



Balıkesir
Üniversitesi



2025-2026

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ

**DERS ÖĞRENME
ÇIKTILARI ANKETİ
DEĞERLENDİRME
RAPORU**



Gastronomi ve Mutfak Sanatları
gastronomi@balikesir.edu.tr





**BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME
ÇIKTISI İLİŞKİLERİ ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU**

Ders Kodu: GMS1201

Ders Adı: Gıda Teknolojileri

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Nisanur EKTİK SEZEN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Gıda muhafazasında kullanılan teknolojileri bilir.	22(%65)	12(%35)	-	-	-	4,65	5	0,48
Gıda bileşenlerinin özelliklerini bilir.	22(%65)	12(%35)	-	-	-	4,65	5	0,48
Süt ve süt ürünlerinde kullanılan teknolojik işlemleri bilir.	24(%71)	10(%29)	-	-	-	4,71	5	0,45
Meyve suyu üretiminde kullanılan teknolojileri bilir.	22(%65)	12(%35)	-	-	-	4,65	5	0,48
Et ve et ürünlerinde kullanılan teknolojik işlemleri bilir.	24(%71)	10(%29)	-	-	-	4,71	5	0,45



Genel Değerlendirme

Gıda Teknolojileri dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 4,65–4,71 aralığında olup, medyan değerlerin tamamı 5 olarak hesaplanmıştır. Öğrencilerin büyük çoğunluğu öğrenme çıktılarını en yüksek düzeyde değerlendirmiştir. Standart sapma değerlerinin düşük olması (0,45–0,48), öğrenci görüşlerinin tutarlı olduğunu göstermektedir. Elde edilen bulgular, öğrencilerin gıda muhafaza teknolojileri, gıda bileşenleri ile süt, meyve suyu ve et ürünlerine yönelik teknolojik işlemler konusunda hedeflenen bilgi ve kazanımlara ulaştığını ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

- Teorik bilgilerin pekiştirilmesi amacıyla sektör örnekleri, vaka analizleri ve uygulama örneklerine daha fazla yer verilebilir.
- Öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmek amacıyla laboratuvar uygulamaları ve teknik gezi olanakları geliştirilebilir.





Ders Kodu: GMS1203

Ders Adı: Gıda Mevzuatı

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Şimal AYMANKUY

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Uluslararası gıda güvenliği mevzuatı ve kuruluşları hakkında bilgi sahibi olur.	20(%67)	10(%33)	-	-	-	4,67	5	0,48
Kalite yönetim sistemlerini öğrenir.	24(%80)	6(%20)	-	-	-	4,80	5	0,40
Türk gıda mevzuatı hakkında bilgi sahibi olur.	20(%67)	10(%33)	-	-	-	4,67	5	0,48
Güncel tebliğleri açıklar.	18(%60)	12(%40)	-	-	-	4,60	5	0,50
5996 Sayılı Kanun kapsamında gıda güvenliği, yönetim sistemleri, denetim mekanizmaları ve iyi tarım-hijyen-üretim konuları hakkında bilgi sahibi olur.	20(%67)	8(%27)	2(%6)	-	-	4,60	5	0,60



Genel Değerlendirme

Gıda Mevzuatı dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 4,60–4,80 aralığında olup, medyan değerlerin tamamı 5 olarak hesaplanmıştır. Öğrencilerin büyük çoğunluğu öğrenme çıktılarını en yüksek düzeyde değerlendirmiştir. Kalite yönetim sistemlerine ilişkin öğrenme çıktısı en yüksek ortalamaya sahip olurken, güncel tebliğler ile 5996 Sayılı Kanun kapsamındaki öğrenme çıktılarında da yüksek düzeyde başarı elde edilmiştir. Standart sapma değerlerinin düşük olması, öğrenci görüşlerinin genel olarak tutarlı olduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Mevzuatın uygulamadaki yansımalarını güçlendirmek amacıyla örnek olaylar ve denetim senaryolarına daha fazla yer verilebilir.
- Öğrencilerin mevzuatı yorumlama ve uygulama becerilerini geliştirmek amacıyla uygulamalı etkinlikler ve grup çalışmaları artırılabilir.



Ders Kodu: GMS1204

Ders Adı: Türk Mutfak Kültürü

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Göksel Kemal GİRGIN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Türklerin beslenme alışkanlıklarını bilir.	22(%69)	10(%31)	-	-	-	4,69	5	0,47
Türk mutfağında kullanılan malzemeler ve gıda maddelerini bilir.	24(%75)	8(%25)	-	-	-	4,75	5	0,44
Geçmişten günümüze Türk mutfağının gelişimini açıklar.	20(%63)	10(%31)	2(%6)	-	-	4,56	5	0,62
Osmanlı Saray mutfağını bilir.	18(%57)	10(%31)	2(%6)	2(%6)	-	4,38	5	0,86
Türk halk mutfağı ve halkın beslenme kültürünü bilir.	20(%63)	9(%28)	3(%9)	-	-	4,53	5	0,67



Genel Değerlendirme

Türk Mutfak Kültürü dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 4,38–4,75 aralığında olup, medyan değerlerin tamamı 5 olarak hesaplanmıştır. Öğrenciler, Türklerin beslenme alışkanlıkları ile Türk mutfağında kullanılan malzemeler konusunda yüksek düzeyde kazanım elde etmiştir. Türk mutfağının tarihsel gelişimi, Osmanlı Saray Mutfağı ve Türk halk mutfağına ilişkin öğrenme çıktılarında da başarı düzeyi yüksek olmakla birlikte, diğer çıktılara kıyasla öğrenci görüşlerinde daha fazla farklılık olduğu görülmektedir. Bu durum, söz konusu konuların daha ayrıntılı ve uygulama destekli ele alınmasının faydalı olabileceğini göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Ders kapsamında kültürel miras ve gastronomi ilişkisini güçlendirecek vaka analizleri ve proje çalışmaları planlanabilir.
- Öğrencilerin öğrenme sürecini desteklemek amacıyla müze, gastronomi merkezi veya yerel üretim alanlarına yönelik teknik gezi ve gözlem etkinlikleri teşvik edilebilir.



Ders Kodu: GMS1205

Ders Adı: Beslenme İlkeleri

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Beslenmenin temel ilkelerini tanımlar.	21(%60)	13(%37)	-	-	1(%3)	4,51	5	0,73
Sağlıklı beslenme kavramını tanımlayabilir.	19(%54)	12(%34)	3(%9)	-	1(%3)	4,37	5	0,88
Besin öğelerini tanımlar.	21(%60)	13(%37)	-	-	1(%3)	4,51	5	0,73
Yetersiz ve hatalı beslenme durumlarındaki sağlık problemleri hakkında bilgi sahibi olur.	19(%54)	13(%37)	2(%6)	-	1(%3)	4,40	5	0,82
Beslenme alanındaki yeni eğilimler hakkında bilgi sahibi olur.	21(%60)	13(%37)	-	-	1(%3)	4,51	5	0,73

Genel Değerlendirme

Beslenme İlkeleri dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 4,37–4,51 aralığında olup, medyan değerlerin tamamı 5 olarak hesaplanmıştır. Öğrencilerin büyük çoğunluğu beslenmenin temel ilkeleri, besin öğeleri ve beslenme alanındaki yeni eğilimler konusunda hedeflenen kazanımlara ulaştıklarını belirtmiştir. Sağlıklı beslenme kavramı ile yetersiz ve hatalı beslenmeye bağlı sağlık sorunlarına ilişkin öğrenme çıktılarında ise diğer kazanımlara göre daha düşük ortalama ve daha yüksek standart sapma değerleri bulunması, bu konularda öğrenci kazanımlarının desteklenebileceğini göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Sağlıklı beslenme ve güncel beslenme yaklaşımlarına ilişkin örnek olaylar ve güncel bilimsel çalışmalar ders içeriğine daha fazla entegre edilebilir.
- Yetersiz ve hatalı beslenmenin sağlık üzerindeki etkileri vaka analizleri ve uygulamalı örneklerle desteklenebilir.
- Öğrencilerin teorik bilgileri günlük yaşamla ilişkilendirmelerini sağlamak amacıyla etkileşimli sınıf içi etkinlikler ve grup çalışmaları yapılabilir.



Ders Kodu: GMS1206

Ders Adı: Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Düriye BOZOK

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortal ama	Medyan	Std. Sapma
Yiyecek-içecek sektörünün tarihsel gelişimi, sınıflandırılması, yönetim fonksiyonları ve yeni eğilimleri öğrenirler	20 (%67)	10 (%33)	-	-	-	4,67	5	0,48
Endüstri 4.0 ve yiyecek içecek sektörü ve gastronomi alanındaki dönüşümler hakkında bilgi sahibi olurlar	20 (%67)	6 (%20)	4 (%13)	-	-	4,53	5	0,76
Restoran işletmeciliği hakkında bilgi sahibi olurlar. Restoran işletmelerinde kuruluş yeri seçiminde kullanılan model ve yöntemleri öğrenirler	18 (%60)	12 (%40)	-	-	-	4,60	5	0,50
Mutfak Bölümleri ve servis alanları tasarımı hakkında bilgi sahibi olurlar	20 (%67)	10 (%33)	-	-	-	4,67	5	0,48
Restoran işletmelerinde Markalaşmaya yönelik bilgi sahibi olurlar	20 (%67)	8 (%27)	2(%6)	-	-	4,60	5	0,60
Yiyecek içecek işletmelerinde insan kaynakları yönetimi, pazarlaması ve finans yönetimi hakkında bilgi sahibi olurlar	20 (%67)	10 (%33)	-	-	-	4,67	5	0,48

Genel Değerlendirme

Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 4,53–4,67 aralığında olup, medyan değerlerin tamamı 5 olarak hesaplanmıştır. Öğrencilerin büyük çoğunluğu ders kazanımlarını yüksek düzeyde edinmiştir. Özellikle sektörün tarihsel gelişimi, restoran işletmeciliği, mutfak ve servis alanı tasarımı ile insan kaynakları ve finans yönetimi konularında güçlü öğrenme çıktıları elde edilmiştir. Endüstri 4.0 ve sektörel dönüşümler ile markalaşma konularında standart sapmanın görece daha yüksek olması, bu alanlarda öğrenci algılarında kısmi farklılıklar bulunduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Öğrencilerin analiz becerilerini geliştirmek amacıyla vaka çalışmaları ve grup tartışmaları artırılabilir.
- Endüstri 4.0 ve dijital dönüşüm konularına ilişkin içerikler güncel sektör örnekleri ve vaka analizleri ile desteklenebilir.
- Restoran işletmeciliği ve markalaşma konularında uygulama temelli çalışmalar ve örnek işletme incelemeleri eklenebilir.



Ders Kodu: GMS1207

Ders Adı: Genel İşletme

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Bayram ŞAHİN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
İşletme fonksiyonlarını hatırlar	20(%43)	17(%36)	5(%11)	2(%4)	3(%6)	4,04	4	1,18
İşletme olgusunu kavrar.	20(%43)	17(%36)	5(%11)	2(%4)	3(%6)	4,04	4	1,18
İşletme faaliyetlerini öğrenir.	21(%45)	17(%36)	4(%9)	2(%4)	3(%6)	4,09	4	1,08
İşletme amaçlarını analiz eder.	23(%49)	16(%35)	3(%6)	2(%4)	3(%6)	4,15	4	1,13
İşletme çevresini analiz eder.	21(%45)	18(%39)	3(%6)	2(%4)	3(%6)	4,11	4	1,05



Genel Değerlendirme

Genel İşletme dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının orta-iyi düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 4,04–4,15 aralığında olup medyan değerlerin 4 olduğu belirlenmiştir. Bu durum, öğrencilerin ders kazanımlarını büyük ölçüde edindiğini ancak öğrenme düzeyinde farklılıkların bulunduğunu göstermektedir. Özellikle standart sapma değerlerinin görece yüksek olması (1,05–1,18), öğrenci görüşleri arasında belirgin farklılıklar olduğunu ve bazı öğrencilerin öğrenme çıktılarında zorlandığını ortaya koymaktadır. İşletme fonksiyonları, işletme olgusu ve işletme faaliyetlerine ilişkin çıktılar diğer kazanımlara göre benzer düzeyde ilerleme göstermiştir.

İyileştirme Önerileri

- İşletme fonksiyonları ve çevre analizi konularında görsel materyaller ve şematik anlatımlar kullanılabilir.
- Öğrenci katılımını artırmak ve öğrenme farklılıklarını azaltmak amacıyla etkileşimli sınıf içi etkinlikler ve kısa değerlendirme uygulamaları yapılabilir.





Ders Kodu: YBD1207

Ders Adı: İngilizce II

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Cenk ÇALI

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Öğrenciler temel düzeyde gramer konularını kavrar	13(%86)	-	1(%7)	-	1(%7)	4,60	5	0,95
Öğrencilerin temel seviyede kelime dağarcığı artar	10(%67)	3(%20)	2(%13)	-	-	4,53	5	0,78
Öğrencilerin temel seviyede okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerileri gelişir	10(%67)	2(%13)	3(%20)	-	-	4,47	5	0,85
Öğrenciler yapılan diyalog çalışmalarıyla günlük hayatta konuşma becerisi kazanır	9(%60)	4(%26)	1(%7)	-	1(%7)	4,33	5	1,08
Öğrenciler basit cümleler ile kendilerini ifade ederler.	11(%73)	3(%20)	-	-	1(%7)	4,53	5	0,80

Genel Değerlendirme

İngilizce II dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak iyi ve yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 4,33–4,60 aralığında olup medyan değerlerin tamamı 5 olarak hesaplanmıştır. Öğrencilerin büyük çoğunluğu temel gramer, kelime bilgisi ve temel dil becerileri (okuma, yazma, dinleme ve konuşma) alanlarında hedeflenen kazanımlara ulaştığını belirtmiştir. Standart sapma değerlerinin bazı çıktılarda görece yüksek olması, özellikle konuşma ve kelime dağarcığı geliştirme süreçlerinde öğrenci düzeyleri arasında farklılıklar bulunduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Konuşma becerisini geliştirmeye yönelik daha fazla etkileşimli diyalog ve sınıf içi konuşma pratiği yapılabilir.
- Kelime dağarcığını artırmak amacıyla tematik kelime çalışmaları ve tekrar etkinlikleri düzenlenebilir.
- Öğrencilerin bireysel farklılıklarını azaltmak için düzey destekleyici ek çalışma materyalleri sağlanabilir.



Ders Kodu: AIT1201

Ders Adı: Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Ramazan YAMAN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
İmparatorluktan, ulus devlete geçiş sürecini anlar	12(%60)	5(%25)	2(%10)	1(%5)	-	4,40	5	0,75
Atatürk dönemindeki gelişmeleri ve bunların sonuçlarını nedenleriyle birlikte tanır	13(%65)	4(%20)	3(%15)	1(%5)	-	4,45	5	0,74
Cumhuriyet kurumlarının, nasıl kurulduğunu ve geliştiğini değerlendirir; Cumhuriyet ve İmparatorluk kurumları arasındaki farklılık ve benzerlikleri ayırıştırır	13(%65)	4(%20)	3(%15)	1(%5)	-	4,45	5	0,74
Atatürk ilkelerinin gelişim sürecini ve etkilerini kavrar	11(%55)	5(%25)	3(%15)	1(%5)	-	4,30	5	0,80
Atatürk sonrası Türk iç ve dış politik gelişmeleri değerlendirir, ülkenin jeopolitik konumunu kavrayarak bu coğrafyadaki tehditlere karşı her zaman bilinçli ve tedbirli olur	9(%45)	7(%35)	3(%15)	1(%5)	-	4,20	4	0,78

Genel Değerlendirme

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak orta-iyi ve yüksek düzeye yakın bir seviyede gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 4,20–4,45 aralığında olup, medyan değerlerin çoğunlukla 5 olduğu, yalnızca bir öğrenme çıktısında 4 seviyesinde kaldığı görülmektedir. Öğrencilerin büyük çoğunluğu imparatorluktan ulus devlete geçiş süreci, Atatürk dönemi gelişmeleri ve Cumhuriyet kurumlarının oluşumu gibi temel konularda hedeflenen kazanımlara ulaşmıştır. Ancak Atatürk sonrası iç ve dış politika gelişmelerini değerlendirme çıktısında ortalamanın görece daha düşük olması, bu konunun diğer alanlara kıyasla daha fazla desteklenmesi gerektiğini göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Atatürk sonrası Türk iç ve dış politika gelişmeleri konusunun daha anlaşılır olması için güncel örnekler ve kronolojik şemalarla desteklenmesi sağlanabilir.
- Jeopolitik konum ve güvenlik tehditlerine ilişkin konular vaka analizleri ve güncel olaylarla ilişkilendirilerek ele alınabilir.
- Öğrencilerin tarihsel süreçleri daha iyi kavrayabilmesi için etkileşimli tartışma ve kısa değerlendirme etkinlikleri yapılabilir.



Ders Kodu: TDI1201

Ders Adı: Türk Dili II

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Dr. Zeliha KAPUKAYA

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Yazılı ve sözlü anlatım türlerinin özelliklerini tanımlar.	4(%29)	7(%50)	1(%7)	1(%7)	1(%7)	3.86	4	1.04
Kompozisyon, paragraf ve metin yazma tekniklerini uygular.	5(%36)	7(%50)	1(%7)	-	1(%7)	4.07	4	1.03
Akademik yazım kurallarına uygun metinler oluşturur.	4(%29)	9(%64)	-	1(%7)	-	4.14	4	0.85
Resmî yazışma, mektup ve e-posta yazma kurallarını kullanır.	3(%21)	10(%71)	-	1(%7)	-	4.07	4	0.74
Sunum ve konuşma tekniklerini uygulayarak düşüncelerini etkili biçimde ifade eder.	2(%14)	11(%79)	-	1(%7)	-	4.00	4	0.61

Genel Değerlendirme

Türk Dili II dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının orta düzeyin üzerinde ve genel olarak yeterli seviyede gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 3,86–4,14 aralığında olup medyan değerlerin tüm çıktılarda 4 olduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin özellikle akademik yazım, paragraf yazma, resmî yazışma ve sunum becerileri alanlarında hedeflenen kazanımlara büyük ölçüde ulaştığı görülmektedir. Bununla birlikte yazılı ve sözlü anlatım türlerinin özelliklerini tanıma çıktısında ortalamanın diğer çıktılara göre daha düşük olması, bu alanda ek destek ihtiyacına işaret etmektedir. Standart sapma değerleri öğrenciler arasında beceri düzeyinde farklılıklar bulunduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Yazılı ve sözlü anlatım türlerine yönelik örnek metin incelemeleri ve sınıf içi uygulamalar artırılabilir.
- Akademik yazım ve metin oluşturma becerilerini geliştirmek amacıyla düzenli yazma ödevleri ve geri bildirim süreçleri uygulanabilir.
- Resmî yazışma ve e-posta yazma konuları gerçek yaşam senaryoları üzerinden uygulamalı olarak ele alınabilir.



Ders Kodu: YDI1201

Ders Adı: Yabancı Dil İngilizce II

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Cenk ÇALI

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortal ama	Med yan	Std. Sapma
Öğrenciler geçmiş deneyimlerden bahsederken present perfect ve past simple zamanlarını ayırt ederek kullanır.	10(%67)	3(%20)	2(%13)	-	-	4,53	5	0,78
Öğrenciler should, must ve have to gibi kipleri kullanarak tavsiye verebilecek ve verilen tavsiyelere yanıt verir.	10(%67)	3(%20)	2(%13)	-	-	4,53	5	0,78
Öğrenciler, koşul cümleleri, soru ekleri ve yaygın ifadeleri kullanarak duygularını ve tepkilerini uygun biçimde ifade eder.	10(%67)	3(%20)	2(%13)	-	-	4,53	5	0,78
Öğrenciler, kişi, yer ve nesneleri daha ayrıntılı tanımlamak için ilgi zamirlerini kullanır.	10(%67)	3(%20)	2(%13)	-	-	4,53	5	0,78
Öğrenciler, günlük yaşam, teknoloji, yiyecekler ve sosyal konularla ilgili basit sözlü ve yazılı metinleri anlayıp üretir.	10(%67)	3(%20)	1(%6,5)	1(%6,5)	-	4,53	5	0,78

Genel Değerlendirme

Yabancı Dil İngilizce II dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının yüksek ve tutarlı bir düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Tüm öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanların 4,53 olması ve medyan değerlerin 5 olarak hesaplanması, öğrencilerin hedeflenen dil becerilerine büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir. Öğrenciler; geçmiş zaman yapıları, kipler (modal verbs), koşul cümleleri, ilgi zamirleri ve günlük yaşam temelli metinleri anlama ve üretme becerilerinde başarılı bir öğrenme düzeyi sergilemiştir. Standart sapma değerlerinin orta düzeyde olması, öğrenciler arasında dil becerisi gelişiminde kısmi farklılıklar bulunduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Konuşma ve yazma becerilerini geliştirmek amacıyla daha fazla etkileşimli sınıf içi etkinlik ve diyalog çalışmaları yapılabilir.
- Dil yapılarını pekiştirmek için tekrar temelli alıştırma ve kısa değerlendirme etkinlikleri artırılabilir.
- Günlük yaşam ve güncel temalara ilişkin okuma ve dinleme materyalleri çeşitlendirilebilir.



Ders Kodu: KRY1201

Ders Adı: Kariyer Planlama

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Yasemin TEKİN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Kariyer merkezlerini ve faaliyetlerini tanır.	3(%23)	4(%31)	4(%31)	1(%8)	1(%8)	3.54	4	1.12
İlgili kavramları öğrenir.	4(%31)	4(%31)	3(%23)	1(%8)	1(%8)	3.69	4	1.17
Öz farkındalığını artırır.	3(%23)	6(%46)	3(%23)	1(%8)	-	3.85	4	0.88
Kariyer seçeneklerini ve kariyer planlamasına katkı sağlayacak faaliyetleri keşfeder.	4(%31)	6(%46)	2(%15)	1(%8)	-	4.00	4	0.88
Farklı sektörleri ve çalışma alanlarını tanır.	5(%39)	7(%54)	-	1(%8)	-	4.23	4	0.69
Uluslararası değişim programlarını keşfeder.	3(%23)	4(%31)	3(%23)	2(%15)	-	3.62	4	1.00
Yetenek Kapısı'nı tanır.	6(%46)	6(%46)	1(%8)	-	-	4.38	5	0.65

Genel Değerlendirme

Kariyer Planlama dersi kapsamında ders öğrenme çıktılarının orta düzeyden iyi düzeye doğru değişen bir dağılım gösterdiği görülmektedir. Ortalama değerler 3,54–4,38 aralığında olup medyan değerler çoğunlukla 4, yalnızca “Yetenek Kapısı’nı tanır” çıktısında 5 olarak hesaplanmıştır. Öğrencilerin özellikle kariyer seçeneklerini keşfetme, sektörleri tanıma ve Yetenek Kapısı gibi dijital kariyer platformlarını öğrenme konularında daha yüksek kazanım düzeyine ulaştığı görülmektedir. Buna karşın kariyer merkezleri, ilgili kavramlar ve uluslararası değişim programları gibi bazı çıktılarda ortalama değerlerin görece düşük olması, bu alanlarda bilgi ve farkındalık düzeyinin güçlendirilmesi gerektiğini göstermektedir. Standart sapma değerleri ise öğrenciler arasında öğrenme düzeyinde farklılıklar bulunduğunu ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

- Kariyer merkezleri ve hizmetlerine yönelik uygulamalı tanıtım etkinlikleri ve örnek vaka paylaşımları artırılabilir.
- Kariyer planlama kavramlarının daha iyi anlaşılması için etkileşimli sınıf içi aktiviteler ve grup çalışmaları yapılabilir.
- Öğrencilerin öz farkındalıklarını artırmak amacıyla bireysel kariyer planı hazırlama ödevleri uygulanabilir.



Ders Kodu: GMS2201

Ders Adı: Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Maliyet kontrolünün önemini ve temel kavramlarını açıklar.	10(%43)	8(%35)	1(%4)	1(%4)	3(%14)	3,91	4	1,53
Maliyet kontrol yöntemlerini uygulayabilir.	10(%43)	7(%30)	2(%9)	1(%4)	3(%14)	3,87	4	1,58
Yiyecek içecek işletmelerinde fiyatlama ve fiyatlandırma yaklaşımlarının planlanmasını açıklayabilir.	10(%43)	7(%30)	2(%9)	1(%4)	3(%14)	3,87	4	1,58
Menü, Mutfak Yönetimi, Satın Alma ve Depolama' kavramların maliyet üzerindeki etkilerini açıklar.	10(%43)	8(%35)	1(%4)	1(%4)	3(%14)	3,91	4	1,53

Genel Değerlendirme

Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Yöntemleri dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının orta-iyi düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 3,87–3,91 aralığında olup, medyan değerlerin tamamı 4 olarak hesaplanmıştır. Öğrenciler maliyet kontrolü, fiyatlama, satın alma, depolama ve mutfak yönetiminin maliyet üzerindeki etkilerine ilişkin temel kazanımları büyük ölçüde edinmiştir. Ancak standart sapma değerlerinin görece yüksek olması (1,53–1,58), öğrenciler arasında öğrenme düzeyinde belirgin farklılıklar bulunduğunu ve özellikle uygulama gerektiren konuların daha fazla desteklenmesine ihtiyaç olduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Maliyet hesaplamaları ve fiyatlama yöntemlerine yönelik uygulamalı örnekler ve vaka analizleri artırılabilir.
- Öğrencilerin maliyet kontrol yöntemlerini uygulama becerilerini geliştirmek amacıyla örnek işletme verileri üzerinden uygulama çalışmaları yapılabilir.
- Menü planlama, satın alma ve stok yönetimi süreçlerinin maliyet üzerindeki etkisi gerçek sektör örnekleriyle desteklenebilir.



Ders Kodu: GMS2202

Ders Adı: Mutfak Uygulamaları II

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Profesyonel mutfak ile ilgili teorik bilgiye sahip olur	9(%33)	12(%45)	3(%11)	-	3(%11)	3,89	4	1,25
Stoklar (et suları) ve temel soslar hakkında teorik bilgi sahibi olur ve yapımını uygulamalı gerçekleştirebilir.	12(%45)	9(%33)	3(%11)	-	3(%11)	4,00	4	1,33
Türk ve Dünya Mutfaklarından çorbalar hazırlayabilir.	12(%45)	9(%33)	3(%11)	-	3(%11)	4,00	4	1,33
Türk ve Dünya Mutfaklarından çeşitli et yemeklerini hazırlayabilir.	12(%45)	9(%33)	3(%11)	-	3(%11)	4,00	4	1,33
Türk ve Dünya Mutfaklarından çeşitli sebze yemeklerini hazırlayabilir.	12(%45)	9(%33)	3(%11)	-	3(%11)	4,00	4	1,33

Genel Değerlendirme

Mutfak Uygulamaları II dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının orta-iyi düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 3,89–4,00 aralığında olup, medyan değerlerin tamamı 4 olarak hesaplanmıştır. Öğrenciler profesyonel mutfak bilgisi, temel soslar ve stokların hazırlanması ile Türk ve Dünya mutfaklarına ait çorba, et ve sebze yemeklerinin hazırlanmasına yönelik temel kazanımları büyük ölçüde edinmiştir. Bununla birlikte standart sapma değerlerinin görece yüksek olması (1,25–1,33), öğrenciler arasında uygulama becerileri ve öğrenme düzeyleri açısından farklılıklar bulunduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Temel soslar, stoklar ve yemek hazırlama teknikleri daha fazla uygulama ve tekrar etkinliğiyle pekiştirilebilir.
- Öğrencilerin uygulama performanslarını geliştirmek amacıyla bireysel geri bildirim süreçleri güçlendirilebilir.
- Farklı mutfak kültürlerine ait reçeteler ve pişirme tekniklerine daha fazla yer verilerek uygulama çeşitliliği artırılabilir.



Ders Kodu: GMS2203

Ders Adı: Menü Planlama

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Yiyecek-içecek işletmelerinde menünün işletmeye katkısını bilir.	12(%46)	10(%38)	2(%8)	-	2(%8)	4,15	4	1,16
Menü fiyatlandırması yapabilir	12(%46)	8(%31)	2(%8)	-	4(%15)	3,92	4	1,43
Menü düzenleyebilir	12(%46)	8(%31)	2(%8)	2(%8)	2(%8)	4,00	4	1,30
Menü tanıtımını bilir	10(%38)	12(%46)	2(%8)	-	2(%8)	4,08	4	1,13
Menü yorgunluğu ve menü tutundurma kavramlarını ve bunların yanı sıra menü trendlerini kavrar	10(%38)	10(%38)	4(%15)	-	2(%8)	4,00	4	1,24

Genel Değerlendirme

Menü Planlama dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının orta-iyi düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 3,92–4,15 aralığında olup, medyan değerlerin tamamı 4 olarak hesaplanmıştır. Öğrenciler, menünün işletmeye katkısı, menü düzenleme, menü tanıtımı ve menü trendleri konularında hedeflenen kazanımları büyük ölçüde edinmiştir. Menü fiyatlandırmasına ilişkin öğrenme çıktısının ortalamasının diğer kazanımlara göre daha düşük ve standart sapma değerinin daha yüksek olması, bu konunun öğrenciler açısından daha fazla uygulama desteği gerektirdiğini göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Menü tasarımı ve planlama süreçleri, gerçek işletme örnekleri ve proje çalışmaları ile desteklenebilir.
- Menü trendleri, menü tutundurma ve tüketici beklentilerine ilişkin güncel sektör örneklerine daha fazla yer verilebilir.



Ders Kodu: GMS2204

Ders Adı: Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Ali Erkan KARAMAN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Mutfaklarda çalışırken iş hayatına ilişkin temel hak ve yükümlülüklerini bilir.	5(%25)	7(%35)	4(%20)	3(%15)	1(%5)	3,60	4	1.16
Mutfaklarda çalışırken iş güvenliğine ilişkin temel hak ve yükümlülüklerini bilir.	8(%40)	7(%35)	4(%20)	-	1(%5)	4,05	4	1.02
Mutfaklarda yangına karşı alınması gereken önlemleri bilir.	8(%40)	7(%35)	4(%20)	-	1(%5)	4,05	4	1.02
Mutfaklarda iş kazalarının temel nedenlerini, kazanın önlenmesi için ve kaza anında yapılması gerekenleri bilir.	8(%40)	7(%35)	5(%25)	-	-	4,15	4	0.79

Genel Değerlendirme

Mutfaklarda İş ve İşçi Güvenliği dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak orta-iyi düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 3,60–4,15 aralığında olup, medyan değerlerin tamamı 4 olarak hesaplanmıştır. Öğrenciler, iş güvenliği, yangın güvenliği ve iş kazalarının önlenmesine yönelik temel bilgi ve becerileri büyük ölçüde kazanmıştır. Bununla birlikte, iş hayatına ilişkin temel hak ve yükümlülüklerle yönelik öğrenme çıktısının diğer kazanımlara göre daha düşük ortalamaya sahip olması ve standart sapma değerlerinin görece yüksek olması, bu konuda öğrenci öğrenmelerinin desteklenmesi gerektiğini göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Yangın güvenliği ve acil durum yönetimine ilişkin uygulamalı eğitimler ve senaryo çalışmaları artırılabilir.
- İş kazalarının önlenmesine yönelik örnek olay incelemeleri ve risk değerlendirme uygulamalarına daha fazla yer verilebilir.
- Öğrencilerin teorik bilgileri uygulamaya aktarabilmelerini desteklemek amacıyla etkileşimli sınıf içi etkinlikler ve kısa değerlendirme çalışmaları gerçekleştirilebilir.



Ders Kodu: GMS2205

Ders Adı: Yenilebilir Endemik Bitkiler

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Yenilebilir Endemik Bitkiler hakkında bilgi sahibi olur.	10(%50)	8(%40)	2(%10)	-	-	4,4	4,5	0,66
Yenilebilir Endemik Bitki çeşitliliğini öğrenir	10(%50)	8(%40)	2(%10)	-	-	4,4	4,5	0,66
Yenilebilir Endemik Bitkilerin mutfaklarda kullanımını açıklar.	12(%60)	8(%40)	-	-	-	4,6	5	0,48
Yenilebilir endemik bitkilerin yiyecek ve içeceklerde kullanımını öğrenir	8(%40)	8(%40)	2(%10)	2(%10)	-	4,1	4	0,94
Yenilebilir endemik bitkileri dekor amaçlı kullanımını öğrenir	10(%50)	8(%40)	2(%10)	-	-	4,3	4,5	0,94

Genel Değerlendirme

Yenilebilir Endemik Bitkiler dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 4,10–4,60 aralığında olup, medyan değerler 4–5 arasında değişmektedir. Öğrenciler, yenilebilir endemik bitkilerin özellikleri, çeşitliliği ve mutfaklarda kullanımına ilişkin hedeflenen kazanımları büyük ölçüde edinmiştir. Özellikle endemik bitkilerin mutfaklarda kullanımına yönelik öğrenme çıktısı en yüksek ortalamaya sahiptir. Buna karşın, yiyecek ve içeceklerde kullanımına ilişkin öğrenme çıktısında ortalamanın görece daha düşük ve standart sapmanın daha yüksek olması, bu konuda uygulama ağırlıklı çalışmaların artırılmasının yararlı olacağını göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Yenilebilir endemik bitkilerin yiyecek ve içeceklerde kullanımına yönelik uygulamalı mutfak çalışmaları artırılabilir.
- Endemik bitkilerin gastronomideki kullanımına ilişkin güncel örnekler ve reçete geliştirme etkinliklerine yer verilebilir.
- Öğrencilerin bitkileri tanıma ve kullanım becerilerini geliştirmek amacıyla uygulamalı sunumlar ve grup çalışmaları gerçekleştirilebilir.



Ders Kodu: GMS2207

Ders Adı: Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Peynirin tarihsel gelişimi hakkında bilgi sahibi olur.	5(%25)	7(%35)	4(%20)	3(%15)	1(%5)	3,60	4	1.16
Peynir yapımı hakkında bilgi sahibi olur.	8(%40)	7(%35)	4(%20)	-	1(%5)	4,05	4	1.02
Dünyada ve Türkiye'de peynir çeşitlerini öğrenir.	8(%40)	7(%35)	4(%20)	-	1(%5)	4,05	4	1.02
Peynir çeşitlerinin mutfaklarda kullanım alanlarını öğrenir.	8(%40)	7(%35)	5(%25)	-	-	4,15	4	0.79
Peynir çeşitlerinin tüketimi hakkında bilgi sahibi olur.	7(%35)	8(%40)	5(%25)	-	-	4,10	4	0.77

Genel Değerlendirme

Uluslararası Mutfaklarda Peynir Çeşitleri dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak orta-iyi düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 3,60–4,15 aralığında olup, medyan değerlerin tamamı 4 olarak hesaplanmıştır. Öğrenciler peynir yapımı, dünyada ve Türkiye'deki peynir çeşitleri ile peynirlerin mutfaklardaki kullanım alanları konusunda hedeflenen kazanımları büyük ölçüde edinmiştir. Buna karşın, peynirin tarihsel gelişimine ilişkin öğrenme çıktısının diğer kazanımlara göre daha düşük ortalamaya sahip olması ve standart sapma değerlerinin görece yüksek olması, bu konunun öğrenme sürecinde daha fazla desteklenmesi gerektiğini göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Peynirin tarihsel gelişimi ve kültürel önemi görsel materyaller, örnek olaylar ve tarihsel kaynaklarla desteklenebilir.
- Peynirlerin mutfaklarda kullanımına ilişkin uygulamalı reçete geliştirme ve menü planlama çalışmaları gerçekleştirilebilir.
- Öğrencilerin teorik bilgilerini pekiştirmek amacıyla grup çalışmaları ve sunum etkinliklerine yer verilebilir.



Ders Kodu: GMS2210

Ders Adı: Genel Ekonomi

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Şimal AYMANKUY

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Temel ekonomik kavramları anlama becerisi.	12(%75)	4(%25)	-	-	-	4,75	5	0,44
Piyasaları ayırt edebilme yeteneği.	12(%75)	4(%25)	-	-	-	4,75	5	0,44
Rasyonel ekonomik davranışların kazanılması.	12(%75)	4(%25)	-	-	-	4,75	5	0,44
İşletmenin sektör içinde pazarlama ve fiyat politikalarını belirleyebilmek.	12(%75)	4(%25)	-	-	-	4,75	5	0,44
Gelir dağılımı, işsizlik, enflasyon, para, milli gelir gibi makro ekonomi konularını kavrama.	12(%75)	4(%25)	-	-	-	4,75	5	0,44

Genel Değerlendirme

Genel Ekonomi dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının çok yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Tüm ders öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puan 4,75, medyan değeri ise 5 olarak hesaplanmıştır. Öğrencilerin büyük çoğunluğu temel ekonomik kavramlar, piyasa yapıları, rasyonel ekonomik davranışlar, pazarlama ve fiyat politikaları ile makroekonomik göstergelere ilişkin hedeflenen kazanımlara ulaştıklarını belirtmiştir. Standart sapma değerlerinin düşük olması (0,44), öğrenci görüşlerinin tutarlı olduğunu ve öğrenme çıktılarının büyük ölçüde karşılandığını göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Güncel ekonomik gelişmeler ve sektörel örnekler ders içeriğine daha fazla entegre edilebilir.
- Ekonomik kavramların uygulamaya aktarılmasını desteklemek amacıyla vaka analizleri ve örnek olay çalışmaları artırılabilir.



Ders Kodu: YBD2212

Ders Adı: Mesleki Yabancı Dil İngilizce

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Cenk Çalı

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Öğrenciler pre-intermediate düzeyi gramer konularını kavrar.	6(%30)	10(%50)	2(%10)	-	2(%10)	3.90	4	0.84
Öğrencilerin pre-intermediate seviyede kelime dağarcığı artar.	4(%20)	6(%60)	2(%10)	2(%10)	-	4.00	4	0.79
Öğrencilerin pre-intermediate seviyede okuma,yazma, dinleme ve konuşma becerileri gelişir	4(%20)	6(%60)	2(%10)	2(%10)	-	4.00	4	0.79
Öğrenciler yapılan diyalog çalışmalarıyla günlük hayatta konuşma becerisi kazanırlar.	6(%30)	10(%50)	2(%10)	-	2(%10)	3.90	4	0.84
Öğrencilerin yabancı dil öğrenimine karşı olumlu tutum geliştirmesi sağlanır.	6(%30)	10(%50)	2(%10)	2(%10)	-	3,15	3	1,01

Genel Değerlendirme

Mesleki Yabancı Dil İngilizce dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak orta-iyi düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 3,90–4,00 aralığında olup, öğrencilerin mesleki İngilizce gramer bilgisi, kelime dağarcığı ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerilerine yönelik kazanımları büyük ölçüde edindiği anlaşılmaktadır. Bununla birlikte, öğrencilerin yabancı dil öğrenimine karşı olumlu tutum geliştirmesine ilişkin öğrenme çıktısının ortalamasının (3,15) ve medyan değerinin (3) diğer çıktılara göre daha düşük olması, bu alanda motivasyonu artırmaya yönelik destekleyici uygulamalara ihtiyaç olduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Mesleki İngilizcenin kullanımını desteklemek amacıyla gastronomi alanına yönelik uygulamalı konuşma ve rol yapma etkinlikleri artırılabilir.
- Öğrencilerin yabancı dil öğrenmeye yönelik motivasyonlarını artırmak amacıyla etkileşimli dijital materyaller ve özgün mesleki içerikler ders kapsamında kullanılabilir.
- Kelime dağarcığı ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerilerini geliştirmeye yönelik uygulama ve tekrar etkinlikleri çeşitlendirilebilir.
- Öğrencilerin yabancı dile yönelik olumlu tutum geliştirmelerini desteklemek amacıyla iletişim odaklı sınıf içi etkinliklere ve grup çalışmalarına daha fazla yer verilebilir.



Ders Kodu: GMS3201

Ders Adı: Dünya Mutfakları II

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Uzakdoğu ülke mutfakları hakkında teorik bilgiye sahip olur.	8(%57)	4(%29)	2(%14)	-	-	4,43	5	0,86
Ortadoğu ülke mutfakları hakkında teorik bilgiye sahip olur.	8(%57)	4(%29)	2(%14)	-	-	4,43	5	0,86
Uzakdoğu ülke mutfaklarına ait yemek reçetelerini uygulayabilir.	4(%29)	8(%57)	2(%14)	-	-	4,14	4	0,66
Ortadoğu ülke mutfaklarına ait yemek reçetelerini uygulayabilir.	4(%29)	8(%57)	2(%14)	-	-	4,14	4	0,66
Uzakdoğu ve Ortadoğu ülke mutfaklarına ait menü oluşturabilir.	4(%29)	7(%50)	3(%21)	-	-	4,07	4	0,80

Genel Değerlendirme

Dünya Mutfakları II dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak iyi düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 4,07–4,43 aralığında olup, medyan değerler 4 ve 5 arasında değişmektedir. Öğrencilerin Uzakdoğu ve Ortadoğu mutfaklarına ilişkin teorik bilgi düzeylerinin daha yüksek olduğu, buna karşılık reçete uygulama ve menü oluşturma gibi beceri temelli çıktılarda ortalamaların bir miktar daha düşük olduğu görülmektedir. Bu durum, teorik bilginin güçlü olduğunu ancak uygulama becerilerinin daha fazla desteklenmesi gerektiğini göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Reçete uygulama becerilerini geliştirmek amacıyla grup mutfak çalışmaları ve bireysel uygulamalar çeşitlendirilebilir.
- Menü oluşturma becerisini desteklemek için proje tabanlı menü geliştirme çalışmaları yapılabilir.
- Kültürel mutfaklara yönelik bilgi düzeyini artırmak amacıyla görsel materyaller ve vaka örnekleriyle desteklenmiş içerikler sunulabilir.



Ders Kodu: GMS3202

Ders Adı: Mutfak Uygulamaları IV

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Belirlenen menüdeki ürünleri hazırlamak için iş bölümü yapar.	9(%64)	3(%21)	2(%14)	-	-	4,50	5	0,82
Menü tasarımını yapar.	7(%50)	5(%36)	1(%7)	1(%7)	-	4,29	4,5	1,07
Ürün hazırlama, servisi gerçekleştirme, ekipman ve mutfak temizliği, misafir karşılama ve uğurlama aşamaları hakkında bilgi sahibi olur.	9(%64)	3(%21)	2(%14)	-	-	4,50	5	0,82
Her öğün için servis uygulamasını gerçekleştirir	8(%57)	3(%21)	1(%7)	1(%7)	1(%7)	4,14	5	1,28
Yapılan ürünlerin lezzetini ve görünümünü, servisi, masa düzenini değerlendirme konusunda bilgi sahibi olur.	9(%64)	3(%21)	2(%14)	-	-	4,50	5	0,82

Genel Değerlendirme

Mutfak Uygulamaları IV dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 4,14–4,50 aralığında olup, medyan değerlerin çoğunlukla 5 olduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin özellikle menüde iş bölümü yapma, ürün hazırlama süreçleri, servis aşamaları ve değerlendirme süreçlerinde yüksek düzeyde kazanım elde ettiği görülmektedir. Menü tasarımı ve servis uygulamalarına ilişkin öğrenme çıktılarında ise görece daha yüksek standart sapma değerleri, öğrenciler arasında uygulama becerisi farklılıklarının bulunduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Menü tasarımı ve servis uygulamalarına yönelik uygulamalı çalışmaların süresi ve sıklığı artırılabilir.
- Servis süreçlerinde standardizasyonu sağlamak için kontrol listeleri ve performans değerlendirme formları kullanılabilir.



Ders Kodu: GMS3203

Ders Adı: Yöresel Anadolu Mutfağı

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortala ma	Med yan	Std. Sapma
Yöresel Anadolu Mutfağında yer alan yemekler hakkında bilgi sahibi olur	8(%35)	8(%35)	5(%22)	1(%4)	1(%4)	3,91	4	1,09
Anadolu da özel günlerde yer alan yemekleri tanır.	8(%35)	8(%35)	5(%22)	1(%4)	1(%4)	3,91	4	1,09
İllerin coğrafi işaretli ürünleri hakkında bilgi sahibi olur.	7(%30)	8(%35)	6(%26)	1(%4)	1(%4)	3,83	4	1,12
İllerin yöresel yemeklerinin reçetelerini öğrenir	12(%52)	7(%30)	2(%9)	1(%4)	1(%4)	4,22	5	1,06
İllerin yöresel yemeklerinin sunumu hakkında bilgi sahibi olur.	12(%52)	7(%30)	2(%9)	1(%4)	1(%4)	4,22	5	1,06

Genel Değerlendirme

Yöresel Anadolu Mutfağı dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak iyi düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 3,83–4,22 aralığında olup, medyan değerler 4 ve 5 arasında değişmektedir. Öğrencilerin yöresel yemek reçeteleri ve sunumuna ilişkin kazanımlarının daha yüksek olduğu, Anadolu mutfağı, özel gün yemekleri ve coğrafi işaretli ürünlere ilişkin teorik bilgi düzeylerinde ise gelişime açık bir alan bulunduğu değerlendirilmektedir.

İyileştirme Önerileri

- Anadolu'nun farklı bölgelerine ait mutfak kültürünü tanıtan uygulamalı ve görsel ders içerikleri artırılabilir.
- Coğrafi işaretli ürünlere yönelik örnek olaylar ve güncel uygulamalar ders kapsamında daha fazla ele alınabilir.
- Öğrencilerin bölgesel mutfak kültürlerini araştırmalarını teşvik edecek araştırma ve sunum çalışmaları gerçekleştirilebilir.



Ders Kodu: GMS3204

Ders Adı: Çorba Kültürü

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Türk mutfak kültüründe çorbaların üretim süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.	8(%29)	14(%50)	2(%7)	2(%7)	2(%7)	3.86	4	1.04
Türk Mutfak kültürü çorba çeşitlerini öğrenir.	10(%36)	14(%50)	2(%7)	-	2(%7)	4.07	4	1.03
Dünya mutfaklarında çorba çeşitlerini öğrenir.	8(%29)	18(%64)	-	2(%7)	-	4.14	4	0.85
Dünya mutfaklarında çorbaların üretim süreçlerini öğrenir.	6(%21)	20(%71)	-	2(%7)	-	4.07	4	0.74
Türk mutfak kültüründe çorba üretim sürecini öğrenir.	4(%14)	22(%79)	-	2(%7)	-	4.00	4	0.61

Genel Değerlendirme

Çorba Kültürü dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak iyi düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 3,86–4,14 aralığında olup, medyan değerlerin tamamı 4 olarak belirlenmiştir. Öğrencilerin Türk ve dünya mutfaklarındaki çorba çeşitleri ile üretim süreçlerine ilişkin yeterli kazanım elde ettiği, özellikle üretim süreçlerine yönelik bazı öğrenme çıktılarında ise gelişime açık bir alan bulunduğu değerlendirilmektedir.

İyileştirme Önerileri

- Türk ve dünya mutfaklarından farklı çorba örnekleri karşılaştırmalı olarak ele alınabilir.
- Öğrencilerin üretim süreçlerini pekiştirmesi amacıyla reçete uygulamaları ve grup çalışmaları desteklenebilir.
- Ders içeriği görsel materyaller ve örnek vaka çalışmaları ile zenginleştirilebilir.



Ders Kodu: GMS3205

Ders Adı: Kahve Kültürü

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Kahvenin tarihsel gelişimini, kültürel yayılımını ve farklı toplumlarda kazandığı anlamları açıklayabilir.	12(%60)	5(%25)	2(%10)	1(%5)	-	4,40	5	0,75
Kahve bitkisinin yetiştirilme koşullarını, türlerini, işleme yöntemlerini ve kaliteyi etkileyen temel unsurları tanımlayabilir.	13(%65)	4(%20)	3(%15)	1(%5)	-	4,45	5	0,74
Kahve tadımı, aroma profili ve duysal değerlendirme süreçlerine ilişkin temel bilgi ve becerileri kullanabilir.	13(%65)	4(%20)	3(%15)	1(%5)	-	4,45	5	0,74
Kahve üretim zincirini; yetiştirme, hasat, işleme, kavurma ve tüketim süreçleri açısından teorik olarak açıklayabilir.	11(%55)	5(%25)	3(%15)	1(%5)	-	4,30	5	0,80
Dünya kahve kültürlerini tarihsel, toplumsal ve kültürel bağlamda karşılaştırmalı olarak değerlendirebilir.	9(%45)	7(%35)	3(%15)	1(%5)	-	4,20	4	0,78

Genel Değerlendirme

Kahve Kültürü dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının genel olarak yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 4,20–4,45 aralığında olup, medyan değerler çoğunlukla 5 olarak belirlenmiştir. Öğrencilerin kahvenin tarihsel gelişimi, üretim süreçleri ve duysal değerlendirme konularında güçlü kazanımlar elde ettiği, dünya kahve kültürlerini karşılaştırmalı olarak değerlendirme becerisinin ise diğer öğrenme çıktılarına göre görece daha düşük düzeyde kaldığı görülmektedir.

İyileştirme Önerileri

- Dünya kahve kültürlerine yönelik karşılaştırmalı örnek olay ve vaka analizlerine daha fazla yer verilebilir.
- Kahve tadımı ve duysal analiz uygulamaları uygulamalı etkinliklerle desteklenebilir.
- Kahve üretim zincirine ilişkin öğrenmeyi pekiştirmek amacıyla güncel sektör örnekleri ve görsel materyaller derslerde kullanılabilir.
- Öğrencilerin araştırma ve sunum becerilerini geliştirmek amacıyla farklı ülke kahve kültürlerine yönelik bireysel veya grup çalışmaları gerçekleştirilebilir.



Ders Kodu: GMS3206

Ders Adı: Araştırma Teknikleri

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Bilim ve bilimsel araştırma ile ilgili temel kavramları tartışabilecektir.	14(%50)	9(%32)	3(%11)	2(%7)	-	4,25	4,5	0,91
Bilimsel araştırma sürecini açıklar.	13(%46)	10(%36)	3(%11)	2(%7)	-	4,21	4,5	0,94
Bilimsel araştırma yöntemlerini tartışır.	14(%50)	9(%32)	3(%11)	2(%7)	-	4,25	4,5	0,91
Kendi alanında bir araştırma gerçekleştirir.	14(%50)	9(%32)	3(%11)	2(%7)	-	4,25	4,5	0,91
Araştırma raporu hazırlama becerisini kazanırlar	14(%50)	9(%32)	3(%11)	2(%7)	-	4,25	4,5	0,91



Genel Değerlendirme

Araştırma Teknikleri dersine ilişkin öğrenme çıktılarının genel olarak iyi düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Ortalama değerler 4,21–4,25 aralığında olup, medyan değerlerin 4,5 seviyesinde yoğunlaştığı anlaşılmaktadır. Öğrencilerin bilimsel araştırma kavramları, yöntemleri ve araştırma raporu hazırlama becerilerinde güçlü bir kazanım elde ettiği; ancak bazı öğrenme çıktılarında (özellikle araştırma sürecinin uygulanması aşamalarında) kısmi farklılıklar ve orta düzey yanıtların bulunduğu dikkat çekmektedir.

İyileştirme Önerileri

- Araştırma sürecinin uygulama boyutunu güçlendirmek amacıyla daha fazla uygulamalı araştırma ödevi ve mini proje çalışmaları yaptırılabilir.
- Araştırma raporu yazım becerisini geliştirmek amacıyla kademeli rapor yazım ödevleri ve geri bildirim süreçleri uygulanabilir.
- Öğrencilerin veri analizi ve yorumlama becerilerini artırmak için temel analiz araçlarına yönelik uygulamalı çalışmalar yapılabilir.



Ders Kodu: GMS3208

Ders Adı: Protokol ve Görgü Kuralları

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Protokolün tanımı ve insan hayatındaki önemini kavrar.	10(%45)	12(%54)	-	-	-	4,45	4,5	0,52
Saygı, terbiye, nezaket, görgü ve zarafet kurallarını bilir.	12(%54)	10(%45)	-	-	-	4,54	5	0,52
Genel görgü kurallarını bilir ve uygular.	10(%45)	12(%54)	-	-	-	4,45	4,5	0,52
Protokol türleri ve kuralları hakkında bilgi sahibi olur.	8(%36)	10(%45)	4(%18)	-	-	4,18	4	0,75
Protokolün uygulandığı alan ve konuları sıralar ve protokolde temel ilke ve esasları açıklar.	6(%27)	14(%64)	2(%9)	-	-	4,18	4	0,60

Genel Değerlendirme

Protokol ve Görgü Kuralları dersine ait öğrenme çıktılarının genel olarak yüksek ve dengeli bir başarı düzeyinde gerçekleştiği görülmektedir. Ortalama değerler 4,18–4,54 aralığında olup, medyan değerler çoğunlukla 4,5–5 seviyesindedir. Öğrencilerin özellikle temel görgü kuralları, nezaket ve protokolün önemi konularında güçlü kazanımlar elde ettiği; protokol türleri ve uygulama alanlarına ilişkin öğrenme çıktılarında ise nispeten daha düşük ama yine de yeterli düzeyde bir performans sergilediği anlaşılmaktadır.

İyileştirme Önerileri

- Protokol türleri ve uygulama alanlarına yönelik örnek olay ve senaryo temelli etkinlikler artırılabilir.
- Görgü kurallarının kalıcılığını artırmak için rol yapma ve uygulamalı iletişim çalışmaları yapılabilir.
- Protokolün farklı sektörlerdeki kullanımına ilişkin güncel vaka örnekleri ders içeriğine dahil edilebilir.



Ders Kodu: YBD3210

Ders Adı: Mesleki Yabancı Dil İngilizce

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Cenk Çalı

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Öğrenciler meslek hayatlarında ihtiyaç duydukları İngilizce Bilgisinin bir kısmına sahip olurlar	16(%73)	4(%18)	-	2(%9)	-	4,54	5	0,93
Öğrenciler meslek hayatlarında ihtiyaç duydukları kelimelere sahip olurlar.	16(%73)	4(%18)	2(%9)	-	-	4,63	5	0,67
Öğrenciler meslek hayatlarında iş arkadaşlarıyla diyalog kurabilecek seviyede yeterli İngilizceye sahip olurlar.	14(%64)	6(%27)	-	2(%9)	-	4,45	5	0,93
Öğrenciler meslek hayatlarında müşteriler ile diyalog kurabilecek seviyede yeterli İngilizce seviyesine sahip olurlar.	14(%64)	-	2(%9)	-	6(%27)	3,72	5	1,84
Öğrenciler meslek hayatlarında gerekli tarifleri yaparlar, kullandıkları yöntemleri izah ederler.	10(%45)	4(%18)	6(%27)	2(%9)	-	4	4,5	1,09

Genel Değerlendirme

Mesleki Yabancı Dil İngilizce dersine ait öğrenme çıktılarının genel olarak orta-iyi ile iyi düzey arasında gerçekleştiği görülmektedir. Ortalama değerler 3,72–4,63 aralığında değişmekte olup, bazı çıktılarda yüksek başarı gözlenirken özellikle “müşteriler ile diyalog kurma” çıktısında belirgin bir düşüş ve yüksek standart sapma dikkat çekmektedir. Bu durum, öğrencilerin mesleki kelime bilgisi ve temel iletişim becerilerinde güçlü olduklarını; ancak gerçek yaşam iletişim senaryolarında (özellikle müşteri etkileşimi) daha fazla desteğe ihtiyaç duyduklarını göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Müşteri iletişimine yönelik rol yapma ve simülasyon temelli konuşma etkinlikleri artırılabilir.
- Mesleki diyalog becerilerini geliştirmek için gerçek vaka senaryoları ve uygulamalı konuşma çalışmaları yapılabilir.
- Düşük başarı görülen öğrenme çıktısı için ek destek materyalleri ve tekrar çalışmaları sağlanabilir.



Ders Kodu: GMS4201

Ders Adı: Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Düriye BOZOK

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Yiyecek-içecek sektörünün tarihsel gelişimi, sınıflandırılması, yönetim fonksiyonları ve yeni eğilimleri öğrenirler.	20(%67)	6(%20)	2(%7)	2(%7)	-	4,47	5	0,76
Endüstri 4.0 ve Yiyecek İçecek Sektörü ve Gastronomi Alanındaki Dönüşümler hakkında bilgi sahibi olurlar.	18(%60)	10(%33)	2(%7)	-	-	4,53	5	0,63
Restoran İşletmeciliği hakkında bilgi sahibi olurlar. Restoran İşletmelerinde Kuruluş Yeri Seçiminde Kullanılan Model ve Yöntemleri öğrenirler.	20(%67)	8(%27)	-	2(%7)	-	4,53	5	0,76
Mutfak Bölümleri ve servis alanları tasarımı hakkında bilgi sahibi olurlar.	20(%67)	10(%33)	-	-	-	4,67	5	0,47
Restoran işletmelerinde markalaşmaya yönelik bilgi sahibi olurlar.	18(%60)	10(%33)	-	-	2(%7)	4,40	5	0,83
Yiyecek İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi, pazarlaması ve finans yönetimi hakkında bilgi sahibi olurlar.	16(%53)	14(%47)	-	-	-	4,53	5	0,50



Genel Değerlendirme

Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi dersine ait öğrenme çıktılarının genel olarak yüksek düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Ortalama değerler 4,40–4,67 aralığında olup, medyan değerler çoğunlukla 5 seviyesindedir. Özellikle mutfak bölümleri tasarımı, Endüstri 4.0 dönüşümleri ve işletme yönetim fonksiyonlarına ilişkin öğrenme çıktılarında yüksek başarı elde edilmiştir. Restoran işletmeciliği ve markalaşma gibi bazı alanlarda ise görece daha düşük ama yine de güçlü bir performans söz konusudur.

İyileştirme Önerileri

- Markalaşma ve restoran işletmeciliği konularına yönelik vaka analizi ve örnek işletme incelemeleri artırılabilir.
- Öğrencilerin yönetim becerilerini geliştirmek için proje tabanlı grup çalışmaları uygulanabilir.
- Gerçek işletme deneyimlerini artırmak amacıyla sektör temsilcileri ile etkileşim ve uygulama temelli etkinlikler yapılabilir.



Ders Kodu: GMS4202

Ders Adı: Şerbetler

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Şerbetlere yönelik teorik bilgi kazanır.	10(%71)	4(%29)	-	-	-	4,71	5	0,45
Osmanlı ve Türk mutfağında şerbetlerin önemine ilişkin bilgi sahibi olur.	10(%71)	4(%29)	-	-	-	4,71	5	0,45
Şerbet çeşitlerini uygulamalı olarak öğrenir.	10(%71)	4(%29)	-	-	-	4,71	5	0,45
Şerbet çeşitlerinin reçetesini hazırlar.	10(%71)	4(%29)	-	-	-	4,71	5	0,45
Çiçeklerden, meyvelerde, baharatlardan şerbet uygulaması yapar.	10(%71)	4(%29)	-	-	-	4,71	5	0,45

Genel Değerlendirme

Şerbetler dersine ait öğrenme çıktılarının çok yüksek ve homojen bir başarı düzeyinde gerçekleştiği görülmektedir. Tüm çıktılarda ortalama 4,71, medyan 5 ve standart sapmanın düşük olması, öğrencilerin ders hedeflerine büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir. Özellikle şerbet çeşitlerinin hazırlanması, reçete geliştirme ve uygulama becerileri açısından hem teorik hem de pratik kazanımların güçlü olduğu anlaşılmaktadır. Osmanlı ve Türk mutfağındaki şerbet kültürüne ilişkin farkındalık da yüksek düzeydedir.

İyileştirme Önerileri

- Şerbet çeşitliliğini artırmak amacıyla farklı coğrafyalara ait geleneksel ve modern reçeteler eklenerek uygulamalar zenginleştirilebilir.
- Ürün geliştirme becerilerini desteklemek için öğrencilerin kendi şerbet tariflerini oluşturduğu proje çalışmaları yapılabilir.
- Geleneksel mutfak kültürünün aktarımını güçlendirmek için kültürel bağlam içeren vaka ve hikâye temelli anlatımlar kullanılabilir.



Ders Kodu: GMS4203

Ders Adı: Yemek Süsleme Sanatı

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Gastronomide mutfak akımları hakkında bilgi sahibi olur.	12(%80)	3(%20)	-	-	-	4,80	5	0,40
Kültür, bilim, sağlık, inovasyon kavramları ile gastronomi arasındaki ilişki hakkında bilgi sahibi olur.	12(%80)	3(%20)	-	-	-	4,80	5	0,40
Sanatın önemini kavrar ve gastronomi ile sanat arasındaki ilişkiyi öğrenir.	12(%80)	3(%20)	-	-	-	4,80	5	0,40
Tasarım öğelerini öğrenir ve tabak tasarımında kullanımları hakkında bilgi sahibi olur.	12(%80)	3(%20)	-	-	-	4,80	5	0,40
Tabak tasarımı konusunda teorik ve pratik bilgiye sahip olur.	12(%80)	3(%20)	-	-	-	4,80	5	0,40



Genel Değerlendirme

Yemek Süsleme Sanatı dersine ait öğrenme çıktılarının çok yüksek ve tamamen tutarlı bir başarı düzeyinde gerçekleştiği görülmektedir. Tüm çıktılarda ortalama 4,80, medyan 5 ve düşük standart sapma değerleri, öğrencilerin ders hedeflerine homojen bir şekilde ulaştığını göstermektedir. Öğrencilerin gastronomi ile sanat, tasarım ve inovasyon ilişkisini kavrama düzeylerinin oldukça güçlü olduğu; ayrıca tabak tasarımı ve uygulamalı becerilerde de yüksek bir yeterlilik kazandıkları anlaşılmaktadır.

İyileştirme Önerileri

- Uygulamalı tabak tasarımı çalışmalarını çeşitlendirmek amacıyla farklı mutfak akımlarına yönelik tasarım projeleri artırılabilir.
- Öğrencilerin yaratıcılığını geliştirmek için bireysel ve grup temelli konsept tabak tasarım çalışmaları yapılabilir.
- Profesyonel standartları geliştirmek için sektör uygulamalarına yönelik atölye ve workshop etkinlikleri düzenlenebilir.



Ders Kodu: GMS4204

Ders Adı: Tatlılar ve Üretim Teknikleri

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Tatlılar ile ilgili kavramları bilir, malzemelerinin tanıyabilir ve teknikleri uygulayabilir.	12(%67)	3(%17,5)	3(%17,5)	-	-	4,50	5	0,73
Sütlü ve Custard tipi tatlıların yapımını öğrenir.	12(%67)	3(%17,5)	3(%17,5)	-	-	4,50	5	0,73
Çikolata temelli tatlıların yapımını öğrenir.	12(%67)	3(%17,5)	3(%17,5)	-	-	4,50	5	0,73
Şerbetli tatlıların yapımını öğrenir.	12(%67)	3(%17,5)	3(%17,5)	-	-	4,50	5	0,73
Meyveli tatlıların yapımını öğrenir.	12(%67)	3(%17,5)	3(%17,5)	-	-	4,50	5	0,73

Genel Değerlendirme

Tatlılar ve Üretim Teknikleri dersine ait öğrenme çıktılarının yüksek ve dengeli bir başarı düzeyinde gerçekleştiği görülmektedir. Tüm çıktılarda ortalama değer 4,50, medyan 5 olup, dağılımın oldukça tutarlı olduğu anlaşılmaktadır. Öğrencilerin tatlı türleri (sütlü, custard, çikolata, şerbetli ve meyveli tatlılar) ile ilgili hem teorik bilgiye hem de uygulama becerilerine büyük ölçüde hakim olduğu görülmektedir. Öğrenme çıktıları arasında belirgin bir zayıf alan bulunmamakla birlikte, bazı öğrencilerde orta düzey yanıtların varlığı dikkat çekmektedir.

İyileştirme Önerileri

- Farklı tatlı türlerinde ustalık geliştirmek amacıyla bölgesel ve uluslararası tatlı reçeteleriyle çalışma yapılabilir.
- Öğrencilerin teknik becerilerini artırmak için bireysel üretim performans değerlendirmeleri uygulanabilir.
- Ürün çeşitliliğini ve yaratıcılığı artırmak için yenilikçi tatlı tasarımı projeleri teşvik edilebilir.



Ders Kodu: GMS4205

Ders Adı: Yiyecek-İçecek Sosyolojisi

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Temel sosyolojik teoriler kapsamında gastronomi olgusunu açıklar.	16(%80)	4(%20)	-	-	-	4,80	5	0,40
Yiyecek içeceklerin kimlik belirleyici rolünü açıklar.	16(%80)	4(%20)	-	-	-	4,80	5	0,40
Kültürel değişimler hakkında bilgi sahibi olur.	16(%80)	4(%20)	-	-	-	4,80	5	0,40
Gastronomide dinsel kültürün etkilerini ve sosyal dönüşüm içerisindeki gastronomiyi tanımlar.	16(%80)	4(%20)	-	-	-	4,80	5	0,40
Kültürel sermaye birikimi olarak gastronomiyi kavrar.	16(%80)	4(%20)	-	-	-	4,80	5	0,40

Genel Değerlendirme

Yiyecek-İçecek Sosyolojisi dersine ait öğrenme çıktılarının yüksek ve dengeli bir başarı düzeyinde gerçekleştiği görülmektedir. Tüm çıktılarda ortalama değer 4,80, medyan 5 olup, dağılımın oldukça tutarlı olduğu anlaşılmaktadır. Genel olarak bulgular, dersin sosyolojik teorilerin gastronomiye uygulanması, kültürel kimlik ve değişim süreçleri ile gastronominin toplumsal ve kültürel sermaye boyutlarının öğrencilere etkili biçimde kazandırıldığını göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Ders kapsamında vaka analizi, saha çalışması ve yerinde gözlem gibi uygulamalı öğrenme yöntemlerine daha fazla yer verilerek teorik bilgilerin pekiştirilmesi sağlanabilir.
- Kültür, kimlik ve din eksenli konularda daha derin ve yapılandırılmış sınıf tartışmaları ile öğrencilerin eleştirel bakış açıları güçlendirilebilir.
- Öğrenme sürecinin dönem içine yayılması amacıyla ara değerlendirme, kısa anketler ve refleksiyon (yansıtma) çalışmaları düzenlenebilir.
- Öğrenci katılımını artırmak için proje, sunum ve grup çalışmaları gibi aktif öğrenme yöntemleri daha sistematik şekilde ders tasarımına dahil edilebilir.



Ders Kodu: GMS4206

Ders Adı: Girişimcilik

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Gülay ÖZDEMİR YILMAZ

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Girişimcilik ile ilgili kavramları öğrenir.	8(%50)	6(%37)	2(%12)	-	-	4,38	4,5	0,80
Giriřimcilerin özelliklerini öğrenir.	10(%63)	4(%25)	2(%12)	-	-	4,50	5	0,70
Girişimcilik türlerini öğrenir.	6(%37)	6(%37)	4(%25)	-	-	4,13	4	0,78
İř kurma süreçlerini öğrenir.	4(%25)	4(%25)	6(%37)	2(%12)	-	3,63	3,5	0,93
İř planı ve iş modeli hazırlamayı öğrenir.	4(%25)	6(%37)	4(%25)	2(%12)	-	3,75	4	0,90
İşletmelerde başarı ve başarısızlık faktörlerini öğrenir.	6(%37)	6(%37)	2(%12)	2(%12)	-	4,00	4	1,00

Genel Değerlendirme

Girişimcilik dersi kapsamında belirlenen ders öğrenme çıktılarının orta-iyi düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Öğrenme çıktılarına ilişkin ortalama puanlar 3,63 ile 4,50 arasında değişmektedir. Standart sapmaların özellikle iş kurma ve iş modeli geliştirme çıktılarında yükselmesi, öğrenci öğrenme düzeylerinde heterojenlik olduğunu göstermektedir. Medyan değerlerin 3,5 ile 5 arasında değişmesi ve standart sapmanın 0,70–1,00 aralığında olması, öğrenci görüşlerinde kısmi bir çeşitlilik bulunduğunu ve özellikle uygulamalı kazanımlarda algı farklılıklarının arttığını göstermektedir. Genel olarak bulgular, teorik girişimcilik bilgileri açısından daha güçlü bir öğrenme gerçekleştiğini, ancak uygulama ve süreç yönetimi becerilerinde geliştirmeye açık alanlar bulunduğunu ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

- İş kurma süreci için adım adım vaka çalışmaları artırılabilir.
- Öğrencilerin kendi iş fikri geliştirme ve sunum yapma etkinlikleri çoğaltılabilir.
- İş planı ve iş modeli için şablon destekli uygulama çalışmaları yapılabilir.



Ders Kodu: GMS4209

Ders Adı: Sürdürülebilir Gastronomi

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Şimal AYMANKUY

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Doğa dostu, çevreci yaklaşımları benimsemek.	12(%75)	2(%12)	-	2(%12)	-	4,35	4	0,67
Doğru malzeme ve pişirme yöntemleri ile atık yönetimi bilincini kazanmak.	12(%75)	2(%12)	2(%12)	-	-	4,41	5	0,68
Sürdürülebilirlik kavramını, turizm ve gastronomi disiplinleri ile ilişkilendirebilmek.	12(%75)	4(%25)	-	-	-	4,35	4	0,67
Ekolojik dengeye saygılı üreten ve tüketen olma bilincini kazanmak.	12(%75)	4(%25)	-	-	-	4,41	5	0,68
Ulusal ve uluslararası gastronomi uygulamalarında sürdürülebilirlik ve ekolojik denge ile ilgili kurum ve kuruluşları ve işleyişlerini bilmek.	14(%88)	2(%12)	-	-	-	4,53	5	0,62

Genel Değerlendirme

Sürdürülebilir Gastronomi dersine ait öğrenme çıktılarının genel olarak iyi ve güçlü bir düzeyde gerçekleştiği görülmektedir. Ortalama değerler 4,35–4,53 aralığında olup, medyan değerler çoğunlukla 4–5 arasında değişmektedir. Öğrencilerin özellikle sürdürülebilirlik kavramı ile ekolojik dengeye saygı, çevreci yaklaşım ve ilgili kurum/kuruluşlar hakkında bilgi düzeylerinde yüksek kazanım sağladığı; ancak bazı çıktılarda (özellikle çevre dostu yaklaşımların davranışa dönüşmesi ve atık yönetimi uygulamaları) daha düşük düzeyli yanıtların bulunduğu görülmektedir.

İyileştirme Önerileri

- Ulusal ve uluslararası sürdürülebilir gastronomi uygulamalarına ilişkin vaka analizleri ve güncel örnekler ders içeriğine dahil edilebilir.
- Çevreci yaklaşımın pekiştirilmesi için proje tabanlı grup çalışmaları ve saha gözlemleri yapılabilir.
- Öğrencilerin sürdürülebilir üretim ve tüketim farkındalığını artırmak amacıyla sektör örnekleri ve iyi uygulama örnekleri sunulabilir.



Ders Kodu: GMS4211

Ders Adı: Filmlerde ve Kitaplarda Gastronomi

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Filmlerde yer alan gastronomik öğeleri analiz eder.	5(%38)	6(%46)	2(%15)	-	-	4,23	4	0,72
Gastronomi temalı filmler ile toplumların yemek ve kültür ilişkisini yorumlar	5(%38)	5(%38)	3(%23)	-	-	4,15	4	0,80
Gastronomi konulu kitapları sosyolojik bağlamda ele alır.	7(%54)	4(%31)	2(%15)	-	-	4,38	5	0,76
Gastronomi temalı filmleri göstergebilim analizi ile yorumlar	6(%46)	5(%38)	1(%8)	1(%8)	-	4,23	4	0,92
Gastronomi temalı filmleri ve kitapları sosyolojik boyutta analiz eder.	5(%38)	6(%46)	1(%8)	1(%8)	-	4,15	4	0,89



Genel Değerlendirme

Mutfak

İyileştirme Önerileri

- Temel soslar, stoklar ve yemek hazırlama teknikleri daha fazla uygulama ve tekrar etkinliğiyle pekiştirilebilir.





Ders Kodu: GMS4212

Ders Adı: Yemek Fotoğrafçılığı

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Göksel Kemal GİRGIN

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Fotoğrafçılık ile ilgili temel kavramları tanımlar ve açıklar.	9(%60)	6(%40)	-	-	-	4,60	5	0,49
Yemek fotoğrafçılığı ve stilistliği konusunda dikkat edilmesi gereken teorik bilgileri açıklar.	9(%60)	6(%40)	-	-	-	4,60	5	0,49
Yemek fotoğrafçılığı konusunda dikkat edilmesi gereken hususları açıklar.	9(%60)	6(%40)	-	-	-	4,60	5	0,49
Hem tabak sunumu hem de hazırlanan tabağı yemek fotoğrafçılığına uygun hale getirir.	9(%60)	6(%40)	-	-	-	4,60	5	0,49
Hazırlanan yemek tabağının uygun fotoğraflarının uygun ortamda çekiminin yapılmasını sağlar.	9(%60)	6(%40)	-	-	-	4,60	5	0,49



Genel Değerlendirme

Yemek Fotoğrafçılığı dersine ait öğrenme çıktılarının çok yüksek ve tutarlı bir başarı düzeyinde gerçekleştiği görülmektedir. Tüm çıktılarda ortalama değer 4,60 ve medyan 5 olup, standart sapmanın düşük olması öğrencilerin kazanımlar açısından homojen bir başarı gösterdiğini ortaya koymaktadır. Öğrencilerin hem teorik fotoğrafçılık bilgileri hem de yemek stilistliği ve uygulamalı çekim becerilerinde güçlü bir seviyeye ulaştığı anlaşılmaktadır.

İyileştirme Önerileri

- Uygulama becerilerini geliştirmek amacıyla farklı ışık, açı ve kompozisyon tekniklerine yönelik çekim çalışmaları artırılabilir.
- Yemek stilistliği becerilerini güçlendirmek için gerçek restoran tabakları üzerinde uygulamalı fotoğraf çekimleri yapılabilir.
- Öğrencilerin portföy oluşturmalarını desteklemek amacıyla proje tabanlı fotoğraf serisi çalışmaları gerçekleştirilebilir.



Ders Kodu: YBD4210

Ders Adı: Mesleki Yabancı Dil İngilizce

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Öğr. Gör. Cenk Çalı

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Turizm terimleri / ileri düzeyde	6(%33)	12(%67)	-	-	-	4,33	4	0,48
Alan içi ingilizce konuşmalar	4(%22)	6(%33)	6(%33)	2(%11)	-	3,67	4	0,94
İngilizce Alan bilgisi	6(%33)	8(%44)	2(%11)	2(%11)	-	4,00	4	0,94

Genel Değerlendirme

Mesleki Yabancı Dil İngilizce dersine ait öğrenme çıktıları bulguları incelendiğinde, ortalamalarının 3,67 ile 4,33 arasında değiştiği ve genel olarak orta-üst düzeyde bir öğrenme gerçekleştiği görülmektedir. “Turizm terimleri” çıktısı en yüksek ve en tutarlı sonuçları verirken, “alan içi İngilizce konuşmalar” çıktısında hem ortalamanın düşmesi hem de standart sapmanın artması dikkat çekmektedir. Medyan değerlerin genel olarak 4 olması, öğrenci algısının çoğunlukla olumlu yönde toplandığını gösterirken, özellikle konuşma becerisine yönelik çıktıda standart sapmanın 0,94 olması öğrenci görüşlerinde daha fazla çeşitlilik olduğunu ortaya koymaktadır. Genel olarak bulgular, dersin özellikle terminoloji ve alan bilgisi açısından etkili olduğunu, ancak konuşma becerisi gibi üretici dil becerilerinde geliştirmeye açık alanlar bulunduğunu göstermektedir.

İyileştirme Önerileri

- Alan içi konuşma becerileri için rol-play ve simülasyon çalışmaları artırılabilir.
- Öğrencilere düzenli konuşma pratiği fırsatları sunulabilir.
- Turizm senaryolarına dayalı gerçek hayat diyalogları ders içine entegre edilebilir.
- Dinleme–konuşma entegrasyonlu multimedya içerikler (video, podcast) kullanılabilir.



Ders Kodu: GMS4220

Ders Adı: Bitirme Projesi

Ders Dönemi: 2026/Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan YALIN

Dr. Öğr. Üyesi Nilgün KARAMAN

Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY

Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
Öğrencinin bir tez çalışmasını yürütebilme becerisi kazanması	16(%76)	4(%19)	1(%5)	-	-	4,71	5	0,52
Öğrencinin tez için gerekli analiz aşamasını bireysel olarak gerçekleştirebilme becerisini kazanması	16(%76)	4(%19)	1(%5)	-	-	4,71	5	0,52
Öğrencinin lisans öğrenimi boyunca kazandığı kavramsal araçları ve becerileri bir araştırma sürecinde kullanması konusunda deneyim kazanması	16(%76)	4(%19)	1(%5)	-	-	4,71	5	0,52
Öğrencinin alanındaki kavramları uygulama becerisi kazanması	16(%76)	4(%19)	1(%5)	-	-	4,71	5	0,52
Öğrencinin neden-sonuç ilişkilerini kurarak açıklama becerisi kazanması	16(%76)	4(%19)	1(%5)	-	-	4,71	5	0,52

Genel Değerlendirme

Bitirme Projesi dersine ait öğrenme çıktıları bulguları incelendiğinde, tüm çıktılardaki ortalamanın 4,71, medyanın 5 ve standart sapmanın 0,52 olduğu görülmektedir. Bu sonuçlar, öğrencilerin bitirme projesi kapsamında belirlenen öğrenme çıktılarının büyük ölçüde gerçekleştiğini ve değerlendirmelerin oldukça tutarlı olduğunu göstermektedir. Özellikle öğrencilerin bağımsız araştırma yürütme, analiz yapma, lisans eğitimleri boyunca edindikleri bilgi ve becerileri bilimsel bir araştırma sürecine aktarma, alan bilgilerini uygulamaya dönüştürme ve neden-sonuç ilişkisi kurarak bilimsel yorum yapabilme konularında yüksek düzeyde yeterlilik kazandıkları anlaşılmaktadır. Düşük standart sapma, öğrencilerin büyük çoğunluğunun benzer düzeyde başarı gösterdiğini ve ders öğrenme çıktılarının etkili bir şekilde gerçekleştirildiğini ortaya koymaktadır.

İyileştirme Önerileri

- Öğrencilerin araştırma süreçlerini daha sistematik yönetebilmeleri amacıyla dönem başında tez/proje hazırlama takvimi planlaması uygulanabilir.
- Bilimsel sunum ve akademik iletişim becerilerini geliştirmek amacıyla proje sonuçlarının bölüm içi seminer veya öğrenci sempozyumu formatında sunulması teşvik edilebilir.
- Öğrencilerin ulusal ve uluslararası bilimsel yayın, kongre ve proje örneklerini incelemeleri sağlanarak araştırma kalitesi ve bilimsel bakış açısı desteklenebilir.