

Program Çıktıları —Taksonomi İlişkisi Raporu

Üniversite	Balıkesir Üniversitesi
Bölüm / Program	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Akademik Yıl	2025–2026
Hazırlayan	Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY
Tarih	05.08.2026

1. Amaç

Bu rapor, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans programı çıktılarının bilişsel ve duyuşsal ve psikomotor alan taksonomileriyle ilişkisini ortaya koymaktadır. Analiz; programın üst düzey bilişsel beceri hedeflerini ne ölçüde kapsadığını değerlendirmek amacıyla hazırlanmıştır.

Program çıktılarının sınıflandırılmasında bilişsel alan için Bloom'un Yenilenmiş Bilişsel Alan Taksonomisi, duyuşsal alan için Krathwohl'un Duyuşsal Alan Taksonomisi ve psikomotor alan için Simpson'ın Psikomotor Alan Taksonomisi esas alınmıştır. Program çıktıları, içerdiği temel eylem ve hedeflenen öğrenci yeterliliği dikkate alınarak ilgili taksonomik basamaklarla eşleştirilmiştir.

2. Program Çıktıları — Bilişsel Alan Taksonomisi Matrisi

Program Çıktısı	Açıklama	Hatırlama	Anlama	Uygulama	Analiz	Değerlendirme	Yaratma
PÇ1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki teoriler, kavramlar ve ürün bilgisi hakkında bilgi sahibi olur.	X					
PÇ2	Gastronomi ve mutfak sanatları ile turizm, pazarlama, tarih, coğrafya, kültür, beslenme konuları arasında sürdürülebilirlik çerçevesinde ilişki kurar.				X		
PÇ3	Yiyecek içecek işletmelerinin genel ekonomi içinde sektörel analizini yapar.				X		
PÇ4	İşletmelerin maliyet kontrol yöntemleri ve menü fiyatlandırma politikaları ile pazarlama politikalarını belirler.					X	

Program Çıktısı	Açıklama	Hatırlama	Anlama	Uygulama	Analiz	Değerlendirme	Yaratma
PÇ5	Ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, gıda güvenliği ve teknolojileri, çevre koruma ve kalite konusunda mesleki standartları uygular.			X			
PÇ6	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.			X			
PÇ7	İşletme, yönetim ve pazarlama anlayışlarında meydana gelen yeni eğilimler ve yaklaşımlara yönelik yeterli düzeyde çözümler sunar.						X
PÇ8	Gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili uygun araştırma yöntemlerini bilir.	X					
PÇ10	Sektörün gerektirdiği kişisel bakım, hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.			X			
PÇ11	Türkiye'nin yöresel mutfakları ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur.	X					
PÇ12	Bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde yazılı ve sözlü olarak iletişim kurar.			X			
PÇ14	Yiyecek ve içeceklerin estetik, yaratıcı ve özgün sunumlarını tasarlama ve uygulama konusunda yetkinliğe sahiptir.						X
Eşleşen PÇ sayısı		3	0	4	2	1	2

Alt Düzey Beceriler: Hatırlama, Anlama, Uygulama | Üst Düzey Beceriler: Analiz, Değerlendirme, Yaratma

2. Program Çıktıları — Duyuşsal Alan Taksonomisi Matrisi

Program Çıktısı	Açıklama	Alma	Tepkide Bulunma	Değer Verme	Örgütlenme	Kişilik Haline Getirme
PÇ13	Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir ve mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlar.				X	
Eşleşen		0	0	0	1	0

Alt Düzey Beceriler: Alma, Tepkide Bulunma, Değer Verme | Üst Düzey Beceriler: Örgütlenme, Kişilik Haline Getirme

3. Program Çıktıları- Psikomotor Alan Taksonomi Matrisi

Program Çıktısı	Açıklama	Algılama	Hazır Bulunmuşluk	Kılavuzlu Tepki	Mekanizma	Karmaşık Dışa Vuruk Tepki	Uyar-lama	Özgün Üretim
PÇ9	Alanı ile ilgili ekipman kullanımı, pişirme teknikleri ve yiyecekleri servis etme yetkinliğine sahiptir.				X			
Eşleşen		0	0	0	1	0	0	0

NOT: Program çıktılarının büyük bölümü bilişsel alanla ilişkilidir. PÇ13, yaşam boyu öğrenmeye yönelik olumlu tutum geliştirme ve mesleki gelişimi planlama boyutları nedeniyle duyuşsal alan kapsamında; PÇ9 ise ekipman kullanımı, pişirme teknikleri ve servis becerilerine yönelik uygulamalı yeterlilikleri içermesi nedeniyle psikomotor alan kapsamında değerlendirilmiştir. PÇ14, estetik, yaratıcı ve özgün sunumlar tasarlamaya yönelik olması nedeniyle bilişsel alanın “Yaratma” basamağında sınıflandırılmıştır.

Değerlendirme

Bilişsel alan (12 PÇ):

Üst düzey (Analiz + Değerlendirme + Yaratma): 3 PÇ – %25,00

Alt düzey (Hatırlama + Anlama + Uygulama): 9 PÇ – %75,00

Duyuşsal alan (1 PÇ):

Üst düzey (Örgütlenme + Kişilik Haline Getirme): 1 PÇ – %100,00

Alt düzey (Alma + Tepkide Bulunma + Değer Verme): 0 PÇ – %0,00

Psikomotor alan (1PÇ):

(Algılama+Hazır Bulunuşluk+Kılavuzlu Tepki+Mekanizma,+Karmaşık Dışa Vuruk Tepki+Uyarılama, Özgün Üretim):

1 PÇ- %100

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans programı çıktılarının taksonomik dağılımı incelendiğinde, programın ağırlıklı olarak bilişsel alan yeterliliklerine dayandığı görülmektedir. Toplam 14 program çıktısının 12’si bilişsel, 1’i duyuşsal ve 1’i psikomotor alan kapsamında değerlendirilmiştir.

Bilişsel alan kapsamında yer alan program çıktılarının 3’ü Hatırlama, 4’ü Uygulama, 2’si Analiz, 1’i Değerlendirme ve 2’si Yaratma basamağında yer almaktadır. Anlama basamağında doğrudan eşleşen bir program çıktısı bulunmamaktadır. Buna göre bilişsel çıktılardan 7’si alt düzey, 5’i ise üst düzey bilişsel becerilerle ilişkilidir. Bu dağılım, programın yalnızca temel bilgi ve uygulama becerileri kazandırmayı değil; aynı zamanda analiz yapma, değerlendirme, problem çözme ve özgün ürün ya da çözüm geliştirme gibi üst düzey bilişsel becerileri de desteklediğini göstermektedir.

Duyuşsal alan kapsamında değerlendirilen PÇ13’ün “Örgütlenme” basamağında yer alması, öğrencilerin yaşam boyu öğrenme anlayışını mesleki gelişimleriyle ilişkilendirmeleri ve bu doğrultuda planlama yapmalarının beklendiğini göstermektedir.

Psikomotor alan kapsamında değerlendirilen PÇ9 ise “Mekanizma” basamağında yer almaktadır. Bu çıktı, öğrencilerin gastronomi alanına özgü ekipman kullanımı, pişirme teknikleri ve servis uygulamalarını belirli bir yeterlilik düzeyinde gerçekleştirebilmelerini hedeflemektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde program çıktılarının bilişsel, duyuşsal ve psikomotor öğrenme alanlarını birlikte kapsadığı; bununla birlikte bilişsel alanın program içerisinde belirgin biçimde ağırlıklı olduğu görülmektedir. Üst düzey bilişsel becerilere yer verilmesi, programın öğrencileri yalnızca mesleki bilgi ve uygulama açısından değil, analitik düşünme, değerlendirme, problem çözme ve yaratıcı üretim açısından da geliştirmeyi amaçladığını göstermektedir.

.....