

T.C.

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

DERS BAŞARI İSTATİSTİKLERİ ANALİZ RAPORU

*2025-2026 Yılına Ait Başarı Değerlendirmesi
ve 2026-2027 Akademik Yılı için Stratejik Vizyon Önerileri*

2025-2026 Akademik Yılı • Güz ve Bahar Yarıyılları

Ağustos 2026

Bölüm İçi Değerlendirme ve Kalite Geliştirme Raporu

İÇİNDEKİLER

YÖNETİCİ ÖZETİ	3
1. Giriş, Amaç ve Yöntem	4
1.1. Amaç ve Kapsam	4
1.2. Veri Kaynağı	4
1.3. Hesaplama Yöntemi ve Önemli Notlar	4
1.4. Sınırlamalar	5
2. 2025-2026 Genel Görünüm	6
2.1. Genel Özet Tablosu	6
2.2. Yarıyıllar Arası Karşılaştırma	6
2.3. Değerlendirme	7
3. Ders Bazında Başarı Analizi	8
3.1. Ders Başarı Sıralaması	8
3.2. Güçlü Yönler ve Gelişime Açık Alanlar	8
4. Temel Mutfak Teknikleri: Şube Bazında Analiz	9
5. Başarısızlık ve Devamsızlık Analizi	10
6. Cinsiyet Dağılımı Analizi	11
7. İyileştirme Gereken Alanlar: Kök Neden Değerlendirmesi	12
7.1. Öncelik Tablosu	12
7.2. Tematik Değerlendirme	12
8. 2026-2027 Akademik Yılı Vizyonu ve Öneriler	14
8.1. Stratejik Öncelikler	14
8.2. Ders Bazında Somut Eylem Planı	14
8.3. Kurumsal ve Ölçüm Altyapısına Yönelik Öneriler	15
8.4. Ölçülebilir Hedefler (2026-2027)	15
9. Sonuç	16
Ek 1: 2025-2026 Tam Ders Listesi ve İstatistikleri	17

YÖNETİCİ ÖZETİ

Bu rapor, Aksaray Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün ilk öğrencilerini kabul ettiği **2025-2026 akademik yılında** verilen derslerin başarı istatistiklerini ders, yarıyıl ve şube bazında incelemekte; 2026-2027 akademik yılına yönelik somut bir iyileştirme vizyonu ortaya koymaktadır. Analiz, güz ve bahar yarıyıllarında açılan **8 farklı ders, 12 ders-şube kaydı ve toplam 171 öğrenci-ders kaydı** temel alınarak hazırlanmıştır.

171 Toplam Öğrenci-Ders Kaydı	%89,5 2025-2026 Başarı Oranı	78,51 Ağırlıklı Ortalama Not	%60,8 Kadın Öğrenci Oranı
---	--	--	-------------------------------------

Öne Çıkan Bulgular

- Bölüm, ilk akademik yılını **%89,5 genel başarı oranı** ve **78,51 ağırlıklı ders başarı ortalaması** ile tamamlamıştır. Ders ortalamaları 73,57 ile 86,67 arasında yer almış, hiçbir ders “kritik” (0-50 puan) bantta kapanmamıştır.
- Bahar yarıyılında tüm temel göstergeler iyileşmiştir: Başarı oranı **%88,5 → %90,5**, ağırlıklı not 77,21 → 79,87 olmuş; devamsızlıktan kalma oranı ise %9,2 düzeyinden %4,8 düzeyine gerilemiştir.
- Yıl boyunca kaydedilen 18 başarısız sonucun **12’si devamsızlık kaynaklıdır**; derse devam ettiği hâlde başarısız olan kayıt sayısı yalnızca 6’dır (%3,5). Derslere devam eden öğrencilerin başarı oranı %96,2’dir.
- Hijyen ve Sanitasyon** (86,67; %95,2 başarı), **Temel Bilgi Teknolojileri** (81,57) ve **Gıda Kimyası** (81,38) bölümün en başarılı dersleri olmuştur.
- Buna karşılık **Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi** (73,57; %14,3 başarısızlık) ile **Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama** (74,50; %13,6 başarısızlık) dersleri iyileştirme önceliğindedir.
- Temel Mutfak Teknikleri** dersinde şube ortalamaları 41,00 ile 94,40 arasında değişmektedir (53,40 puanlık fark). Bu durum, çok şubeli uygulama derslerinde ortak değerlendirme ölçütlerine ihtiyaç olduğunu göstermektedir.
- Öğrenci profili yaklaşık **%61 kadın, %39 erkek** öğrenciden oluşmakta ve iki yarıyıl da istikrarlı bir görünüm sergilemektedir.

1. GİRİŞ, AMAÇ VE YÖNTEM

1.1. Amaç ve Kapsam

Bu raporun temel amacı, Bölümün ilk eğitim-öğretim yılı olan 2025-2026'da okutulan derslerin başarı performansını nesnel verilere dayalı olarak ortaya koymaktır. Rapor; ders ve yarıyıl bazında güçlü ve zayıf alanları belirlemeyi, çok şubeli uygulama derslerindeki tutarlılığı incelemeyi ve 2026-2027 akademik yılına yönelik uygulanabilir bir iyileştirme vizyonu sunmayı hedeflemektedir.

Rapor, Bölümün kalite güvence süreçlerine, müfredat geliştirme çalışmalarına ve akademik danışmanlık faaliyetlerine veri temelli bir girdi sağlamayı amaçlamaktadır. Aynı zamanda sonraki yıllar için bir **başlangıç (referans) noktası** işlevi görecektir.

1.2. Veri Kaynağı

Analizde, Bölüm tarafından sağlanan *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ders Başarı İstatistikleri (2025-2026 Güz ve Bahar Yarıyılları)* belgesi kullanılmıştır. Belge; şube, ders kodu, ders adı, toplam öğrenci sayısı, kadın/erkek öğrenci sayısı, başarılı/başarısız/devamsız öğrenci sayıları ile dersin başarı ortalamasını içermektedir.

Veri setinde güz yarıyılında 4, bahar yarıyılında 4 olmak üzere 8 farklı ders yer almaktadır. Temel Mutfak Teknikleri (GMS 108) dersi 5 şube hâlinde açılmıştır; bu nedenle toplam kayıt sayısı 12 ders-şube ve 171 öğrenci-ders kayıdır. Sınıf mevcudu 21-22 öğrencidir.

1.3. Hesaplama Yöntemi ve Önemli Notlar

Ham veri üzerinde yapılan doğrulamada aşağıdaki ilişkiler 12 kaydın tamamında hatasız biçimde sağlanmıştır:

$$\text{Öğrenci Sayısı} = \text{Başarılı Öğrenci Sayısı} + \text{Başarısız Öğrenci Sayısı}$$

$$\text{Kadın Öğrenci Sayısı} + \text{Erkek Öğrenci Sayısı} = \text{Öğrenci Sayısı}$$

$$\text{Devamsız Öğrenci Sayısı} \leq \text{Başarısız Öğrenci Sayısı}$$

Buna göre “**Devamsız Öğrenci Sayısı**” ayrı bir kategori değil, “**Başarısız Öğrenci Sayısı**” kategorisinin bir alt kırılımıdır. Raporda kullanılan oranlar aşağıdaki formüllerle hesaplanmıştır:

- **Başarı Oranı (%)** = Başarılı / Öğrenci Sayısı $\times$ 100
- **Başarısızlık Oranı (%)** = Başarısız / Öğrenci Sayısı $\times$ 100 (devamsızlıktan kalanlar dâhil)
- **Devamsızlıktan Kalma Oranı (%)** = Devamsız / Öğrenci Sayısı $\times$ 100
- **Akademik Başarısızlık** = Başarısız – Devamsız (derse devam ettiği hâlde dersi geçemeyen öğrenci)

Yıllık ve yarıyıllık genel oranlar, tüm derslerin öğrenci sayısına göre ağırlıklandırılmış toplamaları üzerinden (“ağırlıklı ortalama”) hesaplanmıştır. Karşılaştırma amacıyla derslerin basit aritmetik ortalaması da (her ders eşit ağırlıkta) ayrıca raporlanmıştır. GMS 108 dersinin ders düzeyindeki ortalaması (77,86), beş şubenin öğrenci sayısına göre ağırlıklı ortalamasıdır.

1.4. Sınırlamalar

Raporun doğru yorumlanabilmesi için aşağıdaki metodolojik sınırlamaların göz önünde bulundurulması önemlidir:

- **Tek Yıllık Veri:** Bölüm, 2025-2026'da ilk öğrencilerini almıştır. Bu nedenle yıllar arası eğilim (trend) analizi yapılamamakta; karşılaştırma, güz ve bahar yarıyılları ile sınırlı kalmaktadır.
- **Küçük Örneklem:** Sınıf mevcudu 21-22 öğrencidir. Tek bir öğrencinin sonucu ders başarı oranını yaklaşık 4,5-5 puan etkilemektedir; GMS 108'in 2 kişilik 1. şubesinde bu etki 50 puana ulaşmaktadır. Bulgular bu çerçevede yorumlanmalıdır.
- **Cinsiyete Göre Başarı Kırılımı Bulunmamaktadır:** Veri, başarı durumunu cinsiyete göre ayırtmamaktadır; bu nedenle bireysel düzeyde cinsiyet-başarı karşılaştırması yapılamamaktadır.
- **Öğretim Elemanı Değerlendirmesi Kapsam Dışıdır:** Rapor, ders bazındaki sonuçları ele almakta olup öğretim elemanlarının bireysel performans değerlendirmesini amaçlamamaktadır; sonuçlar sınıf mevcudu, dersin türü ve öğrenci profili gibi pek çok etkenden etkilenebilir.
- **Şartlı Başarı ve Sınav Kırılımı Bulunmamaktadır:** Veri setinde şartlı başarılı kategorisi ile vize/final ayrımı yer almamaktadır.

2. 2025-2026 GENEL GÖRÜNÜM

2.1. Genel Özet Tablosu

Gösterge	Güz Yarıyılı	Bahar Yarıyılı	2025-2026 Toplam
Ders sayısı	4	4 (8 ders-şube)	8 (12 ders-şube)
Toplam öğrenci-ders kaydı	87	84	171
Kadın öğrenci sayısı (oranı)	52 (%59,8)	52 (%61,9)	104 (%60,8)
Erkek öğrenci sayısı (oranı)	35 (%40,2)	32 (%38,1)	67 (%39,2)
Başarılı öğrenci sayısı	77	76	153
Başarısız öğrenci sayısı*	10	8	18
(bunun içinde: devamsız)	8	4	12
(bunun içinde: akademik başarısızlık)	2	4	6
Genel başarı oranı	%88,5	%90,5	%89,5
Genel başarısızlık oranı	%11,5	%9,5	%10,5
Devamsızlıktan kalma oranı	%9,2	%4,8	%7,0
Ağırlıklı ortalama başarı notu	77,21	79,87	78,51
Basit ortalama başarı notu (ders eşit ağırlıklı)	77,25	79,87	78,56
Medyan ders başarı notu	76,48	79,62	77,36
En yüksek / en düşük ders ortalaması	81,57 / 74,50	86,67 / 73,57	86,67 / 73,57

* Başarısız öğrenci sayısı, devamsızlık nedeniyle başarısız sayılanları da içermektedir (bkz. Bölüm 1.3). Ders düzeyindeki göstergelerde GMS 108, beş şubenin ağırlıklı ortalaması (77,86) ile tek ders olarak alınmıştır.

2.2. Yarıyılar Arası Karşılaştırma



Şekil 1. Yarıyillara göre başarı, başarısızlık ve devamsızlıktan kalma oranı ile ağırlıklı ortalama başarı notu.

2.3. Değerlendirme

Bölümün ilk yıl performansı **güçlü ve dengeli** bir tablo ortaya koymaktadır. Her 10 öğrenci-ders kaydından yaklaşık 9'u başarıyla sonuçlanmış, hiçbir dersin ortalaması 70 puanın altına düşmemiştir. Dersler arası standart sapmanın 4,37 puan gibi düşük bir düzeyde kalması, başarının derslere dengeli biçimde dağıldığını göstermektedir.

Bahar yarıyılında tüm temel göstergeler iyileşmiştir: Başarı oranı +2,0 puan, ağırlıklı not +2,66 puan artmış; devamsızlıktan kalma oranı ise yarı yarıya azalmıştır (%9,2 → %4,8). Bu tablo, öğrencilerin üniversite yaşamına ve bölümün akademik beklentilerine uyum sağladığına işaret etmektedir.

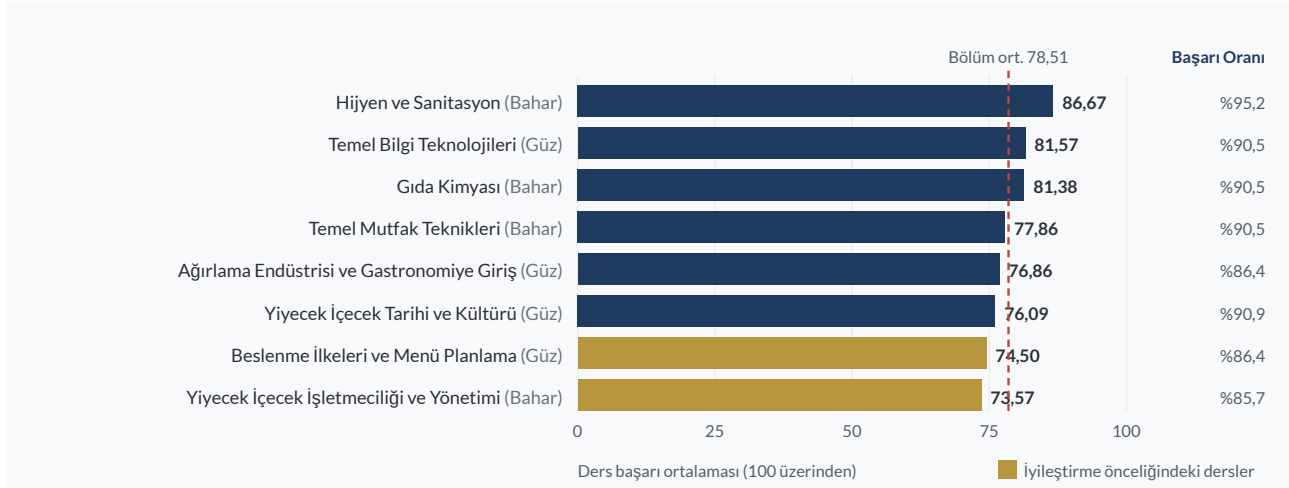
Bununla birlikte bahar yarıyılında **akademik başarısızlık** (derse devam ettiği hâlde dersi geçemeyen öğrenci) 2'den 4'e çıkmıştır. Bu artışın 2'si Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi dersinden kaynaklanmaktadır. Sayılar küçük olmakla birlikte bu durum, mesleki-yönetisel içerikli derslerin zorluk düzeyinin izlenmesi gerektiğine işaret etmektedir.

Güz yarıyılında dört dersinin tamamında 2'şer öğrenci devamsızlıktan kalmıştır. Bu düzenli örüntü, devamsızlığın dersle ilgili olmadığını; büyük olasılıkla aynı 2 öğrencinin kayıt yaptırıp derslere hiç ya da yeterince devam etmemesinden kaynaklandığını düşündürmektedir. Ders düzeyindeki veri bu varsayımı kesin olarak doğrulamaya yetmemekte olup durum, Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden teyit edilmelidir.

3. DERS BAZINDA BAŞARI ANALİZİ

Sekiz dersin tamamı 70 puanın üzerinde kapanmıştır. En yüksek ortalama Hijyen ve Sanitasyon (86,67), en düşük ortalama ise Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi (73,57) dersindedir; iki ders arasındaki fark 13,10 puandır.

3.1. Ders Başarı Sıralaması



Şekil 2. Derslerin başarı ortalamasına göre sıralaması ve başarı oranları (GMS 108 için beş şubenin ağırlıklı ortalaması).

Ders Kodu	Ders Adı	Yarıyıl	Öğrenci	Başarı Oranı	Başarısızlık Oranı	Not Ort.
GMS 104	Hijyen ve Sanitasyon	Bahar	21	%95,2	%4,8	86,67
BİL 181	Temel Bilgi Teknolojileri	Güz	21	%90,5	%9,5	81,57
GMS 102	Gıda Kimyası	Bahar	21	%90,5	%9,5	81,38
GMS 108	Temel Mutfak Teknikleri	Bahar	21	%90,5	%9,5	77,86
GMS 101	Ağırlama Endüstrisi ve Gastronomiye Giriş	Güz	22	%86,4	%13,6	76,86
GMS 103	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	Güz	22	%90,9	%9,1	76,09
GMS 105	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	Güz	22	%86,4	%13,6	74,50
GMS 106	Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi	Bahar	21	%85,7	%14,3	73,57

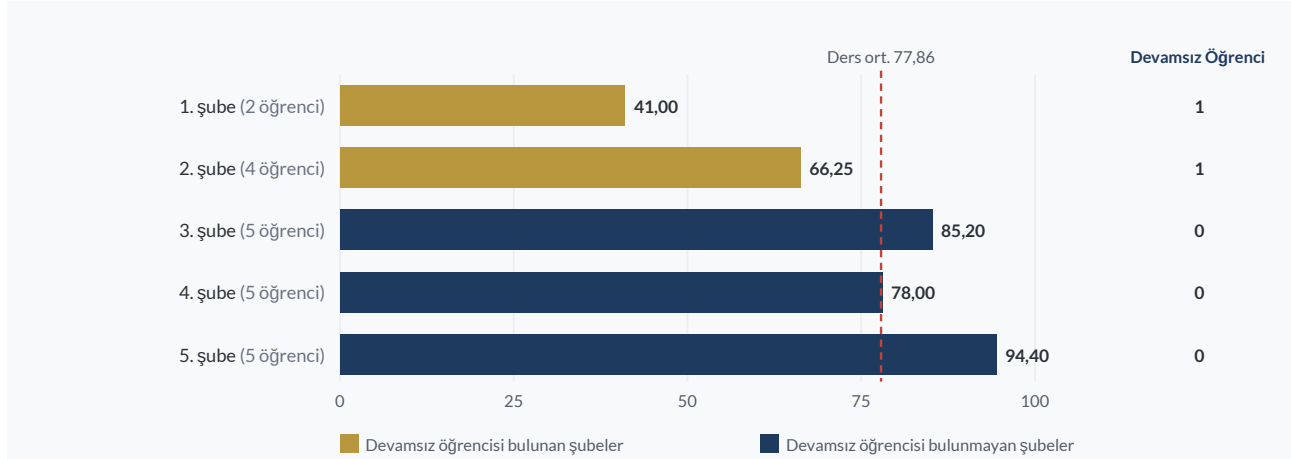
3.2. Güçlü Yönler ve Gelişime Açık Alanlar

Güçlü yönler: Hijyen ve Sanitasyon, Temel Bilgi Teknolojileri ve Gıda Kimyası dersleri 81 puanın üzerinde ortalamaya ve %90'ın üzerinde başarı oranına ulaşmıştır. Hijyen ve Sanitasyon dersinin bölümün en başarılı dersi olması, mutfak uygulamalarının temelini oluşturan gıda güvenliği bilincinin ilk yılda sağlam biçimde kazandırıldığını göstermektedir.

Gelişime açık alanlar: Ortalaması bölüm ortalamasının belirgin biçimde altında kalan Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama ile Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi dersleri, aynı zamanda en yüksek başarısızlık oranlarına (%13,6 ve %14,3) sahiptir. Bu iki ders, Bölüm 7'de önceliklendirilmiştir.

4. TEMEL MUTFAK TEKNİKLERİ: ŞUBE BAZINDA ANALİZ

GMS 108 dersi, ders düzeyinde başarılıdır (%90,5 başarı, 77,86 ortalama); ancak beş şubenin ortalamaları 41,00 ile 94,40 arasında dağılmaktadır.



Şekil 3. Temel Mutfak Teknikleri (GMS 108) dersinin şube ortalamaları ve devamsız öğrenci sayıları.

Şube	Öğrenci	Kadın / Erkek	Başarılı	Başarısız	Devamsız	Başarı Oranı	Not Ort.
1. şube	2	1 / 1	1	1	1	%50,0	41,00
2. şube	4	2 / 2	3	1	1	%75,0	66,25
3. şube	5	3 / 2	5	0	0	%100,0	85,20
4. şube	5	2 / 3	5	0	0	%100,0	78,00
5. şube	5	5 / 0	5	0	0	%100,0	94,40
Ders geneli	21	13 / 8	19	2	2	%90,5	77,86

En düşük ortalamaya sahip iki şube (1. ve 2. şube), aynı zamanda devamsız öğrencisi bulunan ve en az öğrenciye sahip şubelerdir. 2 kişilik 1. şubede tek bir devamsız öğrenci, şube ortalamasını tek başına belirgin biçimde düşürmektedir. Devamsızlığı bulunmayan 3., 4. ve 5. şubeler arasında da 16,40 puanlık bir fark bulunması (78,00–94,40), şubeler arasında değerlendirme ölçütlerinin ortaklaştırılması gerektiğine işaret etmektedir.

Öneri

Çok şubeli uygulama derslerinde ortak değerlendirme ölçütü (rubrik), ortak uygulama sınavı menüsü ve şubeler arası çapraz değerlendirme uygulanmalı; şube dağılımı, her şubede en az 4 öğrenci olacak şekilde dengelenmelidir.

5. BAŞARISIZLIK VE DEVAMSIZLIK ANALİZİ

Yıl boyunca kaydedilen 18 başarısız sonucun 12'si (%66,7) devamsızlıktan, yalnızca 6'sı (%33,3) akademik yetersizlikten kaynaklanmaktadır. Başka bir ifadeyle, derslere düzenli devam eden öğrencilerin başarı oranı %96,2'dir (153/159).

Başarısız sonuçların kaynağı (toplam 18 kayıt)

Devamsızlık: 12 kayıt (%66,7)

Akademik: 6 kayıt (%33,3)

Akademik başarısızlık: derse devam ettiği hâlde dersi geçemeyen öğrenci (Başarısız – Devamsız).

Şekil 4. 2025-2026 akademik yılında başarısız sonuçların devamsızlık ve akademik başarısızlık olarak dağılımı.

Ders	Yarıyıl	Başarısız	Devamsız	Akademik Başarısızlık	Başarısızlık Oranı
Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi (GMS 106)	Bahar	3	1	2	%14,3
Ağırlama Endüstrisi ve Gastronomiye Giriş (GMS 101)	Güz	3	2	1	%13,6
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama (GMS 105)	Güz	3	2	1	%13,6
Gıda Kimyası (GMS 102)	Bahar	2	1	1	%9,5
Temel Bilgi Teknolojileri (BİL 181)	Güz	2	2	0	%9,5
Temel Mutfak Teknikleri (GMS 108)	Bahar	2	2	0	%9,5
Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü (GMS 103)	Güz	2	2	0	%9,1
Hijyen ve Sanitasyon (GMS 104)	Bahar	1	0	1	%4,8

Bu tablo, iki farklı sorun alanının bulunduğunu göstermektedir:

- **Devamsızlık sorunu öğrenci kaynaklıdır:** Güz yarıyılında dört dersinde de aynı sayıda (2) devamsız öğrenci bulunması, sorunun belirli derslere değil, belirli öğrencilere bağlı olduğunu düşündürmektedir. Bahar yarıyılında devamsız öğrenci sayısı toplam 4'e inmiştir. Çözüm, ders tasarımından çok **erken uyarı ve akademik danışmanlık** mekanizmalarıdır.
- **Akademik başarısızlık ders kaynaklıdır:** 6 akademik başarısızlığın 2'si GMS 106 dersinde yoğunlaşmaktadır. Bu ders, yönetim ve maliyet kavramlarının ilk kez ele alındığı, birinci sınıf öğrencisi için soyut içerikli bir derstir.

Temel Mutfak Teknikleri dersindeki 2 devamsız öğrenciden biri 2 kişilik 1. şubede, diğeri 4 kişilik 2. şubededir. Bu iki şubenin düşük ortalamasının başlıca nedeni söz konusu devamsızlıklardır (bkz. Bölüm 4).

6. CİNSİYET DAĞILIMI ANALİZİ

Bölümün ilk öğrenci grubu **13 kadın ve 8-9 erkek** öğrenciden oluşmaktadır; kadın öğrenci oranı güz yarıyılında %59,8, bahar yarıyılında %61,9'dur. Bu dağılım, Fakülte'deki Turizm Rehberliği Bölümünün yaklaşık %60 düzeyindeki kadın öğrenci oranıyla benzerlik göstermektedir.

Gösterge	Güz Yarıyılı	Bahar Yarıyılı	2025-2026 Toplam
Kadın öğrenci-ders kaydı	52	52	104
Erkek öğrenci-ders kaydı	35	32	67
Kadın öğrenci oranı	%59,8	%61,9	%60,8

Bu veriyle cinsiyete göre ders düzeyinde bir ilişki aramak anlamlı değildir. Tüm sınıf derslerinde kadın öğrenci sayısı sabittir (21 veya 22 öğrenciden 13'ü); yalnızca GMS 108 şubelerinde cinsiyet dağılımı farklılaşmaktadır. Şubelerin 2-5 kişilik olması nedeniyle bu farklılaşmadan bir sonuç çıkarılmamalıdır. Sağlıklı bir cinsiyet-başarı analizi için başarı durumunun öğrenci bazında ve cinsiyete göre kayıt altına alınması gerekmektedir (bkz. Bölüm 8.3).

7. İYİLEŞTİRME GEREKEN ALANLAR: KÖK NEDEN DEĞERLENDİRMESİ

Tek yıllık veride hiçbir ders kritik düzeyde değildir. Aşağıdaki önceliklendirme; ders ortalaması, başarısızlık türü ve şubeler arası tutarlılık birlikte değerlendirilerek yapılmış olup **önleyici** niteliktedir.

7.1. Öncelik Tablosu

#	Ders / Alan	Temel Gözlem	Öncelik
1	Temel Mutfak Teknikleri (GMS 108)	Şube ortalamaları 41,00-94,40 arasında; 53,40 puanlık fark	Yüksek
2	Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi (GMS 106)	En düşük ortalama (73,57), en yüksek başarısızlık oranı (%14,3), 2 akademik başarısızlık	Yüksek
3	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama (GMS 105)	Güz yarıyılı'nın en düşük ortalaması (74,50), %13,6 başarısızlık	Orta
4	Güz yarıyılı devamsızlığı (tüm dersler)	Her derste 2 devamsız öğrenci; büyük olasılıkla aynı öğrenciler	Orta
5	Ağırlama Endüstrisi ve Gastronomiye Giriş (GMS 101)	%13,6 başarısızlık, 76,86 ortalama	İzleme

7.2. Tematik Değerlendirme

a) Çok Şubeli Uygulama Dersi: Temel Mutfak Teknikleri

Bölümün kimliğini oluşturan uygulamalı mutfak derslerinin ilki olan GMS 108, mutfak kapasitesi nedeniyle 2-5 kişilik beş şubede yürütülmüştür. Ders genelinde başarı iyidir (%90,5; 77,86); ancak şube ortalamaları arasındaki 53,40 puanlık farkın bir kısmı devamsızlıktan, bir kısmı ise şubeler arası değerlendirme farklılığından kaynaklanıyor olabilir. Devamsızlığı bulunmayan üç şube arasında bile 16,40 puanlık fark bulunmaktadır. Bu nedenle ortak uygulama sınavı ölçütleri ve şubeler arası ortak değerlendirme önceliklidir.

b) Yönetim ve İşletme İçerikli Dersler

GMS 106 ve GMS 101, sektör ve işletme bilgisinin öğretildiği derslerdir. Mutfak uygulamasına yönelik bir motivasyonla bölüme gelen öğrencinin bu soyut içeriğe ilgisi görece düşük olabilir. Gerçek işletme vakaları, maliyet hesaplama uygulamaları ve sektör ziyaretleri, bu derslerin uygulamayla bağını güçlendirecektir.

c) Bilimsel Temelli Dersler

Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama dersi güz yarıyılı'nın en düşük ortalamasına sahip olmakla birlikte, bahar yarıyılındaki Gıda Kimyası dersinin 81,38 ortalamaıyla yüksek başarı göstermesi olumludur. Beslenme ve gıda bilimi içerikli derslerin 2026-2027'de açılacak ileri düzey derslere temel oluşturduğu dikkate alınarak bu alandaki kavramsal eksikliklerin erken giderilmesi önem taşımaktadır.

d) Devamsızlık Kaynaklı Kayıplar

Başarısız sonuçların üçte ikisinin devamsızlıktan kaynaklanması, bölümün başarı oranını yükseltmenin en kısa yolunun devam takibi olduğunu göstermektedir. Güz yarıyılında her derste görülen 2 devamsız öğrencinin bahar yarıyılında daha az sayıda derse yansması olumlu bir gelişmedir; ancak bu öğrencilerin durumunun bireysel olarak ele alınması gerekmektedir.

Öneri

Güz yarıyılında tüm derslerden devamsızlıktan kalan öğrencilerin kimliği Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden teyit edilmeli; bu öğrencilerle akademik danışman aracılığıyla bireysel görüşme yapılarak kayıt dondurma, yatay geçiş veya ders tekrarı seçenekleri değerlendirilmelidir.

8. 2026-2027 AKADEMİK YILI VİZYONU VE ÖNERİLER

2026-2027, Bölümün ilk kez iki sınıfla (1. ve 2. sınıf) eğitim vereceği akademik yıldır. Öneriler; ilk yılın yüksek başarı düzeyini korumayı, uygulama derslerinde değerlendirme tutarlılığını sağlamayı ve büyüyen öğrenci sayısına uygun bir izleme altyapısı kurmayı esas almaktadır.

8.1. Stratejik Öncelikler

- 1. Uygulama Derslerinde Ortak Değerlendirme Standardı:** Temel Mutfak Teknikleri ve 2. sınıfta açılacak tüm çok şubeli mutfak uygulama dersleri için ortak rubrik, ortak uygulama sınavı menüsü ve şubeler arası çapraz değerlendirme uygulanmalıdır.
- 2. Devamsızlıkta Erken Uyarı:** İlk 3-4 haftada devamsızlık sınırına yaklaşan öğrenciler akademik danışmana bildirilmeli; 2025-2026 güz yarıyılında tüm derslerden devamsızlıktan kalan öğrencilerle bireysel görüşme yapılmalıdır.
- 3. İşletme ve Yönetim Derslerini Mutfakla Buluşturmak:** GMS 106 ve GMS 101 derslerinde reçete maliyetlendirme, menü fiyatlandırma ve gerçek işletme vakaları gibi gastronomiye özgü uygulamalara ağırlık verilmelidir.
- 4. 2. Sınıf Derslerinin İlk Yıl Takibi:** 2026-2027'de ilk kez açılacak tüm dersler için yarıyıl ortasında ara değerlendirme yapılmalı, sonuçlar bu raporun bulgularıyla karşılaştırılmalıdır.
- 5. İyi Uygulamaların Paylaşılması:** Hijyen ve Sanitasyon (86,67; %95,2 başarı) ile Gıda Kimyası (81,38) derslerinde uygulanan öğretim ve ölçme-değerlendirme yaklaşımları, bölüm içi bir toplantıda paylaşılmalıdır.

8.2. Ders Bazında Somut Eylem Planı

Ders	Temel Sorun	Önerilen Eylem
Temel Mutfak Teknikleri (GMS 108)	Şube ortalamaları arasında 53,40 puanlık fark; küçük şubelerde devamsızlığın etkisi büyük	Ortak rubrik ve ortak uygulama sınavı; şube dağılımının dengelenmesi (en az 4 öğrenci); şube sorumluları arasında dönem başı koordinasyon toplantısı
Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi (GMS 106)	En düşük ortalama (73,57); 2 akademik başarısızlık	Vaka temelli anlatım; maliyet ve stok kontrolü uygulamaları; dönem içi kısa değerlendirmelerle sürekli geri bildirim
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama (GMS 105)	Güz yarıyılında en düşük ortalaması (74,50); %13,6 başarısızlık	Menü planlama projeleriyle uygulamalı öğrenme; temel beslenme kavramları için ek çalışma materyali
Ağırlama Endüstrisi ve Gastronomiye Giriş (GMS 101)	%13,6 başarısızlık oranı	Sektör ziyareti ve konuk şef/işletmeci konuşmaları; ilk haftalarda devam takibi
Güz yarıyılı 1. sınıf dersleri (genel)	Her derste 2 devamsız öğrenci	Oryantasyon programının güçlendirilmesi; akademik danışmanın ilk 4 haftada devam takibi yapması

8.3. Kurumsal ve Ölçüm Altyapısına Yönelik Öneriler

- **Öğrenci Bazında Veri:** Devamsızlığın aynı öğrencilerde yoğunlaşıp yoğunlaşmadığını ve cinsiyete göre başarıyı görebilmek için Öğrenci Bilgi Sistemi'nden anonimleştirilmiş, öğrenci-ders düzeyinde veri alınmalıdır.
- **Şube Bazında Raporlama Standardı:** Çok şubeli derslerde şube sonuçları her yarıyıl sonunda yan yana raporlanmalı ve 20 puanı aşan farklar bölüm kurulunda görüşülmelidir.
- **Ders Değerlendirme Anketlerinin Sistematik Kullanımı:** Düşük performanslı derslerde dönem sonu öğrenci geri bildirimleri sistematik biçimde toplanmalı ve bu raporla birlikte değerlendirilmelidir.
- **Akran Mentorluğu:** 2026-2027'de 2. sınıfa geçen başarılı öğrenciler, yeni 1. sınıf öğrencilerine özellikle mutfak uygulama derslerinde mentorluk yapabilir.
- **Yıllık Rapor Döngüsü:** Bu rapor başlangıç noktası kabul edilerek her yıl aynı yöntemle güncellenmeli; üçüncü yıldan itibaren yıllar arası eğilim analizi yapılmalıdır.

8.4. Ölçülebilir Hedefler (2026-2027)

Aşağıdaki hedefler, mevcut göstergelerin makul bir uzantısı olarak ve alınacak tedbirlerin etkisini ölçülebilir kılmak amacıyla önerilmektedir:

Gösterge	2025-2026 Mevcut Durum	2026-2027 Hedefi
Genel başarı oranı	%89,5	≥ %90,0
Ağırlıklı ortalama not	78,51	≥ 80,00
Devamsızlıktan kalma oranı	%7,0	≤ %4,0
En düşük ders ortalaması	73,57	≥ 75,00
Başarısızlık oranı %13'ü aşan ders sayısı	3 ders	0 ders
Çok şubeli derslerde şubeler arası en büyük fark	53,40 puan	≤ 20,00 puan
"Kritik" bantta (0-50 puan) ders sayısı	0 ders	0 ders (korunması)

Hedefler, 2. sınıf derslerinin eklenmesiyle değişecek ders bileşimi dikkate alınarak hem bölüm geneli hem de yalnızca 1. sınıf dersleri için ayrı ayrı izlenmelidir.

9. SONUÇ

Aksaray Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ilk akademik yılı olan 2025-2026'yı **%89,5 başarı oranı ve 78,51 ağırlıklı not ortalamasıyla** tamamlamıştır. Hiçbir ders kritik bantta yer almamış, dersler arası fark düşük kalmış ve bahar yarıyılında tüm temel göstergeler güz yarıyılına göre iyileşmiştir.

Analiz, başarısızlığın büyük ölçüde (%66,7) devamsızlıktan kaynaklandığını ve derse devam eden öğrencilerin %96,2'sinin başarılı olduğunu ortaya koymaktadır. İyileştirme alanları ise sınırlı ve tanımlanabilir niteliktedir: Temel Mutfak Teknikleri dersinde şubeler arası değerlendirme tutarlılığı ile Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi ve Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama derslerinin görece düşük ortalamaları.

Cinsiyet dağılımı yaklaşık %61 kadın, %39 erkek öğrenci şeklinde istikrarlıdır. Mevcut veriyle cinsiyet-başarı ilişkisi kurulamamakta olup bunun için öğrenci bazında veriye ihtiyaç duyulmaktadır.

Bölüm 8'de sunulan öneriler doğrultusunda; uygulama derslerinde ortak değerlendirme standardı, devamsızlıkta erken uyarı sistemi ve 2. sınıf derslerinin ilk yıl takibi 2026-2027 akademik yılının öncelikli gündemini oluşturmaktadır. Bu rapor, Bölümün ilk başarı referansıdır; önerilen hedeflerin gelecek yıl verileriyle karşılaştırılması, sürekli iyileştirme döngüsünün temelini oluşturacaktır.

EK 1: 2025-2026 TAM DERS LİSTESİ VE İSTATİSTİKLERİ

Yarıyıl	Ders Kodu	Ders Adı	Şube	Öğrenci	Kadın / Erkek	Başarılı	Başarısız	Devamsız	Başarı Oranı	Not Ort.
Güz	BİL 181	Temel Bilgi Teknolojileri	1	21	13 / 8	19	2	2	%90,5	81,57
Güz	GMS 101	Ağırlama Endüstrisi ve Gastronomiye Giriş	1	22	13 / 9	19	3	2	%86,4	76,86
Güz	GMS 103	Yiyecek İçecek Tarihi ve Kültürü	1	22	13 / 9	20	2	2	%90,9	76,09
Güz	GMS 105	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	1	22	13 / 9	19	3	2	%86,4	74,50
Bahar	GMS 102	Gıda Kimyası	1	21	13 / 8	19	2	1	%90,5	81,38
Bahar	GMS 104	Hijyen ve Sanitasyon	1	21	13 / 8	20	1	0	%95,2	86,67
Bahar	GMS 106	Yiyecek İçecek İşletmeciliği ve Yönetimi	1	21	13 / 8	18	3	1	%85,7	73,57
Bahar	GMS 108	Temel Mutfak Teknikleri	1	2	1 / 1	1	1	1	%50,0	41,00
Bahar	GMS 108	Temel Mutfak Teknikleri	2	4	2 / 2	3	1	1	%75,0	66,25
Bahar	GMS 108	Temel Mutfak Teknikleri	3	5	3 / 2	5	0	0	%100,0	85,20
Bahar	GMS 108	Temel Mutfak Teknikleri	4	5	2 / 3	5	0	0	%100,0	78,00
Bahar	GMS 108	Temel Mutfak Teknikleri	5	5	5 / 0	5	0	0	%100,0	94,40

Kaynak: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2025-2026 Güz ve Bahar Yarıyılı Ders Başarı İstatistikleri. Başarı oranı, rapor kapsamında hesaplanmıştır.