



Balıkesir
Üniversitesi

2025-2026

**BALIKESİR MESLEK
YÜKSEKOKULU**

**OTEL, LOKANTA VE İKRAM
HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**

**TURİZM VE OTEL
İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**

**DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI
ANKETİ DEĞERLENDİRME
RAPORU**



Balıkesir Meslek Yüksekokulu

myo@balikesir.edu.tr



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME ÇIKTISI İLİŞKİLERİ
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: TUR2122

Dersin Adı: Otel Otomasyon Sistemleri I

Dönem: 2025-2026- Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arı

1. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	79	17	4	-	-	4,75	5	0,53
DÖÇ-2	79	17	-	1	-	4,71	5	0,69
DÖÇ-3	71	21	4	1	-	4,58	5	0,78
DÖÇ-4	75	13	-	3	-	4,5	5	1,02
DÖÇ-5	75	17	4	1	-	4,62	5	0,77
DÖÇ-6	67	17	13	1	--	4,46	5	0,88
DÖÇ-7	63	21	13	1	-	4,42	5	0,88
DÖÇ-8	71	13	17	-	-	4,54	5	0,78

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava giren öğrenci sayısı		41	36	17				
Not ort.		65,20	48,14	74,41				

3. Genel Değerlendirme

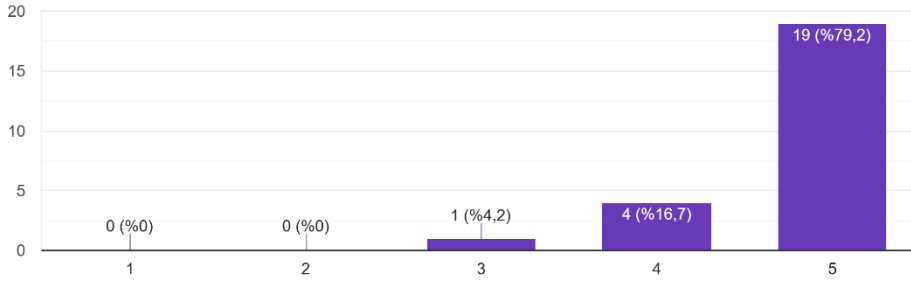
Elde edilen bulgular doğrultusunda dersin öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından genel olarak yüksek düzeyde gerçekleştirildiği görülmektedir. Tüm ders öğrenme çıktılarında medyan değerinin 5 olması, öğrenci değerlendirmelerinin büyük çoğunluğunun en yüksek düzeyde yoğunlaştığını göstermektedir. Ortalama puanların 4,42 ile 4,75 aralığında değişmesi, öğrenme çıktılarının hedeflenen kazanımlarla büyük ölçüde örtüştüğünü ve dersin genel olarak etkili bir şekilde yürütüldüğünü ortaya koymaktadır. Standart sapma değerlerinin düşük ve orta düzeyde seyretmesi, öğrenci görüşleri arasında yüksek bir tutarlılık olduğunu; DÖÇ-4'te görülen görece daha yüksek standart sapmanın ise bu çıktıya ilişkin öğrenci algılarında sınırlı bir farklılaşma bulunduğunu göstermektedir.



DÖÇ-1

1. Otomasyon programında otel bilgilerini ve temel tanımları düzenler

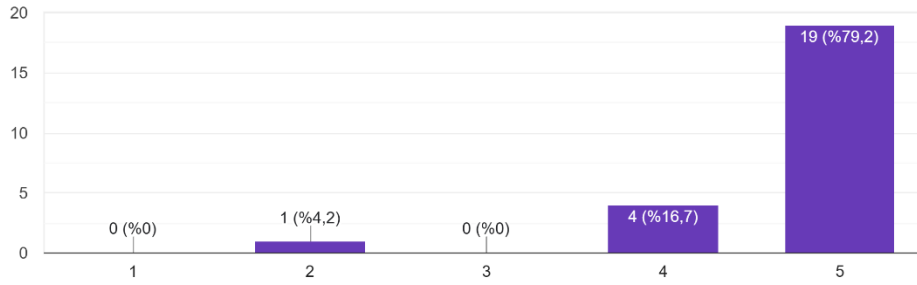
24 yanıt



DÖÇ-2

2. Otel bilgileri, oda tipleri, konum, manzara gibi temel tanımları oluşturup günceller.

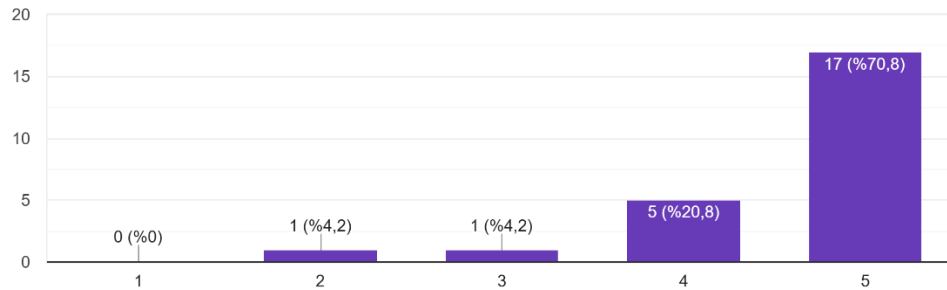
24 yanıt



DÖÇ-3

3. Bireysel ve grup rezervasyonu oluşturma, düzenleme ve iptal işlemlerini gerçekleştirir.

24 yanıt

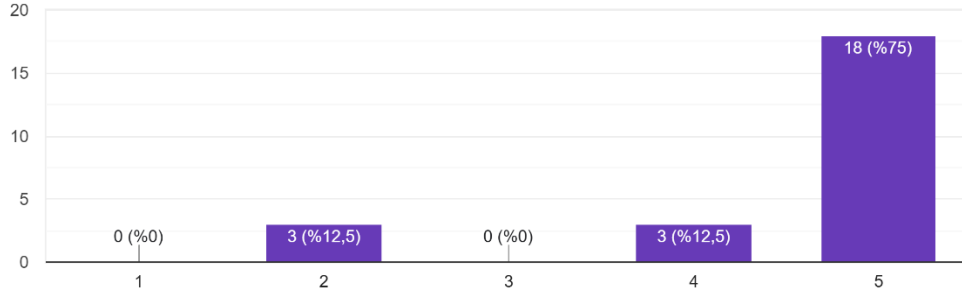




DÖÇ-4

4. Gelen misafirin check-in ve ayrılan misafirin check-out işlemlerini hatasız biçimde gerçekleştirir.

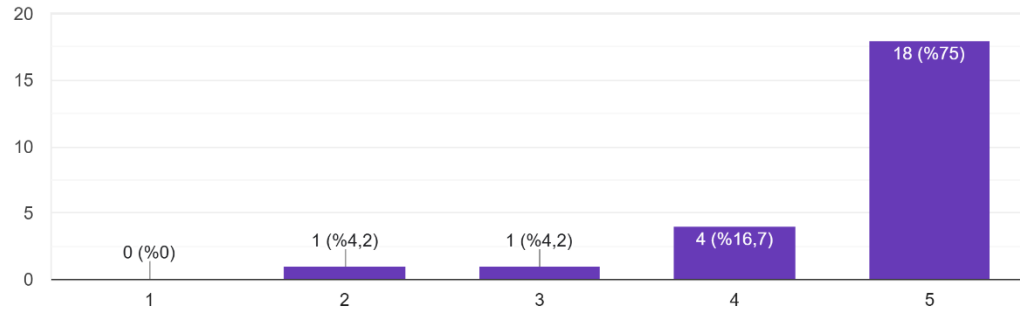
24 yanıt



DÖÇ-5

5. Room Rack ve blokaj ekranlarını kullanarak oda müsaitlik durumlarını kontrol edebilecek ve blokaj işlemleri yapar.

24 yanıt



İyileştirme Önerileri

Öğrencilerin genel olarak dersi başarıyla tamamladığı görülmektedir. Ancak görece daha yüksek standart sapmaya sahip DÖÇ-4 öğrenme çıktısı için ders içeriği ve öğretim yöntemleri gözden geçirilebilir; uygulama ağırlıklı etkinlikler, örnek olay çalışmaları ve geri bildirim mekanizmaları artırılabilir. Ayrıca ölçme-değerlendirme araçlarının çeşitlendirilmesi ve öğrenci geri bildirimlerinin düzenli olarak izlenmesi, öğrenme çıktılarının daha dengeli ve sürdürülebilir biçimde gerçekleştirilmesine katkı sağlayacaktır.



Ders Kodu: TUR1105

Dersin Adı: Önbüro Hizmetleri

Dönem: 2025-2026- Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arı

1. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	72	33	-	-	-	4,68	5	0,48
DÖÇ-2	61	39	-	-	-	4,47	5	0,77
DÖÇ-3	72	33	-	-	-	4,68	5	0,48
DÖÇ-4	67	39	-	-	-	4,63	5	0,5
DÖÇ-5	78	28	-	-	-	4,74	5	0,45

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava giren öğrenci sayısı		33	32	2				
Not ort.		63,27	69,13	36,50				

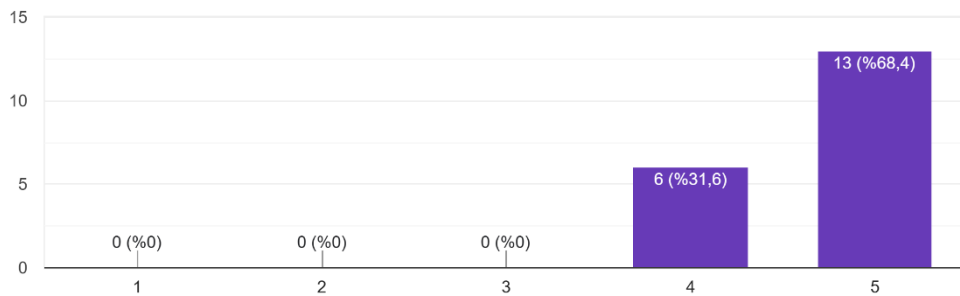
3. Genel Değerlendirme

Tüm ders öğrenme çıktılarında medyan değerinin 5 olması, öğrenci değerlendirmelerinin ağırlıklı olarak en üst düzeyde yoğunlaştığını ortaya koymaktadır. Ortalama puanların 4,47 ile 4,74 aralığında değişmesi, öğrenme çıktılarının büyük ölçüde kazanıldığını ve dersin hedeflerine etkili bir biçimde ulaştığını göstermektedir. Standart sapma değerlerinin genel olarak düşük düzeyde olması, öğrenci görüşleri arasında yüksek bir tutarlılık bulunduğunu; DÖÇ-2'deki görece daha yüksek standart sapmanın ise bu öğrenme çıktısına ilişkin sınırlı düzeyde farklı algılar olduğunu düşündürmektedir.

DÖÇ-1

1. Ön büro hizmetlerini tanır.

19 yanıt

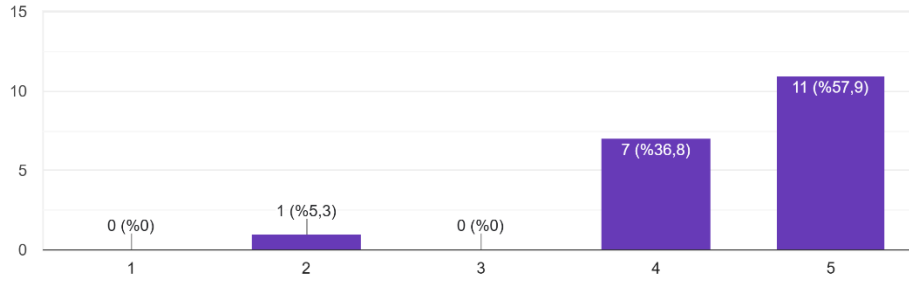




DÖÇ-2

2. İş tanımlarını, hiyerarşiyi ve önbüro departmanının görevlerini açıklar.

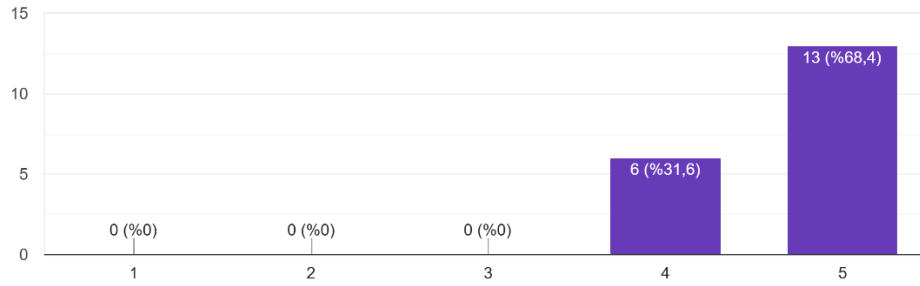
19 yanıt



DÖÇ-3

3. Önbüro hizmetlerinde davranış, beden dili, iletişim kuralları gibi alanların önemini kavrar.

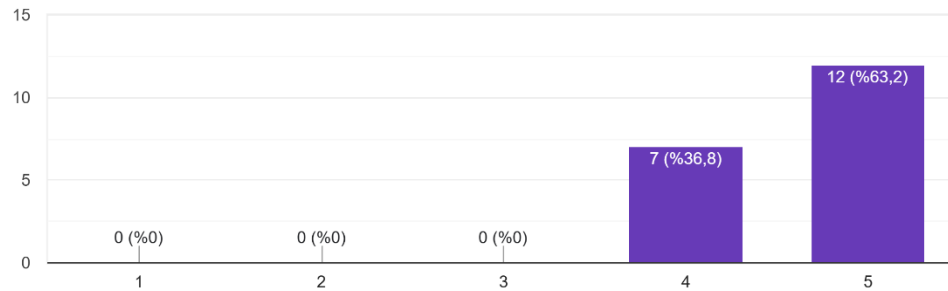
19 yanıt



DÖÇ-4

4. Kimlik kontrolü, oda kartı teslimi, çıkış fatura işlemleri gibi adımları açıklar.

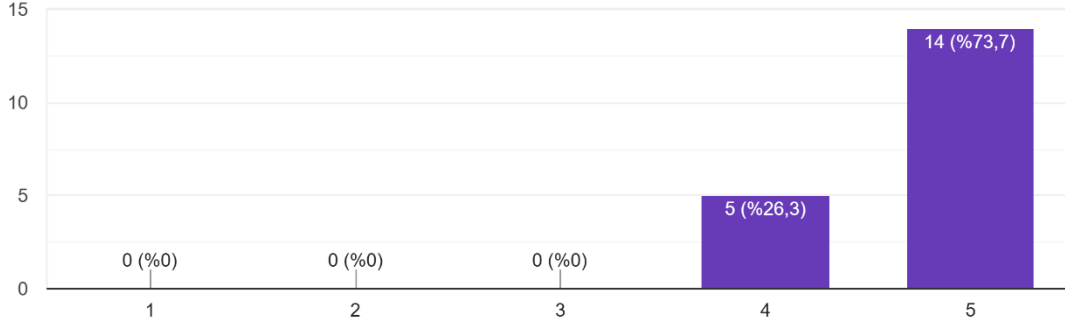
19 yanıt



DÖÇ-5

5. Check in ve check out prosedürlerine uygun iş adımlarını açıklar.

19 yanıt



İyileştirme Önerileri

Görece daha düşük ortalama ve daha yüksek standart sapmaya sahip öğrenme çıktısı (DÖÇ-2) için ders içeriği destekleyici örnekler ve uygulama temelli etkinliklerle güçlendirilebilir. Öğrenci katılımını artırmaya yönelik etkileşimli öğretim yöntemlerinin (vaka analizi, grup çalışmaları, kısa uygulamalar) yaygınlaştırılması ve süreç içinde düzenli geri bildirim verilmesi, öğrenme çıktılarının daha dengeli ve sürdürülebilir biçimde kazanılmasına katkı sağlayacaktır.

Ders Kodu: TUR1113

Dersin Adı: Turizm Teknolojileri ve Yapay Zekâ

Dönem: 2025-2026- Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arı

1. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	53	32	16	-	-	4,37	5	0,76
DÖÇ-2	42	37	21	-	-	4,21	4	0,79
DÖÇ-3	47	37	16	-	-	4,32	4	0,75
DÖÇ-4	53	47	-	-	-	4,53	5	0,51
DÖÇ-5	47	47	5	-	-	4,42	4	0,61

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava katılan öğrenci sayısı		26	25	1				
Not ort.		69,81	70	80				

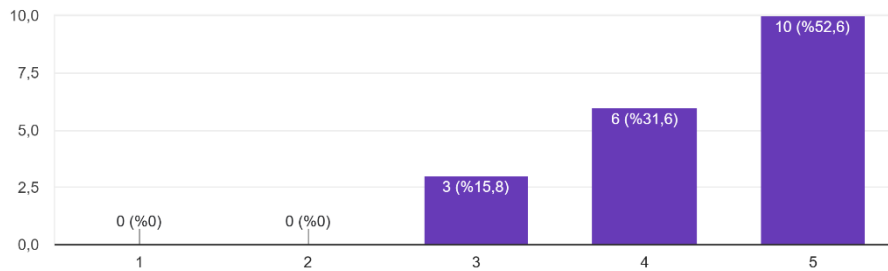
3. Genel Değerlendirme

Öğrenme çıktılarının ortalama puanlarının 4,21 ile 4,53 aralığında değişmesi, öğrencilerin ders kazanımlarını büyük ölçüde edindiklerini ortaya koymaktadır. DÖÇ-1 ve DÖÇ-4'te medyan değerinin 5 olması, bu çıktılara ilişkin öğrenci algılarının üst düzeyde yoğunlaştığını; DÖÇ-2, DÖÇ-3 ve DÖÇ-5'te medyanın 4 olması ise öğrenme çıktılarının büyük ölçüde sağlandığını ancak sınırlı düzeyde farklı algıların bulunduğunu göstermektedir. Standart sapma değerlerinin genel olarak düşük ve orta düzeyde olması, öğrenci görüşleri arasında kabul edilebilir bir tutarlılık olduğunu ortaya koymaktadır.

DÖÇ-1

1. Dijital teknolojilerin ve yapay zekânın turizm sektöründeki temel kavram ve uygulamalarını doğru biçimde tanımlar.

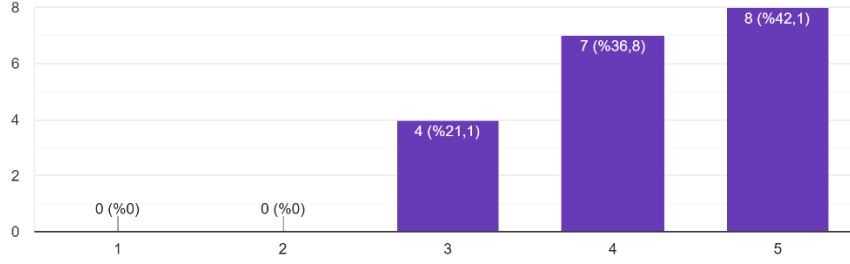
19 yanıt



DÖÇ-2

2. Turizm işletmelerinde dijital dönüşüm süreçlerini, aşamalarını ve etkilerini sistematik biçimde analiz eder.

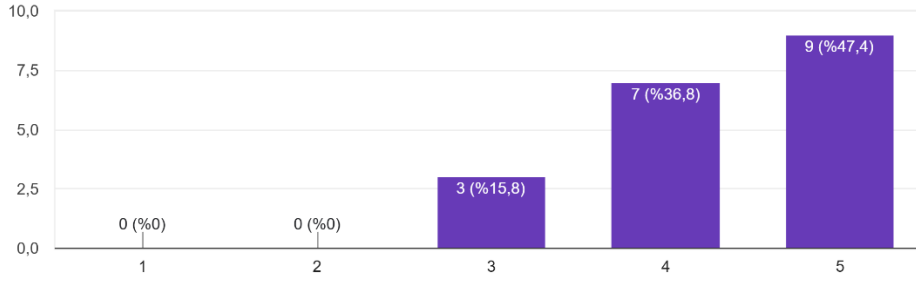
19 yanıt



DÖÇ-3

3. Büyük veri, IoT, VR/AR gibi teknolojileri turizmdeki güncel örneklerle ilişkilendirir ve somut kullanım alanlarını belirler.

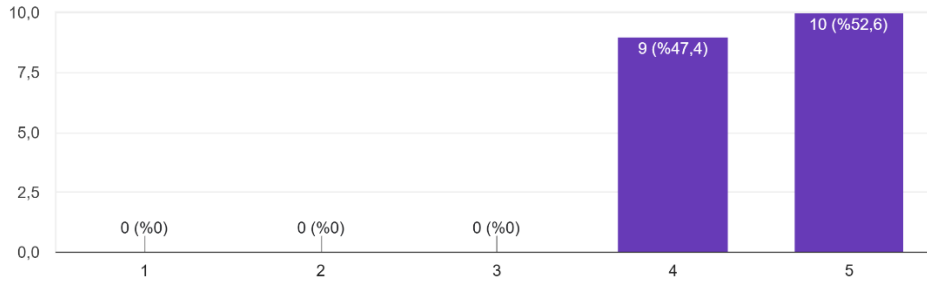
19 yanıt



DÖÇ-4

4. Yapay zekâ ve dijital araçları kullanarak müşteri deneyimini geliştirmeye yönelik uygulanabilir senaryolar veya proje tasarlar.

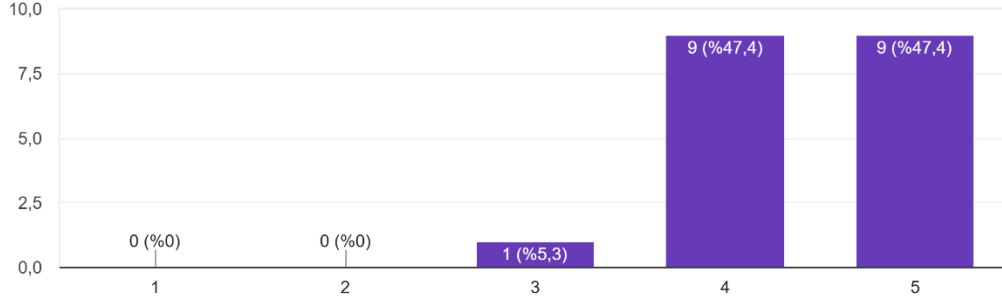
19 yanıt



DÖÇ-5

5. Turizmde dijitalleşmenin etik, sürdürülebilirlik ve rekabet boyutlarını eleştirel bakış açısıyla değerlendirir ve öneriler geliştirir.

19 yanıt



İyileştirme Önerileri

Medyanı 4 olan öğrenme çıktıları (DÖÇ-2, DÖÇ-3 ve DÖÇ-5) için uygulama ağırlıklı etkinlikler, örnek olay analizleri ve ders içi pekiştirme çalışmaları artırılabilir. Ayrıca düzenli ve yapılandırılmış geri bildirim verilmesi ile ölçme-değerlendirme yöntemlerinin çeşitlendirilmesi, öğrenci öğrenmesinin daha dengeli ve tutarlı biçimde geliştirilmesine katkı sağlayacaktır.

Ders Kodu: TUR1109

Ders Adı: Dijital Okuryazarlık

Ders Dönemi: 2025-2026 Güz

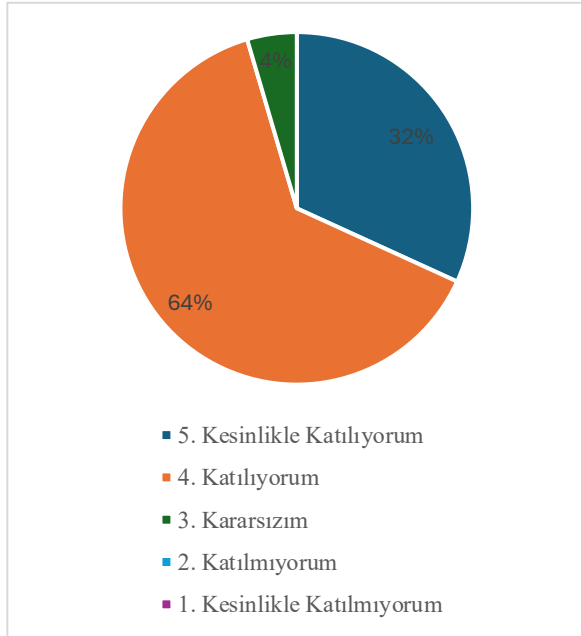
Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Esra YORULMAZ

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	32	44	4	-	-	4,35	4	0,57
DÖÇ-2	50	50	-	-	-	4,50	4,5	0,50
DÖÇ-3	41	55	4	-	-	4,37	4	0,56
DÖÇ-4	44	52	4	-	-	4,40	4	0,57
DÖÇ-5	48	43	9	-	-	4,39	4	0,65

2- Genel Değerlendirme

DÖÇ-1: Dijital okuryazarlığın temel kavramlarını, tarihçesini ve yetkinliklerini açıklar.

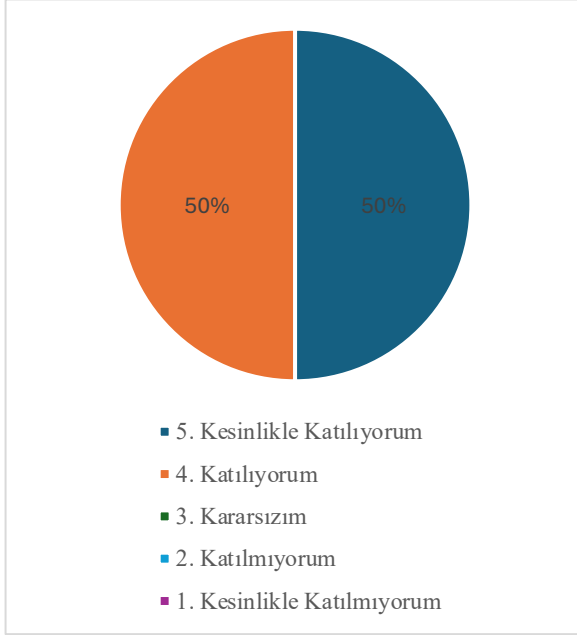


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	32
4- Katılıyorum	64
3- Kararsızım	4
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin büyük çoğunluğunun ders öğrenim çıktısını karşıladığı görülmektedir. “Katılıyorum” ve “Kesinlikle katılıyorum” yanıtlarının yüksek oranı, konunun etkili ve anlaşılır biçimde işlendiğini; düşük düzeydeki kararsızlık oranı ise sınırlı bir tereddüt bulunduğunu göstermektedir.

DÖÇ-2: İnternet, arama motorları, e-devlet ve sosyal medya araçlarını bilinçli, etik ve eleştirel biçimde kullanarak bilgiye erişir, doğrular ve değerlendirir.

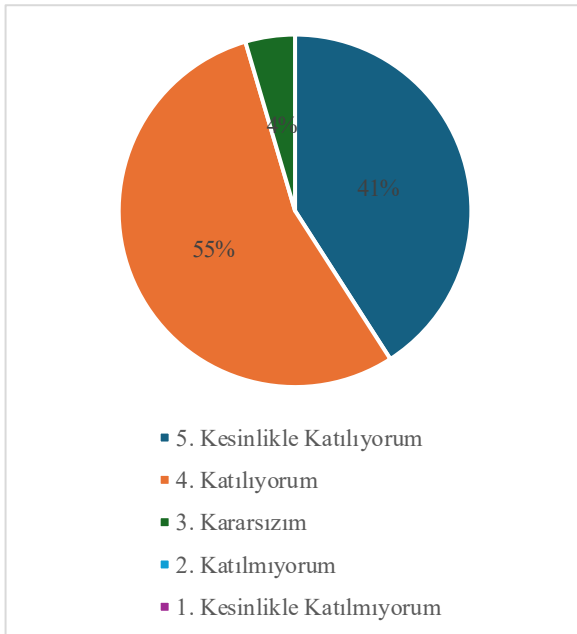


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	50
4- Katılıyorum	50
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin tamamı öğrenme çıktısını karşıladığını belirtmiştir. Yanıtların eşit biçimde “Katılıyorum” ve “Kesinlikle katılıyorum” şeklinde dağılması, dijital araçların bilinçli ve etik kullanımına yönelik kazanımların güçlü biçimde edinildiğini göstermektedir.

DÖÇ-3: Dijital içerik üretir, verileri toplar, analiz eder ve sonuçları yorumlar.

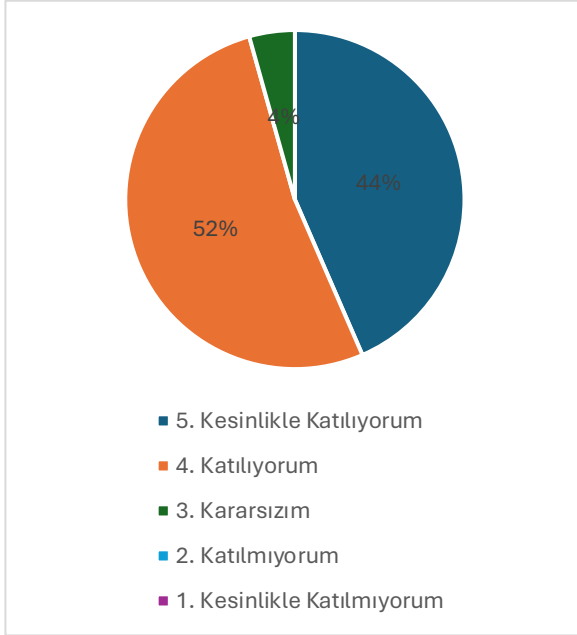


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	41
4- Katılıyorum	55
3- Kararsızım	4
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin büyük çoğunluğu ders öğrenim çıktısını karşıladığını belirtmiştir. Olumlu yanıtların yüksek, kararsızlık oranının düşük olması, dijital içerik üretme ve veri analizi becerilerinin etkili biçimde kazandırıldığını göstermektedir.

DÖÇ-4: Bilişim etiği, telif hakları ve intihal konularında etik davranışlar sergiler ve bilinçli kararlar verir.

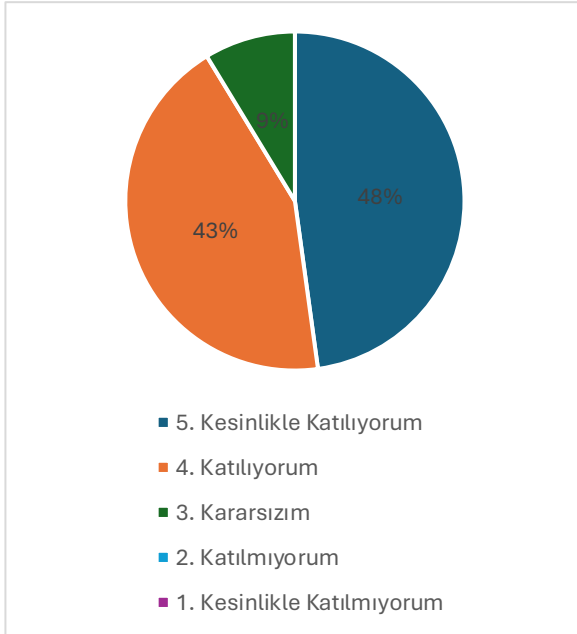


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	44
4- Katılıyorum	52
3- Kararsızım	4
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin büyük çoğunluğu öğrenim çıktısını karşıladığını belirtmiştir. Bu oranlar bilişim etiği, telif hakları ve intihal konularında etik farkındalığın etkili biçimde kazanıldığını göstermektedir.

DÖÇ-5: Siber güvenlik, gizlilik ve güvenli internet kullanımına yönelik temel bilgi ve becerileri uygular.



Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	4
4- Katılıyorum	43
3- Kararsızım	9
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin çoğunluğunun olumlu görüş bildirmesi, siber güvenlik ve gizlilik konularının ders kapsamında yeterli ve anlaşılır biçimde ele alındığını göstermektedir. Kararsızlık oranının düşük olması, öğrenme çıktısının genel olarak başarıyla gerçekleştirildiğini ortaya koymaktadır.

3- İyileştirme Önerileri

Dersin öğrenme çıktılarına yönelik bu sonuçlar dikkate alındığında aşağıdaki iyileştirme önerileri sunulabilir:

- **Uygulamalı etkinlikler:** Dijitalleşme, sürdürülebilirlik ve güncel gastronomi yaklaşımlarına yönelik uygulama ve örnek çalışmalar artırılabilir.
- **Vaka analizleri:** Sektörden güncel örnekler ve vaka çalışmaları ile öğrencilerin analiz ve yorumlama becerileri desteklenebilir.
- **Etkileşimli öğrenme:** Grup çalışmaları, tartışmalar ve sunumlar yoluyla öğrencilerin derse aktif katılımı güçlendirilebilir.
- **Pekiştirme ve geri bildirim:** Kısa değerlendirmeler ve düzenli geri bildirimlerle öğrenme çıktılarının kalıcılığı artırılabilir.

Ders Kodu: TUR1114

Ders Adı: Gastronomiye Giriş

Ders Dönemi: 2025-2026 Güz

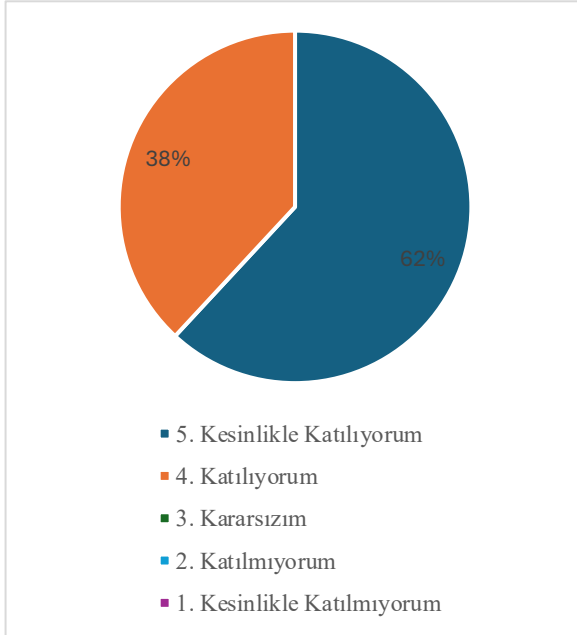
Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Esra YORULMAZ

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	62	38	-	-	-	4,62	5	0.49
DÖÇ-2	43	57	-	-	-	4,43	4	0.50
DÖÇ-3	48	52	-	-	-	4,48	4	0.50
DÖÇ-4	62	38	-	-	-	4,62	5	0.49
DÖÇ-5	68	27	5	-	-	4,63	5	0.58

2- Genel Değerlendirme

DÖÇ-1: Gastronominin temel kavramlarını, disiplinler arası yapısını ve tarihsel gelişiminin gastronomiye etkilerini açıklar.

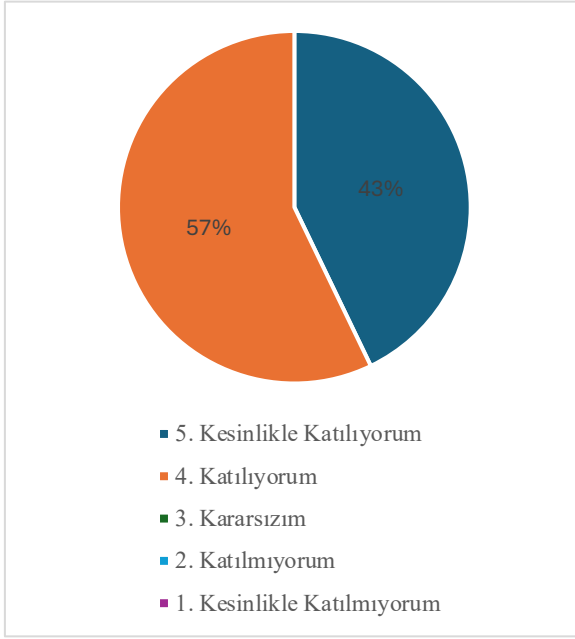


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	62
4- Katılıyorum	38
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin tamamı öğrenim çıktısını karşıladığını belirtmiştir. Yanıtların tamamının olumlu seçeneklerde toplanması, gastronominin temel kavramları, disiplinler arası yapısı ve tarihsel gelişiminin gastronomiye etkilerine ilişkin kazanımların etkili biçimde kazandırıldığını göstermektedir.

DÖÇ-2: Gastronomi turizminin etkilerini ve sürdürülebilir gastronomi yaklaşımlarını değerlendirir.

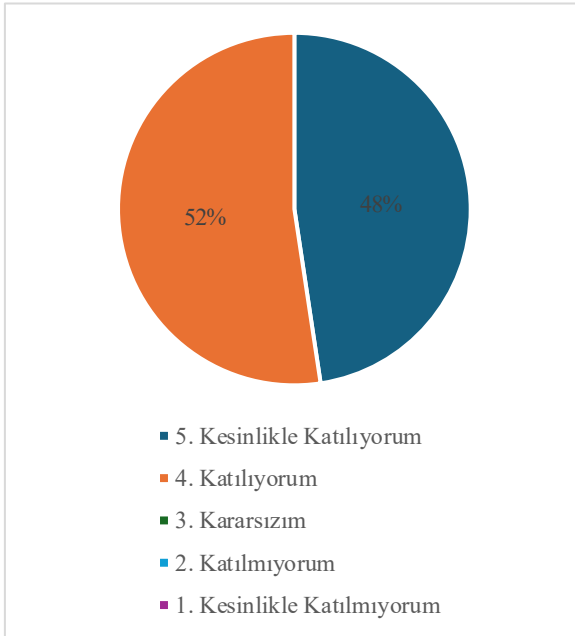


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	43
4- Katılıyorum	57
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin verdiği yanıtların olumlu seçeneklerde yoğunlaşması, gastronomi turizminin etkileri ile sürdürülebilir gastronomi yaklaşımlarını değerlendirme becerilerinin ders kapsamında yeterli ve etkili biçimde kazandırıldığını göstermektedir.

DÖÇ-3: Dijitalleşme ve yeni beslenme eğilimlerinin sektöre etkilerini analiz eder.

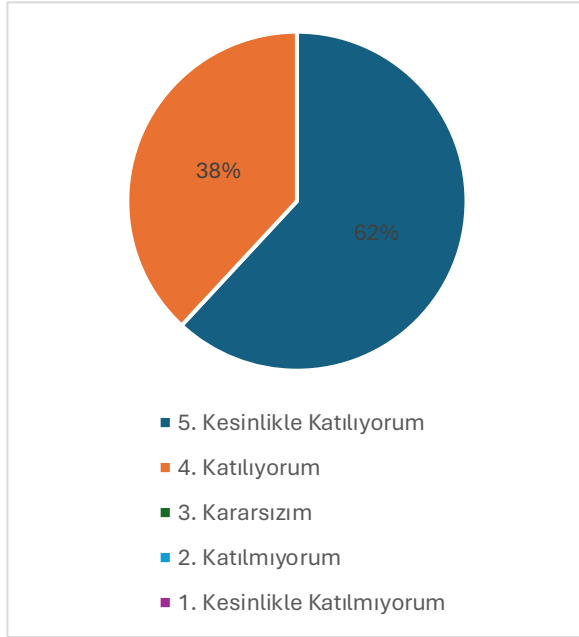


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	48
4- Katılıyorum	52
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Yanıtların tamamının olumlu düzeylerde yer alması ve büyük ölçüde “Katılıyorum” ile “Kesinlikle katılıyorum” seçeneklerinde toplanması, dijitalleşme ve yeni beslenme eğilimlerinin sektöre etkilerini analiz etmeye yönelik kazanımların öğrenciler tarafından benimsendiğini göstermektedir.

DÖÇ-4: Hijyen, iş sağlığı, güvenlik ve meslek etiği ilkelerini uygular.

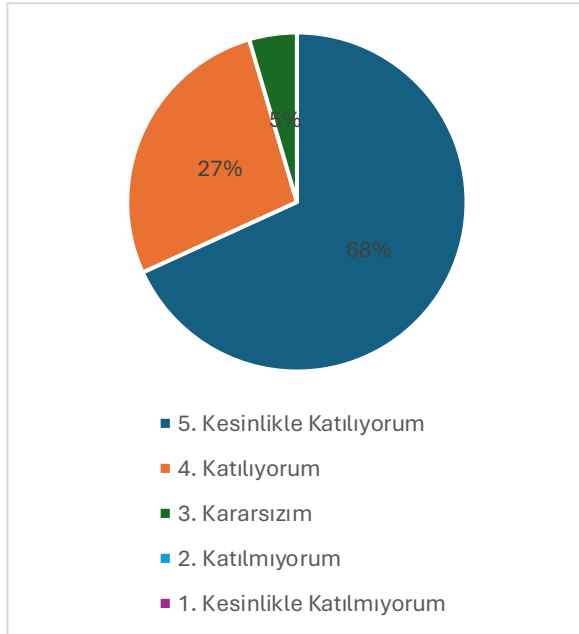


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	62
4- Katılıyorum	38
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin tümünün olumlu görüş bildirmesi, hijyen, iş sağlığı, güvenlik ve meslek etiği ilkelerinin ders kapsamında etkili ve anlaşılır biçimde kazandırıldığını ortaya koymaktadır.

DÖÇ-5: Gastronomide güncel yaklaşımları yorumlar.



Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	68
4- Katılıyorum	27
3- Kararsızım	5
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Yanıtların büyük çoğunluğunun olumlu seçeneklerde yer alması, öğrencilerin gastronomide güncel yaklaşımları yorumlama becerisini yüksek düzeyde kazandıklarını göstermektedir. Sınırlı düzeydeki kararsızlık ise bu konunun örnek ve uygulamalarla desteklenmesiyle daha da

güçlendirilebileceğine işaret etmektedir.

3- İyileştirme Önerileri

Dersin öğrenme çıktılarına yönelik bu sonuçlar dikkate alındığında aşağıdaki iyileştirme önerileri sunulabilir:

- **Uygulamalı etkinlik:** Kararsız yanıt veren öğrencilerin öğrenme düzeyini artırmak amacıyla uygulamalı etkinlikler ve örnek çalışmalar artırılabilir.
- **Vaka analizi ve senaryo temelli öğrenme:** Dijital güvenlik, etik ve veri analizi konularında vaka analizleri ve senaryo temelli öğrenme faaliyetlerine daha fazla yer verilebilir.
- **Etkileşimli içerikler:** Ders kapsamında atölye çalışmaları, grup çalışmaları ve çevrim içi uygulamalar kullanılarak öğrencilerin aktif katılımı güçlendirilebilir.
- **Ölçme ve geri bildirim:** Öğrenme çıktılarını pekiştirmek amacıyla ölçme ve geri bildirim süreçleri çeşitlendirilebilir.

Ders Kodu: TUR2113

Ders Adı: Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi

Ders Dönemi: 2025-2026 Güz

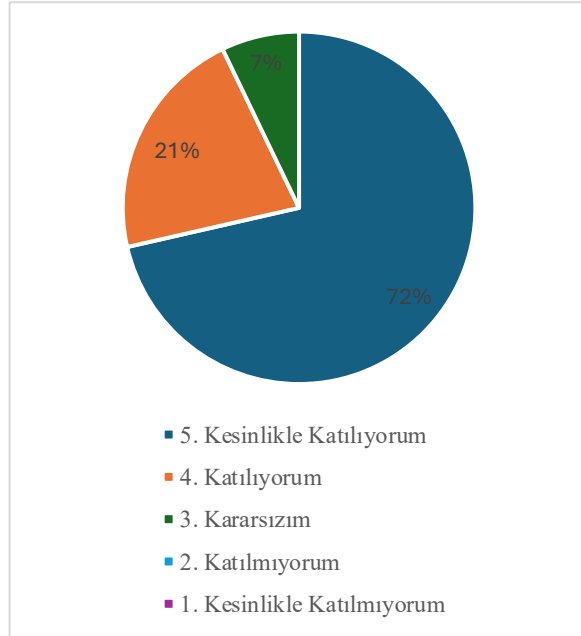
Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Esra YORULMAZ

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	72	21	7	-	-	4.65	5	0.58
DÖÇ-2	77	23	-	-	-	4.77	5	0.42
DÖÇ-3	60	20	13	7	-	4.33	5	0.91
DÖÇ-4	77	15	-	-	8	4.50	5	1.00
DÖÇ-5	77	23	-	-	-	4.77	5	0.42

2- Genel Değerlendirme

DÖÇ-1: Ziyafet (banket) kavramını, türlerini ve otel işletmeleri içindeki işlevini açıklar; banket departmanının görev alanını tanımlar.

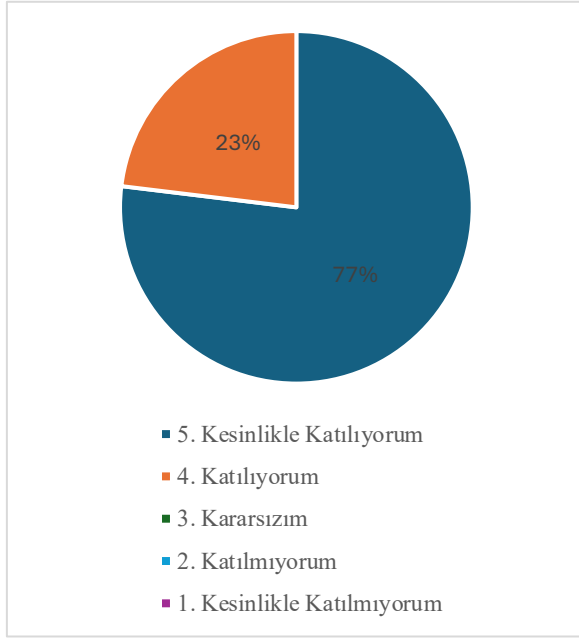


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	72
4- Katılıyorum	21
3- Kararsızım	7
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin büyük çoğunluğu öğrenim çıktısını karşıladığını belirtmiştir. Ziyafet (banket) kavramı, türleri ve banket departmanının otel işletmeleri içindeki işlevlerinin ders kapsamında etkili biçimde aktarıldığı görülmektedir.

DÖÇ-2: Ziyafet organizasyonlarına yönelik rezervasyon, satış, teklif hazırlama ve sözleşme süreçlerini yürütür; müşteri ilişkilerini profesyonel biçimde yönetir.

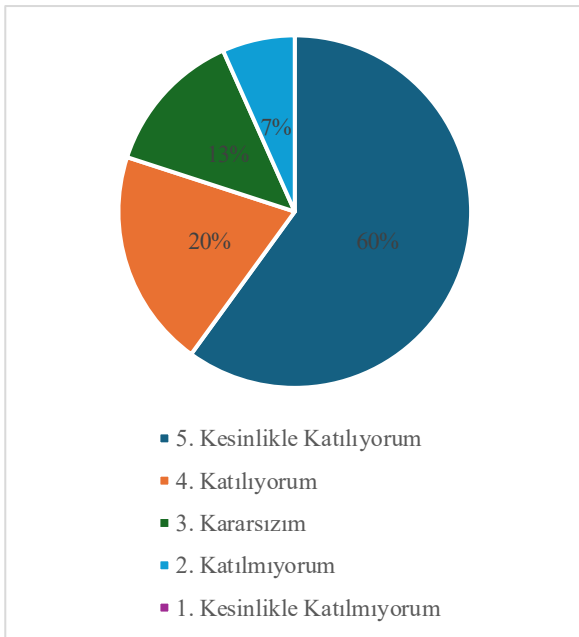


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	77
4- Katılıyorum	23
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin büyük çoğunluğu öğrenim çıktısını karşıladığını ifade etmiştir. Ziyafet organizasyonlarına yönelik rezervasyon, satış, teklif hazırlama ve sözleşme süreçleri ile müşteri ilişkilerinin profesyonel yönetimine ilişkin kazanımların ders kapsamında etkili biçimde kazandırıldığı görülmektedir.

DÖÇ-3: Ziyafet menüsünü planlar, farklı menü türlerini karşılaştırır; tema, bütçe ve müşteri profilini dikkate alarak uygun menü tasarımı yapar.

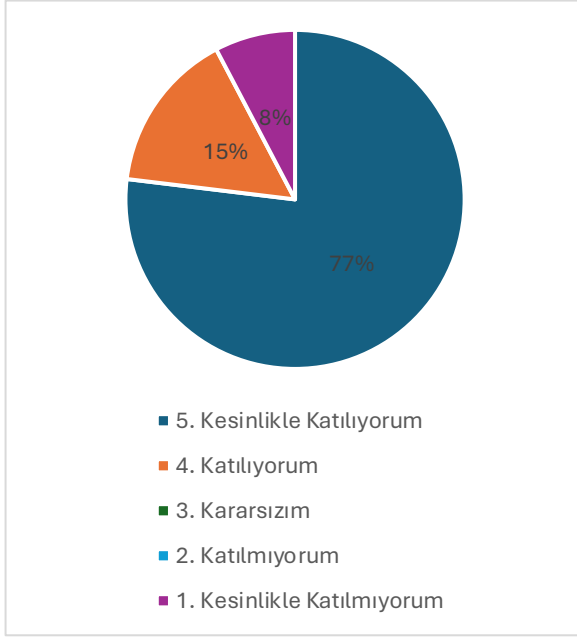


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	60
4- Katılıyorum	20
3- Kararsızım	13
2- Katılmıyorum	7
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin çoğunluğu öğrenim çıktısını karşıladığını belirtmiştir. Ancak bir kısım öğrencinin kararsız ya da olumsuz görüş bildirmesi, ziyafet menüsü planlama ve menü tasarımı konularında uygulamaya yönelik destekleyici çalışmalara ihtiyaç olduğunu göstermektedir.

DÖÇ-4: Resepsiyon ve ziyafetlerde sofra protokolü ve servis kurallarını açıklar; etkinlik türüne uygun düzenlemeleri planlar.

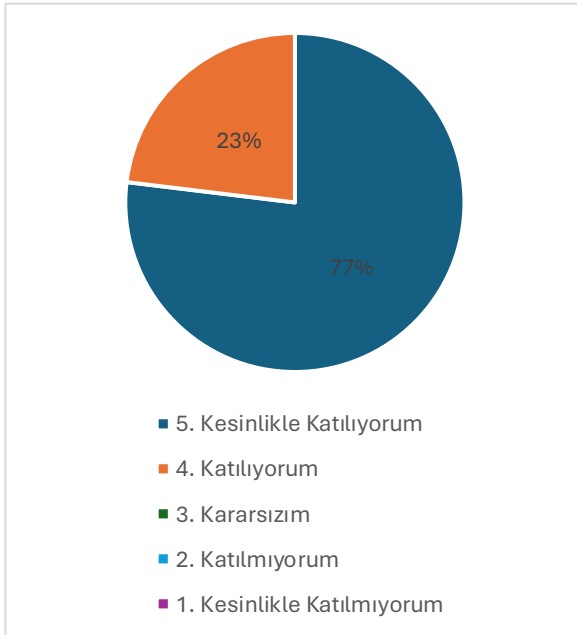


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	77
4- Katılıyorum	15
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	8

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin büyük çoğunluğu öğrenim çıktısını karşıladığını ifade etmiştir. Ancak sınırlı sayıda öğrencinin olumsuz görüş bildirmesi, resepsiyon ve ziyafetlerde sofra protokolü ile servis kurallarına ilişkin konuların uygulamalı çalışmalarla desteklenmesinin yararlı olabileceğini göstermektedir.

DÖÇ-5: Ziyafet yönetiminde departmanlar arası koordinasyonun önemini değerlendirir; satış, mutfak, servis ve muhasebe birimleri arasındaki işbirliğini analiz eder.



Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	77
4- Katılıyorum	23
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin büyük çoğunluğu öğrenim çıktısını karşıladığını belirtmiştir. Ziyafet yönetiminde departmanlar arası koordinasyonun önemi ile satış, mutfak, servis ve muhasebe birimleri arasındaki iş birliğini analiz etme becerilerinin ders kapsamında etkili biçimde kazandırıldığı görülmektedir.

3- İyileştirme Önerileri

Dersin öğrenme çıktılarına yönelik bu sonuçlar dikkate alındığında aşağıdaki iyileştirme önerileri sunulabilir:

- **Uygulamalı çalışmalar:** Özellikle ziyafet menüsü planlama, servis düzeni ve protokol uygulamalarına yönelik uygulamalı etkinlikler artırılabilir.
- **Vaka ve senaryo analizleri:** Ziyafet organizasyonlarında karşılaşılan gerçek sorunlar üzerinden analiz ve çözüm geliştirme çalışmaları yapılabilir.
- **Departmanlar arası işleyiş:** Satış, mutfak, servis ve muhasebe birimleri arasındaki koordinasyonu pekiştirmek amacıyla rol paylaşımına dayalı grup çalışmaları uygulanabilir.
- **Geri bildirim ve değerlendirme:** Öğrenme çıktılarını güçlendirmek için kısa değerlendirmeler ve yapılandırılmış geri bildirim süreçleri çeşitlendirilebilir.

Ders Kodu: TUR2112

Ders Adı: Menü Planlama

Ders Dönemi: 2025-2026 Güz

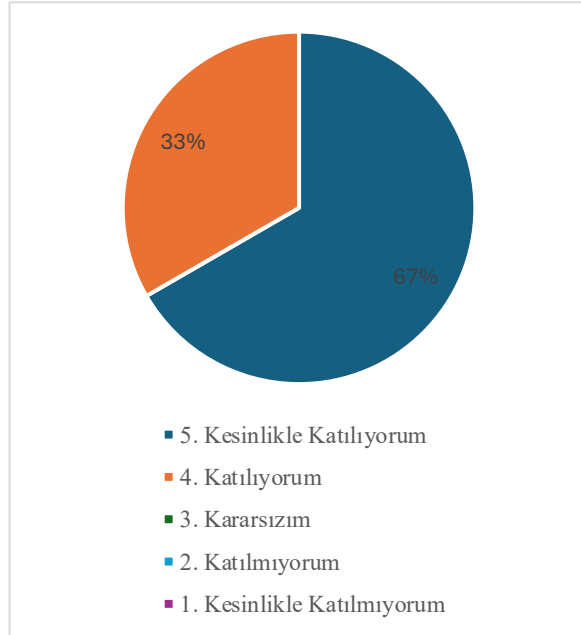
Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Esra YORULMAZ

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	67	33	-	-	-	4.67	5	0.47
DÖÇ-2	65	35	-	-	-	4.65	5	0.48
DÖÇ-3	59	41	-	-	-	4.59	5	0.49
DÖÇ-4	71	29	-	-	-	4.71	5	0.45
DÖÇ-5	59	41	-	-	-	4.59	5	0.49
DÖÇ-6	56	44	-	-	-	4.56	5	0.50

2- Genel Değerlendirme

DÖÇ-1: Menü kavramının tarihsel gelişimini ve yiyecek-içecek sektöründeki dönüşümünü açıklar.

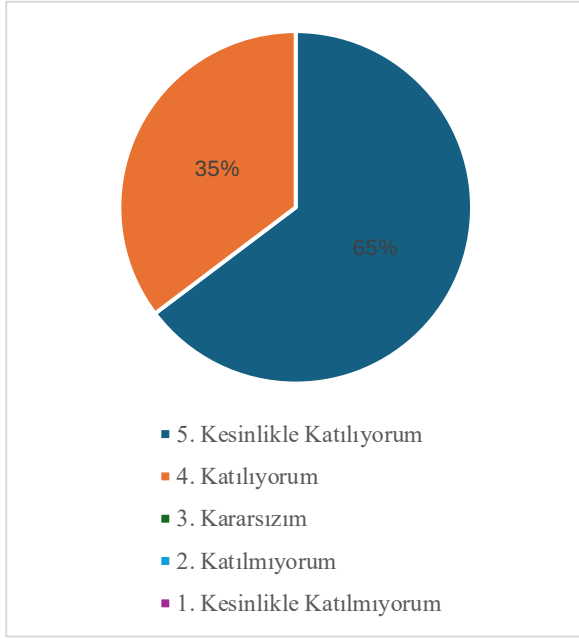


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	67
4- Katılıyorum	33
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin tamamı öğrenim çıktısını karşıladığını belirtmiştir. Yanıtların “Katılıyorum” ve “Kesinlikle katılıyorum” seçeneklerinde yoğunlaşması, menü kavramının tarihsel gelişimi ve yiyecek-içecek sektöründeki dönüşümüne ilişkin kazanımların öğrenciler tarafından etkili biçimde edinildiğini göstermektedir.

DÖÇ-2: Farklı menü türlerini ve özelliklerini karşılaştırarak uygun kullanım alanlarını ve hedef müşteri gruplarını belirler.

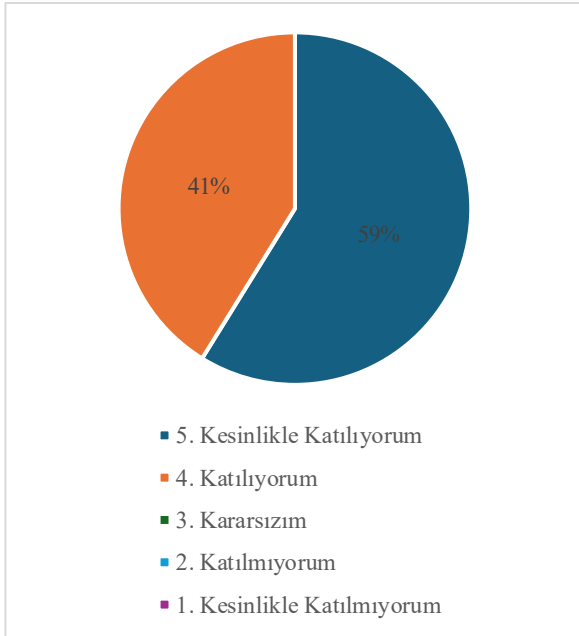


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	65
4- Katılıyorum	35
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin tamamı öğrenim çıktısını karşıladığını ifade etmiştir. Yanıtların olumlu seçeneklerde yoğunlaşması, farklı menü türlerini karşılaştırma ve uygun kullanım alanları ile hedef müşteri gruplarını belirleme becerilerinin etkili biçimde kazanıldığını göstermektedir.

DÖÇ-3: Menülerin işletme başarısı, operasyonel verimlilik, müşteri memnuniyeti ve pazarlama iletişimi üzerindeki etkilerini analiz eder.

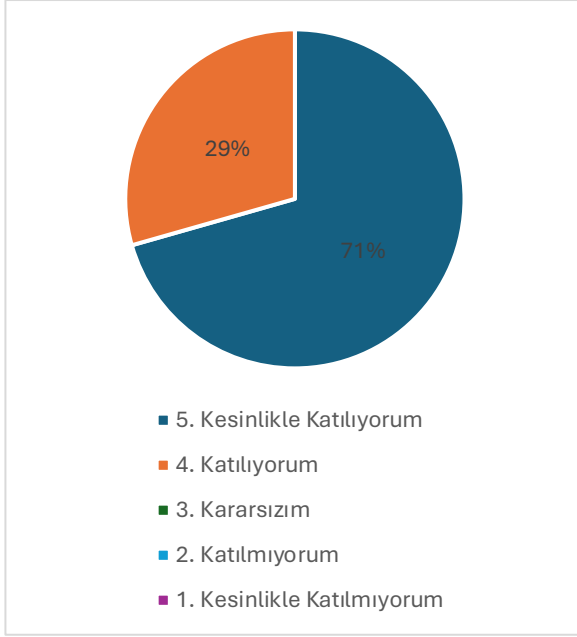


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	59
4- Katılıyorum	41
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Yanıtların tamamının olumlu olması, öğrencilerin menülerin işletme başarısı, operasyonel verimlilik, müşteri memnuniyeti ve pazarlama iletişimi üzerindeki etkilerini değerlendirme ve analiz etme konusunda yeterli kazanımı elde ettiklerini göstermektedir.

DÖÇ-4: Menü monotonluğuna (menü yorgunluğu) neden olan unsurları belirler, analiz eder ve bu durumu önlemeye yönelik stratejiler geliştirir.

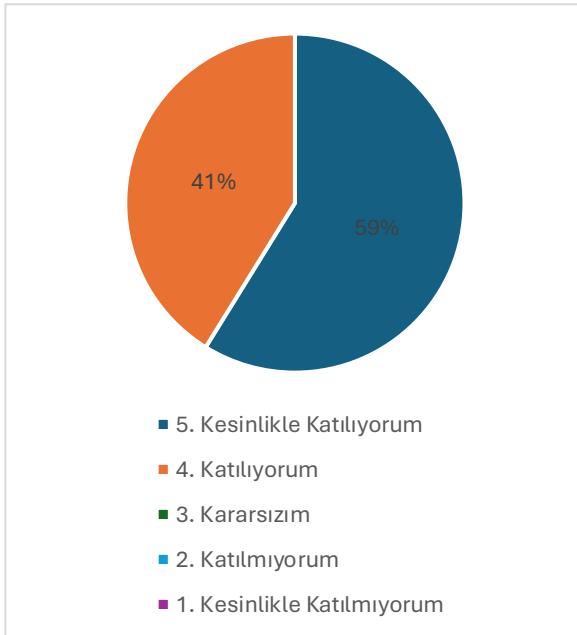


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	71
4- Katılıyorum	29
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Yanıtların tamamının olumlu yönde dağılması, öğrencilerin menü yorgunluğunun nedenlerini değerlendirme ve bu duruma karşı çözüm stratejileri geliştirme becerilerini başarıyla kazandıklarını ortaya koymaktadır.

DÖÇ-5: Menü analizi ve menü mühendisliğinin temel ilkelerini açıklar; menü öğelerini analiz ederek menü performansını değerlendirir.

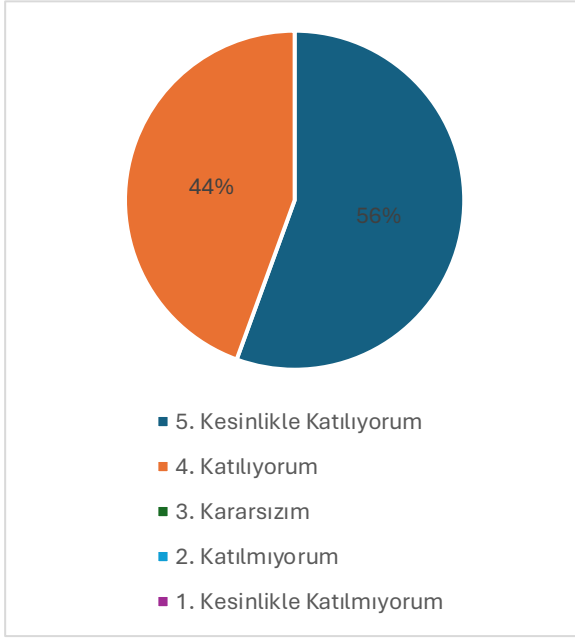


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	59
4- Katılıyorum	41
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin tamamı öğrenim çıktısını karşıladığını belirtmiştir. Yanıtların olumlu seçeneklerde yoğunlaşması, menü analizi ve menü mühendisliğinin temel ilkeleri ile menü performansını değerlendirme becerilerinin etkili biçimde kazandırıldığını göstermektedir.

DÖÇ-6: Menü planlamasında maliyet kontrolü ve fire hesaplamalarını temel düzeyde uygular.



Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	56
4- Katılıyorum	44
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Yanıtların tamamının olumlu yönde olması, öğrencilerin menü planlamasında maliyet kontrolü ve fire hesaplamalarını temel düzeyde uygulama becerisini başarıyla kazandıklarını göstermektedir.

3- İyileştirme Önerileri

Dersin öğrenme çıktılarına yönelik bu sonuçlar dikkate alındığında aşağıdaki iyileştirme önerileri sunulabilir:

- **Uygulamalı çalışmalar:** Menü planlama, maliyet kontrolü, fire hesaplamaları ve menü analizi konularında uygulamaya dayalı örnekler ve sınıf içi etkinlikler artırılabilir.
- **Vaka analizleri:** Farklı yiyecek-içecek işletmelerine ait menüler üzerinden analiz ve karşılaştırma çalışmaları yapılarak öğrenme pekiştirilebilir.
- **Gerçek sektör örnekleri:** Güncel restoran, otel ve zincir işletme menülerinin incelenmesiyle teorik bilgilerin pratikle ilişkilendirilmesi sağlanabilir.
- **Etkileşimli etkinlikler:** Grup çalışmaları ve tartışma oturumlarıyla öğrencilerin menü türleri, hedef müşteri grupları ve pazarlama boyutlarını birlikte değerlendirmeleri teşvik edilebilir.
- **Ölçme ve geri bildirim:** Kısa uygulama ödevleri ve yapılandırılmış geri bildirimlerle öğrencilerin öğrenme düzeyleri desteklenebilir.

Ders Adı: Turizmde Tanıtma ve Satış Geliştirme

Ders Dönemi: 2025-2026 Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Esra YORULMAZ

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	91	9	-	-	-	4,91	5	0,29
DÖÇ-2	91	9	-	-	-	4,91	5	0,29
DÖÇ-3	91	9	-	-	-	4,91	5	0,29
DÖÇ-4	82	18	-	-	-	4,82	5	0,38
DÖÇ-5	73	27	-	-	-	4,73	5	0,44

2- Genel Değerlendirme

DÖÇ-1: Turizmde tanıtma kavramını ve ilkelerini açıklar, tanıtım ve imaj sorunlarına çözüm önerileri geliştirir.

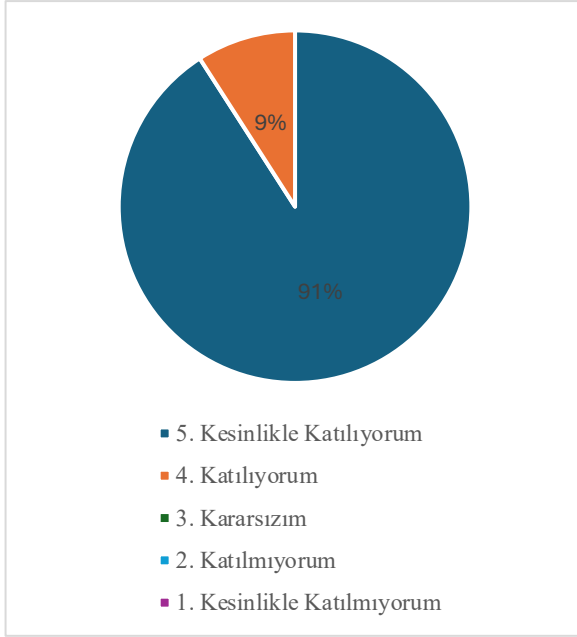


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	91
4- Katılıyorum	9
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Verilerin dağılımı, öğrencilerin öğrenim çıktısına güçlü biçimde ulaştığını göstermektedir. Bu durum, turizmde tanıtma kavramı ve imaj sorunlarına yönelik bilgi ve çözüm üretme becerilerinin etkili biçimde kazanıldığını ortaya koymaktadır.

DÖÇ-2: Turizmde kullanılan tanıtım, tutundurma ve pazarlama iletişimi yöntemlerini tanımlar; uygun stratejileri seçer ve örneklerle açıklar.

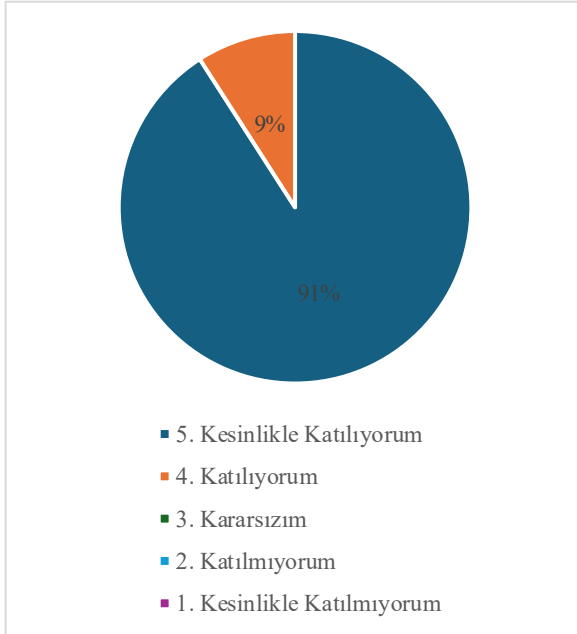


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	91
4- Katılıyorum	9
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Grafik incelendiğinde, öğrencilerin büyük çoğunluğunun öğrenim çıktısını yüksek düzeyde karşıladığı görülmektedir. Bu durum, turizmde kullanılan tanıtım, tutundurma ve pazarlama iletişimi yöntemlerinin ders kapsamında etkili biçimde aktarıldığını göstermektedir.

DÖÇ-3: Türkiye'nin turizm tanıtım faaliyetlerini ve imajını değerlendirir, imaj sorunlarını analiz eder ve çözüm önerileri geliştirir.

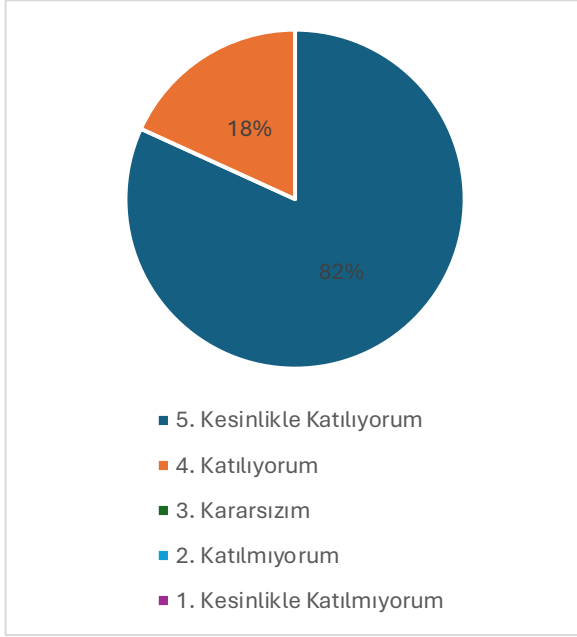


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	41
4- Katılıyorum	55
3- Kararsızım	4
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin büyük çoğunluğu öğrenim çıktısını karşıladığını belirtmiştir. Bu durum, Türkiye'nin turizm tanıtım faaliyetleri ve imajına ilişkin değerlendirme, analiz ve çözüm önerisi geliştirme becerilerinin ders kapsamında etkili biçimde kazandırıldığını göstermektedir.

DÖÇ-4: Satış geliştirme tekniklerini sınıflandırır ve turizm sektörüne uygun olanları belirler.

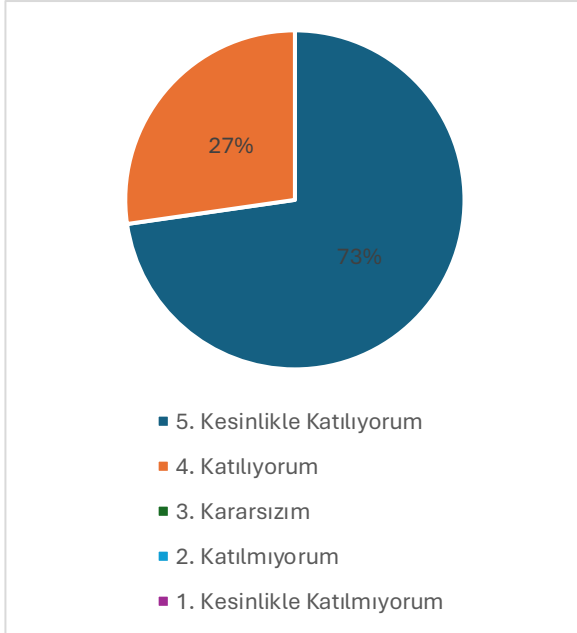


Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	82
4- Katılıyorum	18
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Grafik sonuçları, öğrencilerin satış geliştirme tekniklerine ilişkin bilgi ve ayırt etme becerilerinin güçlü olduğunu ortaya koymaktadır. Yanıtlar, bu konunun ders kapsamında açık ve anlaşılır biçimde ele alındığını göstermektedir.

DÖÇ-5: Turizm işletmelerinde satış geliştirme ve iç satış geliştirme faaliyetlerinin amaçlarını ve önemini açıklar.



Seçenek	Cevap yüzdesi (%)
5- Kesinlikle katılıyorum	73
4- Katılıyorum	27
3- Kararsızım	0
2- Katılmıyorum	0
1- Kesinlikle katılmıyorum	0

Genel Değerlendirme:

Öğrencilerin büyük çoğunluğu öğrenim çıktısını karşıladığını belirtmiştir. Bu sonuç turizm işletmelerinde satış geliştirme ve iç satış geliştirme faaliyetlerinin amaç ve öneminin ders kapsamında yeterli ve anlaşılır biçimde aktarıldığını göstermektedir.

3- İyileştirme Önerileri

Dersin öğrenme çıktılarına yönelik bu sonuçlar dikkate alındığında aşağıdaki iyileştirme önerileri sunulabilir:

- **Uygulamalı örnekler:** Satış geliştirme ve iç satış geliştirme faaliyetlerine yönelik sektör örnekleri ve vaka çalışmaları artırılabilir.
- **Pekiştirme etkinlikleri:** Kısa ödevler ve sınıf içi mini uygulamalarla öğrenme çıktıları güçlendirilebilir.
- **Senaryo temelli öğrenme:** Turizm işletmelerine yönelik senaryolar üzerinden analiz ve çözüm çalışmaları yapılabilir.
- **Geri bildirim:** Kısa değerlendirmeler ve geri bildirimlerle öğrencilerin öğrenme düzeyleri desteklenebilir.



Ders Kodu: TUR1108

Ders Adı: İş Sağlığı ve Güvenliği

Bölüm: Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri

Dönem: Güz 2025 – 2026

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Dr. Beyza BERTAN

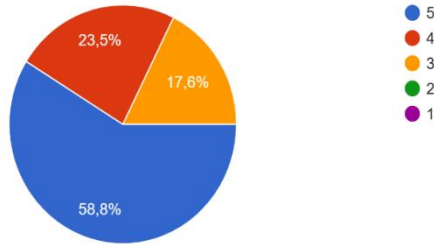
1. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	%58,8	%23,5	%17,6	-	-	4.41	5	0.77
DÖÇ-2	%64,7	%23,5	%5,9	-	%5,9	4.41	5	1.03
DÖÇ-3	%64,7	%23,5	%5,9	-	%5,9	4.41	5	1.03
DÖÇ-4	%76,5	%17,6	%5,9	-	-	4.71	5	0.57
DÖÇ-5	%76,5	%17,6	%5,9	-	-	4.71	5	0.57

2. Genel Değerlendirme

Öğrenme Çıktısı 1: İş Sağlığı ve Güvenliğinin tanımını, amacını, işlevlerini ve tarihsel gelişimini kavrar.

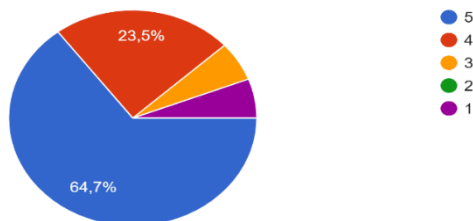
İş Sağlığı ve Güvenliği'nin tanımını, amacını, işlevlerini ve tarihsel gelişimini kavrar.
17 yanıt



Öğrenciler İSG kavramının tanımını, amacı, işlevleri ve tarihsel gelişimi hakkında yeterli düzeyde bilgi birikimine erişmiştir.

Öğrenme Çıktısı 2: 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu hakkında bilgi sahibi olur.

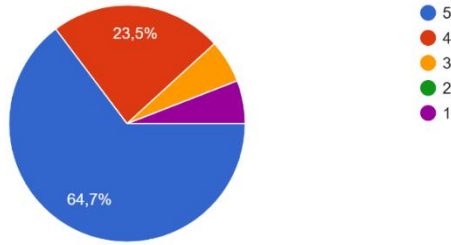
6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu hakkında bilgi sahibi olur.
17 yanıt



Öğrenciler İSG konusunda mevzuata hâkim olmuş ve dersin temel kavramlarını anlamıştır. 6331 sayılı İSG Kanunu bu dersin temel mevzuatı olup; öğrenciler bu kanun hakkında yeterli düzeyde bilgi birikimi elde etmiştir.

Öğrenme Çıktısı 3: 4857 sayılı İş Kanunu hakkında bilgi sahibi olur.

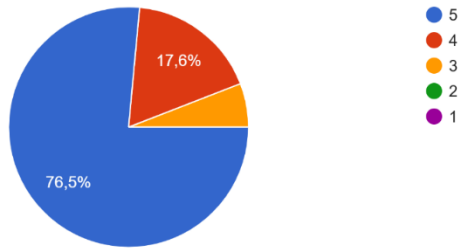
4857 sayılı İş Kanunu hakkında bilgi sahibi olur.
17 yanıt



Öğrenciler İSG konusunda mevzuata hâkim olmuş ve dersin temel kavramlarını anlamıştır. 4857 sayılı İş Kanunu bu dersin temel mevzuatlarından biri olup; öğrenciler bu kanun hakkında yeterli düzeyde bilgi birikimi elde etmiştir. Çalışma hayatına ilişkin düzenlemeleri öğrenmiştir.

Öğrenme Çıktısı 4: Mevzuata göre yangın ve yangın sınıfları hakkında bilgi sahibi olur.

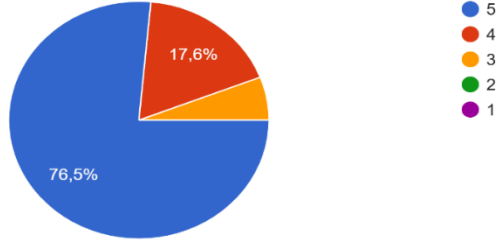
Mevzuata göre yangın ve yangın sınıfları hakkında bilgi sahibi olur.
17 yanıt



Öğrenciler mevzuata göre yangın sınıfları ve söndürme prensipleri ile ilgili yeterli düzeyde bilgi birikimi elde etmiştir.

Öğrenme Çıktısı 5: Tehlike ve risk kavramları hakkında bilgi sahibi olur.

Tehlike ve risk kavramları hakkında bilgi sahibi olur.
17 yanıt



3-

İyileştirme Önerileri:

DÖÇ-4 ve DÖÇ-5 ile ilişkili konuların işleniş şekli, kullanılan materyaller ve örnekler başarılı olduğu için aynen korunabilir, bu iyi uygulamalar diğer konular için de model alınabilir.

DÖÇ-2 ve DÖÇ-3 (6331 ve 4857 sayılı kanunlar) için:

- Konular daha somut örnekler ve güncel uygulamalarla desteklenebilir.
- Kanun maddelerinin özetleri veya karşılaştırmalı tablolar gibi öğrenmeyi kolaylaştırıcı materyaller sağlanabilir.
- Bu konularda kısa tekrarlar veya interaktif değerlendirme aktiviteleri yapılabilir.

Ders Kodu: TUR

Dersin Adı: Turizmin Güncel Sorunları

Dönem: 2025-2026- Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Yunus Arslan

1. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

N: 5 kişi

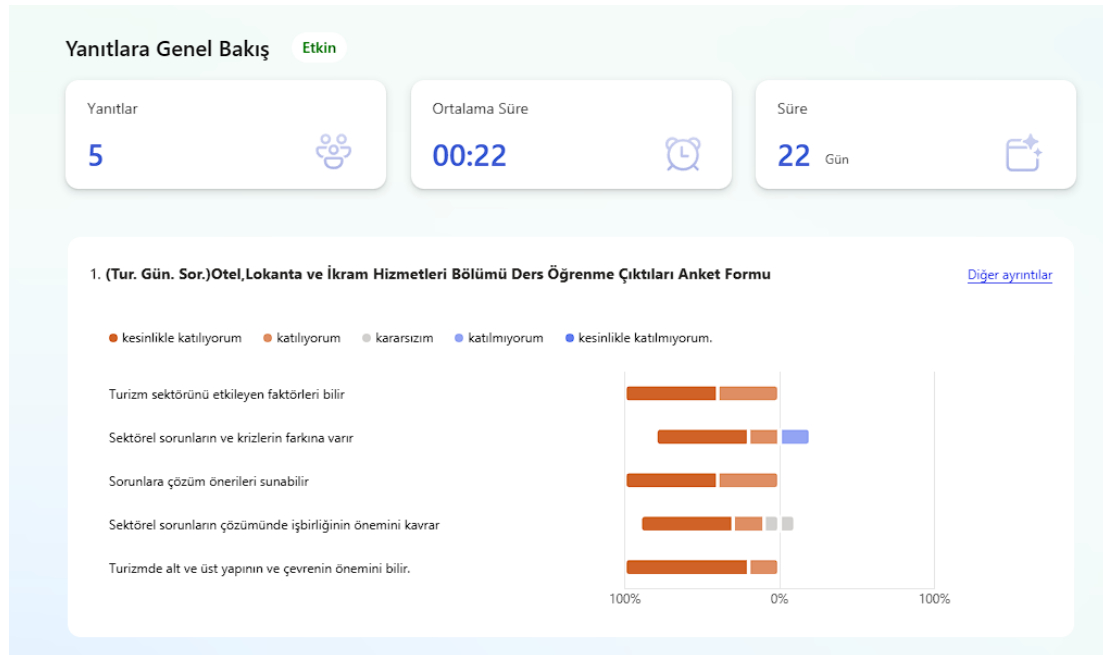
Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	60	40	-	-	-	4,60	5	0,55
DÖÇ-2	60	40	-	-	-	4,60	5	0,55
DÖÇ-3	60	40	-	-	-	4,60	5	0,55
DÖÇ-4	60	40	-	-	-	4,60	5	0,55
DÖÇ-5	60	40	-	-	-	4,60	5	0,55

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava katılan öğrenci sayısı		18	19					
Not ort.		60	72,42					

3. Genel Değerlendirme

Öğrenme çıktılarının öğrencilerin ders kazanımlarını büyük ölçüde edindiklerini ortaya koymaktadır.





4. İyileştirme Önerileri

Medyanı 4 olan öğrenme çıktıları için uygulama ağırlıklı etkinlikler, örnek olay analizleri ve ders içi pekiştirme çalışmaları artırılabilir.

Ayrıca düzenli ve yapılandırılmış geri bildirim verilmesi ile ölçme-değerlendirme yöntemlerinin çeşitlendirilmesi, öğrenci öğrenmesinin daha dengeli ve tutarlı biçimde geliştirilmesine katkı sağlayacaktır.

Ders Kodu: TUR

Dersin Adı: Meslek Etiği

Dönem: 2025-2026- Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Yunus Arslan

2. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

N: 2 kişi

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	50	50	-	-	-	4,5	4,5	0,71
DÖÇ-2	50	50	-	-	-	4,5	4,5	0,71
DÖÇ-3	50	50	-	-	-	4,5	4,5	0,71
DÖÇ-4	50	50	-	-	-	4,5	4,5	0,71
DÖÇ-5	50	50	-	-	-	4,5	4,5	0,71

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava katılan öğrenci sayısı		25	24					
Not ort.		71.52	68.83					

3. Genel Değerlendirme

Öğrenme çıktılarının öğrencilerin ders kazanımlarını büyük ölçüde edindiklerini ortaya koymaktadır.

Yanıtlara Genel Bakış

Etkin

Yanıtlar

2



Ortalama Süre

00:08



Süre

22 Gün



1. (Meslek etiği) Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Ders Öğrenme Çıktıları Anket Formu

[Diğer ayrıntılar](#)

● Kesinlikle katılıyorum ● katılıyorum ● kararsızım ● katılmıyorum ● kesinlikle katılmıyorum

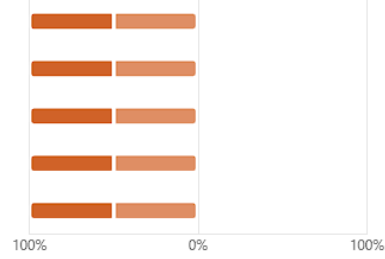
Etik ve ahlak kavramlarını yorumlar.

Meslekî etik ilkelere uymayan davranışlardan kaçınır

Meslek etiği konularında yeterli bilgi sahibi olur

Turizmde etik kurallarını bilir ve hayata geçirir

Meslekî etik ilkelere uyar



4. İyileştirme Önerileri

Medyanı 4 olan öğrenme çıktıları için uygulama ağırlıklı etkinlikler, örnek olay analizleri ve ders içi pekiştirme çalışmaları artırılabilir.

Ayrıca düzenli ve yapılandırılmış geri bildirim verilmesi ile ölçme-değerlendirme yöntemlerinin çeşitlendirilmesi, öğrenci öğrenmesinin daha dengeli ve tutarlı biçimde geliştirilmesine katkı sağlayacaktır. Örnek olaylar zenginleştirilerek öğrenci katılımının artırılmasına çalışılabilir

Ders Kodu: TUR

Dersin Adı: Turizm Pazarlaması

Dönem: 2025-2026- Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Yunus Arslan

3. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

N: 4 kişi

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	-	75	-	-	25	3,25	4	1,5
DÖÇ-2	-	75	-	-	25	3,25	4	1,5
DÖÇ-3	-	75	-	-	25	3,25	4	1,5
DÖÇ-4	-	75	-	-	25	3,25	4	1,5
DÖÇ-5	-	75	-	-	25	3,25	4	1,5

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava katılan öğrenci sayısı		44	39					
Not ort.		63.18	58.72					

3. Genel Değerlendirme

Öğrenme çıktılarının öğrencilerin ders kazanımlarını büyük ölçüde edindiklerini ortaya koymaktadır.

Yanıtlara Genel Bakış

Etkin

Yanıtlar

4



Ortalama Süre

00:22



Süre

22 Gün



1. (Turizm paz.) Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Ders Öğrenme Çıktıları Anket Formu

[Diğer ayrıntılar](#)

● kesinlikle katılıyorum ● katılıyorum ● kararsızım ● katılmıyorum ● kesinlikle katılmıyorum

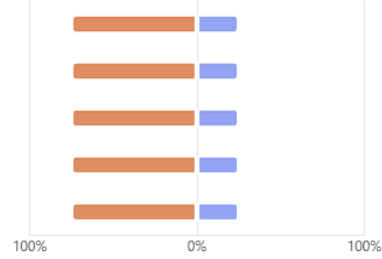
Temel Pazarlama ve Turizm Pazarlaması hakkındaki kavramları ifade eder.

Turizmde pazarlamanın neden önemli olduğunu sıptar.

Pazar araştırmaları, pazarlama stratejileri, pazarlama planları ile programları betimler.

Turizmde üretici ve tüketici yönlü pazarlama bileşenlerini, turizmde dağıtım kanalları ve tutundurma faaliyetlerini tanımlar.

Pazar araştırmaları sonucu elde edilen verileri yorumlar; yorumlar sonucu ortaya çıkan eksiklik ve aksaklıkları çözümler.



4. İyileştirme Önerileri

Medyanı 4 olan öğrenme çıktıları için uygulama ağırlıklı etkinlikler, örnek olay analizleri ve ders içi pekiştirme çalışmaları artırılabilir.

Ayrıca düzenli ve yapılandırılmış geri bildirim verilmesi ile ölçme-değerlendirme yöntemlerinin çeşitlendirilmesi, öğrenci öğrenmesinin daha dengeli ve tutarlı biçimde geliştirilmesine katkı sağlayacaktır. Örnek olaylar zenginleştirilerek öğrenci katılımının artırılmasına çalışılabilir

Ders Kodu: TUR

Dersin Adı: Genel Turizm

Dönem: 2025-2026- Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Yunus Arslan

1. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	33,4	66,6	-	-	-	4,33	4	0,58
DÖÇ-2	33,4	66,6	-	-	-	4,33	4	0,58
DÖÇ-3	33,4	66,6	-	-	-	4,33	4	0,58
DÖÇ-4	33,4	66,6	-	-	-	4,33	4	0,58
DÖÇ-5	33,4	66,6	-	-	-	4,33	4	0,58

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava katılan öğrenci sayısı		29	27					
Not ort.		79,17	54					

3. Genel Değerlendirme

Öğrenme çıktılarının öğrencilerin ders kazanımlarını büyük ölçüde edindiklerini ortaya koymaktadır.

Yanıtlara Genel Bakış

Etkin

Yanıtlar

3



Ortalama Süre

00:32



Süre

22 Gün



1. (Genel turizm)Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Ders Öğrenme Çıktıları Anket Formu

[Diğer ayrıntılar](#)

● kesinlikle katılıyorum ● katılıyorum ● kararsızım ● katılmıyorum ● kesinlikle katılmıyorum.

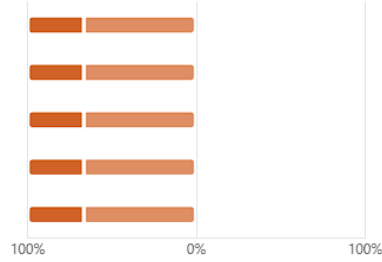
Turizmin geleceği konusunda fikir üretebilir

ulusal ve uluslararası turistik değerler konularında yeterli bilgiye sahip olur.

Turizm ile ilgili konularda sorunları saptayabilir

Dünyadaki turizm hareketlerini bilir.

Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendirir.



4. İyileştirme Önerileri

Medyanı 4 olan öğrenme çıktıları için uygulama ağırlıklı etkinlikler, örnek olay analizleri ve ders içi pekiştirme çalışmaları artırılabilir.

Ayrıca düzenli ve yapılandırılmış geri bildirim verilmesi ile ölçme-değerlendirme yöntemlerinin çeşitlendirilmesi, öğrenci öğrenmesinin daha dengeli ve tutarlı biçimde geliştirilmesine katkı sağlayacaktır. Örnek olaylar zenginleştirilerek öğrenci katılımının artırılmasına çalışılabilir.

Ders Kodu: TUR2119

Dersin Adı: Girişimcilik

Dönem: 2025-2026- Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Dr. Mehtap TÜRKAN

1. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	55,6	38,9	5,6	-	-	4,50	5	0,62
DÖÇ-2	55,6	33,3	11,1	-	-	4,44	5	0,70
DÖÇ-3	55,6	33,3	11,1	-	-	4,44	5	0,70
DÖÇ-4	44,4	44,4	11,1	-	-	4,33	4	0,69
DÖÇ-5	50	33,3	16,7	-	-	4,33	4,5	0,77

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava katılan öğrenci sayısı		21	18					
Not ort.		85						

3. Genel Değerlendirme

Elde edilen bulgular, Girişimcilik dersine ait öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından çok yüksek düzeyde gerçekleştirildiğini göstermektedir. Tüm öğrenme çıktılarında ortalama puanların 4,33 ile 4,50 aralığında olması, dersin hedeflenen kazanımlarla büyük ölçüde örtüştüğünü ortaya koymaktadır. Medyan değerlerinin çoğunlukla 4 ve 5 seviyesinde yoğunlaşması, öğrenci değerlendirmelerinin üst düzeyde toplandığını göstermektedir. Standart sapma değerlerinin 0,62–0,77 aralığında olması, öğrenci görüşleri arasında genel olarak yüksek bir tutarlılık bulunduğunu ifade etmektedir. Görece daha düşük ortalamaya sahip olan DÖÇ-4 ve DÖÇ-5, öğrencilerin girişimcilikte risk faktörleri ve mezuniyet sonrası uygulama yeterlilikleri konusunda diğer çıktılara kıyasla daha temkinli değerlendirmeler yaptığını düşündürmektedir.

DÖÇ- 1

Girişimcilik ile ilgili kavramları öğrenir.

18 yanıt

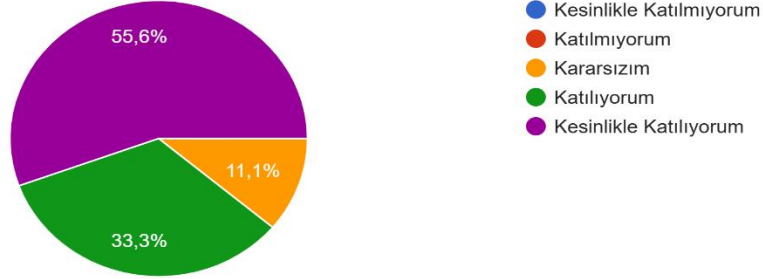




DÖÇ- 2

Turizm girişimcisinde olması gereken özellikleri öğrenir.

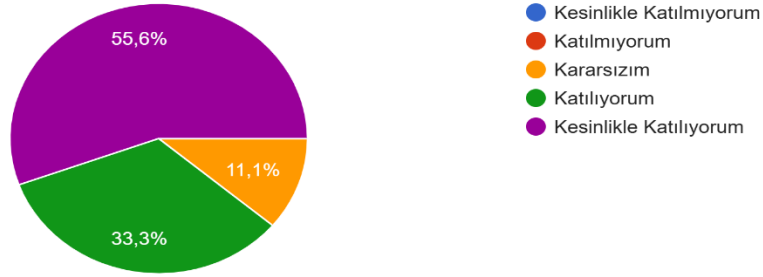
18 yanıt



DÖÇ- 3

Turizm girişimciliğinin ekonomik, sosyal ve kültürel boyutlarını açıklar.

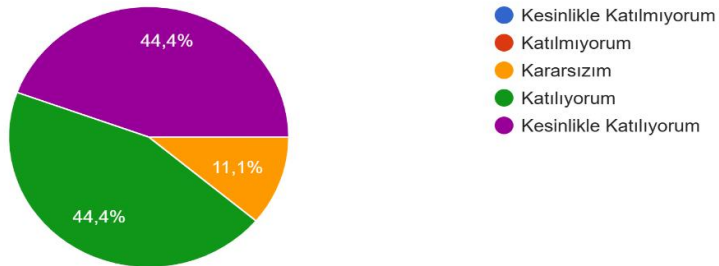
18 yanıt



DÖÇ- 4

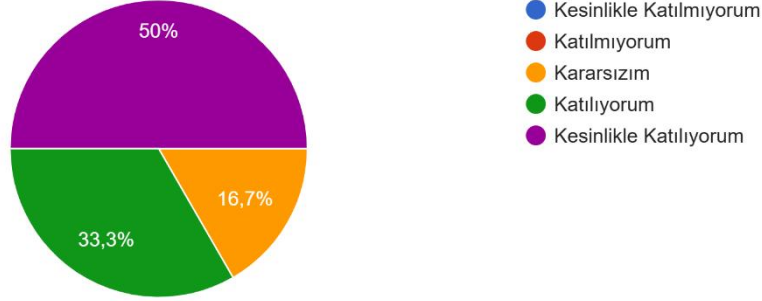
Girişimciliği etkileyen risk faktörlerini açıklar.

18 yanıt



DÖÇ- 5

Mezun öğrenci turizm sektöründe girişimcilik yapabilecek kadar beceri kazanır.
18 yanıt



İyileştirme Önerileri

Öğrencilerin genel olarak dersin öğrenme çıktılarını başarıyla kazandıkları görülmektedir. Bununla birlikte, özellikle risk faktörlerinin anlaşılması (DÖÇ-4) ve mezuniyet sonrası girişimcilik yeterliliği (DÖÇ-5) için aşağıdaki iyileştirmeler önerilebilir:

- Ders kapsamında örnek olay analizleri, gerçek sektör vakaları ve başarısız girişim örneklerine daha fazla yer verilmesi,
- Uygulama ve proje temelli öğrenme etkinliklerinin artırılması,
- Girişimcilik ekosisteminden sektör temsilcileri ve girişimcilerin derse davet edilmesi,

Bu düzenlemelerin, öğrenme çıktılarının daha dengeli biçimde gerçekleştirilmesine ve öğrencilerin girişimcilik yeterliliklerinin güçlendirilmesine katkı sağlayacağı değerlendirilmektedir.



Ders Kodu: TUR2114

Dersin Adı: Araştırma Yöntem ve Teknikleri I

Dönem: 2025-2026- Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Dr. Mehtap TÜRKAN

1. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	33,3	44,4	11,1	11,1	-	4,00	4	1,00
DÖÇ-2	33,3	55,6	-	11,1	-	4,11	4	0,93
DÖÇ-3	44,4	44,4	-	11,1	-	4,22	4	0,97
DÖÇ-4	44,4	44,4	-	11,1	-	4,22	4	0,97
DÖÇ-5	44,4	44,4	-	11,1	-	4,22	4	0,97

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava katılan öğrenci sayısı		17	17					
Not ort.		72,94	58,82					

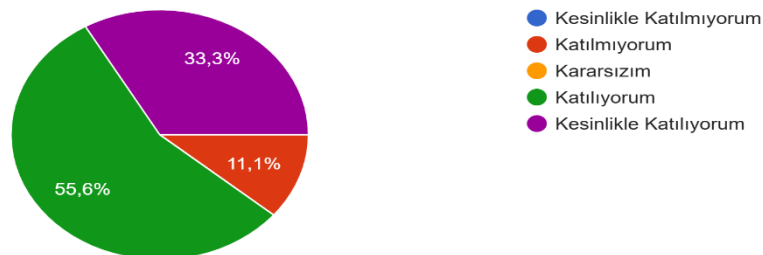
3. Genel Değerlendirme

Yüzdelik dağılımlar incelendiğinde, öğrencilerin büyük çoğunluğunun ders öğrenme çıktıları için “katılıyorum” ve “kesinlikle katılıyorum” düzeylerinde görüş bildirdiği görülmektedir. Tüm öğrenme çıktılarında bu iki üst düzey seçeneğin toplam oranı %77,7 ile %88,8 arasında değişmektedir. Bu durum, dersin öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından yüksek düzeyde benimsendiğini ve gerçekleştirildiğini göstermektedir. Özellikle DÖÇ-3, DÖÇ-4 ve DÖÇ-5 öğrenme çıktılarında “kesinlikle katılıyorum” yanıtlarının %44,4 düzeyinde olması, öğrencilerin veri toplama, analiz etme ve araştırma raporu hazırlama becerilerini güçlü biçimde kazandıklarını ortaya koymaktadır. DÖÇ-1’de ise daha dengeli bir yüzdelik dağılım gözlenmekte olup, bu öğrenme çıktısına ilişkin öğrenci algılarında görece bir çeşitlilik bulunmaktadır.

DÖÇ- 1

Sorunu tanımlama ve araştırmayı tasarlama arasında ilişki kurar.

9 yanıt

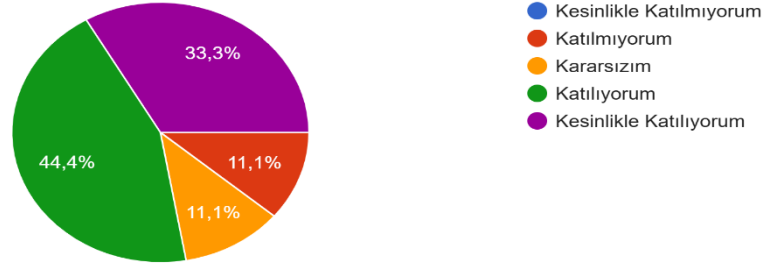




DÖÇ- 2

Öğrenci bilimsel araştırmalar için temel düzeyde literatür taraması yapar.

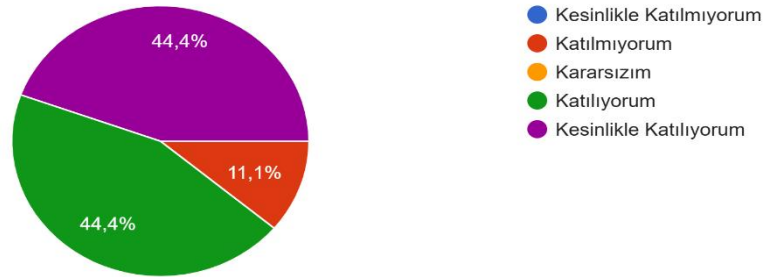
9 yanıt



DÖÇ- 3

Araştırmalar için veri toplar.

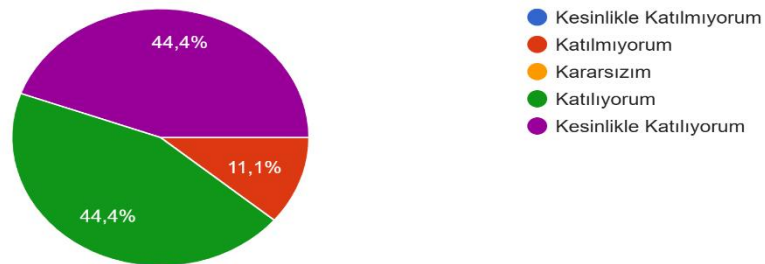
9 yanıt



DÖÇ- 4

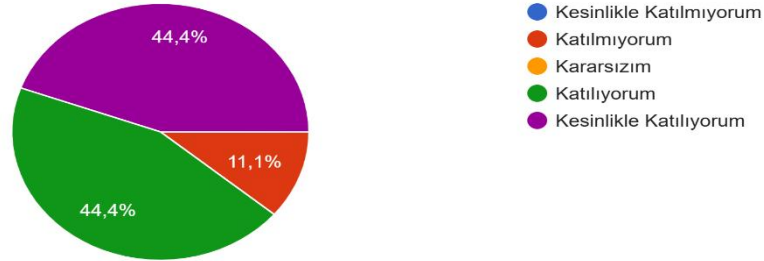
Verileri analiz eder.

9 yanıt



DÖÇ-5

Araştırma raporunu yazar ve sunar.
9 yanıt



İyileştirme Önerileri

- Literatür taramasına ilişkin öğrenme çıktısında (%33,3 “kesinlikle katılıyorum”, %11,1 “katılmıyorum”) görülen görece farklılaşmayı azaltmak için rehberli uygulamalar ve örnek çalışmalar artırılabilir.
- Üst düzey olumlu görüş oranlarının yüksek olduğu veri toplama, analiz ve raporlama öğrenme çıktılarında mevcut öğretim yaklaşımı korunmalı; iyi uygulama örnekleri dersin ilerleyen yıllarında da sürdürülmelidir.
- Düşük oranlı da olsa “katılmıyorum” yanıtlarının bulunduğu öğrenme çıktıları için dönem içinde ara geri bildirimler alınarak öğrencilerin öğrenme süreci erken aşamada desteklenebilir.

Ders Kodu: TUR1107

Dersin Adı: İletişim

Dönem: 2025-2026- Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Dr. Mehtap TÜRKAN

1. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	40	36	-	8	16	3,76	4	1,45
DÖÇ-2	40	36	-	8	16	3,76	4	1,45
DÖÇ-3	48	32	-	4	16	3,92	4	1,39
DÖÇ-4	52	28	-	4	16	3,96	4	1,41
DÖÇ-5	48	28	4	8	12	3,92	4	1,39

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava katılan öğrenci sayısı	28							
Not ort.	66,96							

3. Genel Değerlendirme

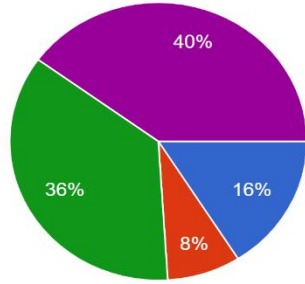
Elde edilen bulgular doğrultusunda *İletişim* dersine ait öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından genel olarak yüksek düzeyde gerçekleştirildiği görülmektedir. Tüm öğrenme çıktılarında medyan değerinin 4 olması, öğrenci görüşlerinin ağırlıklı olarak “katılıyorum” düzeyinde yoğunlaştığını göstermektedir. Ortalama puanların 3,76 ile 3,96 aralığında değişmesi, dersin hedeflenen kazanımlara büyük ölçüde ulaştığını ortaya koymaktadır.

Standart sapma değerlerinin 1,34–1,45 aralığında seyretmesi, öğrenci görüşleri arasında orta düzeyde bir dağılım bulunduğunu göstermektedir. Bu durum, öğrencilerin önemli bir kısmının öğrenme çıktılarını yüksek düzeyde gerçekleştirdiğini; ancak sınırlı bir grubun bazı kazanımları yeterli düzeyde edinmekte zorlandığını düşündürmektedir. Özellikle temel iletişim kavramları ve süreçlerine ilişkin öğrenme çıktılarında (DÖÇ-1 ve DÖÇ-2) görüş farklılıklarının görece daha belirgin olduğu görülmektedir.



DÖÇ- 1

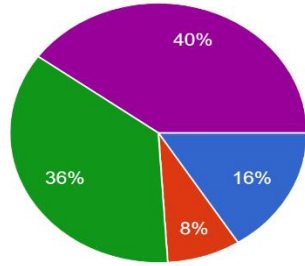
İletişim kavramlarını tanımlar.
25 yanıt



- Kesinlikle Katılıyorum
- Katılmıyorum
- Kararsızım
- Katılıyorum
- Kesinlikle Katılmıyorum

DÖÇ-2

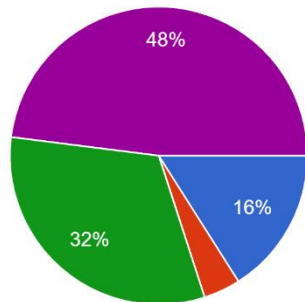
İletişim sürecini açıklar.
25 yanıt



- Kesinlikle Katılmıyorum
- Katılmıyorum
- Kararsızım
- Katılıyorum
- Kesinlikle Katılıyorum

DÖÇ- 3

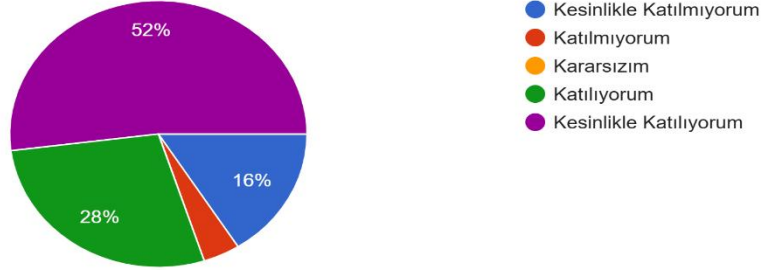
Sözlü iletişim becerisi kazanır.
25 yanıt



- Kesinlikle Katılmıyorum
- Katılmıyorum
- Kararsızım
- Katılıyorum
- Kesinlikle Katılıyorum

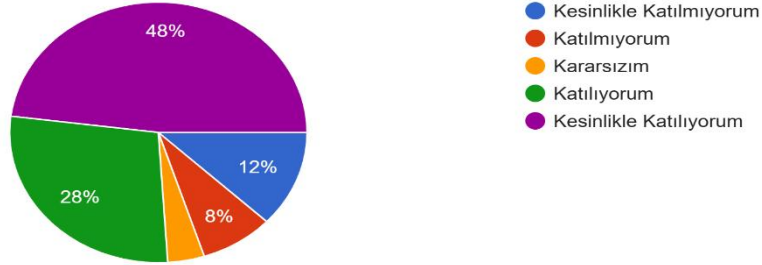
DÖÇ- 4

Sözsüz iletişim (beden dili) ve unsurlarını açıklar.
25 yanıt



DÖÇ- 5

Örgütsel iletişim ve işleyişini kavrar.
25 yanıt



İyileştirme Önerileri

- Anket sonuçları incelendiğinde, derse devam etmeyen bazı öğrencilerin, katılmadıkları derslerde oluşan öğrenme kayıplarını telafi etmeye yönelik yeterli çaba göstermedikleri; bu durumun öğrenme çıktılarının değerlendirilmesine **düşük puanlar yoluyla olumsuz biçimde yansdığı** görülmektedir. Bu nedenle, öğrenme çıktılarının daha sağlıklı ve dengeli biçimde gerçekleştirilebilmesi için öğrencilerin **derse devam konusunda daha fazla özen göstermeleri teşvik edilmeli, devamsızlıkların azaltılmasına yönelik bilgilendirme ve yönlendirmeler yapılmalıdır.**
- DÖÇ-1 ve DÖÇ-2 için, temel kavramların daha iyi içselleştirilmesini sağlamak amacıyla derslerde görsel materyaller, kısa videolar ve günlük yaşamdan örnekler daha yoğun kullanılabilir.
- Standart sapma değerlerinin görece yüksek olduğu öğrenme çıktılarında, öğrenciler arası farklılıkları azaltmak amacıyla etkileşimli sınıf içi etkinlikler ve küçük grup çalışmaları artırılabilir.