



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

GÖYNÜK MUTFAK SANATLARI MYO
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
MÜFREDAT DEĞERLENDİRME RAPORU

1. Öğrenci genel memnuniyet anketi

2023-2024 ve 2024-2025 Eğitim Öğretim yıllarına ait öğrenci anketleri incelendiğinde genel memnuniyetin ölçülebilmesi için üç alanda soruların sorulduğu görülmektedir. Bunlar yönetimden duyulan memnuniyet, üniversitenin sunduğu olanaklara ilişkin memnuniyet ve eğitim-öğretimden duyulan memnuniyet şeklindedir.

Sorular bazında gerçekleştirilen değerlendirmede yüksekokulumuz ortalama değerlerinin genellikle üniversite ortalamasından yüksek olduğu görülmekle birlikte 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında memnuniyet düzeylerinde düşüşler olduğu görülmüştür. Bu durumun özellikle birinci sınıf öğrencilerinin memnuniyetinin düşük olması nedeniyle gerçekleştiği belirlenmiştir.

Ankette yer alan ilk üç soruya bakıldığında yönetimden duyulan memnuniyet sorularının yer aldığı görülmektedir.

Birim	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi	
	1	2	1	2	1	2			
Sınıf	1	2	1	2	1	2			
Katılan öğrenci sayısı	51	55	31	32	17	15	201	39971	
Sorular		Ortalama değerler 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Anketi							
1	Fakülte/Enstitü/Yüksekokul/M.Y.O. yönetimi öğrencilerin sorun ve önerilerine karşı duyarlıdır.	3.63	3.73	3.71	3.53	4.00	3.60	3.68	3.48
2	İdari personelin öğrencilere karşı tutum ve davranışları olumludur	3.61	3.69	3.77	3.63	4.12	3.53	3.70	3.61
3	Üniversitemizde öğrencilerin temsiliyetine olanak sağlanmaktadır.	3.45	3.56	3.42	3.78	4.12	3.20	3.57	3.52



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Birim	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi	
	1	2	1	2	1	2			
Sınıf	55	59	28	43	18	19	222	38861	
Katılan öğrenci sayısı									
Sorular		Ortalam değerler 2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Anketi							
1	Fakülte/Enstitü/Yüksekokul/M.Y.O. yönetimi öğrencilerin sorun ve önerilerine karşı duyarlıdır.	3.47	3.44	3.71	3.81	3.33	3.95	3.59	3.41
2	İdari personelin öğrencilere karşı tutum ve davranışları olumludur	3.58	3.58	3.93	3.93	3.67	3.79	3.72	3.52
3	Üniversitemizde öğrencilerin temsiliyetine olanak sağlanmaktadır.	3.45	3.39	3.93	3.84	3.39	3.89	3.60	3.43

Yönetimden duyulan memnuniyetlere dair genel ortalamalara bakıldığında üniversitemizde ve yüksekokulumuzda öğrencilerin genel yönetim işlemlerinden memnun olduğu görülmüştür. Esasen ilgili veri 3 ve üzeri puan veren öğrenciler bazında incelendiğinde bu memnuniyet daha net ortaya çıkmaktadır. Bölümümüz özelinde özellikle üniversitede temsiliyet açısından memnuniyetin düşük olduğu görülmektedir.

Ankette yer alan 4-12. sorulara bakıldığında ise üniversitenin sunduğu olanaklara ilişkin memnuniyet sorularının yer aldığı görülmektedir.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Birim	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi	
	1	2	1	2	1	2			
Sınıf	51	55	31	32	17	15	201	39971	
Katılan öğrenci sayısı	51	55	31	32	17	15	201	39971	
Sorular		Ortalama değerler 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Anketi							
4	Kültürel, sanatsal ve spor etkinlikleri yeterlidir.	3.06	3.29	3.35	3.53	3.65	2.73	3.27	3.27
5	Merkezi kütüphanenin imkanları (koleksiyon, elektronik veri tabanları vb.) yeterlidir.	3.45	3.47	3.39	3.44	3.59	2.93	3.42	3.33
6	Yemek hizmetleri ihtiyacımı karşılamaktadır	2.94	3.42	3.58	3.66	3.71	2.93	3.35	3.30
7	Kantinlerde sunulan hizmetler (ürün çeşitliliği, fiyat, temizlik vb.) yeterlidir.	3.24	3.67	3.42	3.53	3.82	3.73	3.52	3.28
8	Kampus içi ulaşım olanakları yeterlidir	3.39	3.45	3.23	3.16	4.00	3.07	3.37	3.15
9	Üniversitenin Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde verilen sağlık hizmetleri yeterlidir.	3.41	3.42	3.52	3.38	4.06	3.07	3.45	3.39
10	Üniversitede güvenlik önlemleri yeterlidir.	3.55	3.49	3.90	3.44	4.18	3.47	3.62	3.39
11	Kampusun fiziki koşulları yeterlidir.	3.41	3.35	3.52	3.19	4.18	3.00	3.41	3.48
12	Üniversitenin, öğrenciler için iletişim ve duyuru kanalları (web sayfası, mail, duyuru panoları vb.) yeterlidir.	3.53	3.38	3.84	3.63	4.18	3.27	3.59	3.46



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Birim	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi	
	1	2	1	2	1	2			
Sınıf	1	2	1	2	1	2	222	38861	
Katılan öğrenci sayısı	55	59	28	43	18	19	222	38861	
Sorular		Ortalam değerler 2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Anketi							
4	Kültürel, sanatsal ve spor etkinlikleri yeterlidir.	2.85	2.98	3.61	3.58	2.78	3.74	3.19	3.20
5	Merkezi kütüphanenin imkanları (koleksiyon, elektronik veri tabanları vb.) yeterlidir.	2.89	3.05	3.54	3.60	2.94	3.63	3.22	3.27
6	Yemek hizmetleri ihtiyacımı karşılamaktadır	3.02	3.46	3.68	3.72	2.78	3.63	3.39	3.29
7	Kantinlerde sunulan hizmetler (ürün çeşitliliği, fiyat, temizlik vb.) yeterlidir.	3.00	3.39	3.82	3.81	3.11	3.53	3.42	3.27
8	Kampus içi ulaşım olanakları yeterlidir	2.80	3.02	3.29	3.58	2.89	3.37	3.13	3.21
9	Üniversitenin Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı bünyesinde verilen sağlık hizmetleri yeterlidir.	2.98	3.12	3.57	3.79	2.89	3.58	3.29	3.34
10	Üniversitede güvenlik önlemleri yeterlidir.	3.13	3.39	3.68	3.91	3.39	3.79	3.50	3.34
11	Kampüsün fiziki koşulları yeterlidir.	3.04	3.12	3.61	3.77	3.33	3.58	3.34	3.41
12	Üniversitenin, öğrenciler için iletişim ve duyuru kanalları (web sayfası, mail, duyuru panoları vb.) yeterlidir.	3.25	3.37	3.64	3.81	3.28	3.84	3.50	3.39

Üniversitemizin sunduğu olanaklar ile ilgili 2022-2023 Eğitim Öğretim yılında da memnuniyetin düşük olduğu ve ardından gerçekleştirilen faaliyetler ile 2023-2024 Eğitim Öğretim yılında memnuniyetin arttığı görülmüştü. 2024-2025 Eğitim Öğretim yılı anketi yapıldığı dönem itibariyle özellikle birinci sınıfların adaptasyon süreçlerine denk geldiği için ve ilk dönemdeki etkinlik sayısı programlama gereği sınırlığı kaldığından bu konulardaki genel memnuniyetin düşük olduğu düşünülmektedir. Burada özellikle Aşçılık ile Pastacılık ve Ekmekçilik 1. sınıf öğrencilerinin tüm konularda memnuniyetlerinin üniversite ortalamasından düşük olması dikkat çekici bir sonuç olarak belirlenmiştir. Bu durum 2024-2025 Eğitim Öğretim yılı için genel ortalamaların da üniversitemiz ortalamasından düşük olmasına neden olmuştur. Mevcut olanaklarımız önceki seneler ile aynı olmasına karşın sunulan olanakların yeni gelen öğrencilerimiz tarafından yeterli görülmediği belirlenmiştir. Yerleşkemiz merkez kampüs dışında olduğundan üniversitemizin birçok olanağına erişim sınırlı kalabilmektedir. Bu alandaki şikayetlerin genel anketlerden daha önce belirlenebilmesi için talep ve şikayet sistemi aktif olup ilgili birim üzerinden iletilen unsurlar hızlıca çözüme kavuşturulmaktadır. Örneğin yemek hizmetinin durumu hakkında iletilen şikayetler neticesinde yemek kurulu hızla iyileştirici faaliyetler gerçekleştirilmiş ve bu alandaki memnuniyetsizliği gidermiştir.

Ankette yer alan 13-22. sorulara bakıldığında da eğitim ve öğretimden duyulan memnuniyet sorularının yer aldığı görülmektedir.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Birim	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi	
	1	2	1	2	1	2			
Sınıf	51	55	31	32	17	15	201	39971	
Katılan öğrenci sayısı	51	55	31	32	17	15	201	39971	
Sorular		Ortalam değerler 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Anketi							
13	Eğitim-öğretim programları çalışma hayatında başarılı olmak için öğrencilerde gereken donanım/yetenlikleri sağlamaktadır.	3.47	3.55	3.71	3.59	4.24	3.60	3.62	3.40
14	Derslerde öğretim teknolojileri (projeksiyon cihazı, simülasyon programları, laboratuvarlar vb.) etkili olarak kullanılmaktadır.	3.45	3.69	3.68	3.72	4.24	3.27	3.65	3.41
15	Yurtdışı öğrenci değişim programları etkin biçimde uygulanmaktadır.	3.06	3.33	3.48	3.59	4.06	3.40	3.39	3.18
16	Eğitim Programlarında yaptırılan uygulamalar (mesleki yetkinlikleri kazandırmaya yönelik) yeterlidir.	3.47	3.67	3.94	3.72	4.18	3.53	3.70	3.36
17	İnternet erişim hizmetleri (eduroam vb) yeterlidir.	3.29	3.36	3.74	3.47	4.00	3.33	3.47	3.27
18	Laboratuvarlar yeterlidir (bilgisayar, kimya, vb.).	3.43	3.33	3.48	3.66	4.00	3.33	3.49	3.26
19	Sınıf/program danışmanım bana gerekli zamanı ayırır.	3.61	3.73	3.81	3.84	4.12	3.73	3.76	3.51
20	Bölümde/programda iş hayatı konusunda öğrencilere yeterli yönlendirme (kariyer gelişimi) yapılır.	3.65	3.53	3.71	3.72	4.18	3.67	3.68	3.40
21	Eğitim aldığım program/bölüm beklentilerimi karşılamaktadır.	3.49	3.51	3.81	3.56	4.18	3.07	3.58	3.42
22	Fakülte /Yüksekokul/ M.Y.O./Enstitü beklentilerimi karşılamaktadır.	3.51	3.36	3.87	3.53	4.12	3.27	3.56	3.42



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Birim	Aşçılık Programı		İkram Hizmetleri Programı		Pastacılık ve Ekmekçilik Programı		Göynük Mutfak Sanatları MYO	Akdeniz Üniversitesi	
	1	2	1	2	1	2			
Sınıf	1	2	1	2	1	2	222	38861	
Katılan öğrenci sayısı	55	59	28	43	18	19	222	38861	
Sorular		Ortalama değerler 2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı Anketi							
13	Eğitim-öğretim programları çalışma hayatında başarılı olmak için öğrencilerde gereken donanım/yetenlik sağlanmaktadır.	3.22	3.46	3.71	3.77	3.56	3.84	3.53	3.32
14	Derslerde öğretim teknolojileri (projeksiyon cihazı, simülasyon programları, laboratuvarlar vb.) etkili olarak kullanılmaktadır.	3.24	3.47	3.61	3.95	3.67	3.84	3.57	3.33
15	Yurtdışı öğrenci değişim programları etkin biçimde uygulanmaktadır.	3.04	3.24	3.68	3.74	3.11	3.63	3.36	3.19
16	Eğitim Programlarında yaptırılan uygulamalar (mesleki yetkinlikleri kazandırmaya yönelik) yeterlidir.	3.22	3.49	3.75	3.84	3.61	3.95	3.57	3.30
17	İnternet erişim hizmetleri (eduroam vb) yeterlidir.	3.04	3.36	3.68	3.65	3.11	3.79	3.39	3.21
18	Laboratuvarlar yeterlidir (bilgisayar, kimya, vb.).	3.04	3.27	3.46	3.77	3.33	3.58	3.36	3.19
19	Sınıf/program danışmanım bana gerekli zamanı ayırır.	3.18	3.75	3.82	3.88	3.39	4.05	3.64	3.45
20	Bölümde/programda iş hayatı konusunda öğrencilere yeterli yönlendirme (kariyer gelişimi) yapılır.	3.29	3.64	3.64	3.79	3.50	4.00	3.60	3.33
21	Eğitim aldığım program/bölüm beklentilerimi karşılamaktadır.	3.25	3.46	3.64	3.70	3.50	3.95	3.52	3.35
22	Fakülte /Yüksekokul/ M.Y.O./Enstitü beklentilerimi karşılamaktadır.	3.22	3.37	3.79	3.79	3.39	3.95	3.52	3.35

Eğitim öğretimden duyulan memnuniyet soruları incelendiğinde ise memnuniyet düzeylerinin oldukça yüksek olduğu görülmekle birlikte özellikle 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında Aşçılık 1. sınıf öğrencilerinin memnuniyet düzeylerinin düşük olduğu görülmektedir. Diğer programların ise genel itibarıyla üniversite ortalamasından yüksek olduğu görülmektedir.

İlgili veriler bütünsel olarak incelendiğinde özellikle 2024-2025 Eğitim Öğretim yılında kayıt yaptıran öğrencilerin memnuniyet düzeylerinin düşük olduğu görülmektedir. Öğrencilere eğitim öğretim en başında oryantasyon eğitimi ile tüm süreçler hakkında bilgi verilmesine karşın özellikle birinci sınıfın ilk dönemindeki beklentilerinin oldukça yüksek olduğu görülmüştür. Bu beklentilerin doğru yönlendirilebilmesi ve karşılanabilmesi için danışmanlık faaliyetlerinin daha etkin yürütülmesinin uygun olacağı belirlenmiştir. Öğrencilerin genel işleyişi öğrendiği ve taleplerini doğru şekilde iletmeleri halinde çözümün gerçekleşeceğini görebilmeleri adına danışmanları ile daha sık görüşmelerinin bu sorunu çözeceği ön



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

görülmektedir. Nitekim yemekhane hizmetleri ile ilgili sorunlar yemek kurulu tarafından hızlı çözüme kavuşturulmuştur. Diğer konular ile ilgili ise idari birimlerimiz çalışmalarını sürdürmekte olup eksikliklerin giderilmesi için çalışmalar devam etmektedir. Eğitim süreçlerinin etkin bir şekilde yürütülebilmesi adına öğrencilerin taleplerinin daha etkin alınabilmesi için danışmanlık faaliyetlerinin eğitim öğretimin sürdüğü dönemlerde 4 haftada bir kez olacak şekilde gerçekleştirilmesinin daha uygun olacağı düşünülmektedir.

Öğrencilerin genel eğitim şartlarının yanı sıra almış oldukları derslerden memnuniyet düzeylerinin belirlenebilmesi adına ise ders değerlendirme anketleri de incelenmiştir.

2. Ders değerlendirme anketleri

Yüksekokulumuzda eğitim verilen programlardaki derslerden ve dersi veren öğretim elemanlarından duyulan memnuniyet düzeyleri anketlere göre aşağıdaki tabloda paylaşılmıştır. İlgili veriler ekte sunulan ders değerlendirme anketlerinden derlenmiştir.

Program	Sınıf	Eğitim- Öğretim Dönemi	Verilen ders sayısı	4 ve üzeri puan alan ders sayısı	Ortalama [5 üz.; (%)]	Tüm programların ortalaması
Aşçılık	1	2022-2023	10	8	4,09 (%81,9)	4,22 (%84,3)
	2	Bahar	13	11	4,17 (%83,4)	
	1	2023-2024	13	5	3,97 (%79,4)	4,36 (%87,3)
	2	Güz	13	10	4,30 (%85,9)	
	1	2023-2024	11	7	4,46 (%89,2)	4,34 (%86,8)
	2	Bahar	11	8	4,20 (%84,0)	
	1	2024-2025	10	3	3,82 (%76,4)	4,20 (%84,0)
	2	Güz	9	7	4,41 (%88,2)	
İkram Hizmetleri	1	2022-2023	13	13	4,24 (%84,9)	4,22 (%84,3)
	2	Bahar	11	11	4,33 (%86,5)	
	1	2023-2024	12	11	4,32 (%86,4)	4,36 (%87,3)
	2	Güz	13	12	4,49 (%89,8)	
	1	2023-2024	11	7	3,96 (%79,2)	4,34 (%86,8)
	2	Bahar	8	7	4,53 (%90,6)	
	1	2024-2025	11	8	4,05 (%81,0)	4,20 (%84,0)
	2	Güz	11	10	4,18 (%83,5)	
Pastacılık ve Ekmekçilik	1	2022-2023	8	7	4,13 (%82,7)	4,22 (%84,3)
	2	Bahar	7	7	4,35 (%87)	
	1	2023-2024	8	8	4,56 (%91,3)	4,36 (%87,3)
	2	Güz	8	8	4,42 (%88,4)	
	1	2023-2024	8	7	4,22 (%84,5)	4,34 (%86,8)
	2	Bahar	6	6	4,89 (%97,7)	
	1	2024-2025	10	10	4,31 (%86,1)	4,20 (%84,0)
	2	Güz	8	8	4,59 (%91,8)	

Programların hedefleri kapsamında okutulan derslerin ve dersi veren öğretim elemanlarının performansının değerlendirildiği anketlerde genel memnuniyet düzeyinin genellikle %80'nin üzerinde olduğu görülmektedir. Tüm veriler obs.akdeniz.edu.tr üzerinden dersi veren öğretim elemanları tarafından da görülmekte olup üniversitemiz tarafından uygulanan akademik atama kriterlerinde yer verilen öğrenci memnuniyet düzeyi puanlaması baz alındığında öğrenci geri bildirim puanlamasında minimum değer olan %80 ve üzeri oranın 235 dersten 199'unda sağlandığı görülmüştür. Elde edilen veriler dersleri veren öğretim elemanlarının erişimine



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

obs.akdeniz.edu.tr adresinde açık olmakla birlikte bu değerlendirme kapsamında elde edilen veriler ilgili öğretim elemanları ile paylaşılmıştır.

Ders değerlendirme anket sonuçları derslerin amacına uygun olarak yürütüldüğünün ve öğrencilerin de derslerden bekledikleri verimi aldıklarının en temel göstergesi olarak kabul edilmektedir. Bu kapsamda gerçekleştirilen öğretim elemanı ders değerlendirme verileri de göstermektedir ki bölümümüzde okutulan derslerde görevlendirmeler sonucu oluşturulan haftalık ders programları neticesinde eğitim programları amacına uygun olarak yürütülmektedir.

İlk iki başlıkta elde edilen verilerin yanı sıra öğrencilerin genel görüşlerinin alınabilmesi adına mezuniyet aşamasına gelen öğrencilerle odak grup görüşmeleri gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmelerin detaylarına bir sonraki başlıkta değinilecektir.

3. Mezuniyet aşamasındaki öğrencilerle odak grup görüşmeleri

Anket sonuçların yanı sıra öğrencilerin aldıkları eğitimi değerlendirmeleri ve gördükleri eksik yanları iletmeleri adına program öğrencileriyle odak grup görüşmeleri gerçekleştirilmiştir. İlgili görüşme kapsamında eğitimin yanı sıra öğrencilerin ihtiyaç duyabilecekleri farklı alanlarla ilgili sorular da yöneltilmiştir.

3.1. Açıcılık programı odak grup görüşmeleri raporu

Yüksekokulumuz Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Açıcılık programında verilen eğitimin değerlendirilmesi adına 2023-2024 Eğitim Öğretim yılında programa kayıt yaptırmış ve 2024-2025 Eğitim Öğretim yılı sonunda mezun olacak ikinci sınıf öğrencileriyle odak grup görüşmesi gerçekleştirilmiş ve aşağıdaki başlıklar hakkındaki görüşleri alınmıştır.

Öğrencilerin görüşleri alınmadan önce görüşmenin amacı, öğrencilerden talep edilen geri bildirimlerin önemi ve elde edilen verilerin hangi amaçla kullanılacağı katılımcılara detaylı olarak açıklanmıştır. Açıklamalar sonucunda görüşmelere başlanmış ve tüm öneriler dikkatle not alınarak bu değerlendirme raporu hazırlanmıştır.

1. Programın mevcut tasarımı ve kapsamı sizce yeterli midir?

Girişimcilik dersi ile Gastronomi ve Medya dersinin içerik ve işleniş süreçleri arasında farklılıklar vardır. Ders akışının takip edilmesi zordur. İngilizce I ve II dersleri aşırı genel olduğundan Mesleki İngilizce dersleri içerik ve seviye olarak zorlayıcı oluyor.

2. Programda yer alan derslerin dağılımı (zorunlu, seçmeli, alan-alan dışı, ortak, hobi vs.) dengeli ve yeterli midir?

Yaratıcı mutfak uygulamaları dersi verimliliği ve içeriği nedeniyle zorunlu olmalıdır. Girişimcilik dersi seçmeli ders olmalıdır.

3. Programda yer alan derslerden kaldırılması önereceğiniz ders veya dersler var mıdır?

Bulunmamaktadır.

4. Programda yer alan derslere eklenmesini önereceğiniz ders veya dersler var mıdır?



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Kariyer planlama ile ilgili bir ders eklenebilir. Rusça ve Fransızca dersleri eklenebilir (sınıfın belirli bir kısmı talep etti).

5. Ders içerikleri, derslerde önerilen materyaller ve derslerden edindiğiniz kazanım uyumlu mudur?

Girişimcilik dersi içerik ve edinilen kazanım uyumlu değildir. İngilizce I ve II dersleri içerik olarak yetersiz kalıyor.

6. Sizde derslerin AKTS değerleri ile sizlerin harcamış olduğu iş yükleri uyumlu mudur?

ENF 102 Bilgi ve İletişim Teknolojisi dersinin AKTS'si yüksektir.

7. Derslerde uygulanan öğretim yöntemleri (uzaktan, yüz yüze, karma, uygulama vd.) uygun ve yeterli midir?

Online olmayan her öğretim yöntemi yeterlidir. Bilgi ve İletişim Teknolojisi dersi yüz yüze olmalıdır. Uygulama ve teorik dersleri yeterli düzeydedir.

8. Derslerde uygulanan ölçme ve değerlendirme yöntemleri (ara sınav, final, ödev, sunum, seminer, uygulama vd.) uygun ve yeterli midir?

Uygulama notları final notu kadar ağırlıklı olmalıdır.

9. Önceki öğrenmenin tanınmasında uygulanan yöntemler (intibak ve muafiyet işlemleri) uygun ve yeterli midir?

Yoktur.

10. Öğrenim hayatınız boyunca sunulan öğrenme ortam ve kaynakları (sınıf, uygulama alanları, kütüphane, internet erişimi vd.) uygun ve yeterli midir?

Kütüphane bulunmamaktadır. Uygulama alanlarındaki istasyon sayıları yetersizdir. Bu nedenle gruplar kalabalık olmaktadır. Mevcut şartların geliştirilmesi gerekmektedir.

11. Öğrenim hayatınız boyunca sunulan akademik destek hizmetleri uygun ve yeterli midir?

Danışmanlık hizmeti yeterlidir.

12. Öğrenim gördüğünüz programda sunulan tesis ve altyapı kaynakları (yemekhane, yurt, teknoloji donanımlı çalışma alanları; sağlık, ulaşım, bilişim hizmetleri, uzaktan eğitim altyapısı) yeterli midir?

Yurt bulunmamaktadır. Ulaşım pahalı olup bulunan bölgede emlak fiyatları da yüksektir. Uzaktan eğitim süreçleri ile ilgili altyapı yetersizdir (Eduroam bağlantı sorunları vs.).

13. Dezavantajlı grupta yer alıyorsanız sizlere sağlanan destek uygun ve yeterli midir?

Yoktur.

14. Öğrenim gördüğünüz programda yürütülen sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler uygun ve yeterli midir?



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Yetersizdir. Sosyal alan ve ortamların artırılması talep edilmektedir. Kampüse olan uzaklık nedeniyle ilgili olanaklardan yararlanmak zorlaşmaktadır.

15. Kurum dışından destek olarak gelen şeflerden ve uygulamalarından memnuniyet durumunuz nedir?

Etkinlik için gelen şeflerin bilgi düzeyinin daha iyi olması gerekmektedir.

3.2. İkram Hizmetleri programı odak grup görüşmeleri raporu

Yüksekokulumuz Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü İkram Hizmetleri programında verilen eğitimin değerlendirilmesi adına 2023-2024 Eğitim Öğretim yılında programa kayıt yaptırmış ve 2024-2025 Eğitim Öğretim yılı sonunda mezun olacak ikinci sınıf öğrencileriyle odak grup görüşmesi gerçekleştirilmiş ve aşağıdaki başlıklar hakkındaki görüşleri alınmıştır.

Öğrencilerin görüşleri alınmadan önce görüşmenin amacı, öğrencilerden talep edilen geri bildirimlerin önemi ve elde edilen verilerin hangi amaçla kullanılacağı katılımcılara detaylı olarak açıklanmıştır. Açıklamalar sonucunda görüşmelere başlanmış ve tüm öneriler dikkatle not alınarak bu değerlendirme raporu hazırlanmıştır.

1. Programın mevcut tasarımı ve kapsamı sizce yeterli midir?

Bazı derslerin sürekliliği az olsa da farklı derslerin mevcudiyetinin fazla olması pozitif bir etki oluşturmaktadır.

2. Programda yer alan derslerin dağılımı (zorunlu, seçmeli, alan-alan dışı, ortak, hobi vs.) dengeli ve yeterli midir?

Seçmeli derslerden bazılarının kontenjan yetersizliğinden açılmaması dengeyi bozmaktadır.

3. Programda yer alan derslerden kaldırılması önereceğiniz ders veya dersler var mıdır?

Dersler yeterlidir. 5i derslerinin online olması ve bazı derslerde içerik dışına çıkılması ders akışını bozabilmektedir.

4. Programda yer alan derslere eklenmesini önereceğiniz ders veya dersler var mıdır?

Uygulama saatlerinin artırılması gerekmektedir.

5. Ders içerikleri, derslerde önerilen materyaller ve derslerden edindiğiniz kazanım uyumlu mudur?

Genel olarak uyumludur ancak uygulamalı derslerde daha fazla destek verilmesi gerekmektedir.

6. Sizce derslerin AKTS değerleri ile sizlerin harcamış olduğu iş yükleri uyumlu mudur?

Genel olarak uyumludur.

7. Derslerde uygulanan öğretim yöntemleri (uzaktan, yüz yüze, karma, uygulama vd.) uygun ve yeterli midir?



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Derslerin uzaktan olması öğrenim açısından yetersizlikler oluşturmaktadır. Uygulamalarda bazen birebir desteğe ihtiyacımız olabilmektedir.

8. Derslerde uygulanan ölçme ve değerlendirme yöntemleri (ara sınav, final, ödev, sunum, seminer, uygulama vd.) uygun ve yeterli midir?

Uygulamalı derslerin değerlendirilmesi geliştirilebilir. Ölçme ve değerlendirmeye tabi olmayan ödevler kaldırılmalıdır.

9. Önceki öğrenimin tanınmasında uygulanan yöntemler (intibak ve muafiyet işlemleri) uygun ve yeterli midir?

Yeterlidir.

10. Öğrenim hayatınız boyunca sunulan öğrenme ortam ve kaynakları (sınıf, uygulama alanları, kütüphane, internet erişimi vd.) uygun ve yeterli midir?

Bazı malzemelerin tedarikinde sıkıntılar yaşanabilmektedir. Bazen istasyon ve ekipman yetersizliği olabiliyor.

11. Öğrenim hayatınız boyunca sunulan akademik destek hizmetleri uygun ve yeterli midir?

Yeterlidir.

12. Öğrenim gördüğünüz programda sunulan tesis ve altyapı kaynakları (yemekhane, yurt, teknoloji donanımlı çalışma alanları; sağlık, ulaşım, bilişim hizmetleri, uzaktan eğitim altyapısı) yeterli midir?

Yemekhane yetersizdir. Menü tutarsızdır, porsiyonlar adaletsizdir ve yemek soğuktur. Bilgisayar atölyesindeki altyapının yenilenmesi gerekmektedir.

13. Dezavantajlı grupta yer alıyorsanız sizlere sağlanan destek uygun ve yeterli midir?

Yoktur.

14. Öğrenim gördüğünüz programda yürütülen sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler uygun ve yeterli midir?

Yetersizdir artırılması gerekmektedir.

15. Kurum dışından destek olarak gelen şeflerden ve uygulamalarından memnuniyet durumunuz nedir?

Uygulamalarda birebir uygulama kısıtlı kaldığı için etkin bir öğrenim olmamaktadır. Farklı birimleri ziyaret şeklinde gerçekleştirilen atölye çalışmaları daha verimli olmaktadır. Artırılması iyi olacaktır.

3.3. Pastacılık ve Ekmekçilik programı odak grup görüşmeleri raporu

Yüksekokulumuz Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik programında verilen eğitimin değerlendirilmesi adına 2023-2024 Eğitim Öğretim yılında programa kayıt yaptırmış ve 2024-2025 Eğitim Öğretim yılı sonunda mezun olacak ikinci sınıf öğrencileriyle odak grup görüşmesi gerçekleştirilmiş ve aşağıdaki başlıklar hakkındaki görüşleri alınmıştır.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Öğrencilerin görüşleri alınmadan önce görüşmenin amacı, öğrencilerden talep edilen geri bildirimlerin önemi ve elde edilen verilerin hangi amaçla kullanılacağı katılımcılara detaylı olarak açıklanmıştır. Açıklamalar sonucunda görüşmelere başlanmış ve tüm öneriler dikkatle not alınarak bu değerlendirme raporu hazırlanmıştır.

1. Programın mevcut tasarımı ve kapsamı sizce yeterli midir?

Uygulama dersleri yetersizdir.

2. Programda yer alan derslerin dağılımı (zorunlu, seçmeli, alan-alan dışı, ortak, hobi vs.) dengeli ve yeterli midir?

Ders dağılımları yeterli ve dengelidir.

3. Programda yer alan derslerden kaldırılması önereceğiniz ders veya dersler var mıdır?

5i derslerinin uzaktan yürütümü nedeniyle eğitimin etkin gerçekleşmemekte ve bu nedenle de sınav başarısının düşmektedir.

4. Programda yer alan derslere eklenmesini önereceğiniz ders veya dersler var mıdır?

Yoktur.

5. Ders içerikleri, derslerde önerilen materyaller ve derslerden edindiğiniz kazanım uyumlu mudur?

Uyumludur.

6. Sizce derslerin AKTS değerleri ile sizlerin harcamış olduğu iş yükleri uyumlu mudur?

Uyumludur.

7. Derslerde uygulanan öğretim yöntemleri (uzaktan, yüz yüze, karma, uygulama vd.) uygun ve yeterli midir?

Uygun ve yeterlidir.

8. Derslerde uygulanan ölçme ve değerlendirme yöntemleri (ara sınav, final, ödev, sunum, seminer, uygulama vd.) uygun ve yeterli midir?

Uygun ve yeterlidir.

9. Önceki öğrenmenin tanınmasında uygulanan yöntemler (intibak ve muafiyet işlemleri) uygun ve yeterli midir?

Uygun ve yeterlidir.

10. Öğrenim hayatınız boyunca sunulan öğrenme ortam ve kaynakları (sınıf, uygulama alanları, kütüphane, internet erişimi vd.) uygun ve yeterli midir?

Kütüphane yetersiz olup internet erişimi ise kullanılamamaktadır.

11. Öğrenim hayatınız boyunca sunulan akademik destek hizmetleri uygun ve yeterli midir?



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Uygun ve yeterlidir.

12. Öğrenim gördüğünüz programda sunulan tesis ve altyapı kaynakları (yemekhane, yurt, teknoloji donanımlı çalışma alanları; sağlık, ulaşım, bilişim hizmetleri, uzaktan eğitim altyapısı) yeterli midir?

Tesis ve altyapı genellikle yetersizdir. Bilgisayar atölyesi kullanılamamakta, giyinme odalarında kilit sisteminin olmaması güvenlik açısından sorun yaratmaktadır. Ulaşım ise yetersizdir. Merkezden gelen öğrenciler sorun yaşamaktadır.

13. Dezavantajlı grupta yer alıyorsanız sizlere sağlanan destek uygun ve yeterli midir? Yoktur.

14. Öğrenim gördüğünüz programda yürütülen sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler uygun ve yeterli midir?

Sosyal etkinlikler yetersizdir. Kendilerinin de yer alacağı sosyal etkinliklerin olması gerektiği ifade edildi.

15. Kurum dışından destek olarak gelen şeflerden ve uygulamalarından memnuniyet durumunuz nedir?

Kurum dışından gelen şeflerle herhangi bir sorun bulunmamaktadır ve uygulamalardan memnundurlardır.

4. Dış paydaş görüşleri

Dış paydaş kurulu 9 Mayıs 2025 Cuma günü 12.00'de Yüksekokulumuz toplantı salonunda toplanarak paydaşlardan görüşlerini almış ve geri bildirimlere dair sonuçlar aşağıda başlıklar halinde belirtilmiştir.

4.1. Mezun ve Öğrenci Yeterlilikleri Hakkında

- Mezun ve öğrencilerimizin sektör beklentilerini karşılama düzeyi hakkında düşünceleriniz nelerdir?

Pratikte iyi eğitim almış olduklarından ve mutfak çalışma düzenine hızla uyum sağladıklarından sektördeki süreci kolaylaştırmaktadırlar. Öğrenciler belli bir beklentiyle işleme gelmektedirler. Öğrendiklerini pekiştirmek ve okulda eğitim haricinde eksik kaldıkları yerleri öğrenmek istemektedirler. Bu nedenle genel itibariyle verilen eğitimin öğrenciler üzerinde iyi etki ettiğini düşünmekteyiz.

- Hangi teknik veya mesleki becerilerin geliştirilmesi gerektiğini düşünüyorsunuz?

Ders konularında temel doğrama teknikleri, temel soslar, mevsimine göre ürünleri tanıma konularına ağırlık verilmesi daha destekleyici olabilir. Uygulamalı derslerin çoğalması öğrencilerin kendilerine güvenini artırdığını ve mutfakta daha cesur işlere yönelmeleri açısından önemli olduğunu düşünüyoruz. Ayrıca mutfaklarda kullanılan yeni pişirme tekniklerini de takip etmeleri faydalı olacaktır.

Teknik ve beceriden önce kurumun ve çalışacağı ekibin özelliklerini tanıyarak uyum sağlama ve oryantasyonu halletmeleri gerekir. Mesleğinde ilerleyen zamanlarda geliştirmesi gereken noktaları zaten kendi keşfedip bu konuda ilerleyecektir. Bu nedenle ilk olarak işe adapte olmaları önemlidir.



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

4.2. Eğitim Programımız Hakkında

➤ Program çıktılarının sektör ihtiyaçlarıyla uyumunu değerlendirebilir misiniz?
Uyumlu ve yeterlidir.

➤ Programımızda hangi ders veya içeriklerin eklenmesini/güncellenmesini önerirsiniz?
Genel itibariyle dersler ve içerikleri yeterlidir. Özellikle öğrencilerin genel anlamda çalışma alanlarının otel olacağı düşünülürse kasap, kahvaltı, soğuk mutfak, miksoloji ve kariyer planlama dersleri eklenebilir. Seçmeli derslerin mutfak ile olan kısımları direkt zorunlu ders olmalıdır.

4.3. Kurumsal İş Birliği ve Destek Önerileri

➤ Sektörle iş birliklerimizi geliştirmek için hangi adımlar atabiliriz?
Gastronomi alanında hizmet veren işletmeler ile deneysel ve uygulamalı ortak çalışmalar yapabilmek adına, öğrenci arkadaşlarımızın da alanlarında kendilerini daha eğilimli hissettikleri konular üzerinde görüşleri alınarak dış paydaşlarla planlamalar yapılabilir. İşletmelerde farklı konu başlıkları ile ilgili söyleşiler, mutfak eğitimleri ve paneller düzenlenebilir.

➤ Kurumunuzla ortak projeler veya etkinlikler düzenleme konusunda görüşleriniz nelerdir?
Programlayarak öğrencileri farklı zamanlarda misafir edebiliriz. Yine görüşmeler neticesinde faydalı olmak üzere planlamalar yapılabilir. Gastronomi üzerine eğitim almakta olan sektör profesyoneli aday öğrenci arkadaşlarımıza uygun görülmesi durumunda şarap yapımı ve şarap tadımcılığı, şarap garsonluğu, yemek ve şarap eşleşmeleri üzerine düzenlenecek eğitimlerinizde destek olabiliriz.

4.4. Kurumumuz Hakkında Genel Değerlendirme

Öğrencilerin sektöre daha adapte ve faydalı olabilmesi için yapılan eğitimlerde operasyonel olgular daha etkin anlatılmalı. Sadece eğitim olarak değil sektörle artırılacak iş birlikleri ile her gün gelişen bu mesleğe adaptasyondaki süreçler kolaylaştırılabilir.

4.5. Ek Görüş ve Önerileri

Toplantıların sezonun daha rahat olduğu dönemlerde gerçekleştirilmesi katılımın daha rahat planlanabilmesi açısından önemlidir. Böylelikle daha kapsamlı görüş bildirimleri gerçekleştirilebilir.

Özet

Müfredat güncelleme çalışmalarında kullanılmak üzere gerekli tüm veriler ekleriyle birlikte derlenmiş ve ilgili veriler bu rapor kapsamında sunulmuştur. Bu değerlendirme raporu bir sonraki Bölüm Kurulu'nda (14.05.25) ilgili güncelleme çalışmalarında kullanılmak üzere öğretim elemanlarına/üyelerine sunulmuştur.

Rapor tarihi: 12.05.25
Doç. Dr. Ercan YATMAZ