



BALIKESİR
ÜNİVERSİTESİ



Balıkesir Üniversitesi **2025-2026**

TURİZM FAKÜLTESİ

**GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ**

**İŞVEREN DIŞ PAYDAŞ
ANKET FORMU**



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



Giriş

Bu rapor, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından uygulanan İşveren Dış Paydaş Anketi sonuçlarına dayanılarak hazırlanmıştır. Anket aracılığıyla, bölüm mezunlarının iş dünyasındaki performansları, sahip oldukları mesleki yetkinlikler ve işveren beklentilerini karşılama düzeyleri değerlendirilmiştir.

Analizlerde, 5'li Likert ölçeğinde yer alan “4 (Katılıyorum/Önemlidir)” ve “5 (Kesinlikle Katılıyorum/Çok Önemlidir)” yanıtlarını veren katılımcı oranları özellikle dikkate alınmıştır. Bu yaklaşım, olumlu geri bildirimlerin yoğunluğunu ortaya koyarak güçlü yönlerin ve gelişime açık alanların daha sağlıklı biçimde değerlendirilmesine katkı sağlamaktadır.

Bu çerçevede hazırlanan rapor, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunlarının mesleki eğitim çıktılarının sektördeki yansımalarını ortaya koymakta ve bölümün sürekli iyileştirme çalışmalarına veri temelli katkı sunmaktadır. Anket bulgularından hareketle, işverenlerin büyük çoğunluğunun gastronomi mezunlarını otel mutfakları, restoran işletmeleri ve kamusal kurum mutfakları gibi alanlarda değerlendirdiği görülmektedir. Özellikle turistik bölgelerde yer alan konaklama tesislerinin mutfak birimleri, mezun istihdamı açısından öne çıkan alanlar arasında yer almaktadır.

Bulgular

Anket sonuçları incelendiğinde, katılımcıların %33'lük bölümünün bünyesinde Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunu çalışanların bulunduğu görülmektedir. Bu durum, bölüm mezunlarının sektöre olan bağlantısını ve işverenler tarafından istihdam edilebilirliğini göstermesi bakımından önemlidir.

Tablo 1. Mezunlarda Aranılan Niteliklerin Değerlendirilmesi

Nitelik	Ortalama Puan	Katılımcıların %'si (4 ve 5)
Eğitim Becerileri/Bilgisi	4,47	%94,52
Mesleki Yeterlilik	4,30	%91,78
Araç-Gereç Kullanma Becerisi	4,33	%91,78
Yabancı Dil	4,36	%91,78
İşletme Becerileri	4,41	%94,52
Bilgisayar Becerileri	4,36	%93,15
Sertifika Sahipliği	4,36	%93,15
Proje Deneyimi	4,37	%95,89
Mezun Olduğu Üniversite	4,41	%94,52
Diksiyon	4,45	%94,52
İş Tecrübesi	4,45	%95,89
Staj Kurumu	4,47	%94,52





Tablo 2. Öğrenme Çıktılarının Değerlendirilmesi

Öğrenme Çıktısı	Ortalama Puan	Katılımcıların %'si (4 ve 5)
Etkili sosyal iletişim	4,30	%95,89
Bilgiye ulaşabilme	4,29	%94,52
Bilgiyi uygulama	4,29	%94,52
Ekip çalışması	4,32	%94,52
Problem çözme	4,30	%93,15
Karar verebilme	4,32	%93,15
Araştırma yapabilme	4,32	%91,78
Sistematik yaklaşım	4,30	%91,78
Liderlik	4,23	%87,67
Etik davranış	4,34	%93,15
Stratejik düşünme	4,25	%93,15
Hızlı karar verme	4,29	%94,52
Analiz-sentez	4,26	%90,41
Öz eleştiri	4,22	%89,04

Değerlendirme

Anket verileri genel olarak değerlendirildiğinde, katılımcıların Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunlarına yönelik algılarının oldukça olumlu olduğu görülmektedir. Mezunlarda aranan niteliklere ilişkin ortalama puanların büyük ölçüde 4,30 ve üzerinde olması, işverenlerin mezunların mesleki ve kişisel yeterliliklerini olumlu biçimde değerlendirdiğini göstermektedir.

Özellikle staj kurumu, eğitim becerileri/bilgisi, diksiyon, iş tecrübesi, işletme becerileri ve proje deneyimi gibi başlıklarda yüksek ortalama puanlar elde edilmiştir. Bu sonuçlar, bölüm mezunlarının sektörel beklentiler açısından güçlü bir profile sahip olduğunu ve işverenler tarafından genel anlamda yeterli görüldüğünü ortaya koymaktadır.

Öğrenme çıktılarının değerlendirilmesine ilişkin bulgular da benzer biçimde olumlu bir tablo sunmaktadır. Etkili sosyal iletişim, bilgiye ulaşabilme, bilgiyi uygulama, ekip çalışması, problem çözme, karar verebilme ve etik davranış gibi alanlarda yüksek ortalama puanlar elde edilmiştir. Bu durum, bölüm eğitim programında kazandırılması hedeflenen temel becerilerin sektör temsilcileri tarafından büyük ölçüde karşılık bulunduğunu göstermektedir.

Bununla birlikte, liderlik ve öz eleştiri gibi bazı öğrenme çıktılarında olumlu değerlendirme oranları yüksek olmakla birlikte diğer başlıklara kıyasla nispeten daha düşük düzeyde kalmıştır. Bu alanlar, bölümün sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında desteklenebilecek gelişim alanları olarak değerlendirilebilir.





İyileştirme Önerileri

Anket sonuçları genel olarak olumlu olmakla birlikte, sürekli iyileştirme anlayışı doğrultusunda bazı alanların izlenmeye devam edilmesi yararlı olacaktır. Özellikle liderlik, öz eleştiri, analiz-sentez ve sistematik yaklaşım gibi öğrenme çıktılarında öğrencilerin mesleki ve kişisel gelişimlerini destekleyecek uygulamalara daha fazla yer verilebilir.

Bu kapsamda derslerde grup çalışmaları, proje temelli uygulamalar, vaka analizleri, sunumlar ve problem çözmeye dayalı etkinliklerin artırılması önerilmektedir. Böylece öğrencilerin yalnızca mesleki bilgi ve becerilerinin değil, aynı zamanda karar verme, liderlik, sorumluluk alma ve eleştirel düşünme becerilerinin de güçlendirilmesi sağlanabilir.

Mezunlarda aranan nitelikler açısından değerlendirildiğinde, bilgisayar becerileri, yabancı dil, sertifika sahipliği ve mesleki deneyim gibi alanların sektör beklentileri doğrultusunda düzenli olarak takip edilmesi önem taşımaktadır. Bu alanlarda öğrencilere yönelik destekleyici eğitimler, sektör buluşmaları, seminerler ve uygulamalı çalışmalar planlanabilir.

Ayrıca, işveren geri bildirimlerinin her dönem düzenli olarak toplanması ve karşılaştırmalı biçimde analiz edilmesi önerilmektedir. Böylece hem yüksek memnuniyet düzeyine sahip alanların sürdürülebilirliği sağlanabilir hem de gelişime açık alanlarda zamanında ve etkili iyileştirme çalışmaları yürütülebilir.

Sonuç

İşveren Dış Paydaş Anketi sonuçları, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunlarının sektörel anlamda büyük ölçüde kabul gördüğünü ve işveren beklentilerini önemli oranda karşıladığını göstermektedir. Mezunlarda aranan nitelikler ve öğrenme çıktıları bakımından elde edilen yüksek ortalama puanlar, bölümün eğitim programının sektörle uyumlu bir yapı sergilediğini ortaya koymaktadır.

