



Balıkesir
Üniversitesi



2025-2026

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ

**DERS BAZLI
ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ
DEĞERLENDİRME
RAPORU**



Gastronomi ve Mutfak Sanatları
gastronomi@balikesir.edu.tr





BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
DERS BAZLI ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ DEĞERLENDİRME RAPORU

Ders Adı: AIT 1201 Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	0,50
Proje Çalışması	22	0,50
Laboratuvar/Atölye	22	0,50
Kısa Sınav	22	0,50
Ara Sınav	22	0,75
Final Sınavı	22	0,75
Sunum/Seminer	22	0,50
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	0,25

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 59,50 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.



- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.





Ders Adı: GMS1201 Gıda Teknolojileri

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	0,50
Proje Çalışması	22	0,50
Laboratuvar/Atölye	22	1,25
Kısa Sınav	22	0,50
Ara Sınav	22	1,25
Final Sınavı	22	1,25
Sunum/Seminer	22	0,50
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	0,75

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS1203 Gıda Mevzuatı

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	0,75
Proje Çalışması	22	0,75
Laboratuvar/Atölye	22	0,25
Kısa Sınav	22	0,75
Ara Sınav	22	1,25
Final Sınavı	22	1,25
Sunum/Seminer	22	0,75
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	0,75

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 91 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS1204 Türk Mutfak Kültürü

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	1,00
Proje Çalışması	22	1,00
Laboratuvar/Atölye	22	0,50
Kısa Sınav	22	0,75
Ara Sınav	22	2,00
Final Sınavı	22	2,25
Sunum/Seminer	22	1,00
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	1,25

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 136,50 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS1205 Beslenme İlkeleri

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	0,75
Proje Çalışması	22	0,75
Laboratuvar/Atölye	22	1,50
Kısa Sınav	22	1,00
Ara Sınav	22	1,75
Final Sınavı	22	2,25
Sunum/Seminer	22	0,75
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	1,50

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 143,50 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS1206 Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	0,75
Proje Çalışması	22	0,75
Laboratuvar/Atölye	22	1,00
Kısa Sınav	22	0,75
Ara Sınav	22	1,75
Final Sınavı	22	2,25
Sunum/Seminer	22	0,75
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	1,25

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 129,50 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS1207 Genel İşletme

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	0,75
Proje Çalışması	22	1,00
Laboratuvar/Atölye	22	0,50
Kısa Sınav	22	0,75
Ara Sınav	22	1,75
Final Sınavı	22	2,00
Sunum/Seminer	22	0,75
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	1,25

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 122,50 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: YBD1207 İngilizce II

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	0,75
Proje Çalışması	22	0,75
Laboratuvar/Atölye	22	0,50
Kısa Sınav	22	0,75
Ara Sınav	22	1,75
Final Sınavı	22	2,00
Sunum/Seminer	22	0,75
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	1,25

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 119,00 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: TDI1201 Türk Dili II

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	0,50
Proje Çalışması	22	0,50
Laboratuvar/Atölye	22	0,50
Kısa Sınav	22	0,50
Ara Sınav	22	1,50
Final Sınavı	22	1,75
Sunum/Seminer	22	0,50
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	0,75

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 91,00 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıklarla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.



- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: YDI1201 Yabancı Dil İngilizce II

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	0,50
Proje Çalışması	22	0,50
Laboratuvar/Atölye	22	0,50
Kısa Sınav	22	0,75
Ara Sınav	22	1,50
Final Sınavı	22	1,75
Sunum/Seminer	22	0,75
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	1,00

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 101,50 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: KRY1201 Kariyer Planlama

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 22

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	22	0,50
Proje Çalışması	22	0,75
Laboratuvar/Atölye	22	0,50
Kısa Sınav	22	0,50
Ara Sınav	22	1,25
Final Sınavı	22	1,50
Sunum/Seminer	22	1,00
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	22	0,75

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 94,50 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS2201 Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 26

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	26	0,95
Proje Çalışması	26	0,95
Laboratuvar/Atölye	26	0,32
Kısa Sınav	26	0,80
Ara Sınav	26	1,59
Final Sınavı	26	1,75
Sunum/Seminer	26	0,80
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	26	1,27

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 118 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS2202 Mutfak Uygulamaları II

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar/2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 26

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	26	1,00
Proje Çalışması	26	1,00
Laboratuvar/Atölye	26	2,75
Kısa Sınav	26	0,75
Ara Sınav	26	2,25
Final Sınavı	26	2,50
Sunum/Seminer	26	1,00
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	26	1,75

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 182,00 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS2203 Menü Planlama

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 26

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	26	0,97
Proje Çalışması	26	1,13
Laboratuvar/Atölye	26	0,32
Kısa Sınav	26	0,65
Ara Sınav	26	1,45
Final Sınavı	26	1,78
Sunum/Seminer	26	1,13
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	26	1,29

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 122,00 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS2204 Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 26

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	26	0,67
Proje Çalışması	26	0,67
Laboratuvar/Atölye	26	0,44
Kısa Sınav	26	0,89
Ara Sınav	26	1,78
Final Sınavı	26	2,00
Sunum/Seminer	26	0,67
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	26	1,11

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 115 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: YBD2212 Mesleki Yabancı Dil İngilizce

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 26

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	26	0,45
Proje Çalışması	26	0,45
Laboratuvar/Atölye	26	0,45
Kısa Sınav	26	0,68
Ara Sınav	26	1,36
Final Sınavı	26	1,59
Sunum/Seminer	26	0,68
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	26	0,91

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 92 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS2205 Yenilebilir Endemik Bitkiler

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 26

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	26	0,54
Proje Çalışması	26	0,65
Laboratuvar/Atölye	26	1,29
Kısa Sınav	26	0,32
Ara Sınav	26	0,86
Final Sınavı	26	1,08
Sunum/Seminer	26	0,65
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	26	0,75

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 86 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS2207 Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 26

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	26	0,58
Proje Çalışması	26	0,70
Laboratuvar/Atölye	26	1,28
Kısa Sınav	26	0,35
Ara Sınav	26	1,05
Final Sınavı	26	1,16
Sunum/Seminer	26	0,70
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	26	0,82

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 93 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS2210 Genel Ekonomi

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 26

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	26	0,62
Proje Çalışması	26	0,62
Laboratuvar/Atölye	26	0,31
Kısa Sınav	26	0,77
Ara Sınav	26	1,38
Final Sınavı	26	1,54
Sunum/Seminer	26	0,62
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	26	1,07

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 97 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS3201 Dünya Mutfakları II

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 18

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	18	0,51
Proje Çalışması	18	0,63
Laboratuvar/Atölye	18	1,40
Kısa Sınav	18	0,38
Ara Sınav	18	1,14
Final Sınavı	18	1,27
Sunum/Seminer	18	0,64
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	18	0,89

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 96 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS3202 Mutfak Uygulamaları IV

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 18

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	18	1,25
Proje Çalışması	18	1,25
Laboratuvar/Atölye	18	2,75
Kısa Sınav	18	0,75
Ara Sınav	18	2,25
Final Sınavı	18	2,50
Sunum/Seminer	18	1,25
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	18	1,75

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 182 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS3203 Yöresel Anadolu Mutfağı

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 18

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	18	0,57
Proje Çalışması	18	0,57
Laboratuvar/Atölye	18	1,26
Kısa Sınav	18	0,35
Ara Sınav	18	1,03
Final Sınavı	18	1,15
Sunum/Seminer	18	0,69
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	18	0,81

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 90 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS3204 Çorba Kültürü

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 18

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	18	0,46
Proje Çalışması	18	0,57
Laboratuvar/Atölye	18	1,26
Kısa Sınav	18	0,34
Ara Sınav	18	0,92
Final Sınavı	18	1,15
Sunum/Seminer	18	0,57
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	18	0,80

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 85 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: YBD3210 Mesleki Yabancı Dil İngilizce

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 18

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	18	0,46
Proje Çalışması	18	0,46
Laboratuvar/Atölye	18	0,46
Kısa Sınav	18	0,69
Ara Sınav	18	1,37
Final Sınavı	18	1,59
Sunum/Seminer	18	0,69
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	18	0,92

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 93 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS3205 Kahve Kùltürü

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 18

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	18	0,51
Proje Çalışması	18	0,62
Laboratuvar/Atölye	18	1,23
Kısa Sınav	18	0,31
Ara Sınav	18	0,82
Final Sınavı	18	1,03
Sunum/Seminer	18	0,62
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	18	0,72

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yüğü ortalama 82 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle kısmen uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yüğü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS3206 Araştırma Teknikleri

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 18

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	18	0,82
Proje Çalışması	18	0,82
Laboratuvar/Atölye	18	0,23
Kısa Sınav	18	0,47
Ara Sınav	18	1,16
Final Sınavı	18	1,28
Sunum/Seminer	18	0,82
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	18	1,04

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 93 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS3208 Protokol ve Görgü Kuralları

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 18

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	18	0,55
Proje Çalışması	18	0,68
Laboratuvar/Atölye	18	0,27
Kısa Sınav	18	0,55
Ara Sınav	18	1,23
Final Sınavı	18	1,36
Sunum/Seminer	18	0,68
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	18	0,82

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 85,50 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4201 Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	0,61
Proje Çalışması	17	0,61
Laboratuvar/Atölye	17	0,46
Kısa Sınav	17	0,46
Ara Sınav	17	1,23
Final Sınavı	17	1,38
Sunum/Seminer	17	0,62
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	0,92

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 88,50 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4220 Bitirme Projesi

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	0,78
Proje Çalışması	17	1,45
Laboratuvar/Atölye	17	-
Kısa Sınav	17	-
Ara Sınav	17	0,78
Final Sınavı	17	1,01
Sunum/Seminer	17	1,01
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	1,68

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 94 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4202 Şerbetler

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	0,53
Proje Çalışması	17	0,63
Laboratuvar/Atölye	17	1,26
Kısa Sınav	17	0,32
Ara Sınav	17	0,84
Final Sınavı	17	1,05
Sunum/Seminer	17	0,63
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	0,74

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 84 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4203 Yemek Süsleme Sanatı

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	0,54
Proje Çalışması	17	0,98
Laboratuvar/Atölye	17	1,08
Kısa Sınav	17	0,33
Ara Sınav	17	0,86
Final Sınavı	17	0,98
Sunum/Seminer	17	0,97
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	0,76

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 91 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4204 Tatlılar ve Üretim Teknikleri

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	0,76
Proje Çalışması	17	0,92
Laboratuvar/Atölye	17	1,83
Kısa Sınav	17	0,46
Ara Sınav	17	1,37
Final Sınavı	17	1,53
Sunum/Seminer	17	0,92
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	1,07

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 124 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4205 Yiyecek-İçecek Sosyolojisi

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	0,62
Proje Çalışması	17	0,75
Laboratuvar/Atölye	17	0,25
Kısa Sınav	17	0,50
Ara Sınav	17	1,12
Final Sınavı	17	1,23
Sunum/Seminer	17	0,75
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	0,99

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 87 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.

.



Ders Adı: YBD4210 Mesleki Yabancı Dil İngilizce

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	0,30
Proje Çalışması	17	0,30
Laboratuvar/Atölye	17	0,30
Kısa Sınav	17	0,45
Ara Sınav	17	0,90
Final Sınavı	17	1,06
Sunum/Seminer	17	0,45
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	0,60

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 61,50 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4206 Girişimcilik

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	0,73
Proje Çalışması	17	0,84
Laboratuvar/Atölye	17	0,21
Kısa Sınav	17	0,42
Ara Sınav	17	1,05
Final Sınavı	17	1,15
Sunum/Seminer	17	0,73
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	0,94

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 85 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4209 Sürdürülebilir Gastronomi

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	0,94
Proje Çalışması	17	0,84
Laboratuvar/Atölye	17	0,21
Kısa Sınav	17	0,42
Ara Sınav	17	1,05
Final Sınavı	17	1,15
Sunum/Seminer	17	0,73
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	0,73

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 85 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4211 Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	0,61
Proje Çalışması	17	0,73
Laboratuvar/Atölye	17	0,24
Kısa Sınav	17	0,49
Ara Sınav	17	1,10
Final Sınavı	17	1,22
Sunum/Seminer	17	0,85
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	0,97

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 86 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: GMS4212 Yemek Fotoğrafçılığı

Bölüm: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Dönem: Bahar 2026

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 17

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	17	0,65
Proje Çalışması	17	0,78
Laboratuvar/Atölye	17	0,26
Kısa Sınav	17	0,52
Ara Sınav	17	1,17
Final Sınavı	17	1,30
Sunum/Seminer	17	0,91
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	17	1,05

2. Genel Değerlendirme

Anket verilerine göre öğrencilerin ilgili derse yönelik toplam iş yükü ortalama 93 saat olarak belirlenmiştir. Bu oran dersin AKTS yüküyle genel anlamda uyumlu bir düzeydedir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- İş yükü verilerinin düzenli aralıkla analiz edilmesi ve standardın korunması tavsiye edilir.
- Etkinlik süresi yetersiz olan faaliyetler yeniden yapılandırılarak öğrencilerin daha fazla zaman ayırması sağlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.

.