



BALIKESİR
ÜNİVERSİTESİ



Balıkesir Üniversitesi **2025-2026**

TURİZM FAKÜLTESİ

**GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ**

MEZUN MEMNUNİYET DEĞERLERNDİRME ANKET RAPORU



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
gastronomi@balikesir.edu.tr



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Mezun Memnuniyet Anket Raporu

1. Giriş ve Amaç

Bu rapor, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin eğitim-öğretim hizmetleri, fiziki olanakları, idari süreçleri, sosyal-kültürel ortamı ve fakülte yönetimine ilişkin değerlendirmelerini ortaya koymak amacıyla hazırlanmıştır. Rapor, Fakülte Memnuniyeti Anketi kapsamında elde edilen 23 geçerli yanıt üzerinden frekans, yüzde ve ortalama puanlar dikkate alınarak oluşturulmuştur.

Değerlendirmelerde 5'li Likert ölçeği kullanılmış; 4 (Katılıyorum) ve 5 (Kesinlikle Katılıyorum) yanıtları olumlu yanıt olarak ele alınmıştır. Böylece fakülteye ilişkin güçlü yönler ile sürekli iyileştirme kapsamında izlenebilecek alanlar bütüncül biçimde değerlendirilmiştir.

2. Rapor Özeti

Gösterge	Sonuç
Toplam katılımcı sayısı	23
Genel fakülte memnuniyeti ortalaması	4,65 / 5
Genel memnuniyette 4 veya 5 puan verenler	22 öğrenci (%95,7)
Fakülte değerlendirme ifadeleri genel ortalaması	4,47 / 5
Fakülte değerlendirme ifadelerinde olumlu yanıt ortalaması	%89,2

Genel bulgular, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin fakülteye ilişkin değerlendirmelerinin oldukça olumlu düzeyde yoğunlaştığını göstermektedir. Genel fakülte memnuniyeti ortalaması 4,65/5, fakülte değerlendirme ifadelerinin genel ortalaması ise 4,47/5 olarak hesaplanmıştır.

3. Katılımcı Profili

Bu bölümde ankete katılan öğrencilerin temel demografik ve akademik özellikleri, veri setinde yer alan geçerli yanıtlar üzerinden frekans ve yüzde olarak sunulmuştur. Katılımcıların önemli bir bölümünün 2022 girişli öğrencilerden oluşması, değerlendirmelerin büyük ölçüde fakülte ve bölüm deneyimi daha uzun süreye yayılan öğrencilerin görüşlerini yansıtmaması bakımından önemlidir.

3.1. Cinsiyet Dağılımı

Kategori	f	%
Kadın	14	60,9
Erkek	9	39,1
Toplam	23	100,0

3.2. Yaş Dağılımı

Kategori	f	%
18-20	6	26,1
21-23	14	60,9
24 ve üzeri	3	13,0
Toplam	23	100,0

3.3. Uyrak Dağılımı

Kategori	f	%
----------	---	---



Türk	21	91,3
Azerbaycan	2	8,7
Toplam	23	100,0

3.4. Kayıt Yılı Dağılımı

Kategori	f	%
2022	19	82,6
2023	2	8,7
2024	1	4,3
2025	1	4,3
Toplam	23	100,0

4. Genel Fakülte Memnuniyet Düzeyi

Öğrencilerden Turizm Fakültesi'nden genel memnuniyet düzeylerini 1 ile 5 arasında değerlendirmeleri istenmiştir. Aşağıdaki dağılım, genel memnuniyetin ağırlıklı olarak 4 ve 5 puanlarında toplandığını göstermektedir.

Puan	f	%
1	0	0,0
2	0	0,0
3	1	4,3
4	6	26,1
5	16	69,6
Toplam	23	100,0

Genel fakülte memnuniyeti ortalaması 4,65/5 olarak hesaplanmıştır. 4 ve 5 puan veren öğrencilerin toplam oranı %95,7 düzeyindedir. Bu sonuç, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin fakülteye ilişkin genel memnuniyet düzeylerinin oldukça yüksek olduğunu göstermektedir.



5. Fakülte Değerlendirme İfadelerine İlişkin Ortalama Puanlar

Aşağıdaki tabloda fakülte değerlendirme ifadelerine verilen yanıtların ortalama puanları ve olumlu yanıt oranları sunulmuştur. Puanlama 1=Kesinlikle Katılmıyorum ve 5=Kesinlikle Katılıyorum şeklinde değerlendirilmiştir.

Kod	İfade	Ort.	Olumlu %
M1	Fakültenin eğitim-öğretim hizmetlerinin kalitesi yeterlidir.	4,61	%95,7
M2	Fakültede sosyal yaşam, olanaklar ve hizmetler yeterlidir.	4,39	%87,0
M3	Fakültenin engelli öğrencilere yönelik fiziki donanımı / altyapısı yeterlidir.	4,43	%87,0
M4	Fakültede öğrencilerle ilgili bilgiler doğru ve zamanında işlenmektedir.	4,52	%91,3
M5	Fakültenin öğrenci işleri tarafından sunulan hizmetler tatmin edicidir.	4,57	%91,3
M6	Dersliklerin fiziki durumu yeterlidir.	4,48	%91,3
M7	Derslikler öğrenci kapasitesine uygundur.	4,65	%95,7
M8	Fakültenin bilgisayar ve internet olanakları yeterlidir.	4,35	%82,6
M9	Fakültenin kantin olanakları ve kafeterya hizmetleri yeterlidir.	4,43	%87,0
M10	Fakültenin kütüphane olanakları ve hizmetleri yeterlidir.	4,39	%87,0
M11	Fakültenin sahip olduğu laboratuvar olanakları yeterlidir.	4,57	%91,3
M12	Fakültede fotokopi hizmetleri yeterlidir.	4,22	%78,3
M13	Fakültedeki genel kullanım alanlarının temizliği yeterlidir.	4,48	%91,3
M14	Fakültedeki lavabo ve tuvaletlerin temizliği yeterlidir.	4,30	%82,6
M15	Fakültede öğrencilerin güvenliği sağlanmaktadır.	4,52	%91,3
M16	Fakültenin öğrenci kulüpleri ve sayısı yeterlidir.	4,39	%87,0
M17	Fakültede gerçekleştirilen sosyal ve kültürel etkinlikler yeterlidir.	4,43	%87,0
M18	Fakülte yönetimi, öğrencilerin sorun ve önerilerine karşı duyarlıdır.	4,48	%91,3
M19	Fakültede akademik personelin öğrencilere ilgi ve alakası yeterlidir.	4,65	%95,7
M20	Fakültede idari personelin öğrencilere karşı tutum ve davranışları olumludur.	4,57	%91,3

İfadeler içinde en yüksek ortalamalar M7 kodlu “Derslikler öğrenci kapasitesine uygundur” ve M19 kodlu “Fakültede akademik personelin öğrencilere ilgi ve alakası yeterlidir” ifadelerinde (4,65/5) görülmüştür. En düşük ortalama ise M12 kodlu “Fakültede fotokopi hizmetleri yeterlidir” ifadesinde (4,22/5) elde edilmiştir. Bununla birlikte, bu ifade de olumlu değerlendirme aralığında yer almaktadır.

6. Genel Değerlendirme

Fakülte Memnuniyeti Anketi bulguları, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin Turizm Fakültesi’ni genel olarak oldukça olumlu değerlendirdiğini göstermektedir. Katılımcıların %95,7’si genel memnuniyet düzeyinde 4 veya 5 puan vermiştir. Fakülte değerlendirme ifadelerinin genel ortalaması 4,47/5 düzeyindedir.

Öğrencilerin özellikle derslik kapasitesi, akademik personelin öğrencilere ilgi ve alakası, eğitim-öğretim hizmetlerinin kalitesi, öğrenci işleri hizmetleri, laboratuvar olanakları ve idari personelin tutum ve davranışları gibi başlıklarda olumlu değerlendirmeler yaptığı görülmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün uygulamalı eğitim yapısı dikkate alındığında, laboratuvar olanaklarına ilişkin yüksek değerlendirme ayrıca önemli bir bulgu olarak değerlendirilmektedir.

Katılımcı profilinde 2022 kayıtlı öğrencilerin yüksek oranda yer alması, rapor bulgularının fakülte deneyimi daha uzun süreye yayılan öğrencilerin değerlendirmelerini yansıtmaması bakımından dikkat çekicidir. Bu durum, genel memnuniyet düzeyinin yalnızca kısa süreli izlenimlere değil, öğrencilerin fakülte ve bölümle ilgili çok yönlü deneyimlerine dayandığını göstermektedir.

7. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

1. Fakültede mevcut yüksek memnuniyet düzeyinin sürdürülebilirliği için öğrenci geri bildirimleri her dönem düzenli olarak izlenmeli ve kalite süreçleri kapsamında değerlendirilmelidir.
2. Fotokopi hizmetleri, bilgisayar ve internet olanakları ile lavabo/tuvalet temizliği gibi görece olarak daha düşük ortalamaya sahip alanlar düzenli olarak takip edilmeli; ihtiyaçlar doğrultusunda iyileştirme çalışmaları planlanmalıdır.



3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün uygulamalı eğitim yapısı dikkate alınarak mutfak, laboratuvar ve uygulama alanlarının donanım, temizlik, kapasite ve erişilebilirlik bakımından düzenli kontrol edilmesi önerilmektedir.
4. Sosyal-kültürel etkinlikler, öğrenci kulüpleri ve sektörle buluşma faaliyetleri artırılarak öğrencilerin fakülte aidiyeti ve mesleki gelişim süreçleri desteklenmelidir.
5. Akademik ve idari personelin öğrencilere yönelik olumlu yaklaşımının sürdürülmesi, fakülte memnuniyetinin devamlılığı açısından önemli görülmektedir.
6. Anket sonuçları PUKÖ döngüsü kapsamında bölüm ve fakülte yönetimi tarafından değerlendirilerek güçlü alanların korunması ve gelişime açık alanların iyileştirilmesi sağlanmalıdır.

