

YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ ÖĞRENCİ GERİBİLDİRİM ANKET FORMLARI DEĞERLENDİRME RAPORU

1.Amaç

Yakın Doğu Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Türkçe-İngilizce), Turizm ve Otel İşletmeciliği (Türkçe-İngilizce) (4 Yıllık-2 Yıllık) bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerle ders içerikleri, öğretim elemanı performansı ve ölçme-değerlendirme süreçlerine yönelik algılarını tespit edebilmek amacıyla anket yapılmıştır.

2. Materyal-Metot

Yakın Doğu Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde bulunan programların değerlendirilmesine yönelik kullanılan anket formunun özellikleri;

- Araştırılan konu hakkında tutum veya görüş içeren toplam 15 ifade; ve bu ifadelere katılım düzeylerini belirten 5'li Likert seçenekler (Kesinlikle Katılmıyorum, Katılmıyorum, Kararsızım, Katılıyorum, Kesinlikle Katılıyorum) vardır.
- Katılımcıya ait Bölüm, Sınıf, Alınan Ders Sayısı, Alınan Ders, Dersin Öğretim Elemanı Bilgileri istenmektedir.
- Anket formu hem Türkçe hem de İngilizce olarak düzenlenmiştir.
- Ankette kullanılan ifadeler;

Anket-Türkçe

İfade No	İfadeler
1	Dersin içeriği açık ve anlaşılırdı.
2	Ders içeriği alanıyla ve mesleki gerekliliklerle uyumludur.
3	Ders, teorik ve/veya uygulamalı açıdan yeterliydi.
4	Ders içeriği güncel bilgiler ve uygulamalar içeriyordu.
5	Öğretim elemanı derslere hazırlıklıydı.
6	Öğretim elemanı konulara hâkimdi ve anlaşılır bir anlatım sundu.
7	Uygulamalı derslerde yönlendirme ve rehberlik yeterliydi.
8	Öğrenci katılımını ve etkileşimi teşvik etti.
9	Sorulara ve geri bildirimlere zamanında yanıt verdi.
10	Ölçme ve değerlendirme yöntemleri (sınav, ödev, uygulama vb.) açık ve net anlaşılırdı.
11	Sınavlar/ödevler ders içeriğiyle uyumluydu.
12	Değerlendirme ölçütleri açık ve anlaşılırdı.
13	Bu dersin eğitime katkı sağladığını düşünüyorum.
14	Bu dersin programda yer almaya devam etmesi gerektiğini düşünüyorum.
15	Bu dersi genel olarak başarılı buluyorum.

Anket-İngilizce

No	Statement
1	The content of the lesson was clear and understandable.
2	It is consistent with the course content area and professional requirements.
3	The course was adequate from a theoretical and/or practical perspective.
4	The course content included up-to-date information and applications.
5	The instructor was well-prepared for the classes.
6	The instructor was knowledgeable about the topics and presented them in a clear manner.
7	Guidance and counseling in practical courses were adequate.
8	It encouraged student participation and interaction.
9	Responded to questions and feedback in a timely manner.
10	Assessment and evaluation methods (exams, assignments, practical work, etc.) were clear and understandable.
11	The exams/assignments were consistent with the course content.
12	The evaluation criteria were clear and understandable.
13	I believe this course has contributed to my education.
14	I believe this course should remain in the program.
15	I generally find this course successful.

3. Bulgular

Bu rapor, Yakın Doğu Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinin ders içerikleri, öğretim elemanı performansı ve ölçme-değerlendirme süreçlerine yönelik algılarını analiz etmektedir. 15 temel ifade ve 130 öğrenci üzerinden yapılan değerlendirmede, öğrencilerin akademik yetkinlik ve ders içeriği uyumu konularında yüksek memnuniyet duyduğu, ancak uygulama ve etkileşim alanlarında geliştirilmesi gereken noktalar olduğu gözlemlenmiştir.

3.1.Olumlu Yönler

3.1.1. Akademik ve Müfredat Değerlendirilmesi

Öğrenciler, ders içeriklerinin açık, anlaşılır ve mesleki gerekliliklerle doğrudan uyumlu olduğunu ifade etmiştir.

Derslerin güncel bilgiler ve sektördeki modern uygulamaları içermesi, her iki bölüm öğrencisi için de yüksek motivasyon kaynağıdır.

Gastronomi öğrencilerinin özellikle mutfak sanatlarındaki uygulama yeterliliğine vurgu yaptığı, Turizm İşletmeciliği öğrencilerinin ise teorik derslerin sektörel yansımalarından memnun olduğu saptanmıştır.

3.1.2. Öğretim Elemanı Performans Analizi

Öğretim elemanlarının konulara hakim olduğu ve derslere hazırlıklı geldiği öğrenci grubunun yaklaşık %85'i tarafından onaylanmıştır.

Öğrencilerin sorularına ve geri bildirimlerine zamanında yanıt verilmesi öğrenci-akademisyen etkileşiminin güçlü olduğunu göstermektedir.

Özellikle Gastronomi bölümündeki uygulamalı derslerde sunulan yönlendirme ve rehberliğin yeterliliği, öğrencilerin teknik beceri kazanımını doğrudan etkilemektedir.

3.1.3.Genel Memnuniyet ve Gelecek Beklentileri

Öğrencilerin büyük bir çoğunluğu aldıkları dersleri genel olarak "başarılı" bulmaktadır.

Mevcut derslerin programda kalması yönündeki görüşler, fakültenin eğitim stratejisinin öğrenci beklentileriyle örtüştüğünü kanıtlamaktadır.

3.2. Olumsuz Yönler

3.2.1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri

Öğrencilerin bir kısmı, derslerin teorik ağırlığının uygulama saatlerine göre fazla olduğunu ve mutfak sanatlarında daha fazla pratik uygulama alanına ihtiyaç duyulduğunu belirtmiştir.

Öğrenciler, sınav ve ödevlerin açık ve net anlaşılabilirliği konusunda, özellikle dijital veya proje bazlı teslimlerde daha detaylı açıklama talep etmektedir.

Ders içeriği güncel bulunsa da sektörde kullanılan yeni nesil otomasyon ve yönetim sistemlerinin müfredata daha entegre bir şekilde yansıtılması gerektiği vurgulanmıştır.

3.2.2. Turizm İşletmeciliği Öğrencileri

Turizm İşletmeciliği öğrencilerinin bir bölümü, derslerdeki etkileşimin ve öğrenci katılımını teşvik eden yöntemlerin artırılması gerektiğini ifade etmiştir.

Teorik derslerden duyulan memnuniyete karşın, ders içeriklerinin gerçek sektör simülasyonları ve güncel vaka analizleri ile daha fazla desteklenmesi gerektiği yönünde geri bildirimler alınmıştır

Ders içeriği güncel bulunsa da (İfade 4), sektörde kullanılan yeni nesil otomasyon ve yönetim sistemlerinin müfredata daha entegre bir şekilde yansıtılması gerektiği vurgulanmıştır.

4. Sonuç ve Öneriler

Yakın Doğu Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde gerçekleştirilen anket çalışması sonucunda, eğitim-öğretim süreçlerinin genel olarak başarılı olduğu ve öğrencilerin ders içerikleri ile öğretim elemanı performansından memnuniyet duyduğu saptanmıştır. Ancak, eğitim kalitesini daha ileri seviyelere taşımak ve tespit edilen eksiklikleri gidermek amacıyla aşağıdaki iyileştirme önerileri sunulmaktadır:

4.1. Uygulama ve Etkileşim Odaklı İyileştirmeler

Gastronomi öğrencilerinin teknik beceri kazanımını doğrudan etkileyen uygulamalı derslerdeki rehberlik hizmetleri, öğrenci yoğunluğuna göre optimize edilerek birebir etkileşim artırılmalıdır.

Öğrenci katılımını teşvik etmeye yönelik ders içi etkileşim yöntemleri hem Gastronomi hem de Turizm İşletmeciliği bölümlerinde daha etkin kullanılmalıdır.

Turizm İşletmeciliği bölümündeki teorik dersler, sektördeki güncel vaka analizleri ve gerçek hayat simülasyonları ile desteklenerek pratiğe daha fazla yaklaştırılmalıdır.

4.2. Ölçme, Değerlendirme ve İletişim Stratejileri

Sorulara ve geri bildirimlere zamanında yanıt verme pratiği sınavlar ve ödevler sonrası detaylı ve geliştirici "yapıcı eleştiriler" sunulacak şekilde genişletilmelidir.

Ölçme ve değerlendirme kriterleri, özellikle proje ve ödev bazlı çalışmalarda daha detaylı bir şekilde öğrencilere önceden bildirilerek süreçteki belirsizlikler giderilmelidir.

Ders içeriklerinin güncelliğini korumak adına sektörün kullandığı yeni nesil yönetim ve otomasyon sistemleri müfredata daha entegre bir yapıda dahil edilmelidir.