



Balıkesir
Üniversitesi

2024-2025

**SINDIRGI MESLEK
YÜKSEKOKULU**

**OTEL LOKANTA VE
İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜMÜ/ AŞÇILIK
PROGRAMI**

**DERS ÖĞRENME
ÇIKTILARI ANKETİ
DEĞERLENDİRME
RAPORU**



SINDIRGI MESLEK
sindirgi@balikesir.edu.tr



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

Ders Kodu: SND7201

Ders Adı: Dünya Mutfağı

Ders Dönemi: Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Büşra Nur ATAĞ

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	7	7						
DÖÇ-2	9	5						
DÖÇ-3	7	6	1					
DÖÇ-4	9	4	1					
DÖÇ-5	8	5	1					

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	KISA SINAV	ARA SINAV	FİNAL SINAVI	BÜTÜNLEME SINAVI	PROJE	ÖDEV	SUNUM	DİĞER
	DÖÇ NO							
1								
2								
3								
4								
5								
Sınava Giren Öğrenci Sayısı		13	13					
Sınıf Not Ortalaması		93,08	90,77					

3- Genel Değerlendirme

Anket sonuçları dersin tüm öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından öğrenildiğini göstermektedir.

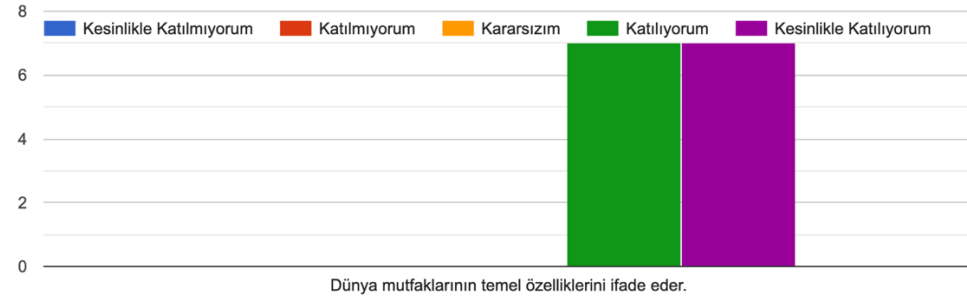
Öğrenci başarı düzeyleri, sınav çıktısı uyumunun yüksek olduğunu göstermektedir.

4- İyileştirme Önerileri

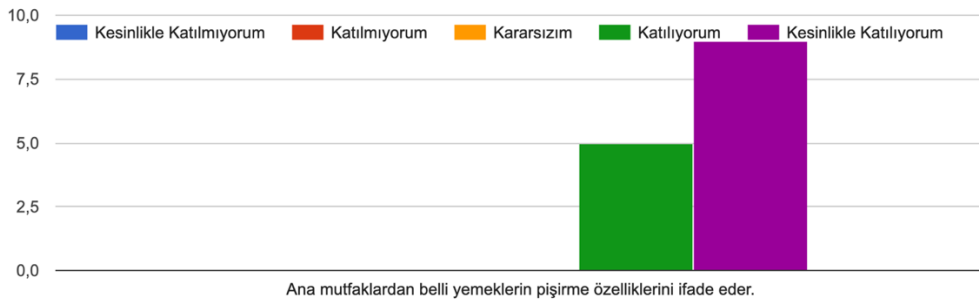
İlgili öğrenme çıktısı, sınav sorularıyla doğrudan ölçülmekte olup soruların niteliği ve kapsamı açısından herhangi bir iyileştirme gerekmemektedir.

5- Kanıtlar

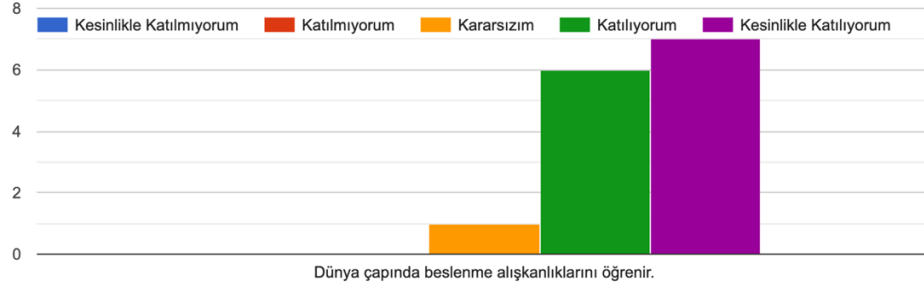
1



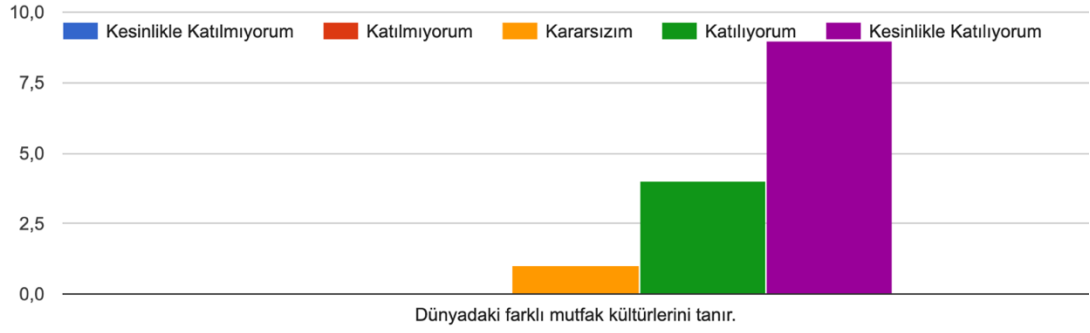
2



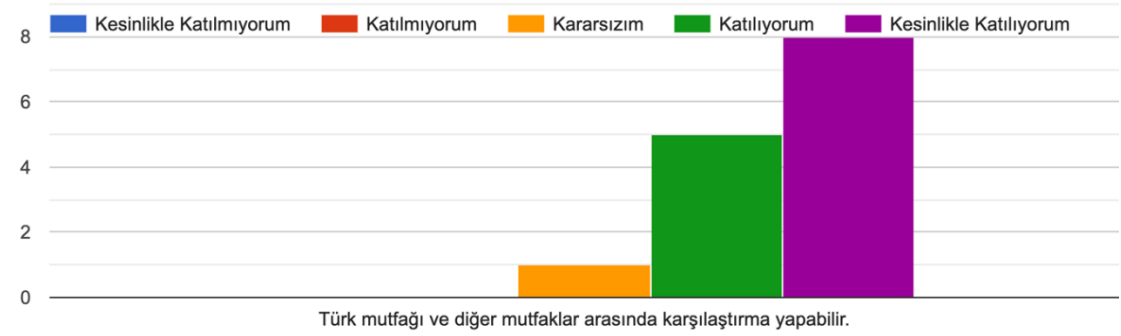
3



4



5



23.07.2025 12:12

Not İstatistik

Sınav İstatistikleri			
Fakülte Program	Sıncirgi MYO - Açıklık		
Öğretim Elemanı	Öğr.Gör. BÜŞRA NUR ATAK		
Ders Kodu	SND7201		
Ders Adı	Dünya Mutfağı		
Harf Aralıkları Dağılımı			
Harf	Baş.	Bit.	Öğrenci Sayıları
AA	89,5	100	7 ,
BA	84,5	89,49	6 ,
DZ			2
Final			
Sonuç Durumu		Sonuçlandırılmış	
Sonuç Durum Tarihi	18.05.2025		
Değerlendirme Şekli	Bağı		
Sınav Müfredat Adı	Açıklık Sınav Müfredatı		
Hesap Şekli	Mutlak		
Sınav Katılan Öğrenci Sayısı	15		
Sınıf Ortalaması	91,69		
Sınıf Düzeyi	Mutlak		
Sınav Öğrenci Sayıları ☐ Ortak Değerlendirme Sonucu			
Ara Sınav (%40) İlan Edildi:20.03.2025 00:12			
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	15		
Sınav giren öğrenci sayısı	13 (%86,67)		
Sınav girmeyen öğrenci sayısı	0 (%0)		
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	2 (%13,33)		
Sınav giren öğrencilerin not ortalaması	93,08		
Yarıyıl Sonu Sınavı (%60) İlan Edildi:18.05.2025 14:55			
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	15		
Sınav giren öğrenci sayısı	13 (%86,67)		
Sınav girmeyen öğrenci sayısı	2 (%13,33)		
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	0 (%0)		
Sınav giren öğrencilerin not ortalaması	90,77		



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

Ders Kodu: SND7205

Ders Adı: Sürdürülebilir Gastronomi

Ders Dönemi: Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Büşra Nur ATAĞ

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	7	6						
DÖÇ-2	7	5	1					
DÖÇ-3	8	5						
DÖÇ-4	8	4	1					
DÖÇ-5	7	6						
DÖÇ-6	7	6						
DÖÇ-7	8	5						

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	KISA SINAV	ARA SINAV	FİNAL SINAVI	BÜTÜNLEME SINAVI	PROJE	ÖDEV	SUNUM	DİĞER
	DÖÇ NO							
1								
2								
3								
4								
5								
Sınava Giren Öğrenci Sayısı		13	13					
Sınıf Not Ortalaması		93,08	90,77					

3- Genel Değerlendirme

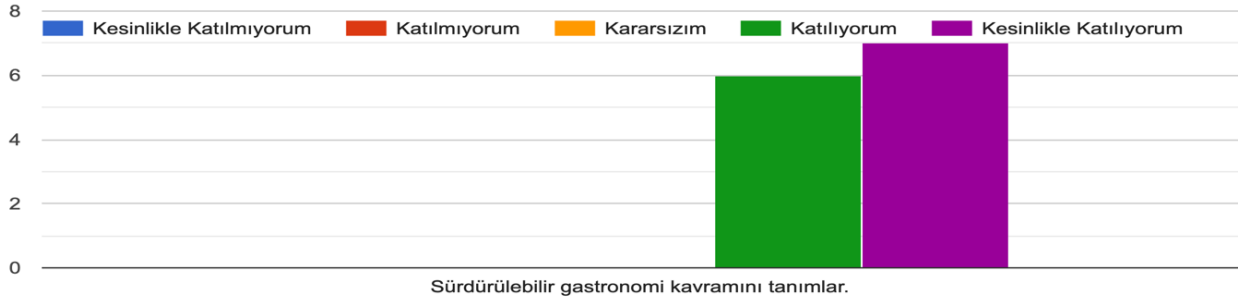
Anket sonuçları dersin tüm öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından öğrenildiğini göstermektedir.

4- İyileştirme Önerileri

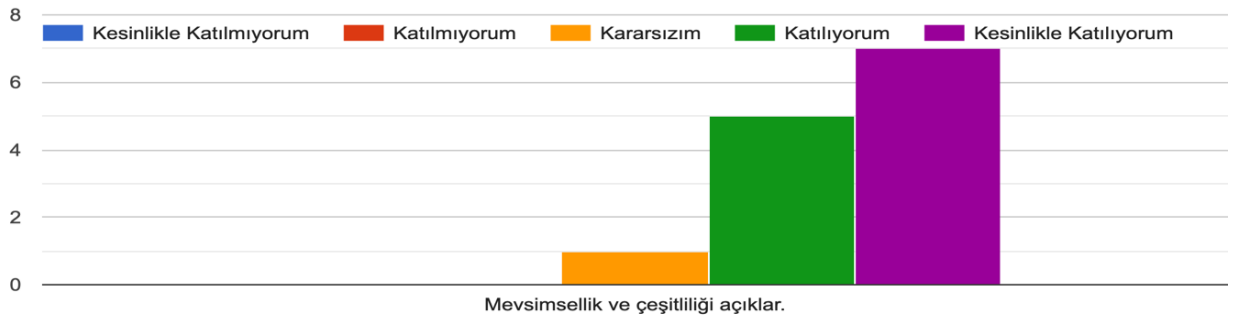
İlgili öğrenme çıktısı, sınav sorularıyla doğrudan ölçülmekte olup soruların niteliği ve kapsamı açısından herhangi bir iyileştirme gerekmemektedir.

5- Kanıtlar

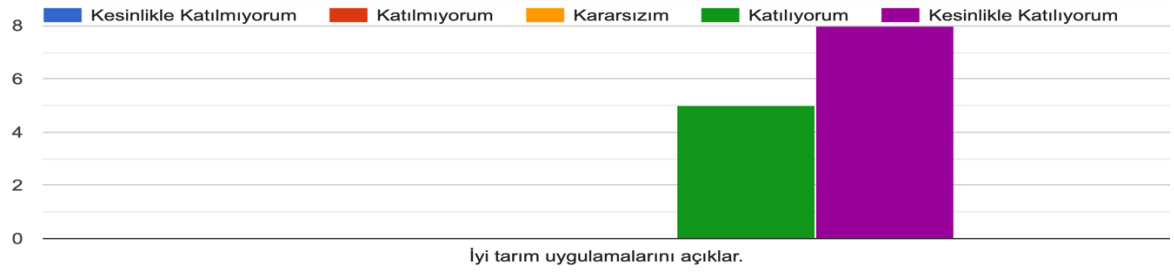
1



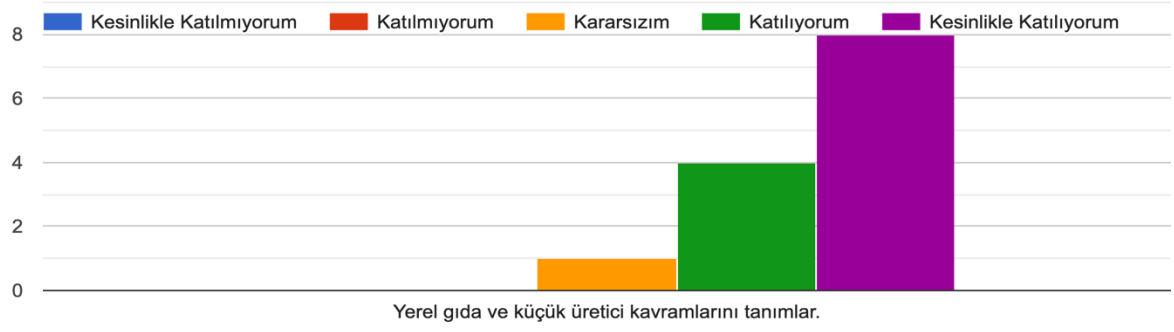
2



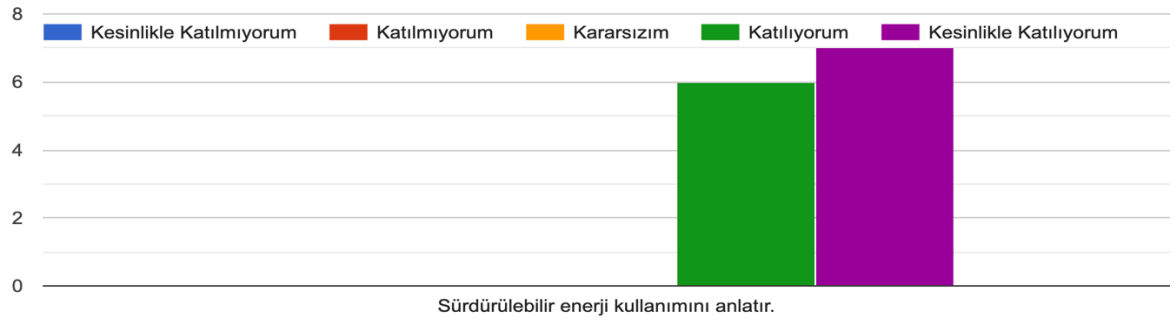
3



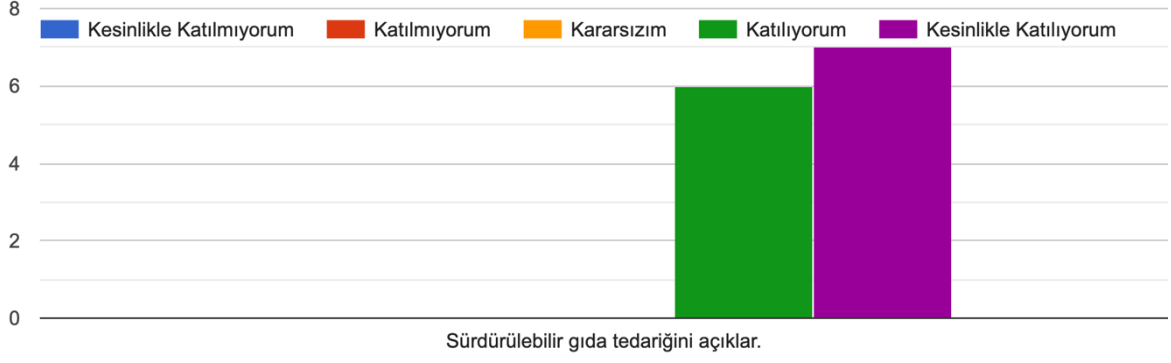
4



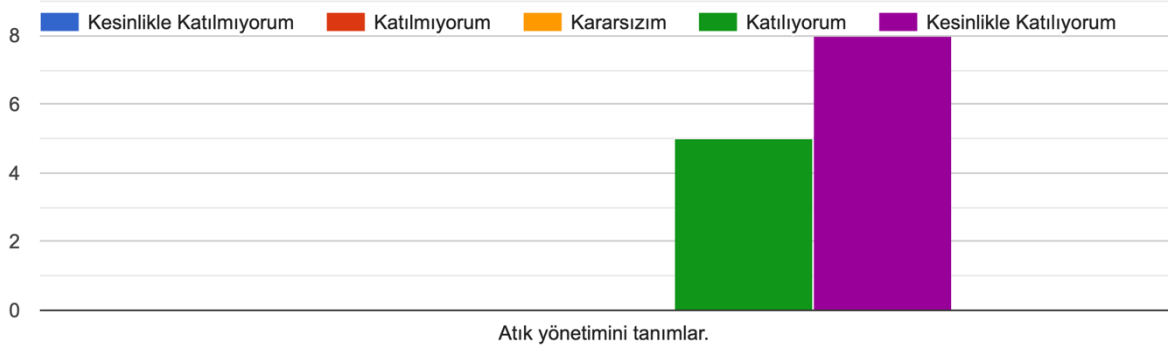
5



6



7



23.07.2025 12:43

Not İstatistik

Sınav İstatistikleri			
Fakülte Program	Sıncirgi MYO - Açıklık		
Öğretim Elemanı	Öğr.Gör. BÜŞRA NUR ATAĞ		
Ders Kodu	SND7205		
Ders Adı	Sürdürülebilir Gastronmi		
Harf Aralıkları Dağılımı		Bütünleme Harf Aralıkları Dağılımı	
Harf	Baş.%	Bit.%	Öğrenci Sayıları
FF	98,01	100	1
DC	86,01	93,2	1
CC	66,81	86	3
CB	54,01	66,8	2
BB	32,41	54	3
BA	18,01	32,4	2
AA	0	18	3
DZ			2
Final			
Sonuç Durumu	Sonuçlandırılmış		
Sonuç Durum Tarihi	18.05.2025		
Değerlendirme Şekli	Bağıl		
Sınav Müfredat Adı	Açıklık Sınav Müfredatı		
Hesap Şekli	Yüzdelik		
Sınava Katılan Öğrenci Sayısı	17		
Sınıf Ortalaması	68,72		
Sınıf Ort.Katılan Öğr.Sayısı	15		
Standart Sapma	14,36		
Hesap Tablosu	Tablo 2		
Sınıf Düzeyi	Çok İyi		

Sınav Öğrenci Sayıları	☐ Ortak Değerlendirme Sonucu
Ara Sınavı (%40) İlan Edildi:20.03.2025 07:44	
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	17
Sınava giren öğrenci sayısı	13 (%76,47)
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	2 (%11,76)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	2 (%11,76)
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	66,69
Yarıyıl Sonu Sınavı (%60) İlan Edildi:18.05.2025 14:42	
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	17
Sınava giren öğrenci sayısı	15 (%88,24)
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	2 (%11,76)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	0 (%)
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	76,00
Bütünleme (%60) İlan Edildi:31.05.2025 19:29	
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	1
Sınava giren öğrenci sayısı	0 (%)
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	1 (%100)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	0 (%)
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	0,00

https://obs.balikesir.edu.tr/obs/aci/index.aspx#

1/1



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

Ders Kodu: SND7106

Ders Adı: Beslenmenin Temel İlkeleri

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK

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	5	7	1					
DÖÇ-2	6	7						
DÖÇ-3	6	7						
DÖÇ-4	6	6	1					
DÖÇ-5	7	6						

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	KISA SINAV	ARA SINAV	FİNAL SINAVI	BÜTÜNLEME SINAVI	PROJE	ÖDEV	SUNUM	DİĞER
	DÖÇ NO							
1								
2								
3								
4								
5								
Sınava Giren Öğrenci Sayısı		15	14					
Sınıf Not Ortalaması		81,00	77,36					

3- Genel Değerlendirme

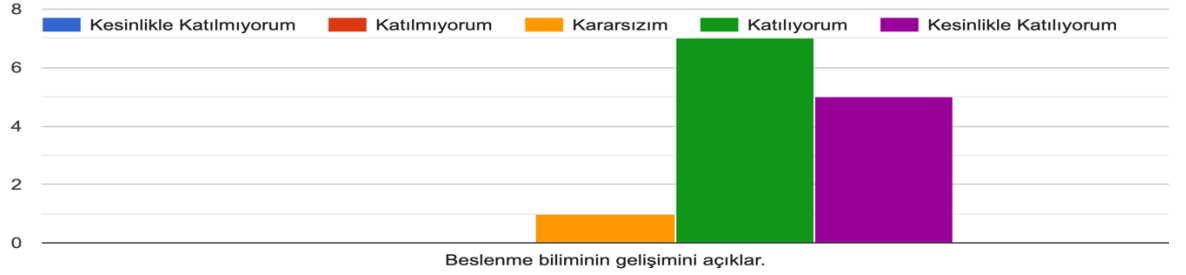
Anket sonuçları dersin tüm öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından öğrenildiğini göstermektedir.

4- İyileştirme Önerileri

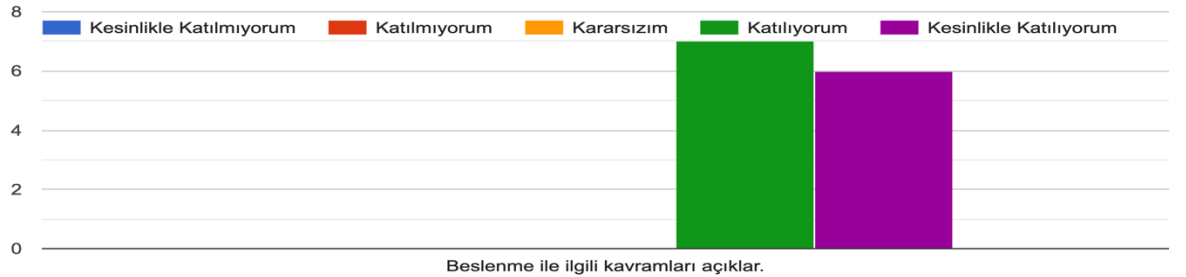
Sınav soruları ilgili öğrenme çıktısını genel olarak yansıtmaktadır. Ancak öğrenme çıktısının tüm boyutlarını kapsayacak şekilde soru sayısı ve bilişsel derinlik açısından küçük çaplı iyileştirmelere ihtiyaç duyulmaktadır.

5- Kanıtlar

1

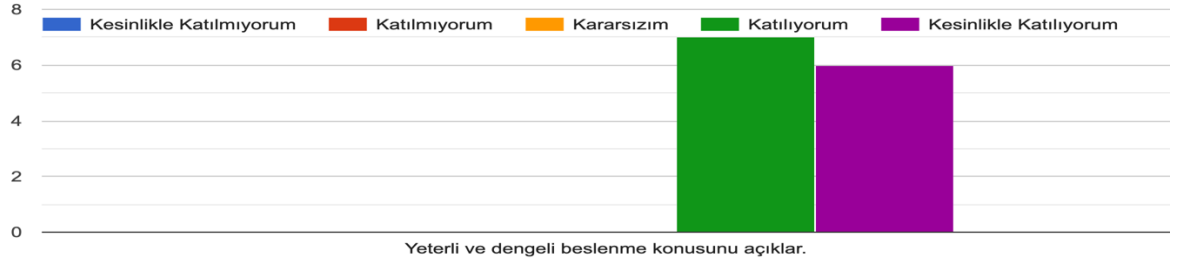


2

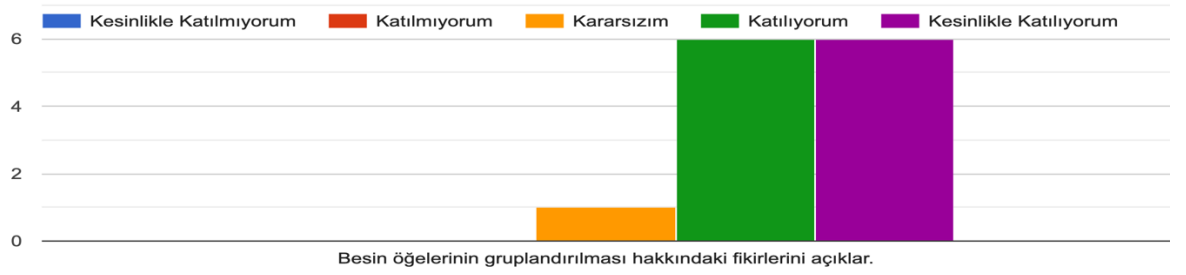




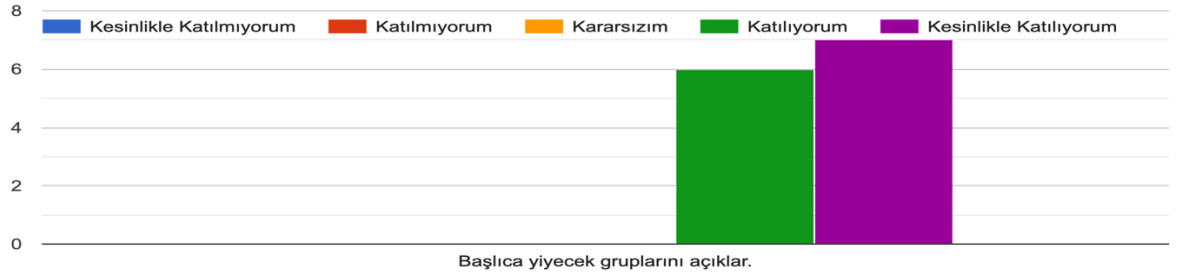
3



4



5



Sınav İstatistikleri			
Fakülte Program	Sındırgı MYO - Açıklık		
Öğretim Elemanı	Öğr.Gör. BÜŞRA NUR ATAĞ		
Ders Kodu	SND7106		
Ders Adı	Beslenmenin Temel İlkeleri		
Harf Aralıkları Dağılımı			
Harf	Baş %	Bit %	Öğrenci Sayıları
FF	99,01	100	1
DD	95,81	99	1
CC	73,61	91	3
CB	62,01	73,6	1
BB	39,21	62	4
BA	24,01	39,2	2
AA	0	24	3
DZ			7
Final			
Sonuç Durumu	Sonuçlandırılmış		
Sonuç Durum Tarihi	28.12.2024		
Değerlendirme Şekli	Bağıl		
Sınav Müfredat Adı	Açıklık Sınav Müfredatı		
Hesap Şekli	Yüzdelik		
Sınava Katılan Öğrenci Sayısı	22		
Sınıf Ortalaması	79,41		
Sınıf Ort.Katılan Öğr.Sayısı	14		
Standart Sapma	11,69		
Hesap Tablosu	Tablo 2		
Sınıf Düzeyi	Mükemmel		
Bütünleme Harf Aralıkları Dağılımı			
Bütünleme			
Sonuç Durumu	Sonuçlandırılmış		
Sonuç Durum Tarihi	15.01.2025		
Değerlendirme Şekli	Bağıl		
Sınav Müfredat Adı	Açıklık Sınav Müfredatı		
Hesap Şekli			
Sınava Katılan Öğrenci Sayısı	0		
Sınıf Ortalaması	79,41		
Sınıf Düzeyi			

Sınav Öğrenci Sayıları ☐ Ortak Değerlendirme Sonucu	
Ara Sınav(%40) İlan Edildi:05.11.2024 21:12	
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	22
Sınava giren öğrenci sayısı	15 (%68,18)
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	7 (%31,82)
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	81,00
Yarıyıl Sonu Sınavı(%60) İlan Edildi:28.12.2024 11:15	
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	22
Sınava giren öğrenci sayısı	14 (%63,64)
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	8 (%36,36)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	77,36
Bütünleme(%60) İlan Edildi:15.01.2025 20:02	
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	1
Sınava giren öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	1 (%100)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	0,00



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

Ders Kodu: SND7314

Ders Adı: Gastronomide Güncel Konular

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Büşra Nur ATAĞ

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	5	4						
DÖÇ-2	5	3	1					
DÖÇ-3	6	3						
DÖÇ-4	6	3						
DÖÇ-5	6	2	1					

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	KISA SINAV	ARA SINAV	FİNAL SINAVI	BÜTÜNLEME SINAVI	PROJE	ÖDEV	SUNUM	DİĞER
	DÖÇ NO							
1								
2								
3								
4								
5								
Sınava Giren Öğrenci Sayısı		11	12					
Sınıf Not Ortalaması		85,73	83,75					

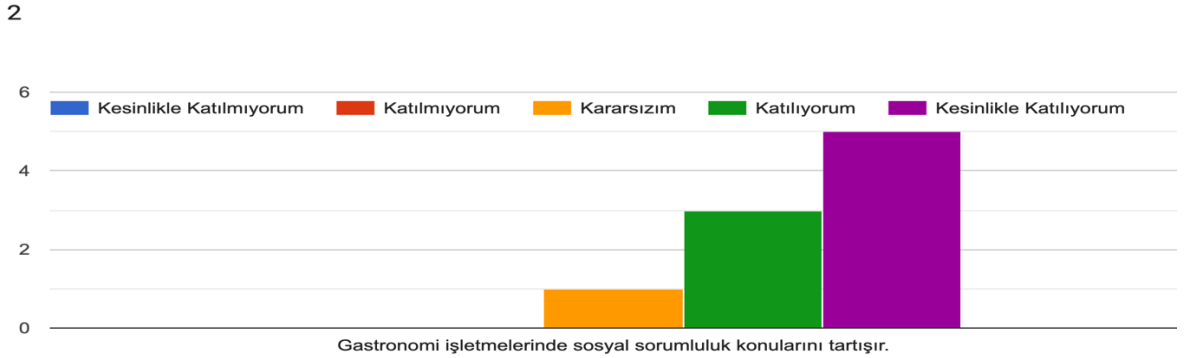
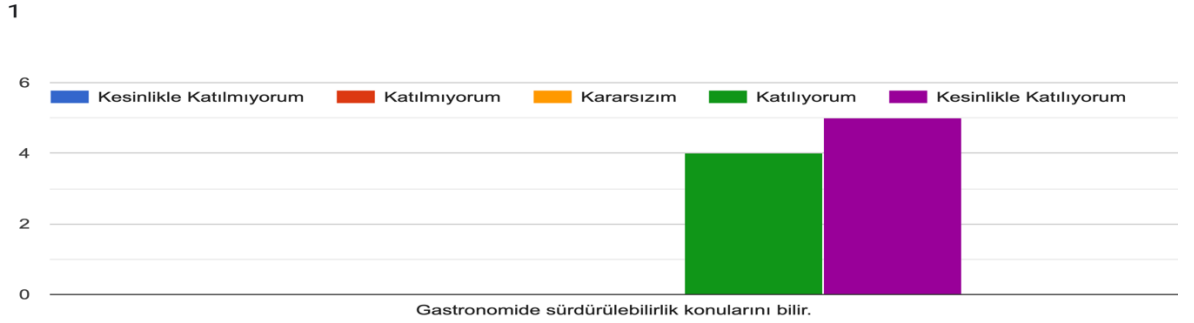
3- Genel Değerlendirme

Anket sonuçları dersin tüm öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından öğrenildiğini göstermektedir.

4- İyileştirme Önerileri

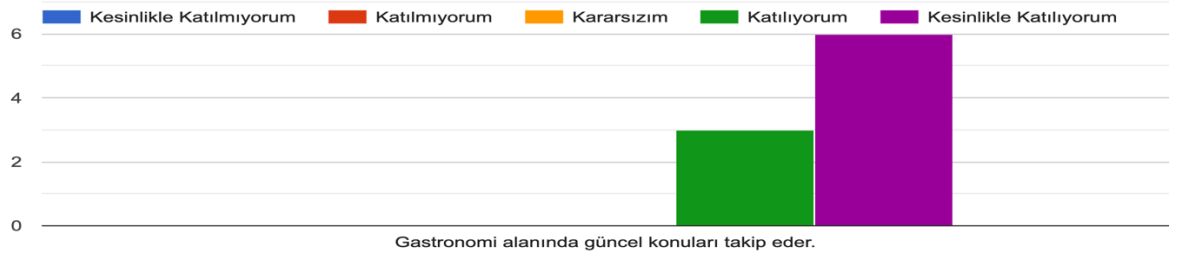
Sınav soruları ilgili öğrenme çıktısını genel olarak yansıtmaktadır. Ancak öğrenme çıktısının tüm boyutlarını kapsayacak şekilde soru sayısı ve bilişsel derinlik açısından küçük çaplı iyileştirmelere ihtiyaç duyulmaktadır.

5- Kanıtlar

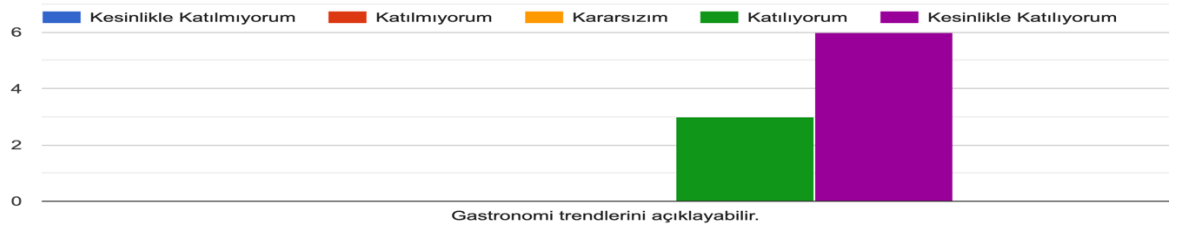




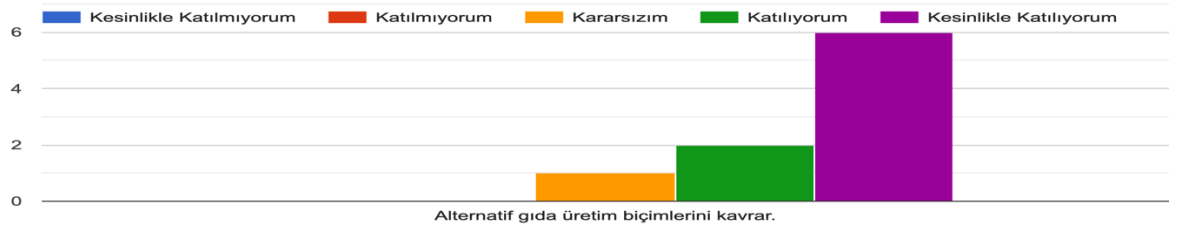
3



4



5



23.07.2025 13:01

Not İstatistik

Sınav İstatistikleri			
Fakülte Program	Sındırğı MYO - Açıklık		
Öğretim Elemanı	Öğr.Gör. BÜŞRA NUR ATAK		
Ders Kodu	SND7314		
Ders Adı	Gastronomide Güncel Konular		
Harf Aralıkları Dağılımı			
Harf	Baş.	Bit.	Öğrenci Sayıları
AA	89,5	100	5 .
BA	84,5	89,49	2 .
BB	79,5	84,49	2 .
CC	59,5	69,49	1 .
DC	54,5	59,49	1 .
DD	44,5	54,49	1 .
DZ			1
Final			
Sonuç Durumu		Sonuçlandırılmış	
Sonuç Durum Tarihi	27.12.2024		
Değerlendirme Şekli	Bağı		
Sınav Müfredat Adı	Açıklık Sınav Müfredatı		
Hesap Şekli	Mutlak		
Sınav Katılan Öğrenci Sayısı	13		
Sınıf Ortalaması	81,68		
Sınıf Düzeyi	Mutlak		

Sınav Öğrenci Sayıları ☐ Ortak Değerlendirme Sonucu

Ara Sınavı (%40) İlan Edildi:05.11.2024 21:16

Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	13
Sınav giren öğrenci sayısı	11 (%84,62)
Sınav girmeyen öğrenci sayısı	1 (%7,69)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	1 (%7,69)
Sınav giren öğrencilerin not ortalaması	85,73

Yarıyıl Sonu Sınavı (%60) İlan Edildi:27.12.2024 09:15

Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	13
Sınav giren öğrenci sayısı	12 (%92,31)
Sınav girmeyen öğrenci sayısı	1 (%7,69)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınav giren öğrencilerin not ortalaması	83,75



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

Ders Kodu: SND7305

Ders Adı: Gastronomide Ürün Geliştirme

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Büşra Nur ATAK

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	3	4	1					
DÖÇ-2	3	3	2					
DÖÇ-3	4	4						
DÖÇ-4	5	2		1				
DÖÇ-5	4	3	1					

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	KISA SINAV	ARA SINAV	FİNAL SINAVI	BÜTÜNLEME SINAVI	PROJE	ÖDEV	SUNUM	DİĞER
	DÖÇ NO							
1								
2								
3								
4								
5								
Sınava Giren Öğrenci Sayısı		13	14					
Sınıf Not Ortalaması		85,38	92,14					

3- Genel Değerlendirme

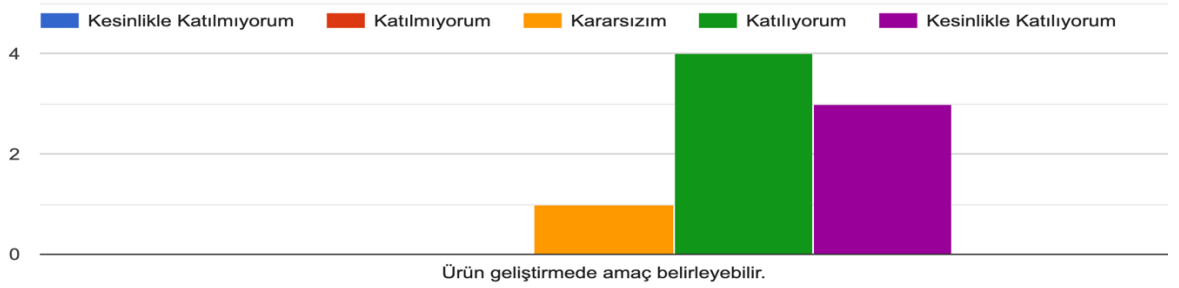
Anket sonuçları dersin tüm öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından öğrenildiğini göstermektedir.

4- İyileştirme Önerileri

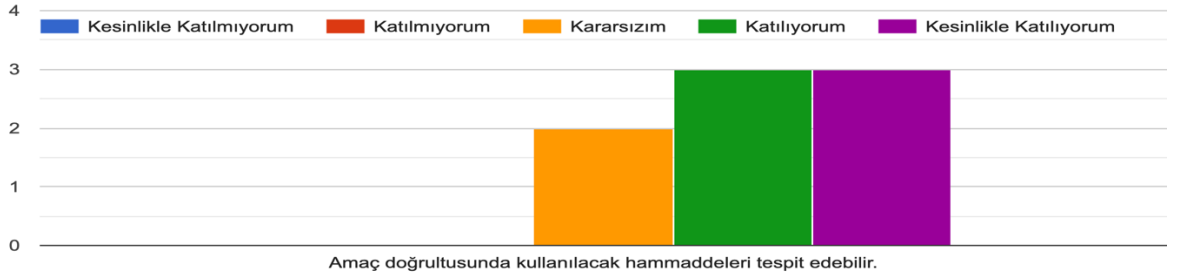
İlgili öğrenme çıktısı, sınav sorularıyla doğrudan ölçülmekte olup soruların niteliği ve kapsamı açısından herhangi bir iyileştirme gerekmemektedir.

5- Kanıtlar

1



2

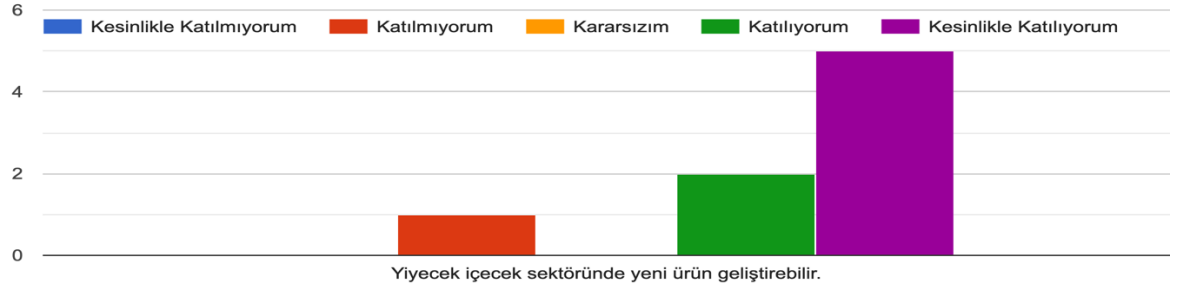




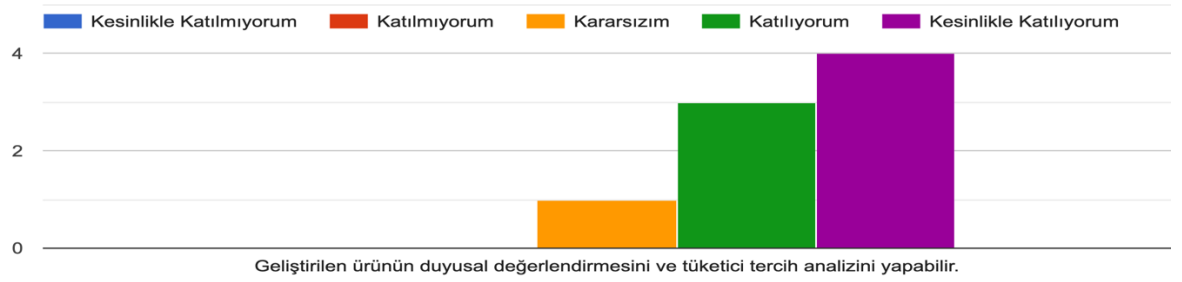
3



4



5



23.07.2025 13:06

Not İstatistik

Sınav İstatistikleri			
Fakülte Program	Sındırgı MYO - Açıkık		
Öğretim Elemanı	Öğr.Gör. BÜŞRA NUR ATAK		
Ders Kodu	SND7305		
Ders Adı	Gastronomide Ürün Geliştirme		
Harf Aralıkları Dağılımı			
Harf	Baş.	Bit.	Öğrenci Sayıları
AA	89,5	100	7 .
BA	84,5	89,49	3 .
BB	79,5	84,49	2 .
CB	69,5	79,49	1 .
DD	44,5	54,49	1 .
DZ			2
Final			
Sonuç Durumu		Sonuçlandırılmış	
Sonuç Durum Tarihi	27.12.2024		
Değerlendirme Şekli	Bağı		
Sınav Müfredatı Adı	Açıkık Sınav Müfredatı		
Hesap Şekli	Mutlak		
Sınava Katılan Öğrenci Sayısı	16		
Sınıf Ortalaması	87		
Sınıf Düzeyi	Mutlak		
Sınav Öğrenci Sayıları ☐ Ortak Değerlendirme Sonucu			
Ara Sınav(%40) İlan Edildi:05.11.2024 21:15			
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	16		
Sınava giren öğrenci sayısı	13 (%81,25)		
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	1 (%6,25)		
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	2 (%12,5)		
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	85,38		
Yarıyıl Sonu Sınavı(%60) İlan Edildi:27.12.2024 08:36			
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	16		
Sınava giren öğrenci sayısı	14 (%87,5)		
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	2 (%12,5)		
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	0 (%0)		
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	92,14		



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

Ders Kodu: SND7102

Ders Adı: Türk Mutfak Kültürü

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Büşra Nur ATAĞ

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	4	7	2					
DÖÇ-2	4	7	1	1				
DÖÇ-3	4	4	5					
DÖÇ-4	7	6						
DÖÇ-5	7	6						

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	KISA SINAV	ARA SINAV	FİNAL SINAVI	BÜTÜNLEME SINAVI	PROJE	ÖDEV	SUNUM	DİĞER
	DÖÇ NO							
1								
2								
3								
4								
5								
Sınava Giren Öğrenci Sayısı		15	14					
Sınıf Not Ortalaması		71,67	95,36					

3- Genel Değerlendirme

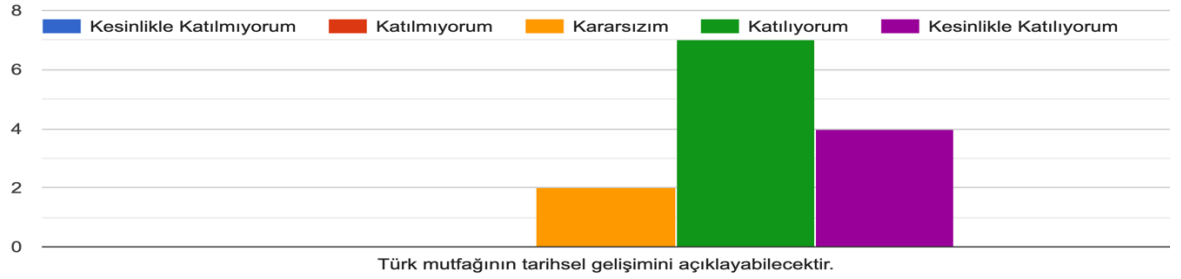
Anket sonuçları dersin tüm öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından öğrenildiğini göstermektedir.

4- İyileştirme Önerileri

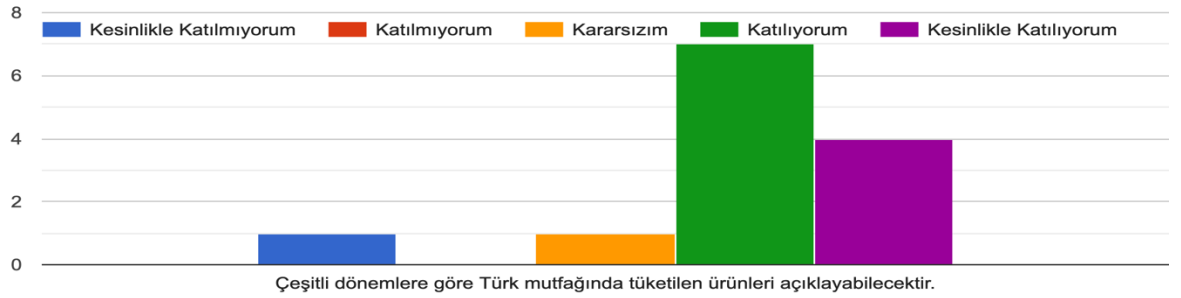
Sınav soruları ilgili öğrenme çıktısını genel olarak yansıtmaktadır. Ancak öğrenme çıktısının tüm boyutlarını kapsayacak şekilde soru sayısı ve bilişsel derinlik açısından küçük çaplı iyileştirmelere ihtiyaç duyulmaktadır.

5- Kanıtlar

1

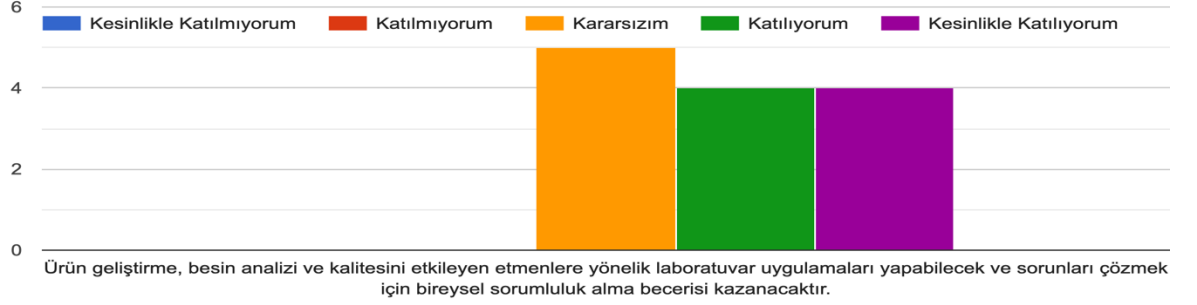


2

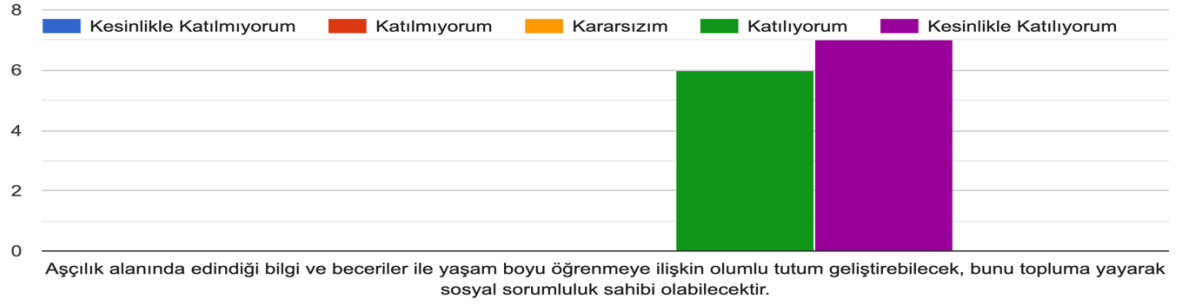




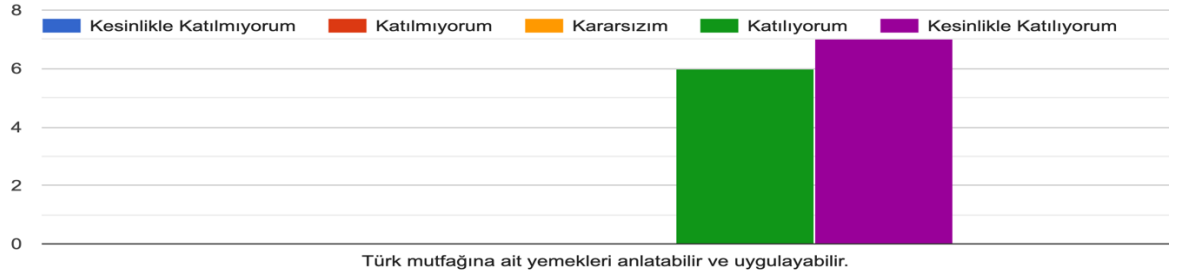
3



4



5



23.07.2025 13:12

Not İstatistik

Sınav İstatistikleri			
Fakülte Program	Sıncirgi MYO - Açıklik		
Öğretim Elemanı	Öğr.Gör. BÜŞRA NUR ATAĞ		
Ders Kodu	SND7102		
Ders Adı	Türk Mutlak Kültürü		
Harf Aralıkları Dağılımı			
Harf	Baş.	Bit.	Öğrenci Sayıları
AA	89,5	100	5
BA	84,5	89,49	3
BB	79,5	84,49	3
CB	69,5	79,49	3
FF	0	44,49	1
DZ			7
Final			
Sonuç Durumu	Sonuçlandırılmış		
Sonuç Durum Tarihi	27.12.2024		
Değerlendirme Şekli	Bağlı		
Sınav Müfredatı Adı	Açıklik Sınav Müfredatı		
Hesap Şekli	Mutlak		
Sınava Katılan Öğrenci Sayısı	22		
Sınıf Ortalaması	85,79		
Sınıf Düzeyi	Mutlak		

Sınav Öğrenci Sayıları

☐ Ortak Değerlendirme Sonucu

Ara Sınav(%40) İlan Edildi:05.11.2024 21:10	
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	22
Sınava giren öğrenci sayısı	15 (%68,18)
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	7 (%31,82)
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	71,67
Yarıyıl Sonu Sınavı(%60) İlan Edildi:27.12.2024 08:27	
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	22
Sınava giren öğrenci sayısı	14 (%63,64)
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	8 (%36,36)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	95,36
Bütünleme(%60) İlan Edildi:15.01.2025 20:02	
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	1
Sınava giren öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	1 (%100)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	0,00

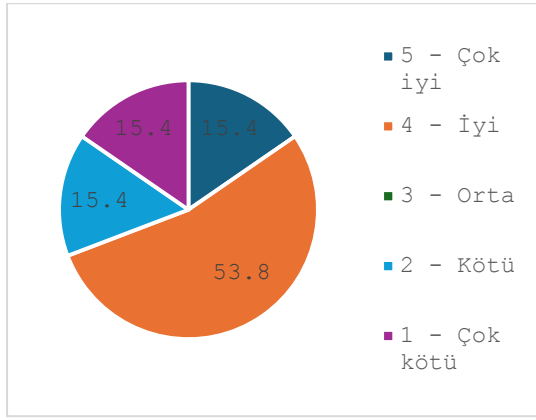
https://obs.balikesir.edu.tr/obs/aci/index.aspx#

1/1

**İLERİ SEVİYE PASTACILIK VE EKMEK ÜRETİMİ (SND7203-Bahar-Öğr. Gör.
Dilek ÇOŞAN)**

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	15,4	53,8	0	15,4	15,4	3,69	4,00	0,94
DÖÇ-2	30,8	15,4	46,2	7,7	0	3,69	3,00	1,03
DÖÇ-3	38,5	38,5	7,7	7,7	7,7	3,92	4,00	1,25
DÖÇ-4	15,4	23,1	53,8	7,7	0	3,46	3,00	0,87
DÖÇ-5	61,5	15,4	15,4	7,7	0	4,23	5,00	1,23

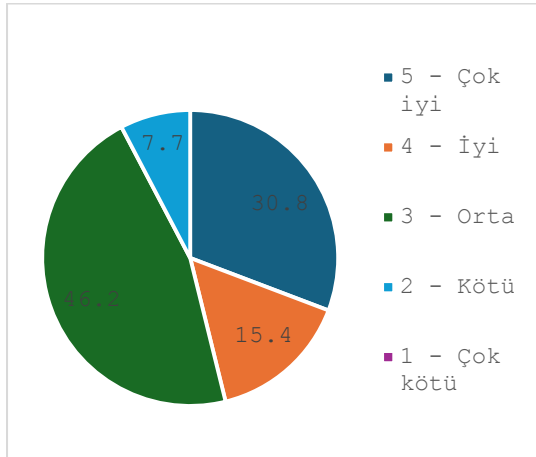
Pastacılıkta kullanılan ileri düzey teknikleri açıklar ve analiz ederim.



Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	2	15,4
4 - İyi	7	53,8
3 - Orta	-	-
2 - Kötü	2	15,4
1 - Çok kötü	0	0

Ortalama Puan: 3,69

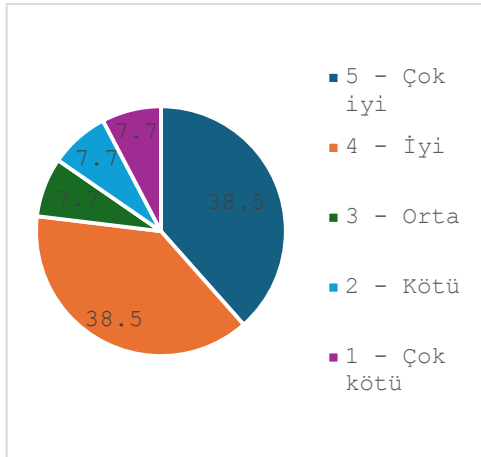
Reçete formülasyonu yaparak özgün tarifler geliştirebilirim.



Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	4	30,8
4 - İyi	2	15,4
3 - Orta	6	46,2
2 - Kötü	1	7,7
1 - Çok kötü	-	-

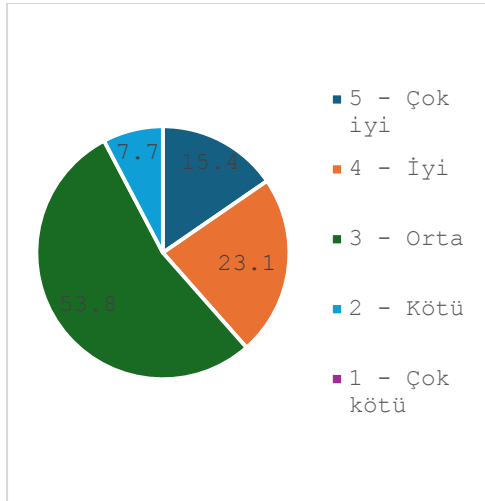
Ortalama Puan: 3,69

Estetik ve temali pastalar (düğün pastası..) tasarlayabilirim.



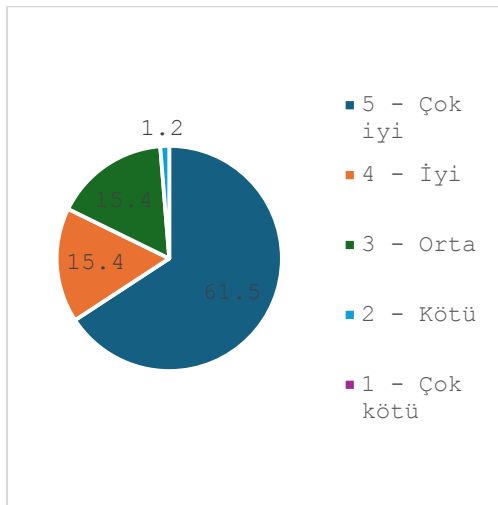
Ortalama Puan:3,92

İleri seviye pastane ürünlerini yapabilirim.



Ortalama Puan: 3,46

Gıda güvenliği standartlarına uygun şekilde ürün sunumu ve servisi yapabilirim.



Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	5	38,5
4 - İyi	5	38,5
3 - Orta	1	7,7
2 - Kötü	1	7,7
1 - Çok kötü	1	7,7

Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	2	15,4
4 - İyi	3	23,1
3 - Orta	7	53,8
2 - Kötü	1	7,7
1 - Çok kötü		

Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	8	61,5
4 - İyi	2	15,4
3 - Orta	2	15,4
2 - Kötü	1	7,7
1 - Çok kötü		

Ortalama Puan: 4,23

Değerlendirme

Pastacılık alanına yönelik yapılan değerlendirmede öğrencilerin genel memnuniyet düzeyi orta ile iyi arasında değişmektedir. En yüksek ortalama puan “Gıda güvenliği standartlarına uygun ürün sunumu ve servisi” alanında (4,23) elde edilmiştir. Bu durum, öğrencilerin hijyen, sunum ve servis kurallarına büyük oranda dikkat ettiğini göstermektedir.

“Estetik ve temalı pastalar tasarlama” (3,92) ve “Reçete formülasyonu ve özgün tarif geliştirme” (3,69) alanlarında da iyi düzeyde bir başarı gözlenmektedir. Ancak, “İleri düzey teknikleri açıklama ve analiz etme” ile “İleri seviye pastane ürünlerini yapabilme” alanlarında ortalama puanların daha düşük olduğu (3,69 ve 3,46) görülmektedir. Özellikle ileri tekniklerin uygulanmasında bilgi ve beceri düzeyinin henüz istenen seviyeye ulaşmadığı anlaşılmaktadır.

İyileştirme Önerileri

Pastane ürünleri üretimi konusunda daha fazla uygulama fırsatı sağlanmalıdır.

Başarılı şeflerle özel eğitim veya demo çalışmaları organize edilerek teknik bilgi pratiğe dökülmelidir.

Temalı pasta tasarımı konularında yarışmalar, proje ödevleri veya görsel sunumlar planlanmalıdır.

Öğrencilerden bireysel veya grup olarak reçete geliştirme ve sunum projeleri hazırlamaları istenmelidir.

Klasiklerin dışında Fransız, İtalyan ve modern dünya pastacılığına ait ürün çeşitliliği artırılmalıdır.

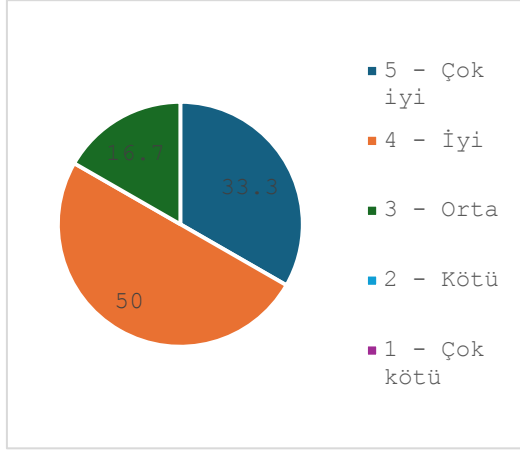
Sonuç

Pastacılık alanında öğrencilerin özellikle hijyen ve sunum gibi temel alanlarda yeterli düzeyde oldukları görülmektedir. Estetik tasarım ve tarif geliştirme konularında da iyi bir potansiyel mevcuttur. Ancak ileri teknik bilgi ve uygulamalarda gelişim ihtiyacı bulunmaktadır. Bu alanlara yönelik planlı, uygulama ağırlıklı ve yaratıcı çalışmalara yer verilmesi, öğrencilerin teknik yeterliliğini ve özgüvenini artıracaktır. Gelişim odaklı desteklerle öğrenciler daha yenilikçi ve profesyonel bir pastacılık bakış açısına sahip olabilirler.

İŞLETMEDE MESLEKİ UYGULAMA (SND7450-Bahar-Öğr. Gör. Dilek ÇOŞAN)

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	33,3	50,0	16,7	0	0	4,16	4,00	0,71
DÖÇ-2	41,7	41,7	8,2	8,3	0	4,16	4,00	0,93
DÖÇ-3	41,7	58,3	0	0	0	4,41	4,00	0,51
DÖÇ-4	50,0	41,7	8,3	0	0	4,41	4,50	0,66
DÖÇ-5	33,3	41,7	25,0	0	0	4,08	4,00	0,79

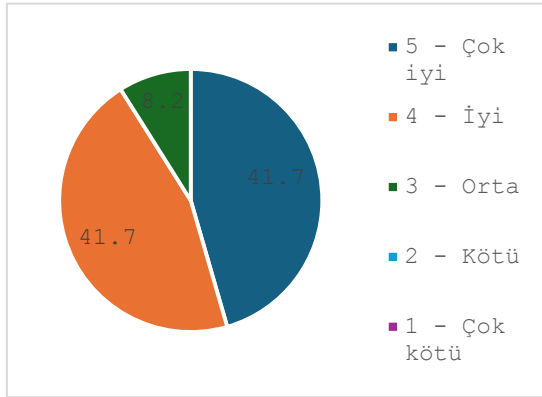
Öğrenim süreleri içinde kazandıkları bilgi ve deneyimleri pekiştirir.



Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	4	33,3
4 - İyi	6	50,0
3 - Orta	2	16,7
2 - Kötü	-	-
1 - Çok kötü	-	-

Ortalama Puan:4,16

İşyerlerindeki organizasyon yapısını tanıtmak ve iş disiplini kazandırmak.

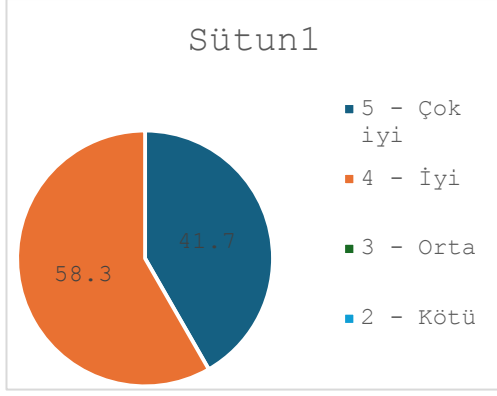


Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	5	41,7
4 - İyi	5	41,7
3 - Orta	1	8,2
2 - Kötü	1	8,3
1 - Çok kötü	-	-

Ortalama Puan:4,16

Almış oldukları teorik ve uygulamaları kullanabilme ve uygulamaya aktarma becerisini kazandırmak.

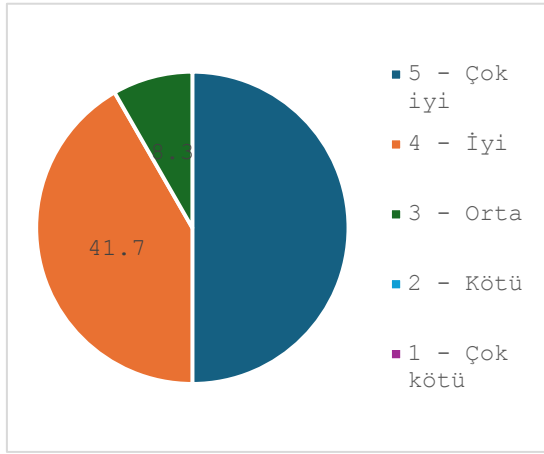
Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
---------	--------------	-------



5 - Çok iyi	5	41,7
4 - İyi	7	58,3
3 - Orta	-	-
2 - Kötü	-	-
1 - Çok kötü	-	-

Ortalama Puan:4,41

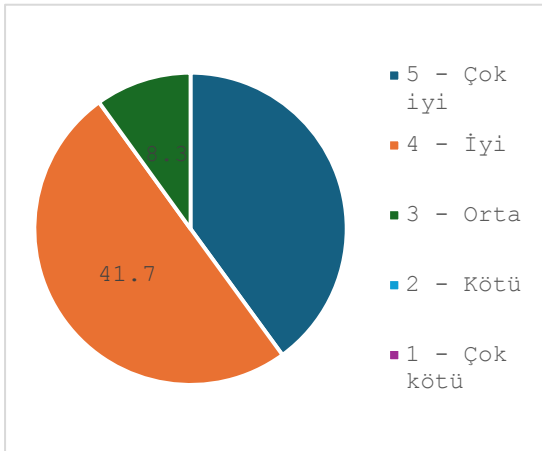
İşyeri Eğitimi yaptıkları kurumlarda takım ruhu içerisinde hareket ederek birlikte iş yapabilme alışkanlığı kazandırmak.



Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	6	50,0
4 - İyi	5	41,7
3 - Orta	1	8,3
2 - Kötü	-	-
1 - Çok kötü	-	-

Ortalama Puan:4,41

Sektörde yaşanan teknolojik gelişmeleri takip edebilme imkânı sunmaktır.



Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	4	33,3
4 - İyi	5	41,7
3 - Orta	3	25,0
2 - Kötü	-	-
1 - Çok kötü	-	-

Ortalama Puan: 4,08

Değerlendirme

"İşletmede Mesleki Uygulama" anketi sonuçlarına göre, öğrencilerin büyük çoğunluğu işletme uygulamalarının genel verimliliğinden memnun olduklarını belirtmiştir. En yüksek ortalama puanlar "Teorik bilgileri uygulamaya aktarma" (4,41) ve "Takım ruhu içinde iş yapabilme alışkanlığı kazandırma" (4,41) alanlarında elde edilmiştir. Bu durum, öğrencilerin işyeri eğitim süreçlerinde hem bireysel becerilerini hem de takım çalışmasına dair yetkinliklerini başarılı bir şekilde geliştirdiklerini göstermektedir.

Diğer alanlarda da memnuniyet yüksek düzeyde olup, en düşük ortalama puan 4,08 ile "Teknolojik gelişmeleri takip edebilme" maddesine aittir. Bu da sektörle teknolojik entegrasyon konusunda bazı geliştirme alanlarının bulunduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

Sektördeki dijital dönüşüm hızına uyum sağlamak amacıyla, öğrencilerin teknolojik araçları kullanma becerilerini artıracak eğitimler verilmelidir.

İşletmelerin yeni nesil yazılım, ekipman ve dijital sistemler konularında bilgilendirme toplantıları yapılmalıdır.

İş disiplini kazandırmak adına öğrencilere net görev tanımları yapılmalı ve sorumluluk takibi sağlanmalıdır.

Öğrencilerin mesleki deneyimlerini paylaşabileceği paneller veya söyleşiler düzenlenerek öğrenme süreçleri pekiştirilmelidir.

Deneyimli çalışanlar veya mezunlar mentorluk yaparak öğrencilerin mesleki gelişimine destek olabilir.

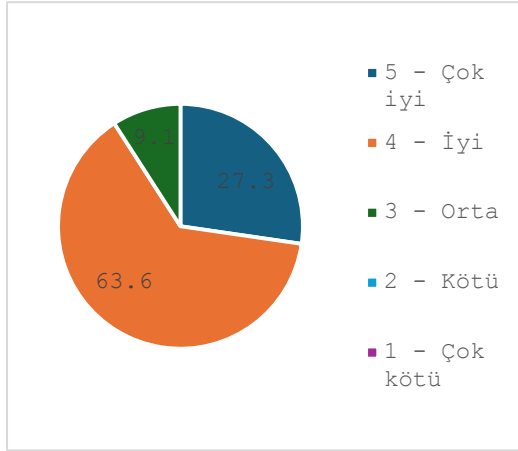
Sonuç

Anket sonuçlarına göre, işletmede mesleki uygulama programı genel olarak başarılı ve etkili bulunmuştur. Öğrenciler teorik bilgilerini uygulamaya dönüştürebilmekte, takım çalışması ortamında verimli bir şekilde yer alabilmekte ve işyeri organizasyon yapısına uyum sağlayabilmektedir. Ancak, teknolojik gelişmeleri daha yakından takip edebilme ve bu gelişmelere daha hızlı adapte olabilme konularında gelişime açık alanlar mevcuttur. Bu doğrultuda, uygulamaların niteliği artırılarak sektörle daha güçlü bir entegrasyon sağlanabilir. Yapılacak küçük dokunuşlarla mesleki uygulama sürecinin verimliliği daha da artırılacaktır.

KARİYER PLANLAMA (KRY1201) Bahar-Öğr. Gör. Dilek ÇOŞAN

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	27,3	63,6	9,1	0	0	4,18	4,00	0,60
DÖÇ-1	63,6	36,4	0	0	0	4,63	5,00	0,50
DÖÇ-1	45,5	45,5	9,0	0	0	4,36	4,00	0,67
DÖÇ-1	27,3	45,5	27,3	0	0	4,00	4,00	0,77
DÖÇ-1	54,5	36,4	9,1	0	0	4,45	5,00	0,68

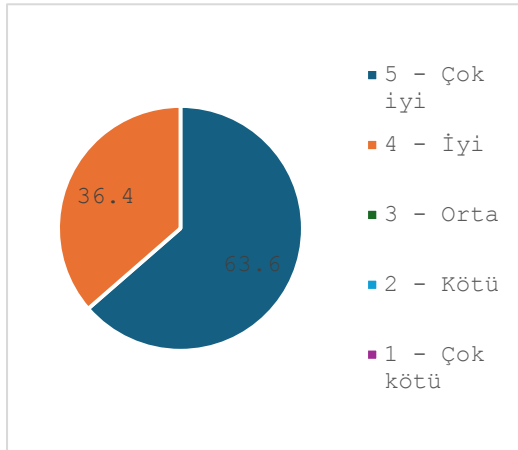
Kariyer kavramını ve kariyer planlamanın önemini açıklayabilirim.



Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	3	27,3
4 - İyi	7	63,6
3 - Orta	1	9,1
2 - Kötü	-	-
1 - Çok kötü	-	-

Ortalama Puan:4,18

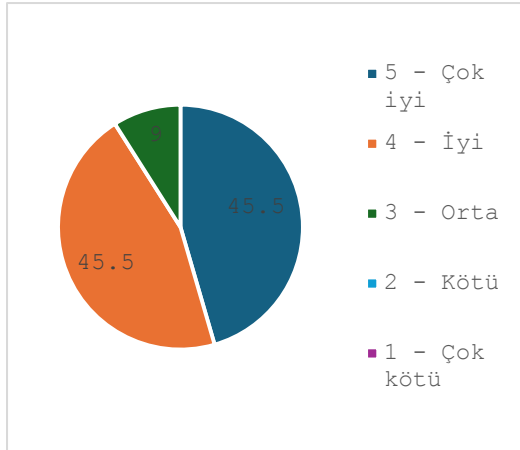
Kendi ilgi alanlarımı, değerlerimi ve yetkinliklerimi analiz edebilirim.



Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	7	63,6
4 - İyi	4	36,4
3 - Orta	-	-
2 - Kötü	-	-
1 - Çok kötü	-	-

Ortalama Puan:4,63

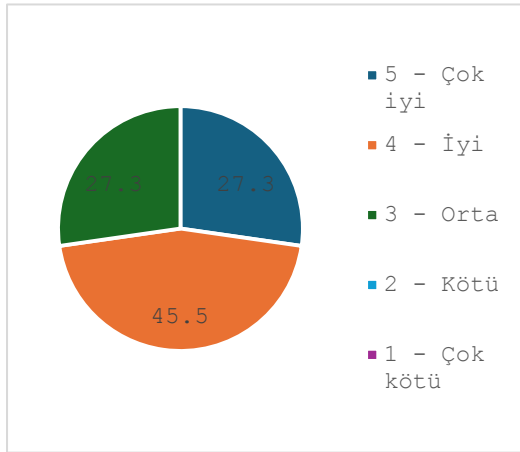
Mesleki hedefler belirler ve bu hedeflere ulaşmak için bir kariyer planı oluşturabilirim.



Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	5	45,5
4 - İyi	5	45,5
3 - Orta	1	9,0
2 - Kötü	-	-
1 - Çok kötü	-	-

Ortalama Puan:4,36

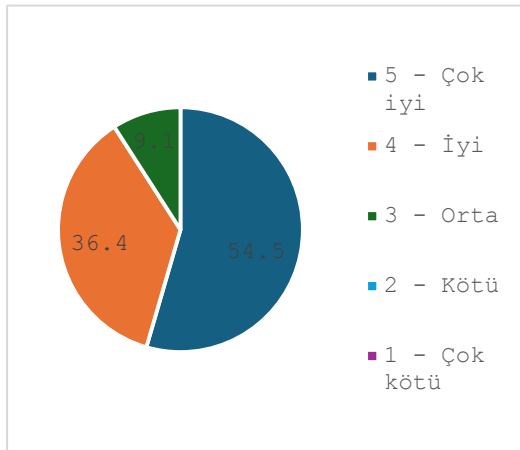
İş piyasası, sektörler ve meslek grupları hakkında bilgi toplar ve değerlendirme yapabilirim.



Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	3	27,3
4 - İyi	5	45,5
3 - Orta	3	27,3
2 - Kötü	-	-
1 - Çok kötü	-	-

Ortalama Puan:4,00

CV (özgeçmiş) ve ön yazı hazırlayabilirim.



Seçenek	Cevap Sayısı	Yüzde
5 - Çok iyi	6	54,5
4 - İyi	4	36,4
3 - Orta	1	9,1
2 - Kötü	-	-
1 - Çok kötü	-	-

Ortalama Puan:4,45

Değerlendirme

Yapılan analiz sonucuna göre öğrencilerin kariyer planlama dersinde yüksek düzeyde yeterlilik sergiledi görülmektedir. Öğrencilerin kendi ilgi alanlarını, değerlerini ve yetkinliklerini analiz etme becerisi kazanma ve iş hayatı süresince ihtiyaç duyacakları CV hazırlama ve ön yazı hazırlama gibi becerileri kazandıkları bilinmektedir. Bu alanlarda ortalama puanlar sırasıyla 4,63 ve 4,45 ile oldukça yüksektir.

Öğrencilerin mesleki hedef belirleme ve kariyer planı oluşturma (Ortalama puan: 4,36) ve kariyer kavramı ve planlamanın önemi kavrayabilme (Ortalama puan: 4,18) becerileri de yüksek düzeyde yeterlilik göstermektedir. Fakat iş piyasası, sektörler ve meslek grupları hakkında bilgi toplama ve değerlendirme becerileri diğer kazanılan becerilere nazaran daha düşük bir ortalamaya sahiptir (Ortalama puan: 4,00). Bu durum, iş piyasası ve sektör bilgilerini geliştirmek amacıyla daha fazla bilgi paylaşımı ve pratik etkinliklere ihtiyaç olduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

Öğrencilerin sektör bilgilerini ve meslek farkındalıklarını artırmak amacıyla, sektör analizi ve meslek tanımlarına yönelik ders içeriklerinin sayısı ve niteliği artırılmalıdır.

Kariyer planlama sürecini desteklemek amacıyla, alanında uzman kişilerin katılımıyla bilgilendirici etkinlikler düzenlenmelidir.

Bireylerin kendilerini daha iyi tanımaları ve kariyer hedeflerini netleştirmeleri için kişisel SWOT analizleri, kariyer yol haritası oluşturma etkinlikleri ve mentorluk desteği sunulmalıdır.

Katılımcıların kariyer planlama süreçlerini desteklemek amacıyla, LinkedIn, Kariyer.net gibi profesyonel platformlar ile meslek analizine yönelik dijital araçlar tanıtılmalı ve etkili kullanım yolları öğretilmelidir.

Sonuç

Yapılan analizler, öğrencilerin kariyer planlama dersi kapsamında temel bilgi ve becerileri büyük ölçüde edindiğini ortaya koymaktadır. Özellikle öz farkındalık geliştirme, mesleki hedef belirleme ve belge hazırlama (CV ve ön yazı) konularında yüksek düzeyde yeterlilik sergilenmiştir. Bu durum, öğrencilerin kariyer gelişimlerine bilinçli bir şekilde yön verebildiklerini göstermektedir.

Bununla birlikte, iş piyasası, sektörler ve meslek gruplarına dair bilgi edinme ve değerlendirme becerileri görece daha düşük seviyede kalmıştır. Bu alanın desteklenmesi, öğrencilerin gerçek iş dünyası koşullarına daha hazırlıklı olmalarını sağlayacaktır. Bu bağlamda sektör analizlerinin, uzman katkılarının ve dijital kaynakların eğitim sürecine daha fazla entegre edilmesi önem arz etmektedir.

Sonuç olarak, mevcut güçlü yönlerin korunması ve gelişime açık alanlara yönelik önerilerin hayata geçirilmesiyle, kariyer planlama eğitiminin niteliği daha da artırılabilir ve öğrenciler mezuniyet sonrası profesyonel hayata daha donanımlı bir şekilde hazırlanabilir.

DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI ANKETİ DEĞERLENDİRME RAPORU

Ders Kodu: SND7303

Ders Adı: Yöresel Mutfaklar

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Vahide OFLAZ

Toplam Katılımcı Sayısı: 11

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Öğrenme Çıktısı	Kesinlikle Katılıyorum (%)	Katılıyorum (%)	Kararsızım (%)	Katılmıyorum (%)	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
1- Türkiye'deki Yöresel Mutfaklarda yer alan çorba, sebze/et yemekleri, kebablar, pilavlar, salatalar, tatlılar ve şerbetler hakkında bilgi verir.	63.64	36.36	0.00	0.00	0.00	4.64	0.48
2- Türkiye'nin farklı bölgelerine özgü yöresel yemeklerin malzemelerini, pişirme tekniklerini ve sunum biçimlerini tanımlar.	63.64	36.36	0.00	0.00	0.00	4.64	0.48
3- Yöresel mutfaklara ait tarifleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde uygulayabilir.	81.82	18.18	0.00	0.00	0.00	4.82	0.39
4- Yöresel mutfakların tarihsel ve kültürel arka planını analiz ederek bu mutfakların Türk gastronomi kültüründeki yerini değerlendirir.	90.91	09.09	0.00	0.00	0.00	4.91	0.29
5- Yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan temel ekipmanları ve araç-gereçleri etkin biçimde kullanır.	72.73	18.18	09.09	0.00	0.00	4.64	0.67

Yöresel Mutfaklar dersi, öğrenciler tarafından oldukça başarılı algılanmıştır. Tüm çıktılar yüksek aritmetik ortalamalara (4.64 - 4.91) ve düşük standart sapmalara (0.29 - 0.67) sahiptir. Özellikle yöresel mutfakların tarihsel ve kültürel arka planını değerlendirme çıktısı (AO: 4.91, SS: 0.29) en güçlü ve homojen algılanan alan olup, dersin bu konudaki etkinliğini vurgulamaktadır. Genel olarak dersin öğrencilere kapsamlı bilgi ve hijyen/uygulama becerileri kazandırmada üstün bir performans sergilediği görülmektedir.

Ders Kodu: SND7204

Ders Adı: Menü Planlama

Ders Dönemi: Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Vahide OFLAZ

Toplam Katılımcı Sayısı: 20

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Öğrenme Çıktısı	Kesinlikle Katılıyor (%)	Katılıyor (%)	Kararsızım (%)	Katılmıyorum (%)	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
1- Yiyecek-içecek işletmelerinde menünün işletmeye katkısını bilir.	40.00	60.00	0.00	0.00	0.00	4.40	0.49
2- Menü fiyatlandırması yapabilir.	35.00	40.00	25.00	0.00	0.00	4.10	0.85
3- Menü düzenleyebilir.	45.00	40.00	15.00	0.00	0.00	4.30	0.73
4- Menü tanıtımını bilir.	50.00	45.00	0.00	5.00	0.00	4.40	0.75
5- Menü fiyatlama yöntemleri hakkında bilgi edinir.	25.00	45.00	25.00	5.00	0.00	3.90	0.99

Menü Planlama dersi menünün işletmeye katkısı (AO: 4.40, SS: 0.49) ve menü tanıtımı (AO: 4.40, SS: 0.75) gibi konularda güçlü bir algıya sahip olduğu görülmektedir. Menü fiyatlama yöntemleri (AO: 3.90, SS: 0.99) ve menü fiyatlandırması yapabilme (AO: 4.10, SS: 0.85) çıktılarında belirgin bir heterojenlik ve düşük yeterlilik algısı mevcuttur.

Ders Kodu: SND7105

Ders Adı: Yiyecek-İçecek Tarihi ve Kültürü

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Vahide OFLAZ

Toplam Katılımcı Sayısı: 20

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Öğrenme Çıktısı	Kesinlikle Katılıyorum (%)	Katılıyorum (%)	Kararsızım (%)	Katılmıyorum (%)	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
1- Gastronomi ile ilgili kavramları tanımlar ve açıklar.	40.00	50.00	10.00	0.00	0.00	4.30	0.73
2- Gastronomi, turizm ve ağırlama endüstrisi arasındaki bağlantıyı açıklar.	40.00	40.00	20.00	0.00	0.00	4.20	0.83
3- Yiyeceğin ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve dini önemini açıklayabilir ve örnekler verebilir.	40.00	40.00	20.00	0.00	0.00	4.20	0.83
4- Çiğden pişmişe yeme-içmenin ve yiyeceğin sosyal tarihi açıklayabilir.	45.00	40.00	15.00	0.00	0.00	4.30	0.73
5- Bir ulusal yiyecek geleneğinin incelenmesi için genel çerçeveyi açıklayabilir.	25.00	55.00	15.00	5.00	0.00	4.00	0.91

Yiyecek-İçecek Tarihi ve Kültürü dersi, gastronomi temel kavramları (AO: 4.30, SS: 0.73) ve yiyecek-içeceğin sosyal tarihi (AO: 4.30, SS: 0.73) gibi konularda yüksek yeterlilik algısı yaratmıştır. Ancak “bir ulusal yiyecek geleneğinin incelenmesi için genel çerçeveyi açıklayabilir” çıktısı (AO: 4.00, SS: 0.91) en düşük ortalamaya ve en yüksek standart sapmaya sahip olduğu görülmüştür. Bu konudaki öğrenci algılarında çeşitlilik olduğu söylenebilir.

Ders Kodu: SND7202

Ders Adı: Soğuk Mutfak

Ders Dönemi: Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Vahide OFLAZ

Toplam Katılımcı Sayısı: 21

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Öğrenme Çıktısı	Kesinlikle Katılıyorum (%)	Katılıyorum (%)	Kararsızım (%)	Katılmıyorum (%)	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
1- Öğrenci bir dönemlik dersin sonunda soğuk büfe ürünlerinin hazırlanması hakkında bilgi sahibi olacaktır.	45.00	45.00	10.00	0.00	0.00	4.35	0.74
2- Soğuk mutfakta kullanılan temel malzemelerin özelliklerini ayırt eder ve bu malzemelerin uygun saklama koşullarını uygular.	55.00	35.00	10.00	0.00	0.00	4.45	0.71
3- Öğrenciler catering sürecini başlangıcından sonuna kadar anlar ve takip eder.	50.00	35.00	15.00	0.00	0.00	4.35	0.79
4- Soğuk mutfak ürünlerinin hijyenik koşullarda hazırlanmasına yönelik iş akışlarını planlar ve uygular.	70.00	25.00	5.00	0.00	0.00	4.65	0.58
5- Soğuk büfe tasarımında estetik sunum, renk uyumu ve tema bütünlüğü gibi görsel unsurları dikkate alarak özgün sunumlar oluşturur.	50.00	40.00	10.00	0.00	0.00	4.40	0.75

Soğuk Mutfak dersi özellikle soğuk mutfak ürünlerinin hijyenik hazırlanması (AO: 4.65, SS: 0.58) ve malzeme bilgisi/saklama koşulları (AO: 4.45, SS: 0.71) gibi konularda öğrencilere yüksek düzeyde yeterlilik kazandırmıştır. Tüm çıktılarda yüksek aritmetik ortalamalar (4.35 - 4.65) ve nispeten düşük standart sapmalar gözlenmekle birlikte, catering sürecini anlama çıktısında (%15 Kararsızım) az da olsa geliştirme potansiyeli bulunmaktadır.

Ders Kodu: SND7101

Ders Adı: Mutfak Uygulamaları

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Vahide OFLAZ

Toplam Katılımcı Sayısı: 20

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Öğrenme Çıktısı	Kesinlikle Katılıyor (%)	Katılıyor (%)	Kararsız (%)	Katılmıyor (%)	Kesinlikle Katılmıyor (%)	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
1- Mutfakta kullanılan araç-gereçleri tanıır.	55.00	35.00	10.00	0.00	0.00	4.45	0.71
2- Meyve, sebze, et, balık, kümes ve av hayvanları için kesme tekniklerini bilir ve uygular.	50.00	30.00	5.00	0.00	15.00	4.00	1.41
3- Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.	60.00	25.00	10.00	5.00	0.00	4.40	0.88
4- Tarifleri okuyarak porsiyonlama, zaman yönetimi ve malzeme hazırlığı süreçlerini etkin şekilde planlar ve yürütür.	75.00	20.00	0.00	5.00	0.00	4.65	0.75
5- Mutfak ekipmanlarının doğru ve güvenli kullanımını bilir ve uygular.	70.00	20.00	10.00	0.00	0.00	4.60	0.75

Mutfak Uygulamaları dersi tarifleri okuma, porsiyonlama ve zaman yönetimi (AO: 4.65, SS: 0.75) ile mutfak ekipmanlarının güvenli kullanımı (AO: 4.60, SS: 0.75) gibi temel mutfak becerilerinde öğrencilere önemli bir başarı sağlamıştır. Öte yandan, “meyve, sebze, et, balık, kümes ve av hayvanları için kesme tekniklerini bilir ve uygular” çıktısı (AO: 4.00, SS: 1.41) daha geniş bir öğrenme ve gelişim alanı sunmakta olup, bu alandaki pratik becerilerin daha da pekiştirilmesi için değerli fırsatlar barındırmaktadır.

Ders Kodu: SND7304

Ders Adı: Genel Turizm

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Vahide OFLAZ

Toplam Katılımcı Sayısı: 11

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Öğrenme Çıktısı	Kesinlikle Katılıyor (%)	Katılıyor (%)	Kararsız (%)	Katılmıyor (%)	Kesinlikle Katılmıyor (%)	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
1- Turizm alanındaki kavramları, fikirleri ve verileri, bilimsel yöntemlerle değerlendir.	45.45	45.45	09.09	0.00	0.00	4.36	0.67
2- Turizm ile ilgili konularda sorunları saptayabilir.	36.36	45.45	18.18	0.00	0.00	4.18	0.75
3- Turizmin geleceği konusunda fikir üretebilir.	45.45	27.27	27.27	0.00	0.00	4.18	0.87
4- Dünyadaki turizm hareketlerini bilir.	45.45	36.36	18.18	0.00	0.00	4.27	0.79
5- Öğrenciler, turizm endüstrisinin bileşenlerini ve işleyişini açıklayarak, farklı turizm türlerinin gelişim dinamiklerini ve bu türlerin destinasyonlar üzerindeki etkilerini karşılaştırmalı olarak değerlendir.	27.27	54.55	18.18	0.00	0.00	04.09	0.70

Genel Turizm dersi için yapılan anket sonuçları incelendiğinde öğrencilerin turizm alanındaki kavramları bilimsel yöntemlerle değerlendirme (AO: 4.36, SS: 0.67) ve küresel turizm hareketleri hakkında bilgi sahibi olma (AO: 4.27, SS: 0.79) konularında oldukça güçlü bir yeterlilik algısına sahip olduklarını ortaya koymaktadır. Bu sonuçlar dersin temel bilgi aktarımında ve turizmin dinamiklerini kavratmada başarılı olduğunu açıkça göstermektedir. Turizmin geleceği konusunda fikir üretebilme (AO: 4.18, SS: 0.87) ve turizm endüstrisinin bileşenlerini karşılaştırmalı olarak değerlendirme (AO: 4.09, SS: 0.70) gibi alanlar ise öğrencilerin analitik düşünme ve sentezleme becerilerini daha da geliştirmek için önemli fırsatlar sunmaktadır.

Ders Kodu: SND7104

Ders Adı: Hijyen Sanitasyon

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Vahide OFLAZ

Toplam Katılımcı Sayısı: 13

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Öğrenme Çıktısı	Kesinlikle Katılıyor (%)	Katılıyor (%)	Kararsız (%)	Katılmıyor (%)	Kesinlikle Katılmıyor (%)	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
1- Temel kavramları ve mikroorganizma gıda ilişkisini öğrenir.	38.46	53.85	7.69	0.00	0.00	4.31	0.67
2- Besin, işletme ve personel hijyenini öğrenir.	69.23	23.08	7.69	0.00	0.00	4.62	0.65
3- Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerini öğrenir.	69.23	23.08	0.00	7.69	0.00	4.54	0.90
4- Deterjanlar ve dezenfektanları öğrenir.	53.85	23.08	23.08	0.00	0.00	4.31	0.86
5- Gıda güvenliğini sağlayan sistemlerin önemini öğrenir.	76.92	23.08	0.00	0.00	0.00	4.77	0.44

Hijyen Sanitasyon dersi incelendiğinde gıda güvenliğini sağlayan sistemlerin önemini öğrenme (AO: 4.77, SS: 0.44) ve besin, işletme, personel hijyenini öğrenme (AO: 4.62, SS: 0.65) çıktılarında çok yüksek aritmetik ortalamalar ve düşük standart sapmalarla güçlü bir başarı sergilemiştir. Temel kavramlar ve mikroorganizma-gıda ilişkisi (AO: 4.31, SS: 0.67) ile temizlik-dezenfeksiyon işlemleri (AO: 4.54, SS: 0.90) de yüksek algılanan çıktılarıdır. Ancak deterjanlar ve dezenfektanlar çıktısında (AO: 4.31, SS: 0.86) %23.08'lik “Kararsızım” oranı, öğrencilerin bu spesifik konuda daha fazla netliğe veya uygulamaya ihtiyaç duyabileceğini göstermektedir. Genel olarak, ders hijyen ve sanitasyonun temel prensiplerini etkin bir şekilde aktarmıştır.



Balıkesir
Üniversitesi



2024-2025

**SINDIRGI MESLEK
YÜKSEKOKULU**

AŞÇILIK PROGRAMI

**DERS ÖĞRENME
ÇIKTILARI ANKETİ
DEĞERLENDİRME
RAPORU**



SINDIRGI MESLEK YÜKSEKOKULU

sindirgi@balikesir.edu.tr



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

Ders Kodu: SND7206

Ders Adı: Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon

Ders Dönemi: Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Esat SAÇKES

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			3	4				
DÖÇ-2			3	4				
DÖÇ-3			4	3				
DÖÇ-4			4	3				
DÖÇ-5			3	4				

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	KISA SINAV	ARA SINAV	FİNAL SINAVI	BÜTÜNLEME SINAVI	PROJE	ÖDEV	SUNUM	DİĞER
	DÖÇ NO							
1								
2								
3								
4								
5								
Sınava Giren Öğrenci Sayısı		13	13					
Sınıf Not Ortalaması		80,77	85,92					

3- Genel Değerlendirme

Tüm öğrenme çıktılarında öğrenciler yalnızca “Orta” ve “İyi” seçeneklerini kullanmıştır. Bu da dersin genel anlamda yeterli bulunduğunu, ancak mükemmel düzeyde tatmin sağlamadığını göstermektedir. Öğrenciler temel bilgileri kazanmış ancak derinleşme eksik olabilir. “Mutfak otomasyon sistemlerinin önemi”, “stok yönetimi”, “standart reçete oluşturma”, “menü planlaması” ve “web tabanlı sistem kullanımı” gibi konular genellikle “Orta” ya da “İyi” bulunmuş, bu da öğrencilerin temel kavramları anladığını ancak uygulamada daha fazla desteğe ihtiyaç duyabileceğini düşündürmektedir.

4- İyileştirme Önerileri

Öğrencilere otomasyon sistemleriyle ilgili örnek vakalar ya da problem çözme temelli projeler verilebilir. Böylece bilgiyi pratiğe dökme becerisi geliştirilebilir.

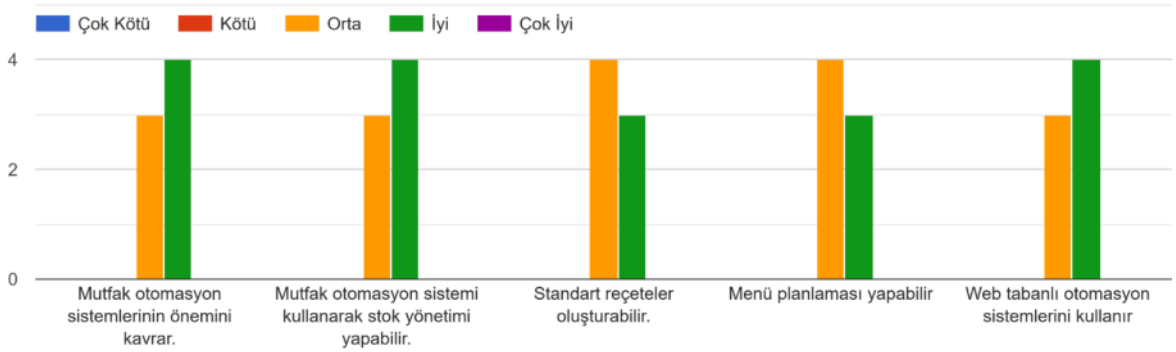
Güncel ve sektörel örneklerle dersi daha bağlamsal hale getirmek öğrencilerin ilgisini artırabilir. Gerçek işletmelerde kullanılan otomasyon sistemleri tanıtılabilir.

“Orta” düzeyde kalan öğrenme çıktılarında daha fazla tekrar, ödev veya kısa sınavlarla bilgi kalıcılığı artırılabilir.

Hangi konularda eksik hissettikleri belirlenerek bireyselleştirilmiş öğrenme desteği sunulabilir.

5- Kanıtlar

Aldığınız Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon dersi öğrenme çıktılarına ulaşma düzeyi hakkındaki görüşlerinizi belirtiniz



Sınav İstatistikleri			
Fakülte Program	Sındırgı MYO - Aşçılık		
Öğretim Elemanı	Dr. Öğr. Üyesi ESAT SAÇKES		
Ders Kodu	SND7206		
Ders Adı	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon		
Harf Aralıkları Dağılımı		Bütünleme Harf Aralıkları Dağılımı	
Harf	Baş.	Bit.	Öğrenci Sayıları
AA	89,5	100	7 .
BB	79,5	84,49	4 .
DD	44,5	54,49	1 .
FF	0	44,49	1 .
DZ			3
Final			
Sonuç Durumu		Sonuçlandırılmış	
Sonuç Durum Tarihi		26.05.2025	
Değerlendirme Şekli		Bağıl	
Sınav Müfredat Adı		Aşçılık Sınav Müfredatı	
Hesap Şekli		Mutlak	
Sınava Katılan Öğrenci Sayısı		16	
Sınıf Ortalaması		83,86	
Sınıf Düzeyi		Mutlak	
Bütünleme		Bütünleme	
Sonuç Durumu		Sonuçlandırılmış	
Sonuç Durum Tarihi		28.05.2025	
Değerlendirme Şekli		Bağıl	
Sınav Müfredat Adı		Aşçılık Sınav Müfredatı	
Hesap Şekli		Mutlak	
Sınava Katılan Öğrenci Sayısı		0	
Sınıf Ortalaması		83,86	
Sınıf Düzeyi		Mutlak	

Sınav Öğrenci Sayıları	☐ Ortak Değerlendirme Sonucu
Ara Sınav (%40) İlan Edildi:05.05.2025 00:42	
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	16
Sınava giren öğrenci sayısı	13 (%81,25)
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	3 (%18,75)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	80,77
Yarıyl Sonu Sınavı (%60) İlan Edildi:21.05.2025 15:17	
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	16
Sınava giren öğrenci sayısı	13 (%81,25)
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	3 (%18,75)
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	85,92
Bütünleme (%60) İlan Edildi:28.05.2025 17:32	
Sınav listesinde yer alan toplam öğrenci sayısı	1
Sınava giren öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınava girmeyen öğrenci sayısı	1 (%100)
Sınavda Devamsızlıktan Kaldı seçilen öğrenci sayısı	0 (%0)
Sınava giren öğrencilerin not ortalaması	0,00