



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: TUR1211

Dersin Adı: Önbüro Hizmetleri Yönetimi

Dönem: 2025-2026- Bahar

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	27%	40%	27%	-	7%	3,8	4	1,08
DÖÇ-2	33%	40%	20%	-	7%	3,93	4	1,10
DÖÇ-3	40%	33%	20%	-	7%	4	4	1,13
DÖÇ-4	27%	47%	20%	-	7%	3,87	4	1,06
DÖÇ-5	33%	40%	20%	-	7%	3,93	4	1,10

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		25	24					
Not ort.		67,08	74,50					

3. Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktılarına ilişkin öğrenci değerlendirmeleri incelendiğinde, tüm öğrenme çıktılarının 3,80 ile 4,00 arasında ortalamaya sahip olduğu görülmektedir. Bu durum, öğrencilerin ders kapsamında hedeflenen bilgi, beceri ve yetkinlikleri büyük ölçüde kazandıklarını ve dersin öğrenme çıktılarının başarıyla gerçekleştirildiğini göstermektedir. Tüm öğrenme çıktılarında medyan değer 4 olması, katılımcıların çoğunluğunun öğrenme çıktılarını "katılıyorum" düzeyinde değerlendirdiğini ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

En düşük ortalamaya sahip **DÖÇ-1** ile ilgili ders içerikleri ve öğretim yöntemleri gözden geçirilerek öğrencilerin bu çıktıyı daha güçlü biçimde kazanmasına yönelik ek uygulamalar planlanabilir. (**DÖÇ-1:** Konaklama işletmelerinin örgüt yapısını ve önbüro bölümünün işleyişini analiz eder.)



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
2025-2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: TUR1210

Ders Adı: Yiyecek İçecek Servisi

Ders Dönemi: 2025-2026 Bahar

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	54,5	45,5	-	-	-	4,55	5	0,50
DÖÇ-2	54,5	45,5	-	-	-	4,55	5	0,50
DÖÇ-3	63,6	36,4	-	-	-	4,64	5	0,48
DÖÇ-4	68,2	31,8	-	-	-	4,68	5	0,47
DÖÇ-5	63,6	36,4	-	-	-	4,64	5	0,48

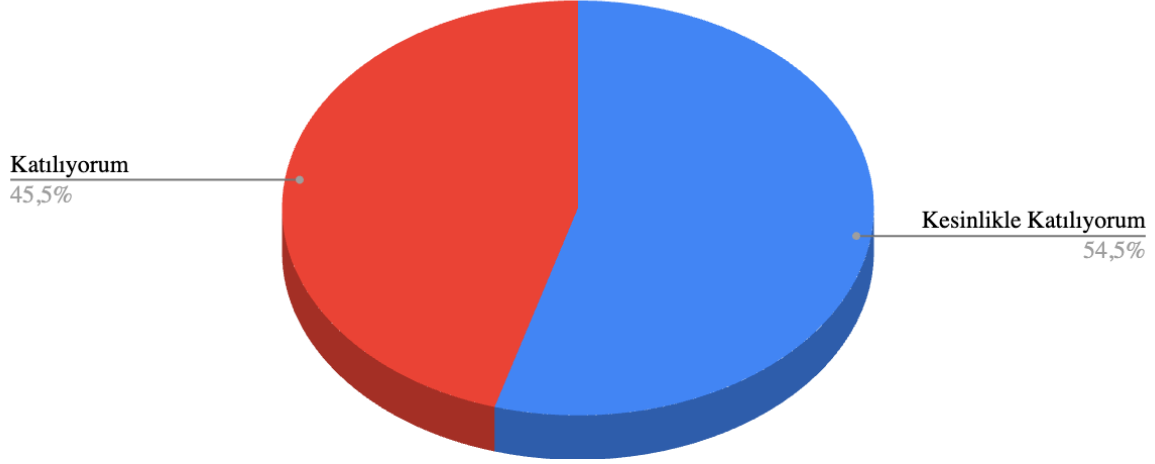
2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava giren öğrenci sayısı		23	23					
Not ort.		63,83	73,65					

3- Genel Değerlendirme

DÖÇ-1: Yiyecek ve içecek sektörünün tarihsel gelişimini ve yiyecek içecek işletmelerinin türlerini açıklar.

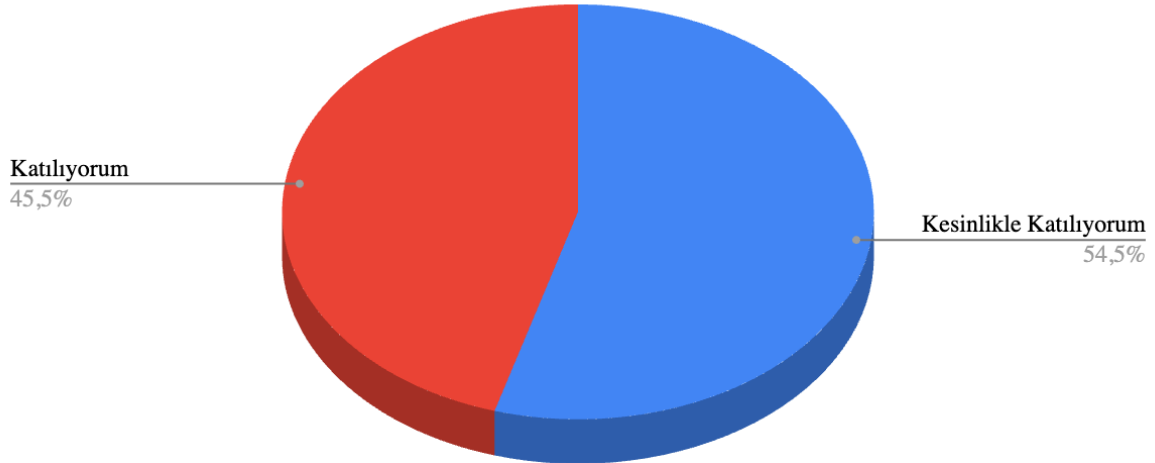
DÖÇ-1. Yiyecek ve içecek sektörünün tarihsel gelişimini ve yiyecek içecek işletmelerinin türlerini açıklar.



Genel Değerlendirme: Öğrencilerin tamamı öğrenme çıktısına yönelik olumlu görüş bildirmiştir. Bu sonuç, öğrenme çıktısına yüksek düzeyde ulaşıldığını göstermektedir.

DÖÇ-2: Yiyecek ve içecek işletmelerinin organizasyon yapısını ve servis personelinin görev ve sorumluluklarını açıklar.

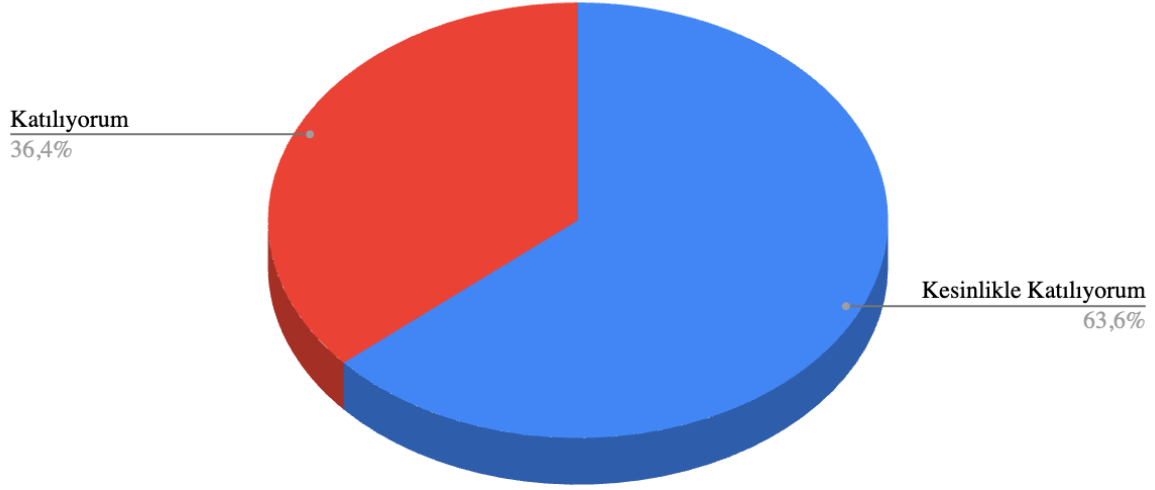
DÖÇ-2. Yiyecek ve içecek işletmelerinin organizasyon yapısını ve servis personelinin görev ve sorumluluklarını açıklar.



Genel Değerlendirme: Öğrenci geri bildirimleri, öğrenme çıktısının etkili şekilde gerçekleştirildiğini göstermektedir.

DÖÇ-3: Servis alanlarını, servis ekipmanlarını ve menü planlama ilkelerini tanımlar.

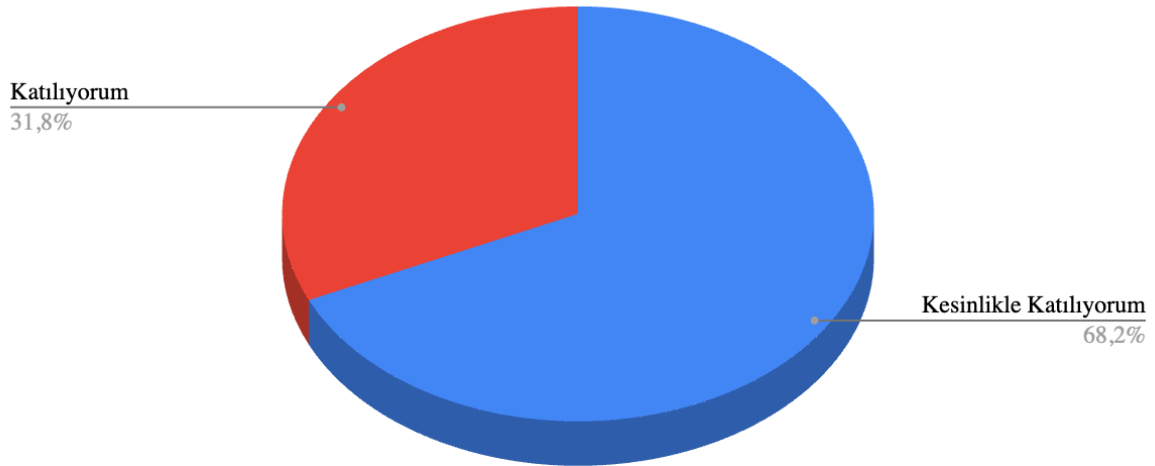
DÖÇ-3. Servis alanlarını, servis ekipmanlarını ve menü planlama ilkelerini tanımlar.



Genel Değerlendirme: Öğrenci değerlendirmeleri, servis alanları, servis ekipmanları ve menü planlama ilkelerine ilişkin öğrenme çıktısının başarıyla gerçekleştirildiğini göstermektedir.

DÖÇ-4: Yiyecek ve içecek işletmelerinde ön hazırlık (mise en place), kuver hazırlama, özel servis şekilleri ve ziyafet (banket) servisinin temel özelliklerini açıklar.

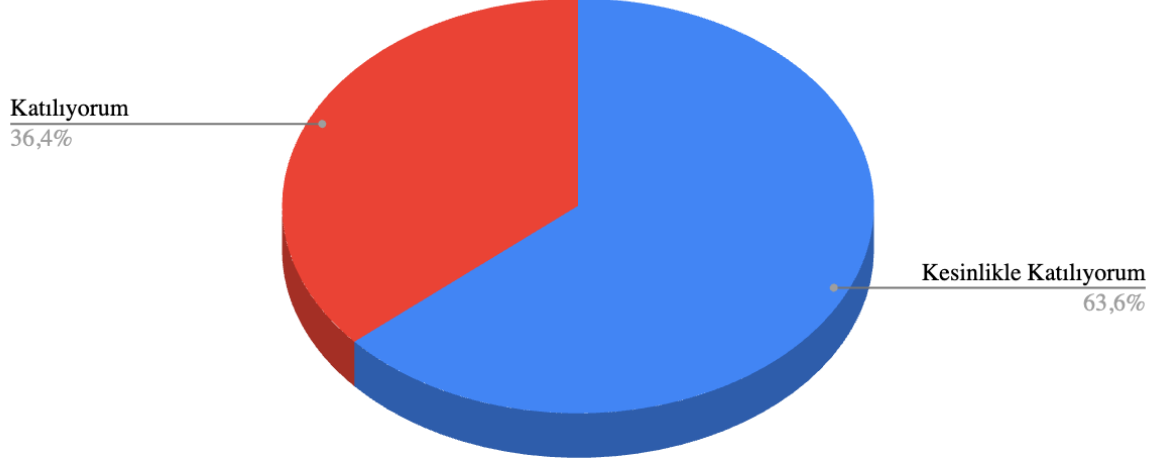
DÖÇ-4. Yiyecek ve içecek işletmelerinde ön hazırlık (mise en place), kuver hazırlama, özel servis şekilleri ve ziyafet (banket) servisinin temel özelliklerini açıklar. içindeki değer sayısı



Genel Değerlendirme: Elde edilen sonuçlar, öğrencilerin ön hazırlık, kuver hazırlama, özel servis şekilleri ve banket servisine ilişkin temel bilgi ve becerileri kazandığını göstermektedir.

DÖÇ-5: Müşteri masasında yapılan servis uygulamalarını, barların temel işleyişini ve içecek servis süreçlerini açıklar.

DÖÇ-5. Müşteri masasında yapılan servis uygulamalarını, barların temel işleyişini ve içecek servis süreçlerini açıklar.



Genel Değerlendirme: Öğrenci değerlendirmeleri, öğrenme çıktısının etkili bir şekilde kazanıldığını ortaya koymaktadır.

4- İyileştirme Önerileri

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

- **Uygulamalı etkinlikler:** Servis uygulamaları, kuver hazırlama, özel servis şekilleri, banket organizasyonları ve içecek servisine yönelik uygulamaların çeşitlendirilmesi sağlanabilir.
- **Sektör iş birlikleri:** Teknik geziler, sektör temsilcileriyle söyleşiler ve işletme uygulamalarıyla öğrencilerin mesleki deneyimleri desteklenebilir.
- **Etkileşimli öğrenme:** Grup çalışmaları, rol yapma uygulamaları ve vaka analizleriyle öğrencilerin derse aktif katılımı artırılabilir.
- **Pekiştirme ve geri bildirim:** Düzenli uygulama değerlendirmeleri ve geri bildirimlerle öğrencilerin bilgi ve becerilerinin kalıcılığı desteklenebilir.



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
2025-2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: TUR1217

Ders Adı: Mutfak Hizmetleri Yönetimi

Ders Dönemi: 2025-2026 Bahar

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	47,6	42,9	4,8	-	4,8	4,29	4	1,02
DÖÇ-2	52,4	42,9	-	-	4,8	4,43	5	0,89
DÖÇ-3	47,6	47,6	-	-	4,8	4,38	4	0,92
DÖÇ-4	52,4	42,9	-	-	4,8	4,43	5	0,89
DÖÇ-5	47,6	42,9	4,8	-	4,8	4,29	4	1,02

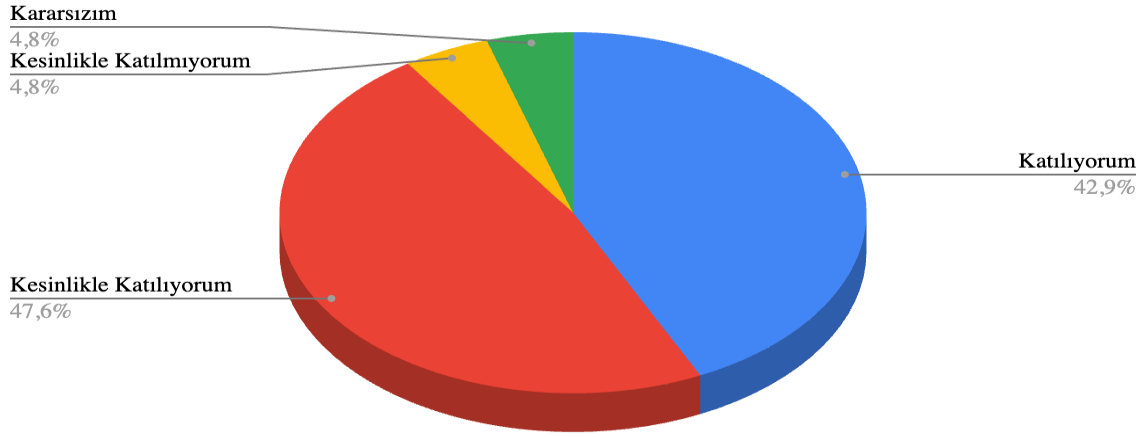
2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava giren öğrenci sayısı		30	28	2				
Not ort.		56,53	67,61	61,00				

3- Genel Değerlendirme

DÖÇ-1: Mutfak kavramını, tarihsel gelişimini ve farklı işletme türlerindeki mutfak organizasyonlarını analiz edebilir.

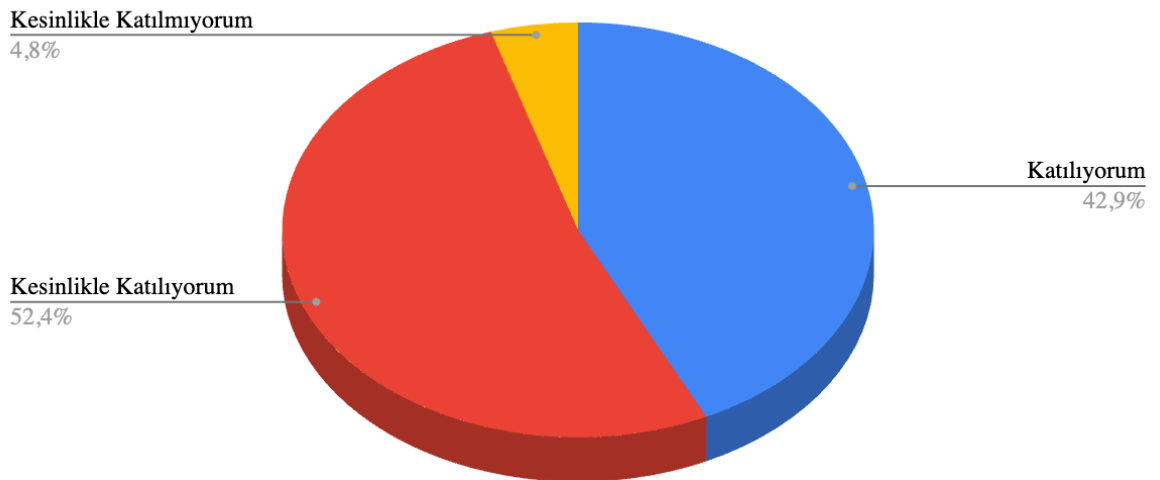
DÖÇ-1. Mutfak kavramını, tarihsel gelişimini ve farklı işletme türlerindeki mutfak organizasyonlarını analiz edebilir.



Genel değerlendirme: Öğrenci görüşleri, öğrenme çıktısının büyük ölçüde gerçekleştirildiğini göstermektedir. Bununla birlikte, farklı düzeylerde değerlendirilen öğrenci görüşleri dikkate alınarak öğrenme süreci desteklenebilir.

DÖÇ-2: Mutfak yönetimi, organizasyon yapısı ve departmanlar arası ilişkileri değerlendirerek etkin bir mutfak işleyişini açıklayabilir.

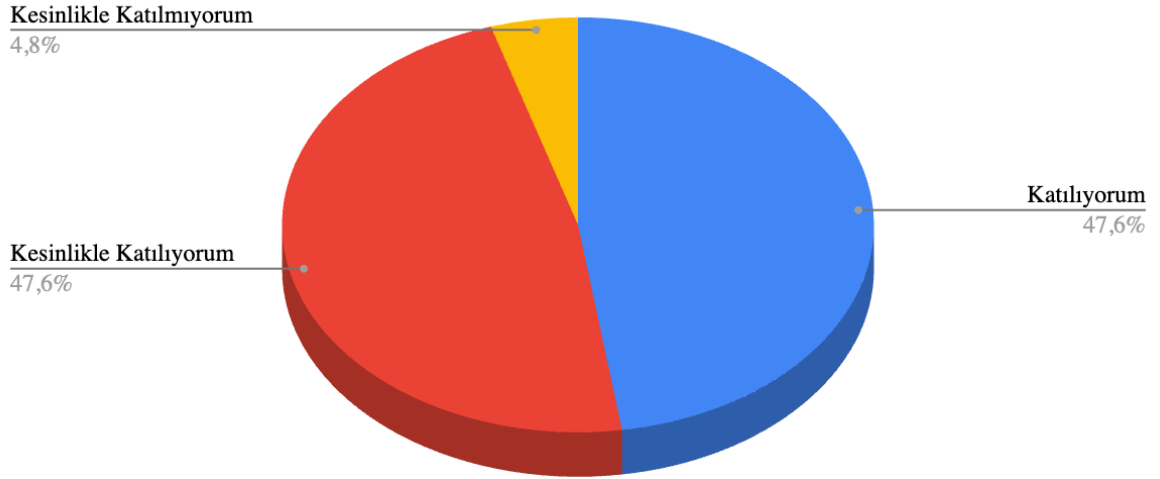
DÖÇ-2. Mutfak yönetimi, organizasyon yapısı ve departmanlar arası ilişkileri değerlendirerek etkin bir mutfak işleyişini açıklayabilir.



Genel Değerlendirme: Öğrenci görüşleri, mutfak yönetimi, organizasyon yapısı ve departmanlar arası ilişkilere yönelik öğrenme çıktısına büyük ölçüde ulaşıldığını göstermektedir. Bununla birlikte, sınırlı düzeyde olumsuz görüşlerin bulunması, konunun desteklenebileceğine işaret etmektedir.

DÖÇ-3: Otel ve yiyecek-içecek işletmelerinde mutfak planlaması, fiziksel yapı ve ekipman seçimini işlevsellik ve verimlilik açısından açıklayabilir.

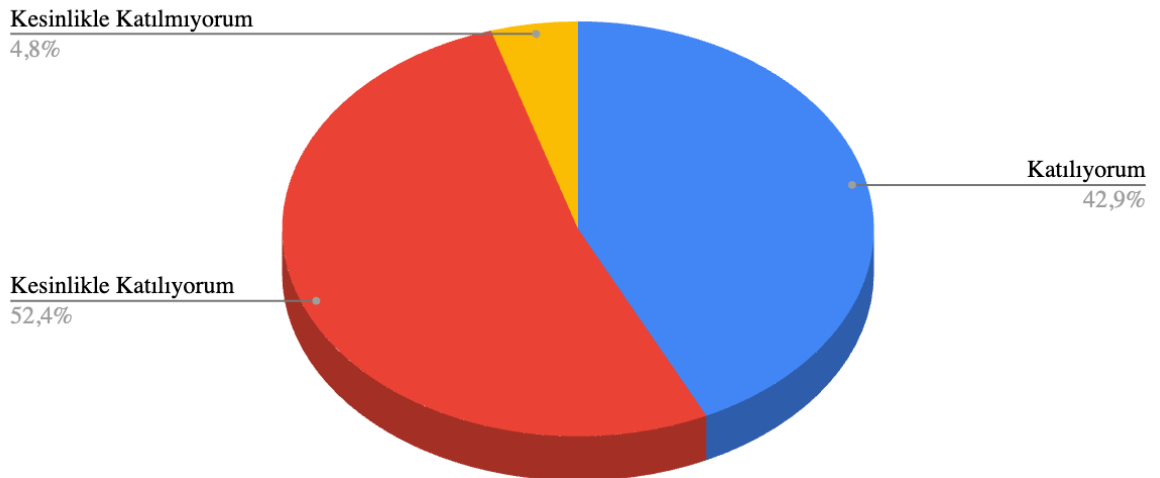
DÖÇ-3. Otel ve yiyecek-içecek işletmelerinde mutfak planlaması, fiziksel yapı ve ekipman seçimini işlevsellik ve verimlilik açısından açıklayabilir.



Genel Değerlendirme: Sonuçlar öğrenme çıktısına büyük ölçüde ulaşıldığını göstermektedir. Bununla birlikte, sınırlı sayıdaki olumsuz görüşler dikkate alınarak öğrenme süreci geliştirilebilir.

DÖÇ-4: Mutfakta üretim süreçlerini (ön hazırlık ve pişirme yöntemleri) kuramsal çerçevede açıklayabilir ve süreçler arasındaki ilişkileri analiz edebilir.

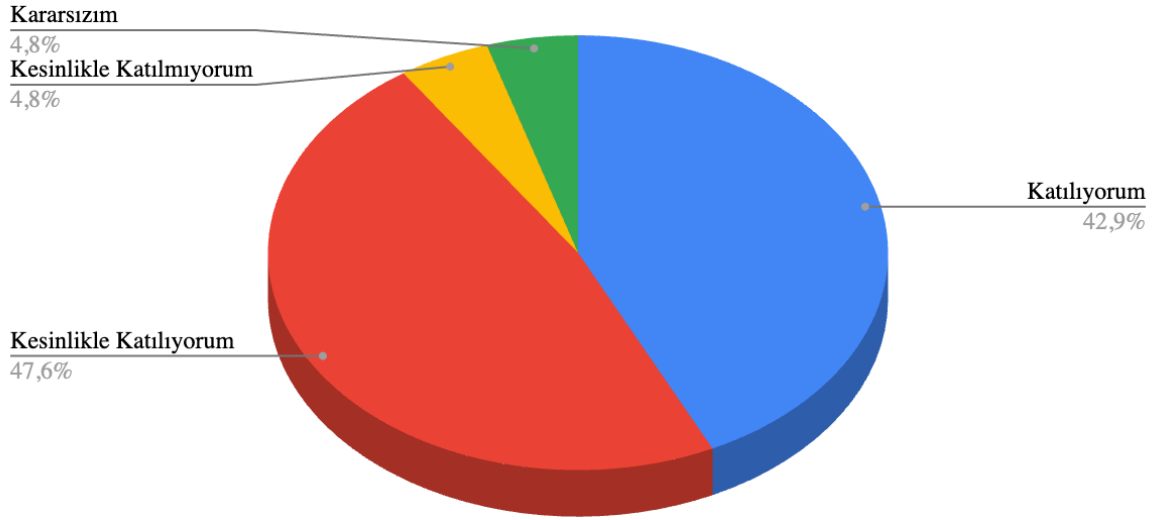
DÖÇ-4. Mutfakta üretim süreçlerini (ön hazırlık ve pişirme yöntemleri) kuramsal çerçevede açıklayabilir ve süreçler arasındaki ilişkileri analiz edebilir. içindeki değer sayısı



Genel Değerlendirme: Elde edilen sonuçlar, öğrenme çıktısına büyük ölçüde ulaşıldığını ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, sınırlı düzeyde olumsuz görüşler dikkate alınmalıdır.

DÖÇ-5: Gıda güvenliği ilkelerini açıkla ve uluslararası mutfakların temel özelliklerini tanımla.

DÖÇ-5. Gıda güvenliği ilkelerini açıkla ve uluslararası mutfakların temel özelliklerini tanımla.



Genel Değerlendirme: Sonuçlar, öğrencilerin öğrenme çıktısını genel olarak kazandığını göstermektedir. Bununla birlikte, az sayıda kararsız ve olumsuz görüş, konunun daha fazla pekiştirilebileceğine işaret etmektedir.

4- İyileştirme Önerileri

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

- **Uygulamalı öğrenme:** Mutfak organizasyonu, üretim süreçleri, mutfak planlaması ve ekipman kullanımına yönelik uygulamalı etkinlikler artırılabilir.
- **Vaka analizleri:** Gerçek işletme örnekleri ve mutfak yönetimine ilişkin vaka çalışmalarıyla öğrencilerin analiz ve problem çözme becerileri desteklenebilir.
- **Sektör odaklı öğrenme:** Profesyonel mutfak uygulamaları, teknik geziler ve sektör temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirilecek etkinliklerle teorik bilgiler uygulamayla bütünleştirilebilir.
- **Pekiştirme ve geri bildirim:** Gıda güvenliği, uluslararası mutfaklar ve mutfak yönetimi konularında kısa değerlendirme etkinlikleri ve düzenli geri bildirimlerle öğrenme çıktılarının kalıcılığı artırılabilir.



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
2025-2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: TUR2213

Ders Adı: Turizm Coğrafyası

Ders Dönemi: 2025-2026 Bahar

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	85,7	14,3	-	-	-	4,86	5	0,35
DÖÇ-2	85,7	14,3	-	-	-	4,86	5	0,35
DÖÇ-3	85,7	14,3	-	-	-	4,86	5	0,35
DÖÇ-4	85,7	14,3	-	-	-	4,86	5	0,35
DÖÇ-5	92,9	7,1	-	-	-	4,93	5	0,26

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

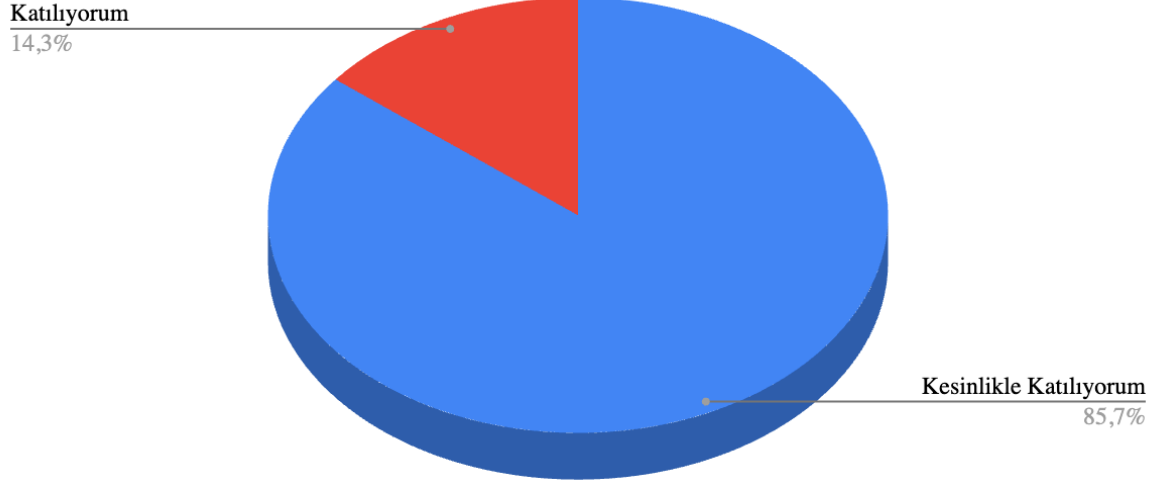
Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
DÖÇ NO								
Sınava giren öğrenci sayısı		37	31	5				
Not ort.		59,46	59,90	61,60				

3- Genel Değerlendirme

DÖÇ-1: Turizm ve turizm coğrafyası kavramlarını açıklar.



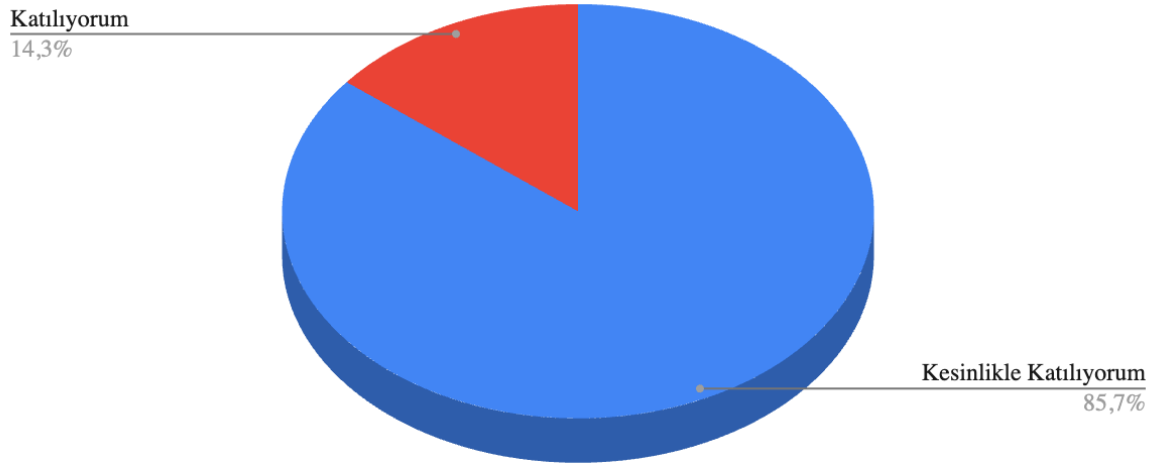
DÖÇ-1. Turizm ve turizm coğrafyası kavramlarını açıklar.



Genel Değerlendirme: Öğrenci görüşleri, turizm ve turizm coğrafyası kavramlarına ilişkin öğrenme çıktısının başarıyla gerçekleştirildiğini göstermektedir.

DÖÇ-2: Fiziki coğrafya unsurlarının (iklim, yeryüzü şekilleri, su kaynakları vb.) turizm üzerindeki etkilerini açıklar.

DÖÇ-2. Fiziki coğrafya unsurlarının (iklim, yeryüzü şekilleri, su kaynakları vb.) turizm üzerindeki etkilerini açıklar.

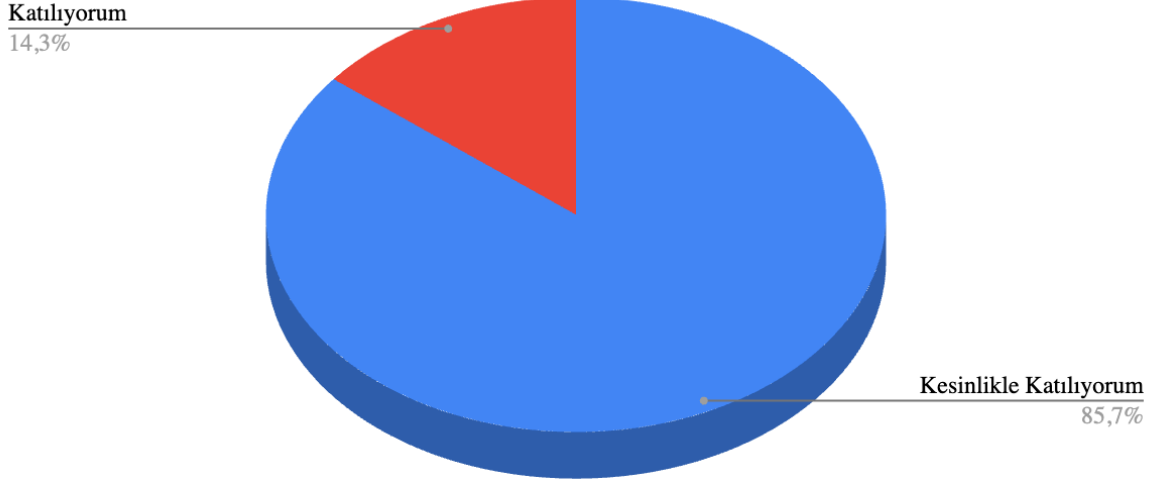


Genel Değerlendirme: Sonuçlar, öğrencilerin fiziki coğrafya unsurlarının turizm üzerindeki etkilerine ilişkin öğrenme çıktısına yüksek düzeyde ulaştığını göstermektedir.

DÖÇ-3: Beşerî coğrafya faktörleriyle turizm türleri arasındaki ilişkiyi analiz eder.



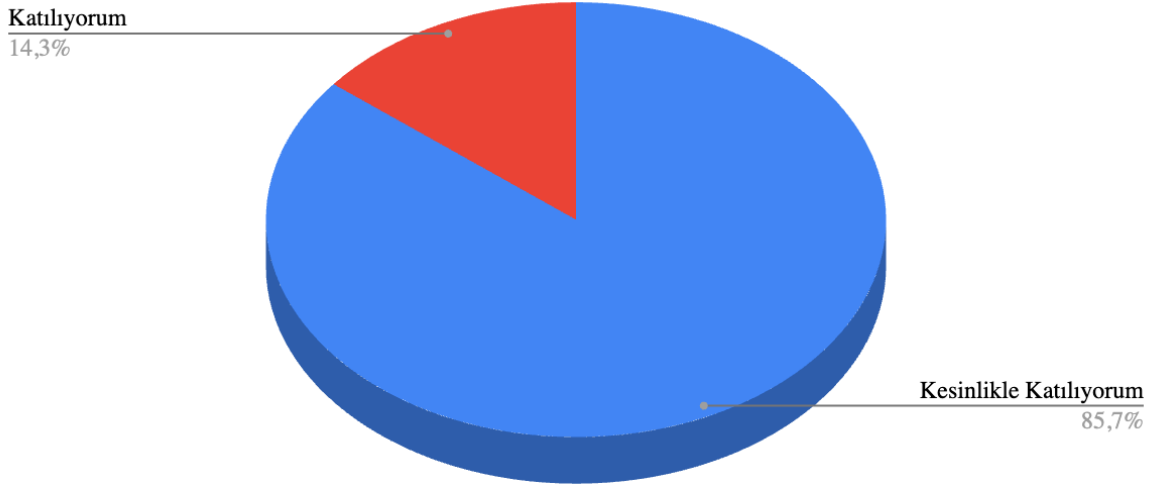
DÖÇ-3. Beşerî coğrafya faktörleriyle turizm türleri arasındaki ilişkiyi analiz eder.



Genel Değerlendirme: Öğrenci değerlendirmeleri, beşerî coğrafya faktörleri ile turizm türleri arasındaki ilişkiyi analiz etmeye yönelik öğrenme çıktısının yüksek düzeyde gerçekleştirildiğini göstermektedir.

DÖÇ-4: Doğal, tarihî ve kültürel kaynaklara dayalı turizm türlerini tanımlar ve sınıflandırır.

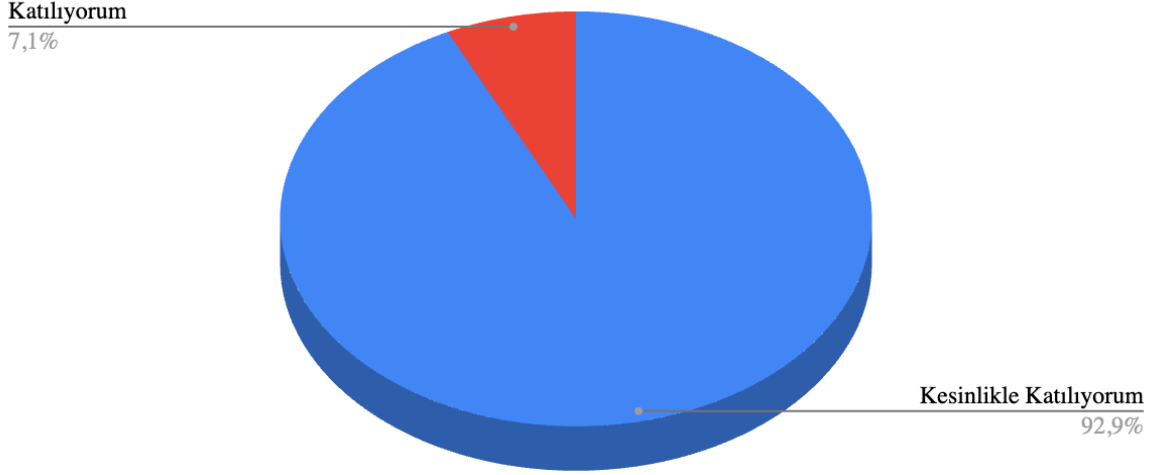
DÖÇ-4. Doğal, tarihî ve kültürel kaynaklara dayalı turizm türlerini tanımlar ve sınıflandırır.



Genel Değerlendirme: Elde edilen bulgular, öğrencilerin doğal, tarihî ve kültürel kaynaklara dayalı turizm türlerini tanımlama ve sınıflandırmaya yönelik öğrenme çıktısına yüksek düzeyde ulaştığını göstermektedir.

DÖÇ-5: Akdeniz, Ege, Marmara, Karadeniz, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgeleri'nin turizm coğrafyasını ayrı ayrı değerlendirir.

DÖÇ-5. Akdeniz, Ege, Marmara, Karadeniz, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgeleri'nin turizm coğrafyasını ayrı ayrı değerlendirir.



Genel Değerlendirme: Değerlendirme sonuçları, öğrencilerin Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinin turizm coğrafyasını değerlendirmeye yönelik öğrenme çıktısına yüksek düzeyde ulaştığını göstermektedir.

4- İyileştirme Önerileri

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

- **Alan çalışmaları:** Teknik geziler, destinasyon incelemeleri ve saha gözlemleriyle öğrencilerin teorik bilgileri uygulamayla ilişkilendirmeleri desteklenebilir.
- **Vaka analizleri:** Türkiye ve dünyadan güncel turizm destinasyonlarına ilişkin örnek olay analizleriyle öğrencilerin değerlendirme becerileri geliştirilebilir.
- **Etkileşimli öğrenme:** Harita uygulamaları, grup çalışmaları ve sunumlar aracılığıyla öğrencilerin derse aktif katılımı artırılabilir.
- **Güncel içerik:** Turizm coğrafyasını etkileyen çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel gelişmeler doğrultusunda ders içerikleri düzenli olarak güncellenebilir.



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

Ders Kodu: TUR2222

Dersin Adı: Konaklama İşl. Finansal Yönetim

Dönem: 2025-2026- Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Öğr. Kudret GÜL

1. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

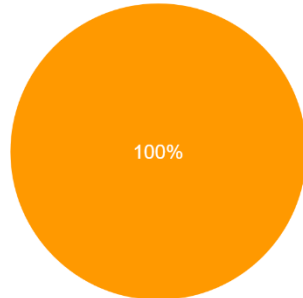
Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	-	-	100	-	-	3.00	3.00	0.00
DÖÇ-2	-	-	75	25	-	2.75	3.00	0.50
DÖÇ-3	-	-	100	-	-	3.00	3.00	0.00
DÖÇ-4	-	-	100	-	-	3.00	3.00	0.00
DÖÇ-5	-	25	75	-	-	3.25	3.00	0.50

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		36	35					
Not ort.		57,17	65,94					

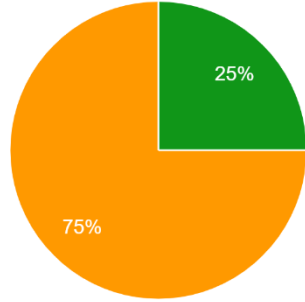
Temel Finansman kavramlarını bilir.

4 yanıt



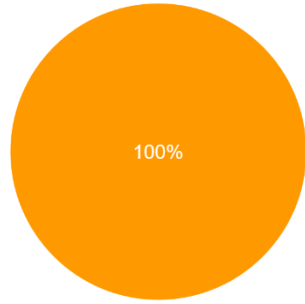
Finansal analiz yapabilir.

4 yanıt



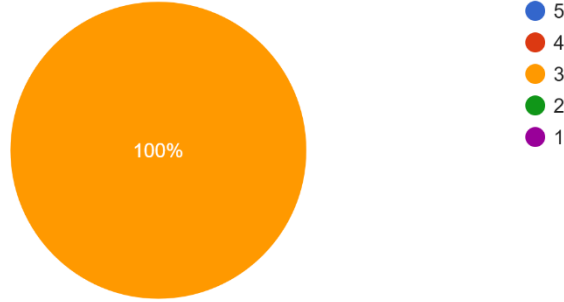
Finansal planlama yapabilir

4 yanıt



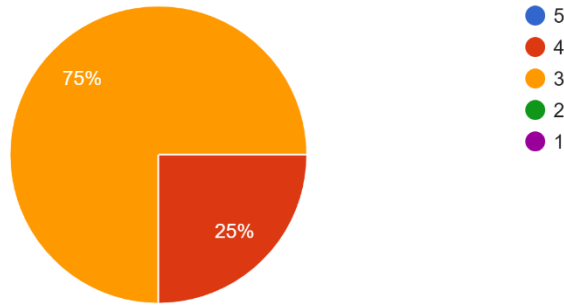
Yatırım türlerini ve fon kaynaklarını tanıyabilir

4 yanıt



Varlık yönetimini bilir.

4 yanıt



Genel Değerlendirme

Elde edilen bulgular, katılımcıların finansman dersine ilişkin öğrenme çıktılarını genel olarak yüksek düzeyde gerçekleştirdiklerini göstermektedir. Beş öğrenme çıktısından üçünde tüm katılımcılar aynı puanı (3) vermiştir. Bu nedenle bu değişkenlerde standart sapmanın 0,00 olması, katılımcılar arasında görüş birliği bulunduğunu ve değerlendirmelerin oldukça homojen olduğunu göstermektedir.

Finansal analiz yapabilir öğrenme çıktısında ortalama puan 2,75 olup diğer çıktılara göre nispeten daha düşüktür. Ayrıca standart sapmanın 0,50 olması, katılımcılar arasında sınırlı da olsa farklılık bulunduğunu göstermektedir. Bu sonuç, finansal analiz becerisinin geliştirilmesine yönelik uygulamalı çalışmaların artırılmasının yararlı olabileceğine işaret etmektedir.

Buna karşılık Varlık yönetimini bilir öğrenme çıktısı 3,25 ortalama ile en yüksek ortalamaya sahiptir. Katılımcıların %25'inin bu çıktıyı 4 puan ile değerlendirmesi, bu alandaki yeterliliğin diğer çıktılara göre daha olumlu algılandığını göstermektedir.

Bununla birlikte, veri setinin yalnızca 4 katılımcıdan oluşması nedeniyle elde edilen bulguların genellenebilirliği sınırlıdır. Daha geniş örnekleme yapılacak analizler, öğrenme çıktılarının güvenilirliği ve istatistiksel gücü açısından daha sağlam sonuçlar sağlayacaktır.



Genel olarak değerlendirildiğinde, öğrencilerin finansman dersine ilişkin öğrenme çıktılarını başarılı düzeyde kazandıkları, özellikle temel finansman bilgisi, finansal planlama ve yatırım türleri konularında ortak ve olumlu bir algıya sahip oldukları; geliştirilmesi gereken temel alanın ise finansal analiz becerileri olduğu söylenebilir.



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
2025-2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: TUR1213

Dersin Adı: Mesleki İngilizce-I

Dönem: 2025-2026- Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Kudret GÜL

1. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	26,1	8,7	43,5	4,3	17,4	3,22	3	1,38
DÖÇ-2	17,4	13,0	47,8	8,7	13,0	3,13	3	1,22
DÖÇ-3	21,7	4,3	43,5	13,0	17,4	3,00	3	1,35
DÖÇ-4	30,4	8,7	26,1	17,4	17,4	3,17	3	1,50
DÖÇ-5	26,1	0,0	34,8	13,0	26,1	2,87	3	1,52

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

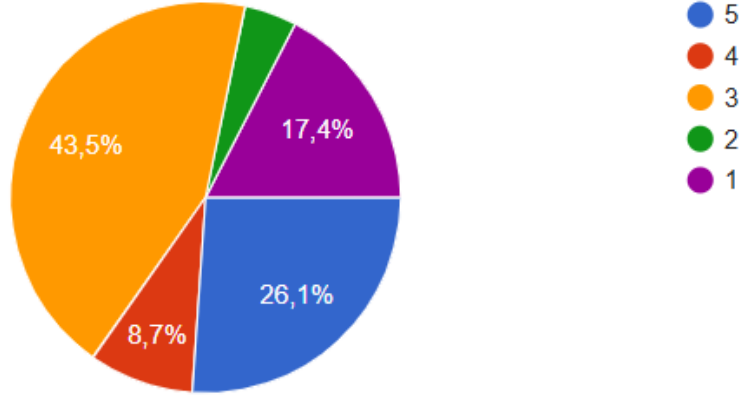
Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava giren öğrenci sayısı		26	26					
Not ort.		63,74	67,05					

3. Genel Değerlendirme

Ders öğrenme çıktılarında medyan değerinin 3 olması, öğrenci değerlendirmelerinin ağırlıklı olarak orta düzeyde yoğunlaştığını ortaya koymaktadır. Ortalama puanların 2,87 ile 3,22 aralığında değişmesi, öğrenme çıktılarının kazanıldığını ve dersin hedeflerine ulaştığını göstermektedir. Standart sapma değerlerinin genel olarak düşük düzeyde olması, öğrenci görüşleri arasında yüksek bir tutarlılık bulunduğunu işaret etmektedir.

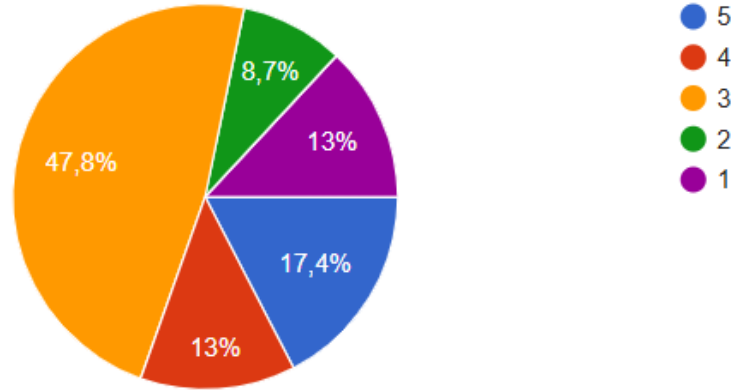
Turizm ve otelcilik alanında İngilizce konuşabilir

23 yanıt



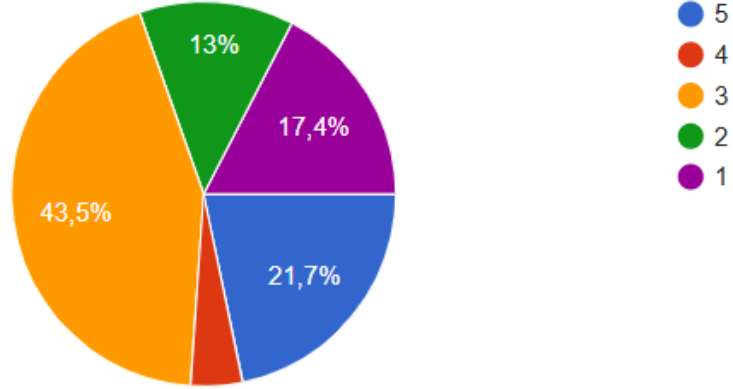
İşletme faaliyetlerini İngilizce anlar

23 yanıt



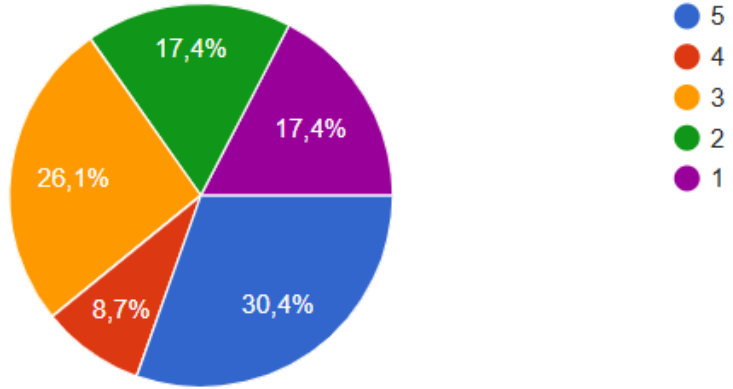
Turizm sektörü hakkında İngilizce konuşabilir

23 yanıt



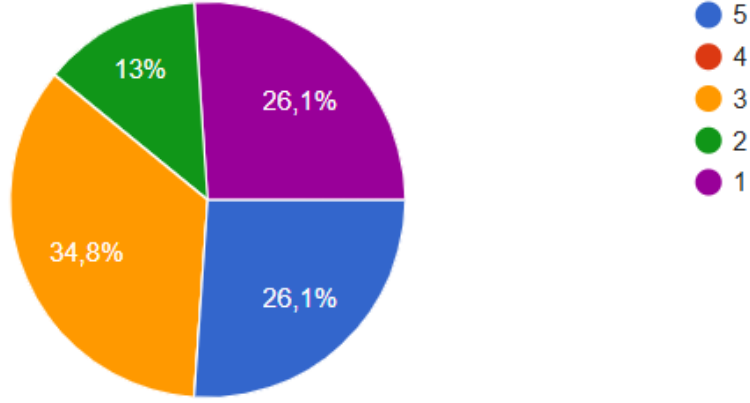
Müşterilerle İngilizce diyalog kurabilir

23 yanıt



İngilizce turistik tanıtım yapabilir

23 yanıt



Öğrenci Çıktılarının Değerlendirilmesi

Mesleki İngilizce-I dersine ait 2026 Bahar dönemi öğrenci çıktıları değerlendirme sonuçları incelendiğinde, ders kapsamında tanımlanan öğrenci çıktılarının büyük ölçüde sağlandığı görülmektedir. Ölçme araçları aracılığıyla elde edilen bulgular, öğrencilerin dersin temel öğrenme hedeflerine ulaşma düzeyinin genel olarak yeterli ve kabul edilebilir sınırlar içinde olduğunu ortaya koymaktadır.

Özellikle temel mesleki bilgi, kavramsal anlama ve ders içeriğine doğrudan bağlı uygulama becerilerini kapsayan öğrenci çıktılarında başarı düzeyinin görece yüksek olduğu dikkat çekmektedir. Bu durum, dersin içerik yapısının, kullanılan öğretim yöntemlerinin ve ölçme araçlarının söz konusu çıktıları desteklediğini göstermektedir.

Buna karşılık, analiz gerektiren, yorumlama, çok aşamalı problem çözme veya bağımsız düşünme becerilerini içeren öğrenci çıktılarında başarı düzeyinin diğer çıktılara kıyasla daha sınırlı kaldığı gözlemlenmiştir. Bu bulgu, öğrencilerin üst düzey bilişsel becerilerinin geliştirilmesine yönelik öğrenme etkinliklerinin güçlendirilmesi gerektiğine işaret etmektedir.

Genel değerlendirme kapsamında:

Ders öğrenme çıktıları ile öğrenci çıktıları arasında anlamlı ve tutarlı bir ilişki bulunduğu,

Ölçme-değerlendirme sürecinin çıktı temelli eğitim anlayışıyla uyumlu olduğu,

Öğrencilerin çoğunluğunun belirlenen başarı ölçütlerini karşıladığı

tespit edilmiştir.

İyileştirme Önerileri

Bununla birlikte, sürekli iyileştirme yaklaşımı doğrultusunda, görece düşük başarı düzeyine sahip öğrenci çıktıları için;



Dönem içine yayılmış uygulama ve örnek çalışmaların artırılması,

Süreç odaklı değerlendirme araçlarının (kısa sınavlar, ödevler, uygulama raporları vb.) çeşitlendirilmesi,

Öğrencilere verilen geri bildirimlerin daha yapılandırılmış hâle getirilmesi önerilmektedir.

Sonuç olarak, Mesing I dersinin 2026 Bahar dönemi öğrenci çıktıları değerlendirme sonuçları, dersin genel hedeflerine ulaştığını göstermekte olup, belirlenen iyileştirme alanları doğrultusunda yapılacak düzenlemelerle öğrenci başarı düzeyinin daha da artırılabilceği değerlendirilmektedir.



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
2025-2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: TUR2217

Dersin Adı: Mesleki İngilizce-II

Dönem: 2025-2026- Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Kudret GÜL

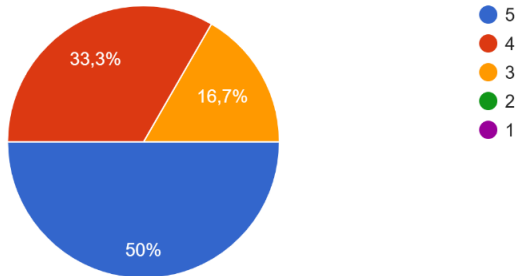
1. Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları	5 N (%)	4 N (%)	3 N (%)	2 N (%)	1 N (%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	50	33,3	16,7	-	-	4.33	4.5	0.82
DÖÇ-2	50	33,3	16,7	-	-	4.33	4.5	0.82
DÖÇ-3	50	33,3	16,7	-	-	4.33	4.5	0.82
DÖÇ-4	33,3	50	16,7	-	-	4.17	4.0	0.75
DÖÇ-5	16,7	66,7	16,7	-	-	4.00	4.0	0.63

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

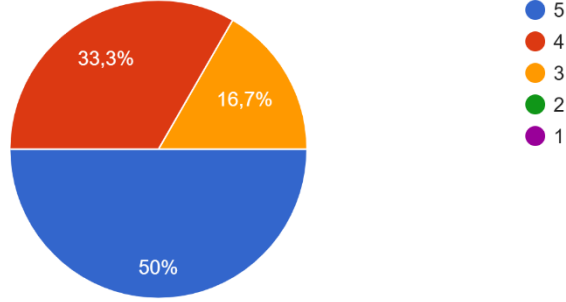
Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava giren öğrenci sayısı		33	33					
Not ort.		61,81	55					

Mesleğin gerektirdiği ihtiyaçlara yönelik İngilizceyi konuşabilir
6 yanıt



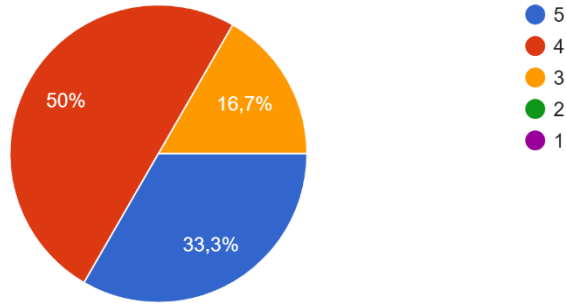
Konuklarla İngilizce temas kurabilir

6 yanıt



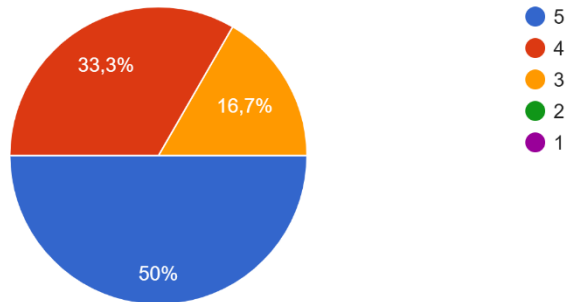
Bilgi teknolojilerindeki gelişmelerin turizme etkisini bilir

6 yanıt



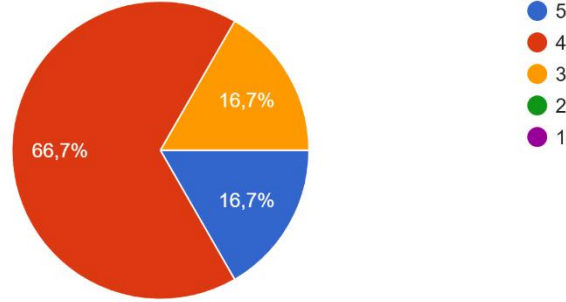
Sektörel gelişmeleri İngilizce takip edebilir

6 yanıt



Turizm pazarlamasını bilir

6 yanıt



3. Genel Değerlendirme

- Tüm öğrenme çıktılarının ortalamaları 4.00 ve üzerindedir, bu durum öğrencilerin ders öğrenme çıktılarını yüksek düzeyde kazandıklarını göstermektedir.
- En yüksek ortalama (4.33) ilk üç öğrenme çıktısında elde edilmiştir. Bu sonuçlar, öğrencilerin özellikle İngilizce iletişim ve mesleki İngilizce yeterliliklerini güçlü olarak değerlendirdiklerini göstermektedir.
- "Bilgi teknolojilerindeki gelişmelerin turizme etkisini bilir" çıktısı 4.17 ortalama ile yine başarılı düzeydedir.
- "Turizm pazarlamasını bilir" çıktısı 4.00 ortalama ile diğer çıktılara göre nispeten daha düşük olmakla birlikte olumlu değerlendirilmiştir.
- Standart sapmaların 0.63–0.82 aralığında olması, öğrenci görüşlerinin birbirine yakın olduğunu ve değerlendirmelerde önemli bir görüş ayrılığı bulunmadığını göstermektedir.
- Frekans dağılımları incelendiğinde cevapların büyük çoğunluğunun 4 (Katılıyorum) ve 5 (Tamamen Katılıyorum) seçeneklerinde toplandığı görülmektedir.

Sonuç

Ders öğrenme çıktılarının tamamı öğrenciler tarafından başarılı düzeyde gerçekleştirilmiş olarak değerlendirilmiştir. Özellikle İngilizce iletişim becerilerine ilişkin çıktılar en yüksek başarı düzeyine sahiptir. Turizm pazarlaması ile ilgili öğrenme çıktısında da olumlu sonuçlar elde edilmiş olmakla birlikte, bu alandaki uygulama örnekleri ve sektör odaklı etkinliklerin artırılması öğrenme kazanımlarını daha da güçlendirebilir.



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

Ders Kodu: TUR1212

Dersin Adı: Girişimcilik

Dönem: 2025-2026- Bahar

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	39,1	56,5	4,3	-	-	4,35	4	0,57
DÖÇ-2	47,8	47,8	4,3	-	-	4,43	4	0,59
DÖÇ-3	43,5	52,2	4,3	-	-	4,39	4	0,58
DÖÇ-4	43,5	52,2	4,3	-	-	4,39	4	0,58
DÖÇ-5	43,5	47,8	8,7	-	-	4,35	4	0,65

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		22	23					
Not ort.		85	76,52					

3. Genel Değerlendirme

Anket sonuçları incelendiğinde, öğrencilerin girişimcilik dersine ait öğrenme çıktılarını büyük ölçüde kazandıkları görülmektedir. Tüm öğrenme çıktılarında ortalama puanların 4,35 ile 4,43 arasında değişmesi, dersin hedeflenen kazanımlara ulaştığını göstermektedir. Medyan değerlerinin tüm öğrenme çıktılarında 4 olması, öğrencilerin önemli bir bölümünün ders kazanımlarına ulaştığını ortaya koymaktadır. Öğrencilerin büyük çoğunluğu "Katılıyorum" ve "Kesinlikle Katılıyorum" seçeneklerini işaretlemiş, hiçbir öğrenme çıktısında olumsuz görüş bildirilmemiştir. Standart sapma değerlerinin 0,57–0,65 arasında olması ise öğrenci görüşlerinin birbirine oldukça yakın olduğunu ve öğrenme düzeyinin dengeli bir dağılım gösterdiğini ifade etmektedir.

DÖÇ- 1

Girişimcilik ile ilgili kavramları bilir.
23 yanıt



DÖÇ- 2

Turizm girişimcisinde olması gereken özellikleri bilir.
23 yanıt



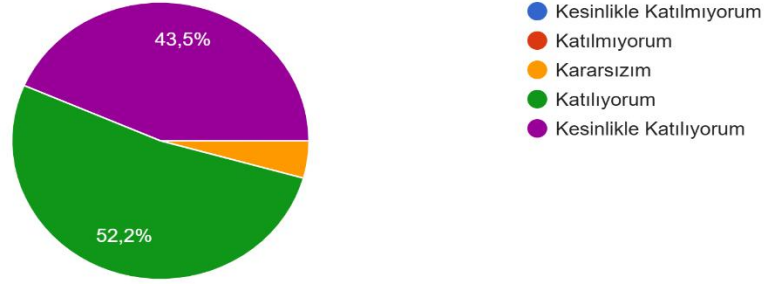
DÖÇ- 3

Turizm girişimciliğinin ekonomik, sosyal ve kültürel boyutlarını açıklayabilir.
23 yanıt



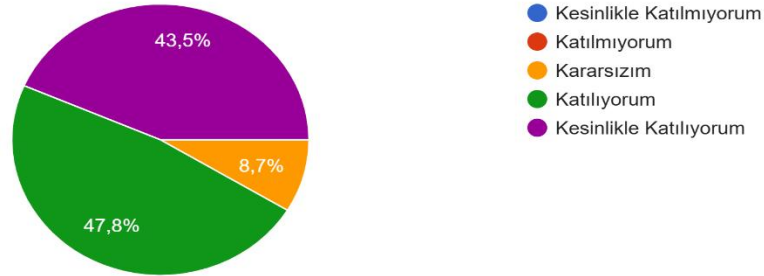
DÖÇ- 4

Girişimciliği etkileyen risk faktörlerini açıklayabilir
23 yanıt



DÖÇ- 5

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



4. İyileştirme Önerileri

Ders öğrenme çıktıları değerlendirildiğinde öğrencilerin hedeflenen kazanımlara büyük ölçüde ulaştığı görülmektedir. Elde edilen bu başarılı düzeyin sürdürülebilirliğini sağlamak ve öğrencilerin girişimcilik bakış açılarını daha da geliştirmek amacıyla uygulamalı öğrenme etkinliklerinin mevcut yapısı korunarak sektör odaklı örnek olay analizleri, girişimcilik deneyim paylaşımları ve proje temelli çalışmalarla desteklenmesi önerilmektedir. Ayrıca öğrencilerin yenilikçi iş fikirleri geliştirmelerine katkı sağlayacak atölye çalışmaları, sektör temsilcileriyle gerçekleştirilecek söyleşiler ve girişimcilik ekosistemine yönelik güncel uygulamaların ders sürecine entegre edilmesi, mevcut yüksek başarı düzeyinin korunmasına ve daha da güçlendirilmesine katkı sağlayacaktır.



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

Ders Kodu: TUR1206

Dersin Adı: Kat Hizmetleri

Dönem: 2025-2026- Bahar

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	36,4	59,1	4,5	-	-	4,32	4	0,55
DÖÇ-2	36,4	59,1	4,5	-	-	4,32	4	0,55
DÖÇ-3	40,9	54,5	4,5	-	-	4,36	4	0,57
DÖÇ-4	40,9	54,5	4,5	-	-	4,36	4	0,57
DÖÇ-5	36,4	59,1	4,5	-	-	4,32	4	0,55
DÖÇ-6	40,9	54,5	4,5	-	-	4,36	4	0,57
DÖÇ-7	40,9	54,5	4,5	-	-	4,36	4	0,57

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	27					
Not ort.		85	79,11					

3. Genel Değerlendirme

Anket sonuçları incelendiğinde öğrencilerin Kat Hizmetleri dersine ait tüm öğrenme çıktılarına yüksek düzeyde kazandıkları görülmektedir. Tüm öğrenme çıktılarında öğrencilerin yaklaşık %95'i "Katılıyorum" ve "Kesinlikle Katılıyorum" yönünde görüş bildirmiştir. Ortalama puanların 4,32 ile 4,36 arasında değişmesi ve standart sapma değerlerinin düşük olması, öğrencilerin ders kazanımlarına ilişkin görüşlerinin tutarlı olduğunu göstermektedir. Özellikle kat hizmetleri organizasyonu, iş sağlığı ve güvenliği, temizlik uygulamaları, kayıt sistemleri ve departmanlar arası işleyişe ilişkin öğrenme çıktılarında elde edilen yüksek başarı düzeyi, dersin amaçlarına etkili biçimde ulaştığını ortaya

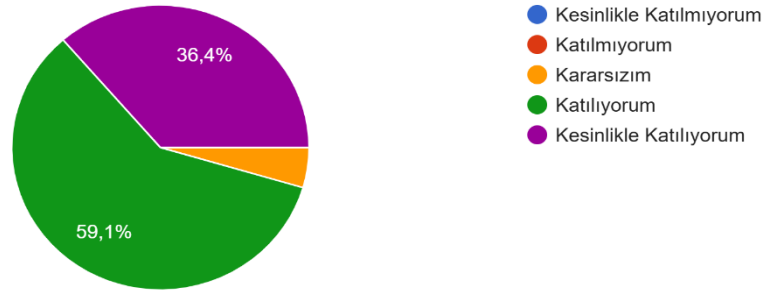


koymaktadır. Sonuçlar genel olarak değerlendirildiğinde ders öğrenme çıktılarının öğrenciler tarafından büyük ölçüde kazanıldığı anlaşılmaktadır.

DÖÇ- 1

Kat hizmetlerinin konaklama işletmelerindeki yeri ve önemini kavrar.

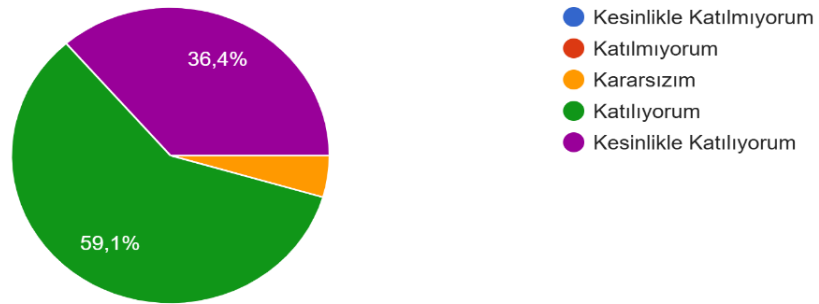
22 yanıt



DÖÇ- 2

Kat hizmetlerinde kullanılan temizlik malzemeleri, araç ve gereçlerin çeşitlerini tanımlar.

22 yanıt





DÖÇ- 3

Kat hizmetleri personelinin görev tanımlarını ve hiyerarşik yapısını açıklar.

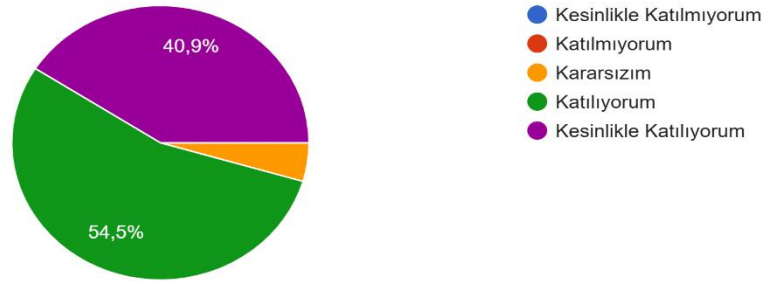
22 yanıt



DÖÇ- 4

Kat hizmetlerinde uygulanan iş sağlığı ve güvenliği kurallarını açıklar.

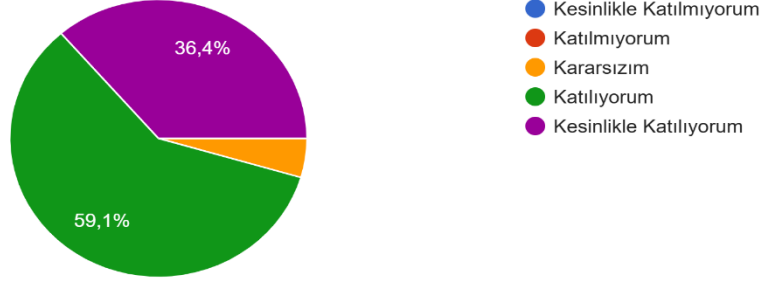
22 yanıt



DÖÇ-5

Çamaşırhane ve kat hizmetleri arasındaki ilişkiyi açıkla.

22 yanıt



DÖÇ- 6

Kat hizmetlerinde kullanılan formlar ve kayıt sistemlerini açıkla.

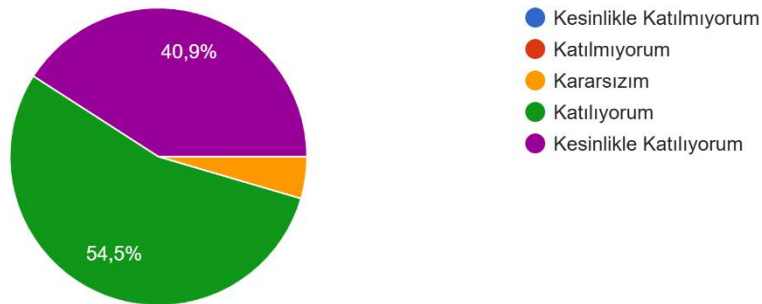
22 yanıt



DÖÇ-7

Temizlik türleri (günlük temizlik, genel temizlik, çıkış temizliği vb.) ve uygulama sıralarını açıkla.

22 yanıt



4. İyileştirme Önerileri

Ders kapsamında elde edilen yüksek öğrenme çıktılarının sürdürülebilirliğini desteklemek amacıyla uygulamalı eğitimlerin mevcut etkinliği korunarak örnek misafir odaları üzerinde gerçekleştirilen uygulamaların çeşitlendirilmesi önerilmektedir. Oda hazırlama standartları, kontrol listelerinin kullanımı, minibar kontrolü, kayıp eşya prosedürleri ve oda denetim uygulamalarına yönelik senaryo temelli çalışmaların ders sürecine düzenli olarak dahil edilmesi, öğrencilerin mesleki yeterliliklerini daha da güçlendirecektir.

Bunun yanında çevre dostu kat hizmetleri uygulamaları, sürdürülebilir temizlik ürünleri, dijital oda durum takip sistemleri ve akıllı otel teknolojilerine ilişkin güncel örneklerin ders içeriklerine entegre edilmesi öğrencilerin sektördeki yeni uygulamaları yakından tanımalarına katkı sağlayacaktır. Ayrıca örnek kat ofisi düzenlemeleri, oda kontrol uygulamaları ve farklı otel standartlarının karşılaştırıldığı uygulamalarla öğrencilerin kalite odaklı çalışma anlayışlarının desteklenmesi, mevcut yüksek başarı düzeyinin korunmasına ve daha da geliştirilmesine katkı sağlayacaktır.



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

Ders Kodu: TUR1215

Dersin Adı: Otel İşletmeciliği

Dönem: 2025-2026- Bahar

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 (%)	Ort4,29	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1	37,5	54,2	8,3	-	-	4,29	4	0,62
DÖÇ-2	37,5	54,2	8,3	-	-	4,29	4	0,62
DÖÇ-3	37,5	54,2	8,3	-	-	4,29	4	0,62
DÖÇ-4	41,7	50	8,3	-	-	4,33	4	0,64
DÖÇ-5	41,7	50	8,3	-	-	4,33	4	0,64

2. Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

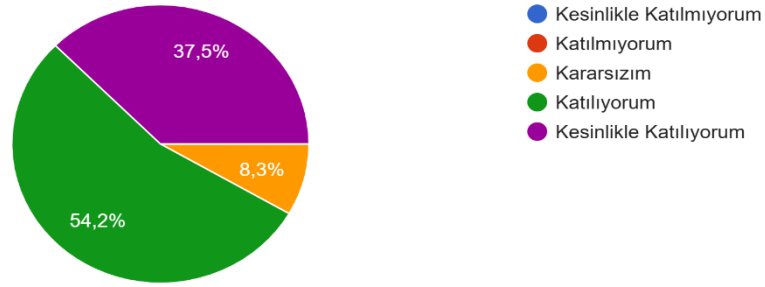
Soru No	Kısa Sınav	Ara Sınav	Final Sınavı	Bütünleme Sınavı	Proje	Ödev	Sunum	Diğer
	DÖÇ NO							
Sınava katılan öğrenci sayısı		25	25					
Not ort.		74,40	83,40					

3. Genel Değerlendirme

Anket sonuçları, öğrencilerin Otel İşletmeciliği dersine ait öğrenme çıktılarını yüksek düzeyde kazandıklarını göstermektedir. Tüm öğrenme çıktılarında öğrencilerin %90'ın üzerinde olumlu görüş bildirmesi, dersin hedeflenen kazanımlara başarılı bir şekilde ulaştığını ortaya koymaktadır. Ortalama puanların 4,29 ile 4,33 arasında değişmesi ve standart sapma değerlerinin düşük olması, öğrenci görüşlerinin tutarlı ve dengeli olduğunu göstermektedir. Öğrencilerin özellikle otel işletmelerinin yönetim fonksiyonları, departman yapısı ve işletme organizasyonuna ilişkin bilgi ve becerileri büyük ölçüde kazandıkları anlaşılmaktadır. Elde edilen bulgular, ders öğrenme çıktılarının etkili bir öğretim süreciyle öğrencilere başarıyla kazandırıldığını göstermektedir.

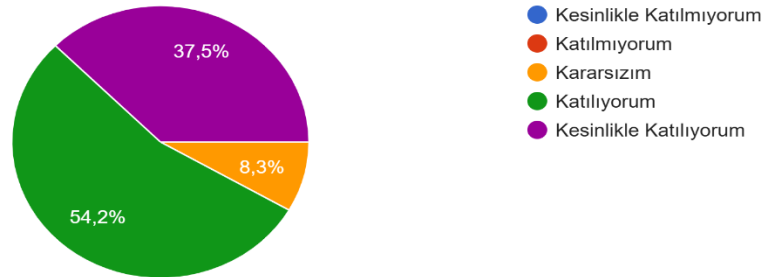
DÖÇ- 1

Otel işletmelerinin özelliklerini sınıflandırma kriterlerini ve yönetim fonsiyonlarını öğrenir.
24 yanıt



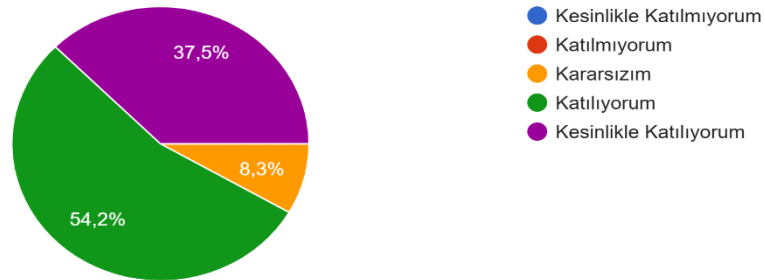
DÖÇ-2

Otel işletmelerinin yönetim fonksiyonlarını tanıyabilir ve yorumlayabilir.
24 yanıt



DÖÇ- 3

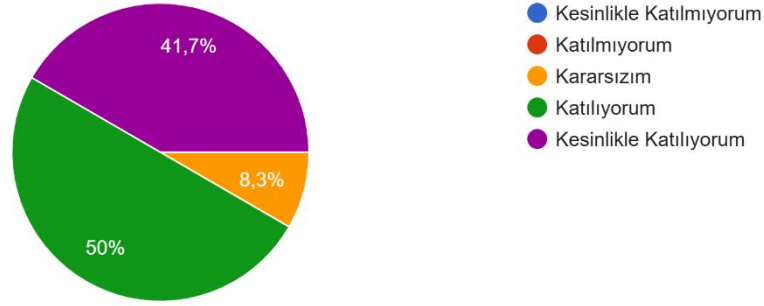
Otel işletmelerinde misafir ilişkilerine göre departmanları tanıyabilir.
24 yanıt



DÖÇ- 4

Otel işletmelerinde gelir gider durumuna göre departmanları tanıyabilir.

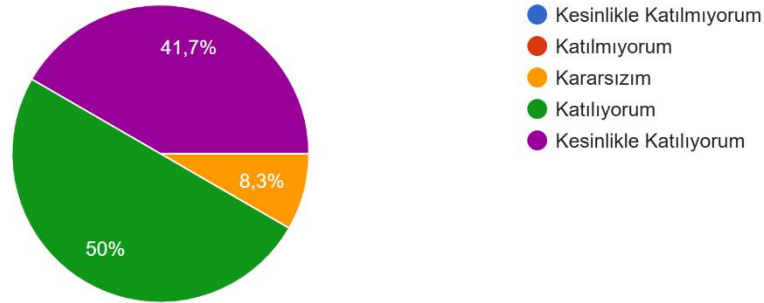
24 yanıt



DÖÇ- 5

Otel işletmelerindeki diğer destek departmanları tanıyabilir.

24 yanıt



4. İyileştirme Önerileri

Ders kapsamında elde edilen yüksek öğrenme çıktılarının sürdürülebilirliğini desteklemek amacıyla, öğrencilerin otel işletmelerinin işleyişini bütüncül olarak değerlendirebilecekleri uygulama temelli çalışmaların mevcut yapısı korunarak zenginleştirilmesi önerilmektedir. Özellikle farklı departmanlar arasındaki koordinasyonu ele alan senaryo çalışmaları ve yönetim kararlarına yönelik örnek uygulamalar öğrencilerin yönetsel bakış açılarının gelişimine katkı sağlayacaktır.

Bunun yanında güncel otel yönetim sistemleri, sürdürülebilir otelcilik uygulamaları ve dijital dönüşüm süreçlerine ilişkin örneklerin ders içeriklerine entegre edilmesi, öğrencilerin sektördeki yenilikleri yakından takip etmelerine olanak sağlayacaktır. Ayrıca farklı konseptteki konaklama işletmelerine yönelik inceleme çalışmaları ve yöneticilerle gerçekleştirilecek deneyim paylaşımı etkinlikleri,



öğrencilerin mesleki bilgi birikimlerini daha da güçlendirecek ve mevcut yüksek başarı düzeyinin devamlılığını destekleyecektir.