



BALIKESİR
ÜNİVERSİTESİ



Balıkesir Üniversitesi **2025-2026**

TURİZM FAKÜLTESİ

**GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ**

**PROGRAM ÇIKTILARI
ANKETİ
DEĞERLENDİRME RAPORU**



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



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
PROGRAM ÇIKTILARI ANKETİ DEĞERLENDİRME RAPORU

1. Giriş ve Amaç

Bu anket çalışması, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün program çıktılarına ulaşma düzeyinin öğrenciler tarafından değerlendirilmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Program Çıktıları Anketi kapsamında elde edilen 8 geçerli yanıt üzerinden frekans, yüzde ve ortalama puanlar dikkate alınarak oluşturulmuştur.

2. Rapor Özeti

Gösterge	Sonuç
Toplam katılımcı sayısı	8
Program çıktıları genel ortalaması	4,32 / 5
Program çıktılarında olumlu yanıt ortalaması	%81,69
Değerlendirilen program çıktısı sayısı	13
Geçerli yanıtların değerlendirme kapsamı	Program öğrenim çıktıları

Program öğrenim çıktıları genel ortalaması 4,32/5 olarak hesaplanmıştır. Bulgular, program çıktıları ifadelerinde olumlu yanıtların yüksek düzeyde yoğunlaştığını göstermektedir.

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.

3.1.Cinsiyet Dağılımı

Kategori	f	%
Kadın	6	75
Erkek	2	25



3.2.Yaş Aralığı Dağılımı

Kategori	f	%
21-24	5	63
25-29	3	37

3.3.Öğrenim / Mezuniyet Durumu

Kategori	f	%
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 4. sınıf öğrencisiyim.	5	63
Mezunum	3	37

4. Program Çıktılarına Ulaşma Düzeyi

Aşağıdaki tabloda program öğrenim çıktılarına ilişkin ifadelere verilen yanıtların ortalama puanları ve olumlu yanıt oranları sunulmuştur. Puanlama 1=Kesinlikle Katılmıyorum ve 5=Kesinlikle Katılıyorum şeklinde değerlendirilmiştir.

Kod	Program Çıktısı İfadesi	Ort.	Olumlu %
PÇ1	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.	4,62	100
PÇ2	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konularında araştırma yöntemlerini bilir ve uygular.	4,38	87,5
PÇ3	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda uluslararası standartları bilir ve uygular.	4,50	75
PÇ4	Gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ve donanımı bilgisi ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	3,50	37
PÇ5	Gastronomi ve mutfak sanatları alanına giren yiyecek yönetimi, menü planlaması ve yönetilmesi konularında edindiği teorik bilgileri iş ortamında uygular.	4,62	100
PÇ6	Gastronomide meydana gelen değişimleri inceleyerek yeni eğilimler, yeni yaklaşımlar, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini takip edebilir, yeterli düzeyde katkı sağlayabilir.	4,63	100
PÇ7	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.	4,38	75
PÇ8	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.	4,50	100



PÇ9	Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir. Bu bağlamda yiyecek ve içecek ile ilgili çalıştığı kişilerin mesleki bilgi ve becerilerini artırır; kendisini de kişisel ve mesleki anlamda geliştirir.	4,50	87,5
PÇ10	Bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar. Ayrıca iletişimi sağlayabilecek yeterlilikte 2. yabancı dil bilgisine sahip olur.	3,25	37
PÇ11	Yemeği ve pişirme işlemini bir sanat olarak benimser; yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	4,63	100
PÇ12	Turizm alanı hakkında bilgi sahibidir, özellikle gastronomi ve mutfak sanatlarında uzmanlaşmıştır.	4,63	100
PÇ13	Gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında kurulacak yeni bir işletmenin yatırım aşamasını tasarlar ve işletir.	4,00	63

Program çıktıları içinde en yüksek ortalama PÇ6, PÇ11 ve PÇ12 kodlu ifadelerde (4,63/5), en düşük ortalama ise PÇ10 kodlu “Bir yabancı dilde an az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar. Ayrıca iletişimi sağlayabilecek yeterlilikte 2. yabancı dil bilgisine sahip olur.” ifadesinde (3,25/5) görülmüştür.

5. Genel Değerlendirme

Program Çıktıları Anketi bulguları, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program öğrenim çıktılarının katılımcılar tarafından yüksek düzeyde karşılandığını göstermektedir. Program çıktıları genel ortalaması 4,32/5'tir. Katılımcı değerlendirmelerinde temel alan bilgisi, gastronomi kültürü ve tarihi, sanatsal sunum yetkinliği, menü yönetimi ve meslek etiği gibi başlıkların bütüncül biçimde olumlu değerlendirildiği; buna karşın bilişim teknolojileri ve yabancı dil yetkinliklerinin programın öncelikli olarak geliştirilmesi ve desteklenmesi gereken alanlar olarak öne çıktığı görülmektedir.