

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
MEZUN MEMNUNİYET ANKETİ
DEĞERLENDİRME RAPORU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunlarının bölümden memnuniyet düzeylerini belirlemeye yönelik anket yapılmaktadır. Bu kapsamda uygulanan anket, tercih süreci, sunulan olanaklar, eğitim süreci, eğitim katkısı ve programdan mezun olduğunda elde edilen çıktılar olmak üzere 5 boyuttan oluşmaktadır. 2024-2025 eğitim öğretim yılında mezun olan öğrencilere yönelik uygulanan ankete ilişkin sonuçlar aşağıda yer almaktadır.

Program Çıktılarından Memnuniyet Düzeyine İlişkin Bulgular

Tablo 1’deki veriler değerlendirildiğinde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunlarının genel memnuniyet düzeyinin 4,28 olduğu görülmektedir. Bu değer, öğrencilerin bölüme ilişkin deneyimlerinin genel olarak olumlu olduğunu göstermektedir. Boyutlar bazında incelendiğinde en yüksek ortalamanın 4,51 ile “Eğitimin Katkısı” boyutunda olduğu, bunu 4,41 ile “Tercih Süreci”, 4,15 ile “Eğitim Süreci” ve 4,06 ile “Sunulan Olanaklar” boyutlarının takip ettiği dikkat çekmektedir. Mezunlar özellikle aldıkları eğitimin mesleki ve akademik kariyerlerine, yurtdışında çalışma imkânlarına ve sektörel deneyim kazanmalarına önemli katkılar sağladığını vurgulamaktadır. Ayrıca bölümü isteyerek seçtiklerini (4,85) ve tekrar tercih etme şansları olsa yine bu bölümü seçeceklerini (4,65) ifade etmeleri, programın öğrenci beklentilerini büyük ölçüde karşıladığını ortaya koymaktadır.

Bununla birlikte, görece daha düşük ortalamalar sunulan olanaklar boyutunda görülmektedir. Özellikle sosyal olanakların yeterliliği (3,45), akademisyenlerin genç ve dinamikliği (3,60) ve öğrenci psikolojisine hâkimiyeti (3,75) diğer ifadelere kıyasla daha düşük puanlanmıştır. Bu durum, üniversitenin sosyal yaşam imkânlarının ve bazı öğretim elemanlarının öğrenci odaklı yaklaşımlarının geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir. Sonuç olarak tablo, mezunların bölümlerinden genel anlamda yüksek düzeyde memnun olduklarını, özellikle eğitim sürecinin sağladığı katkıları çok değerli bulduklarını; ancak sosyal olanaklar ve bazı akademik nitelikler açısından gelişime açık alanların bulunduğunu ortaya koymaktadır.

**Tablo 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Mezunlarının
Memnuniyetine İlişkin Bulgular**

	İfade	Ortalama
Tercih Süreci	Eğitim aldığım bölümü isteyerek seçtim.	4,85
	Seçtiğim bölüm tercihlerim arasında ilk sıralarda yer almaktaydı.	4,72
	Tekrar seçme şansım olsaydı yine bu bölümü tercih ederdim.	4,65
	Bu bölümü seçmemde üniversitenin bulunduğu şehir etkili oldu.	3,85
	Bu bölümü seçmemde üniversitenin niteliği etkili oldu.	4,45
	Bu bölümü seçmemde bölümde öğretim üyeleri etkili oldu.	4,23
	Bu bölümü seçmemde fakültede verilen dersler etkili oldu.	4,16
BOYUT ORTALAMA		4,41

Sunulan Olanaklar	Üniversitenin sunduğu teknik olanaklar yeterliydi.	4,10
	Üniversitenin sunduğu sosyal olanaklar yeterliydi	3,45
	Üniversitedeki ERASMUS vb. hareketlilik imkânları yeterliydi.	4,20
	Üniversitenin sunduğu kütüphane hizmetleri yeterliydi.	4,40
	Üniversitenin sunduğu yeme-içme hizmetleri yeterliydi.	4,25
	Üniversitenin sunduğu kantin hizmetleri yeterliydi.	4,13
	Kampüsün altyapısı ve kampüs içi ulaşım hizmetleri yeterliydi.	3,90
BOYUT ORTALAMA		4,06
Eğitim Süreci	Dersleri yürüten akademisyenler öğretim tekniklerine hâkimdi.	4,05
	Dersleri yürüten akademisyenler öğrenci psikolojine hâkimdi.	3,75
	Dersleri yürüten akademisyenler genç ve dinamikti.	3,60
	Dersler için öğretim elemanı sayısı yeterliydi.	4,16
	Dersler konusunda uzman akademisyenler tarafından veriliyordu.	4,25
	Dersler bölüm için yeterli ve çeşitliydi.	4,01
	Verilen dersler için yeterli donanım ve altyapı mevcuttu.	3,90
	Bölümde verilen yabancı dil eğitimi yeterli düzeydeydi.	4,60
	Okul sayesinde sektör temsilcileri ile buluşma fırsatı buldum.	4,70
	Okuldaki Uluslararası İlişkiler (ERASMUS, ZAV) kapsamındaki faaliyetler yeterliydi.	4,46
BOYUT ORTALAMA		4,15
Eğitimin Katkısı	Aldığım eğitim, sektörü önceden tanıma fırsatı sundu.	4,65
	Aldığım eğitim, iş süreçlerini daha kolay gerçekleştirmemi sağladı.	4,42
	Aldığım eğitim, mezuniyet sonrası daha kolay iş bulabilmemi sağladı.	4,30
	Aldığım eğitim MESLEKİ kariyerime olumlu katkı sağladı.	4,60
	Aldığım eğitim, AKADEMİK kariyerime olumlu katkı sağladı.	4,52
	Aldığım eğitim, yurtdışında çalışma olanaklarımı kolaylaştırdı/kolaylaştırır.	4,60
BOYUT ORTALAMA		4,51
GENEL ORTALAMA		4,28

Tablo 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Program Çıktılarına Ulaşma Düzeylerine İlişkin Bulgular

	İfade	İfade Ortalama
Programdan Mezun Olunduğunda elde edilen çıktılar	PÇ1. Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir.	4,27
	PÇ2. Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibidir.	4,36
	PÇ3. Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları hakkında bilgi sahibidir.	4,43
	PÇ4. Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibidir.	4,28
	PÇ5. Turizm sektöründe sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilme, hissedarları ve paydaşları eğitebilme becerisine sahiptir.	4,11
	PÇ6. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri kullanma becerisine sahiptir.	4,60

PÇ7. Pişirme yöntemlerini uygulama becerisine sahiptir.	4,73
PÇ8. Yiyecek ve içecekleri uygun şekilde sunma yetkinliğine sahiptir.	4,80
PÇ9. Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	4,25
PÇ10. Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar	4,52
PÇ11. B2 seviyesinde İngilizce (European Language Portfolio Global Scale", Level B2) bilir.	4,74
PÇ12. B1 seviyesinde ikinci bir yabancı dil ("European Language Portfolio Global Scale", Level B1) bilir.	4,58
PÇ13. Takım çalışmasına yatkın, sorumluluk alabilen, liderlik özelliklerine sahip ve diğer alanlardaki uzmanlarla iletişim kurabilme yetkinliğine sahiptir.	4,75
PÇ14. Alanın gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir	4,23
PÇ15. Yiyecek içecek birimini etkin bir şekilde yönetebilir.	4,12
PÇ16. Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma yetkinliğine sahiptir.	4,85
GENEL ORTALAMA	4,48

Tablodaki bulgular incelendiğinde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin program çıktılarının genel ortalamasının 4,48 olduğu görülmektedir. Bu değer, öğrencilerin büyük ölçüde program çıktılarının hedeflenen düzeyine ulaştıklarını göstermektedir. En yüksek ortalamalar 4,85 ile yazılı, sözlü ve sözsüz iletişim becerisi (PÇ16), 4,80 ile yiyecek ve içecekleri uygun şekilde sunma yetkinliği (PÇ8) ve 4,75 ile takım çalışması, liderlik ve iletişim yetkinliği (PÇ13) çıktılarında elde edilmiştir. Bu sonuç, öğrencilerin iletişim becerileri, ekip çalışmasına uyum ve uygulamalı mesleki yetkinlikler açısından güçlü olduklarını ortaya koymaktadır. Bunun yanında, pişirme yöntemlerini uygulama (PÇ7 – 4,73), İngilizce yeterliliği (PÇ11 – 4,74) ve ikinci yabancı dil bilgisi (PÇ12 – 4,58) gibi beceriler de yüksek düzeyde gelişmiş alanlar arasında yer almaktadır. Buna karşılık görece daha düşük ortalamaların, turizm sektöründe çalışanların gelişimini planlayıp yönetme (PÇ5 – 4,11), yiyecek içecek birimini etkin yönetme (PÇ15 – 4,12) ve bilişim-iletişim teknolojilerini kullanma (PÇ14 – 4,23) çıktılarında yoğunlaştığı dikkat çekmektedir. Bu durum, öğrencilerin yönetim, planlama ve teknolojik uygulamalar gibi alanlarda daha fazla desteklenmesi gerektiğini göstermektedir. Genel olarak tablo, öğrencilerin iletişim, uygulama ve mesleki bilgi alanlarında oldukça başarılı olduklarını, ancak yönetimsel ve teknolojik yetkinliklerde gelişim fırsatlarının bulunduğunu ortaya koymaktadır.