

T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI
MEZUN MEMNUNİYETİ DEĞERLENDİRME RAPORU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunlarının üniversite, fakülte ve bölümden memnun olma düzeylerine ilişkin görüşlerini belirlemek amacıyla oluşturulan ölçek bölüm tercih süreci (7 ifade), üniversitede sunulan olanaklar (7 ifade), eğitim süreci (10 ifade) ve eğitimin katkısı (5 ifade) olmak üzere dört boyut ve 29 ifadeden oluşan anket Google formlar üzerinden oluşturulan formlar aracılığıyla gönderilerek değerlendirilmeleri istenmiştir ve elde edilen bulgular Tablo 1 ve Tablo 2’de sunulmuştur.

Program Çıktılarından Memnuniyet Düzeyine İlişkin Bulgular

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

Değişken	İfadeler	n= (48)	
		$\bar{x}$ ifade	$\bar{x}$ boyut
Bölüm Tercih Süreci	Eğitim aldığım bölümü isteyerek seçtim.	4,56	4,07
	Seçtiğim bölüm tercihlerim arasında ilk sıralarda yer almaktaydı	4,47	
	Tekrar seçme şansım olsaydı yine bu bölümü tercih ederdim.	4,32	
	Bu bölümü seçmemde üniversitenin bulunduğu şehir etkili oldu.	3,97	
	Bu bölümü seçmemde üniversitenin niteliği etkili oldu.	3,66	
	Bu bölümü seçmemde bölümde akademik kadro etkili oldu.	3,71	
	Bu bölümü seçmemde fakültede verilen dersler etkili oldu.	3,86	
Üniversitede Sunulan Olanaklar	Üniversitenin sunduğu teknik olanaklar yeterliydi.	4,33	4,02
	Üniversitenin sunduğu sosyal olanaklar yeterliydi	3,52	
	Üniversitedeki ERASMUS vb. değişim programları yeterliydi.	4,26	
	Üniversitenin sunduğu kütüphane hizmetleri yeterliydi.	4,81	
	Üniversitenin sunduğu yeme-içme hizmetleri yeterliydi.	4,12	
	Üniversitenin sunduğu kantin hizmetleri yeterliydi.	3,32	
	Kampüsün altyapısı ve kampüs içi ulaşım hizmetleri yeterliydi	3,82	
Eğitim Süreci	Dersleri yürüten akademisyenler öğretim tekniklerine hâkimdi.	4,71	4,38
	Dersleri yürüten akademisyenler öğrenci psikolojine hâkimdi.	4,32	
	Dersleri yürüten akademisyenler günceli takip ediyordu	4,14	
	Dersler için öğretim elemanı sayısı yeterliydi.	4,16	
	Dersler konusunda uzman akademisyenler tarafından veriliyordu	4,48	
	Dersler gastronomi ve mutfak sanatları için yeterli ve çeşitliydi.	4,13	
	Verilen dersler için yeterli donanım ve altyapı mevcuttu.	4,63	
	Bölümde verilen yabancı dil eğitimi yeterliydi	4,48	
	Okul sayesinde sektör temsilcileri ile buluşma fırsatı buldum	4,56	

	Okuldaki Uluslararası İlişkiler (ERASMUS, ZAV) kapsamındaki faaliyetler yeterliydi	4,28	
Eğitimin Katkısı	Aldığım eğitim, sektörü önceden tanıma fırsatı sundu	4,86	4,60
	Aldığım eğitim, mezuniyet sonrası daha kolay iş bulabilmemi sağladı.	4,74	
	Aldığım eğitim MESLEKİ kariyerime olumlu katkı sağladı	4,64	
	Aldığım eğitim, AKADEMİK kariyerime olumlu katkı sağladı	4,71	
	Aldığım eğitim, yurtdışında çalışma olanaklarımı kolaylaştırdı	4,09	
Genel Ortalama		4,26	

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023–2024 Mezun Memnuniyeti Anketi kapsamında Tablo 1’de yer alan veriler incelendiğinde, mezunların eğitim süreci boyunca yaşadıkları deneyimlere ve eğitim çıktılarına ilişkin genel olarak yüksek düzeyde memnuniyet sergiledikleri görülmektedir. Aşağıda, her bir boyuta ilişkin analiz ve yorumlar sunulmuştur:

Mezunların değerlendirmeleri, genel olarak bölüme bilinçli ve gönüllü bir şekilde geldiklerini ortaya koymaktadır. Özellikle “Eğitim aldığım bölümü isteyerek seçtim” ifadesine verilen yüksek ortalama (4,56), öğrencilerin bölüme kişisel istek ve ilgiyle yöneldiğini göstermektedir. Buna karşılık “Üniversitenin niteliği” (3,66) ve “Bölümdeki akademik kadro” (3,71) ifadelerinin daha düşük ortalamalara sahip olması, tercih sürecinde bireysel motivasyonun kurumsal imajdan daha etkili olduğunu ortaya koymaktadır. Üniversitede sunulan olanaklara ilişkin değerlendirmeler, teknik ve sosyal altyapıya dair önemli ipuçları vermektedir. Mezunlar, özellikle kütüphane hizmetleri (4,81) ve teknik olanaklardan (4,33) yüksek düzeyde memnuniyet bildirmiştir. Ancak kantin hizmetleri (3,32) ve sosyal olanaklar (3,52) daha düşük ortalamalarla öne çıkmış, bu da kampüs yaşamına yönelik fiziksel ve sosyal altyapının geliştirilmesi gerekliliğine işaret etmiştir. Eğitim süreci boyutunda ise mezunların akademik kaliteye ilişkin oldukça olumlu bir değerlendirme yaptığı görülmektedir. Akademisyenlerin öğretim tekniklerine hâkimiyeti (4,71), donanım ve altyapı yeterliliği (4,63) ve yabancı dil eğitiminin yeterliliği (4,48) öğrenciler tarafından güçlü yönler olarak öne çıkarılmıştır. Ayrıca “Sektör temsilcileriyle buluşma fırsatı buldum” ifadesinin yüksek ortalaması (4,56), bölümün sektörel bağlantılarının etkili biçimde kullanıldığını göstermektedir. Eğitimin katkısı boyutu, tüm değerlendirmeler içinde en yüksek ortalamaya (4,60) sahiptir. Mezunlar, aldıkları eğitimin mesleki ve akademik yaşamlarına önemli katkılar sunduğunu vurgulamıştır. Özellikle “Eğitim sektörü tanıma fırsatı sundu” (4,86) ve “Mezuniyet sonrası iş bulmayı kolaylaştırdı” (4,74) ifadeleri, programın uygulamalı yapısının etkinliğini ortaya koymaktadır. Buna karşın “Yurtdışında çalışma olanaklarımı kolaylaştırdı” ifadesi (4,09) görece daha düşük kalmış, bu da bölümün uluslararasılaşma boyutunun geliştirilmesi gerektiğini göstermiştir. Genel ortalamanın 5 üzerinden 4,26 olması, mezunların büyük çoğunluğunun eğitim sürecinden ve bölümden memnun ayrıldığını ortaya koymaktadır. Değerlendirmeler, en yüksek memnuniyetin eğitimin

katkısı boyutunda, en düşük memnuniyetin ise bölüm tercih sürecinde olduğunu göstermektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mezunlarının program çıktılarına ilişkin görüşlerini belirlemek amacıyla Google formlar üzerinden oluşturulan formlar gönderilerek değerlendirmeleri istenmiş ve elde edilen bulgulara Tablo 2’de yer verilmiştir.

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

Program Çıktıları	n=
	(48)
	$\bar{x}$
PÇ1. Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramlar, ilkeler ve teoriler hakkında bilgi sahibidir.	4,60
PÇ2. Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibidir.	4,71
PÇ3. Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartları hakkında bilgi sahibidir.	4,56
PÇ4. Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibidir.	4,64
PÇ5. Turizm sektöründe sorumluluğu altında çalışanların mesleki gelişimine yönelik etkinlikleri planlayıp yönetebilme, hissedarları ve paydaşları eğitebilme becerisine sahiptir.	4,33
PÇ6. Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri kullanma becerisine sahiptir.	4,37
PÇ7. Pişirme yöntemlerini uygulama becerisine sahiptir.	4,46
PÇ8. Yiyecek ve içecekleri uygun şekilde sunma yetkinliğine sahiptir.	4,60
PÇ9. Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.	4,84
PÇ10. Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar	4,09
PÇ11. B2 seviyesinde İngilizce (European Language Portfolio Global Scale”, Level B2) bilir.	3,94
PÇ12. B1 seviyesinde ikinci bir yabancı dil (“European Language Portfolio Global Scale”, Level B1) bilir.	3,84
PÇ13. Takım çalışmasına yatkın, sorumluluk alabilen, liderlik özelliklerine sahip ve diğer alanlardaki uzmanlarla iletişim kurabilme yetkinliğine sahiptir.	4,94
PÇ14. Alanın gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir	4,87
PÇ15. Yiyecek içecek birimini etkin bir şekilde yönetebilir.	4,32
PÇ16. Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurma yetkinliğine sahiptir.	4,93
Genel Ortalama	4,50

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2023–2024 mezun memnuniyet anketi kapsamında program çıktıları düzeyinde elde edilen veriler incelendiğinde, mezunların eğitim süreci boyunca kazandıkları bilgi, beceri ve yetkinlikleri genel olarak yüksek düzeyde olumlu değerlendirdikleri görülmektedir. Tablodaki genel ortalamanın 4,50 gibi oldukça yüksek bir değerde olması, programın öğrenme kazanımları açısından etkili bir yapıya sahip olduğunu ve öğrencilerin büyük çoğunluğunun bu çıktıları edindiklerine inandığını göstermektedir. En yüksek değerlendirilen çıktılar arasında takım çalışmasına yatkınlık, liderlik özellikleri ve farklı uzmanlık alanlarıyla iletişim kurabilme; yazılı, sözlü ve sözsüz etkili iletişim becerisi; bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme; kişisel bakım ve hijyen konularına gereken özeni gösterme gibi alanlar öne çıkmaktadır. Bu durum, mezunların hem mesleki hem de bireysel yeterlilikler açısından güçlü donanımlara sahip olduklarını düşündüklerini ortaya koymaktadır. Aynı zamanda programın sektörel beklentiler doğrultusunda etkili bir formasyon sunduğu anlaşılmaktadır. Buna karşılık, ikinci yabancı dil bilgisi ve B2 düzeyinde İngilizce yeterliliği ile ilgili program çıktılarında görece daha düşük değerlendirmeler yapılmıştır. Ayrıca maliyet analizi, kontrol ve menü fiyatlandırma becerisine ilişkin değerlendirme de diğer çıktılara göre daha düşük düzeyde kalmıştır. Bu durum, programın genel başarısını zayıflatmamakla birlikte, bu alanlarda iyileştirmeye ihtiyaç duyulduğunu göstermektedir. Özellikle uluslararası alanda çalışabilirlik ve sektörel yönetim becerileri açısından bu eksikliklerin giderilmesi mezun yeterliliklerini daha da güçlendirecektir. Genel olarak, bölümün teorik bilgi birikimi, uygulama becerileri, sektörel yeterlilikler ve bireysel gelişim alanlarında mezunlarına güçlü kazanımlar sağladığı söylenebilir. Programın mevcut güçlü yönlerini korurken, yabancı dil eğitimi ve yönetsel beceriler gibi alanlara yönelik içeriklerin artırılması, gelecekteki mezun memnuniyet düzeylerinin daha da artmasına katkı sağlayacaktır.