

T.C. SİİRT ÜNİVERSİTESİ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü | Program Öğrenme Çıktıları (PÖÇ) İzleme ve Değerlendirme Raporu

1. GİRİŞ VE AMAÇ

Yükseköğretimde akreditasyon ve kalite güvencesi standartlarının gereği olarak eğitim-öğretim faaliyetlerinin tanımlanmış hedeflere ulaşma düzeyi düzenli olarak izlenmektedir. Bu rapor; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı bünyesinde yürütülen 14 temel Program Öğrenme Çıktısının (PÖÇ) öğrenciler tarafından edinilme düzeyini ölçmek, müfredatın güçlü yönleri ile geliştirilmeye muhtaç alanlarını belirlemek ve sürekli iyileştirme mekanizmalarına kanıt temelli veri sunmak üzere hazırlanmıştır.

2. DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ

Araştırma betimsel tarama deseniinde yürütülmüş; veri toplama aracı olarak 5'li Likert ölçekli (*1: Hiç katılmıyorum ... 5: Kesinlikle katılıyorum*) PÖÇ İzleme Anketi kullanılmıştır. Yanıtlara ilişkin frekans, yüzde dağılımları ve ağırlıklı aritmetik ortalamalar hesaplanmış; bölümün akademik yetkinlik hedefleri doğrultusunda çözümlenmiştir.

3. ÇIKTI BAZLI BULGULAR VE ANALİZLER (PÖÇ 1 – PÖÇ 4)

PÖÇ 1: Temel Kavram, İlke ve Kuramsal/Uygulamalı Bilgi

Ortalama: 4,00 / 5,00

"Turizm, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki güncel, kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur."

Dağılım: Kesinlikle Katılıyorum: %66,7 (2) | Katılmıyorum: %33,3 (1)

Değerlendirme: Öğrencilerin çoğunluğunun tam puan vermesi teorik ve teknik ders altyapısının sağlam olduğunu kanıtlamaktadır. Olumsuz görüş bildiren öğrenci deneyimi doğrultusunda teorik derslerin mutfak pratikleriyle senkronizasyonu sürdürülmelidir.

PÖÇ 2: Hizmet Süreçlerini Yürütme ve Problem Çözme

Ortalama: 3,67 / 5,00

"Hizmet süreçlerini tüketici talepleri doğrultusunda yerine getirir, geliştirir ve sorunlara çözüm üretir."

Dağılım: Kesinlikle Katılıyorum: %66,7 (2) | Hiç Katılmıyorum: %33,3 (1)

Değerlendirme: Katılımcıların üçte ikisi operasyonel servis ve kriz yönetiminde yüksek yetkinlik beyan etmiştir. Servis ve ziyafet yönetimi derslerinde vaka çalışmaları ve simülasyon pratikleri artırılmalıdır.

PÖÇ 3: Araştırma Yöntemleri ve Ürün Bilgisi

Ortalama: 3,33 / 5,00

"Kavramlar, teknikler, yenilikler ile ürün bilgisi konularında araştırma yöntemlerini bilir ve uygular."

Dağılım: Kesinlikle Katılıyorum: %33,3 (1) | Katılıyorum: %33,3 (1) | Hiç Katılmıyorum: %33,3 (1)

Değerlendirme: Katılımcıların %66,7'si olumlu kanaat bildirmiştir. Öğrencilerin gastronomi literatür taraması, reçete denemeleri ve gıda inovasyonu araştırmalarına teşvik edilmesi önerilmektedir.

PÖÇ 4: Tarih, Coğrafya, Kültür ve Beslenme Perspektifi

Ortalama: 2,67 / 5,00

"Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir."

Dağılım: Katılıyorum: %33,3 (1) | Kararsızım: %33,3 (1) | Hiç Katılmıyorum: %33,3 (1)

Değerlendirme: Program genelinde en düşük ortalamaya sahip alandır. Gastronomi tarihi, yemek antropolojisi ve beslenme ilkeleri ders içeriklerinin zenginleştirilmesi ve saha gezileriyle desteklenmesi elzemdir.

BULGULAR VE ANALİZLER (PÖÇ 5 – PÖÇ 10)

PÖÇ 5: Gıda Bilimi, Kalite Kontrol ve Uluslararası Hijyen Standartları

Ortalama: 3,00 / 5,00

"Gıda bilimi, beslenme ilkeleri, kalite kontrolü, hijyen ve güvenliği konularında uluslararası standartları uygular."

Dağılım: Katılıyorum: %66,7 (2) | Hiç Katılmıyorum: %33,3 (1)

Değerlendirme: Öğrencilerin %66,7'si hijyen ve kalite standartlarına hâkimdir. HACCP ve ISO 22000 denetim süreçlerinin mutfak atölyelerinde sürekli bir uygulama kriteri olarak derinleştirilmesi gerekmektedir.

PÖÇ 6: Mevzuat, İş Sağlığı, Sosyal Güvenlik ve Çevre Bilinci

Ortalama: 3,67 / 5,00

"İlgili mevzuatı izleme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal haklar ve çevre koruma bilincine sahip olma."

Dağılım: Kesinlikle Katılıyorum: %66,7 (2) | Hiç Katılmıyorum: %33,3 (1)

Değerlendirme: Yüksek memnuniyet oranı bölümün mesleki hukuk ve iş emniyeti konusundaki hassasiyetini göstermektedir. Sürdürülebilir mutfak ve atık yönetimi konularının pekiştirilmesi tavsiye edilir.

PÖÇ 7: Maliyet Kontrolü, Menü Maliyeti ve Fiyatlandırma

Ortalama: 3,67 / 5,00

"Bir yiyecek içecek işletmesinin maliyet kontrolü, menü maliyeti ve fiyatlandırmasını yapabilir."

Dağılım: Kesinlikle Katılıyorum: %66,7 (2) | Hiç Katılmıyorum: %33,3 (1)

Değerlendirme: Maliyet muhasebesi ve menü mühendisliği yetkinliği güçlü düzeydedir. Uygulamalı reçete reçetelendirme ve dijital maliyet analiz yazılımlarıyla desteklenmesi önerilir.

PÖÇ 8: Girişimcilik, Ekonomi ve İşletme Yönetimi

Ortalama: 4,00 / 5,00

"Kendi işini kurabilme ve yönetebilme becerisi için gerekli ekonomi ve işletme bilgisine sahip olur."

Dağılım: Kesinlikle Katılıyorum: %66,7 (2) | Katılmıyorum: %33,3 (1)

Değerlendirme: En başarılı çıktılardan biridir. Öğrencilerin kendi girişimlerini planlayabilecek işletmecilik vizyonuna eriştiğini ortaya koymaktadır. KOSGEB ve girişimcilik projeleri teşvik edilmelidir.

PÖÇ 9: Satın Almadan Sunuma Üretim Zinciri Yönetimi

Ortalama: 3,67 / 5,00

"Satın almadan sunuma kadar yiyecek içecek üretimi süreçlerini bilir ve sorunları çözer."

Dağılım: Kesinlikle Katılıyorum: %66,7 (2) | Hiç Katılmıyorum: %33,3 (1)

Değerlendirme: Tedarik zinciri, depolama ve mutfak operasyon akışı başarıyla kavranmıştır. Mutfak içi tedarik kriz senaryoları simülasyonlarıyla eğitim pekiştirilebilir.

PÖÇ 10: Tabak Tasarımı, Estetik ve Görsel Sunum Yetkinliği

Ortalama: 4,00 / 5,00

"Yemeği ve pişirmeyi bir sanat olarak benimser; görsel sunumu tasarlar ve belgelendirir."

Dağılım: Kesinlikle Katılıyorum: %66,7 (2) | Katılmıyorum: %33,3 (1)

Değerlendirme: 4,00 ortalama ile en güçlü kazanımlardanıdır. Öğrencilerin sanatsal tabaklama ve estetik vizyonunun çok yüksek olduğunu kanıtlamaktadır. Gastronomi fotoğrafçılığı atölyeleri önerilir.

BÜLGULAR VE ANALİZLER (PÖÇ 11 – PÖÇ 14)

PÖÇ 11: Mutfak Kùltürleri ve Teknikler

3,33 / 5

"Ulusal ve uluslararası mutfakları bilir; temel teknikleri uygular."

Kesinlikle Katılıyorum: %33,3 | Katılıyorum: %33,3 | Hiç Katılmıyorum: %33,3

Dünya mutfakları derslerinde reçete ve malzeme çeşitliliğinin artırılması vizyonu güçlendirecektir.

PÖÇ 12: Mutfak Ekipmanları ve Yöntemler

3,00 / 5

"Ekipmanları ve modern pişirme yöntemlerini tanıır ve kullanır."

Kesinlikle Katılıyorum: %33,3 | Kararsızım: %33,3 | Hiç Katılmıyorum: %33,3

Endüstriyel ekipman ve modern gastronomi teknolojileri (sous-vide vb.) üzerine ek pratik gereklidir.

PÖÇ 13: Etkili İletişim ve Sunum

3,33 / 5

"Yazılı, sözlü ve sözsüz iletişim kurar, sunum becerisi gösterir."

Kesinlikle Katılıyorum: %33,3 | Katılıyorum: %33,3 | Hiç Katılmıyorum: %33,3

Öğrencilerin topluluk önünde sunum, salon ve mutfak içi iletişim yetkinlikleri desteklenmelidir.

PÖÇ 14: Mesleki Yabancı Dil Becerisi

3,00 / 5

"B1 düzeyinde yabancı dil ile iletişim kurar ve 2. yabancı dil bilgisine sahiptir."

Kesinlikle Katılıyorum: %33,3 | Katılmıyorum: %66,7 (2)

Öğrencilerin %66,7'si yetersiz bulmuştur. Mutfak İngilizcesi ve 2. dil dersleri acil iyileştirme alanıdır.

4. PÖÇ BAŞARI DÜZEYLERİ İCMAL TABLOSU

Kod	Program Öğrenme Çıktısı Tanımı	Ortalama	Kazanım Düzeyi
PÖÇ 1	Turizm ve Gastronomi Temel Kuramsal Bilgisi	4,00	Yüksek Başarı
PÖÇ 2	Hizmet Süreçleri ve Müşteri Memnuniyeti	3,67	İyi Düzey
PÖÇ 3	Araştırma Yöntemleri ve Yenilikçi Ürün Bilgisi	3,33	Orta-İyi
PÖÇ 4	Tarih, Coğrafya, Kùltür ve Beslenme Perspektifi	2,67	Öncelikli İyileştirme
PÖÇ 5	Gıda Bilimi, Kalite Kontrol ve Hijyen Standartları	3,00	Geliştirilmeli
PÖÇ 6	Mevzuat, İş Sağlığı, Haklar ve Çevre Bilinci	3,67	İyi Düzey
PÖÇ 7	Maliyet Kontrolü, Reçete ve Menü Fiyatlandırma	3,67	İyi Düzey
PÖÇ 8	Girişimcilik, İş Kurma ve İşletme Yönetimi	4,00	Yüksek Başarı
PÖÇ 9	Satın Almadan Servise Üretim Süreci Yönetimi	3,67	İyi Düzey
PÖÇ 10	Tabak Sunumu, Estetik ve Görsel Sanat	4,00	Yüksek Başarı
PÖÇ 11	Ulusal ve Uluslararası Mutfaklar ve Teknikler	3,33	Orta-İyi
PÖÇ 12	Mutfak Ekipmanları ve Pişirme Yöntemleri	3,00	Geliştirilmeli
PÖÇ 13	Etkili İletişim, Beden Dili ve Sunum Becerileri	3,33	Orta-İyi
PÖÇ 14	Mesleki Yabancı Dil ve İkinci Dil Yetkinliği	3,00	Öncelikli İyileştirme

5. Kalite Güvencesi ve İyileştirme Eylem Planı:

- Müfredat Takviyesi:** En düşük ortalamaya (2,67) sahip PÖÇ 4 için gastronomi tarihi, yemek antropolojisi ve yöresel ürün coğrafyası derslerinin saha gezileri ve araştırmalarla zenginleştirilmesi.
- Yabancı Dil Revizyonu:** Öğrencilerin %66,7'sinin yetersiz bulduğu PÖÇ 14 için genel dil öğretimi yerine mutfak terminolojisi ve konuşma pratiği odaklı Mesleki Yabancı Dil derslerinin yapılandırılması.
- Ekipman ve Teknoloji:** PÖÇ 12 doğrultusunda modern pişirme teknikleri atölyelerinin haftalık müfredata yayılması.