



BALIKESİR
ÜNİVERSİTESİ



Balıkesir Üniversitesi

2025-2026
TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ

FAKÜLTE
MEMNUNİYET ANKETİ
DEĞERLENDİRME
RAPORU



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



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Fakülte Memnuniyet Değerlendirme 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 51 geçerli yanıt üzerinden frekans, yüzde ve ortalama puanlar dikkate alınarak oluşturulmuştur.

Değerlendirmelerde 5'li Likert ölçeğinde 4 ve 5 puan veren öğrenciler olumlu yanıt olarak kabul edilmiştir. Bu yaklaşım, öğrencilerin fakülte hizmetlerine ilişkin memnuniyet düzeylerinin daha açık biçimde izlenmesine ve gelişime açık alanların belirlenmesine katkı sağlamaktadır.

2. Rapor Özeti

Gösterge	Sonuç
Toplam katılımcı sayısı	51
Genel fakülte memnuniyeti ortalaması	4,47 / 5
Genel memnuniyette 4 veya 5 puan verenler	48 öğrenci (%94,1)
Fakülte değerlendirme ifadeleri genel ortalaması	4,38 / 5
Fakülte değerlendirme ifadelerinde olumlu yanıt ortalaması	%88,3

Genel bulgular, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin fakülteye ilişkin değerlendirmelerinin yüksek memnuniyet düzeyinde yoğunlaştığını göstermektedir. Genel fakülte memnuniyeti ortalaması 4,47/5, fakülte değerlendirme ifadelerinin genel ortalaması ise 4,38/5 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.

3.1. Cinsiyet Dağılımı

Kategori	f	%
Kadın	32	62,7
Erkek	19	37,3
Toplam	51	100,0

3.2. Yaş Dağılımı

Kategori	f	%
18-20	18	35,3
21-23	29	56,9
24 ve üzeri	4	7,8
Toplam	51	100,0

3.3. Uyruk Dağılımı

Kategori	f	%
TC	49	96,1
Azerbaycan	2	3,9
Toplam	51	100,0

3.4. Kayıt Yılı Dağılımı

Kategori	f	%
2022	33	64,7

2023	8	15,7
2024	6	11,8
2025	4	7,8
Toplam	51	100,0

Kayıt yılı dağılımı incelendiğinde, katılımcıların önemli bir bölümünün 2022 girişli öğrencilerden oluştuğu görülmektedir. Bu durum, değerlendirmelerin fakülte deneyimini daha uzun süre gözlemlemiş öğrenci grubundan yoğun biçimde veri sağladığını göstermesi bakımından önemlidir.

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	1	2,0
3	2	3,9
4	20	39,2
5	28	54,9
Toplam	51	100,0

Genel fakülte memnuniyeti ortalaması 4,47/5 olarak hesaplanmıştır. 4 ve 5 puan veren öğrencilerin toplam oranı %94,1 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	4,55	%92,2
M2	Fakültede sosyal yaşam, olanaklar ve hizmetler yeterlidir	4,24	%84,3
M3	Fakültenin engelli öğrencilere yönelik fiziki donanımı / altyapısı yeterlidir	4,31	%86,3
M4	Fakültede öğrencilerle ilgili bilgiler doğru ve zamanında işlenmektedir	4,45	%90,2
M5	Fakültenin öğrenci işleri tarafından sunulan hizmetler (öğrenci belgesi, transcript vb.) tatmin edicidir	4,47	%90,2
M6	Dersliklerin fiziki durumu (oturma düzeni, ısınma, havalandırma, aydınlatma, temizlik) yeterlidir	4,41	%88,2
M7	Derslikler öğrenci kapasitesine uygundur	4,53	%92,2
M8	Fakültenin bilgisayar ve internet olanakları yeterlidir	4,29	%86,3
M9	Fakültenin kantin olanakları ve kafeterya hizmetleri yeterlidir	4,33	%88,2
M10	Fakültenin kütüphane olanakları ve hizmetleri yeterlidir	4,22	%84,3
M11	Fakültenin sahip olduğu laboratuvar ve uygulama mutfakları olanakları yeterlidir	4,63	%94,1
M12	Fakültede fotokopi hizmetleri yeterlidir	4,12	%80,4
M13	Fakültedeki genel kullanım alanlarının temizliği yeterlidir	4,39	%88,2
M14	Fakültedeki lavabo ve tuvaletlerin temizliği yeterlidir	4,18	%82,4
M15	Fakültede öğrencilerin güvenliği sağlanmaktadır	4,47	%90,2
M16	Fakültenin öğrenci kulüpleri ve sayısı yeterlidir	4,25	%84,3
M17	Fakültede gerçekleştirilen sosyal ve kültürel etkinlikler yeterlidir	4,27	%86,3
M18	Fakülte yönetimi, öğrencilerin sorun ve önerilerine karşı duyarlıdır	4,43	%90,2
M19	Fakültede akademik personelin öğrencilere ilgi ve alakası yeterlidir	4,65	%96,1
M20	Fakültede idari personelin öğrencilere karşı tutum ve davranışları olumludur	4,49	%92,2

İfadeler içinde en yüksek ortalama M19 kodlu “Fakültede akademik personelin öğrencilere ilgi ve alakası yeterlidir” ifadesinde (4,65/5) görülmüştür. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü açısından önemli bir gösterge olan laboratuvar ve uygulama mutfakları olanaklarına ilişkin M11 kodlu ifade de 4,63/5 ortalama ile güçlü alanlar arasında yer almıştır. En düşük ortalama ise M12 kodlu “Fakültede fotokopi hizmetleri yeterlidir” ifadesinde (4,12/5) görülmekle birlikte bu değer de olumlu düzeydedir.

6. Genel Değerlendirme

Fakülte Memnuniyeti Anketi bulguları, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin Turizm Fakültesi'ni genel olarak yüksek düzeyde olumlu değerlendirdiğini göstermektedir. Katılımcıların %94,1'i genel memnuniyet düzeyinde 4 veya 5 puan vermiştir. Fakülte değerlendirme ifadelerinin genel ortalamasının 4,38/5 düzeyinde olması, öğrencilerin fakültenin sunduğu eğitim-öğretim hizmetleri, akademik destek, fiziki olanaklar ve idari süreçler konusunda genel olarak memnun olduklarını ortaya koymaktadır.

Öğrencilerin özellikle akademik personelin ilgi ve alakası, laboratuvar ve uygulama mutfağı olanakları, dersliklerin öğrenci kapasitesine uygunluğu, öğrenci işleri hizmetleri ve güvenlik gibi başlıklarda olumlu değerlendirmeler yaptığı görülmektedir. Bu bulgular, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün uygulamalı eğitim yapısı ve öğrenci odaklı akademik süreçleri açısından güçlü bir görünüm sunduğunu göstermektedir.

Bununla birlikte sosyal yaşam olanakları, kütüphane hizmetleri, fotokopi hizmetleri ve bazı ortak kullanım alanlarına ilişkin değerlendirmeler olumlu düzeyde olmakla birlikte diğer başlıklara kıyasla görece daha düşük kalmıştır. Bu alanlar, fakültenin sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında izlenebilecek ve geliştirilebilecek alanlar olarak değerlendirilebilir.

7. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Fakülte genelinde yüksek memnuniyet düzeyinin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla öğrenci geri bildirimleri her dönem düzenli olarak izlenmelidir.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün uygulamalı eğitim yapısı dikkate alınarak laboratuvar, uygulama mutfağı ve derslik olanaklarının mevcut niteliği korunmalı ve ihtiyaçlar doğrultusunda güçlendirilmelidir.
- Sosyal-kültürel etkinlikler, öğrenci kulüpleri ve kariyer odaklı faaliyetler öğrencilerin bölüm aidiyetini artıracak biçimde planlanmalıdır.
- Fotokopi, kütüphane, internet ve ortak kullanım alanları gibi destek hizmetleri öğrenci beklentileri doğrultusunda düzenli olarak gözden geçirilmelidir.
- Akademik ve idari personelin öğrencilerle kurduğu olumlu iletişim sürdürülmeli; öğrencilerin sorun ve önerilerini iletebileceği açık iletişim kanalları güçlendirilmelidir.
- Elde edilen sonuçlar PUKÖ döngüsü kapsamında bölüm ve fakülte kalite süreçlerine yansıtılarak izlenebilir iyileştirme adımları oluşturulmalıdır.