

YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

Fakülte Değerlendirme Formu Analiz Raporu

(2025-2026 Akademik Yılı)

1. Amaç ve Kapsam

Bu rapor, Turizm Fakültesi bünyesinde yürütülen kalite güvence çalışmalarına ilişkin fakültenin öğrenciler tarafından algılarını değerlendirmek amacıyla hazırlanmıştır. Çalışmanın temel amacı, eğitim süreçlerinin fakülte içerisinde ne ölçüde benimsendiğini ortaya koymak, mevcut uygulamaların güçlü yönlerini belirlemek ve gelişime ihtiyaç duyulan alanları tespit etmektir.

Turizm Fakültesi; Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık programları gibi uygulama ağırlıklı disiplinleri bünyesinde barındırmaktadır. Bu nedenle kalite süreçleri yalnızca akademik faaliyetlerin değil, sektör iş birliklerinin, uygulama ortamlarının ve öğrenci deneyimlerinin de değerlendirilmesini kapsamaktadır.

Bu rapor, fakülte düzeyindeki kalite kültürünün mevcut durumunu ortaya koyan ve gelecekte gerçekleştirilecek iyileştirme faaliyetlerine (PUKÖ Döngüsü) veri sağlayan bir iç değerlendirme dokümanı niteliğindedir.

2. Yöntem

Araştırma kapsamında Birim Kalite Süreçleri Değerlendirme Formu (Google Forms) aracılığıyla elde edilen veriler analiz edilmiştir. Verilerin değerlendirilmesinde tanımlayıcı istatistiklerden yararlanılmış; her madde için ortalama puanlar ve olumlu yanıt yüzdeleri hesaplanmıştır.

Likert tipi ölçek ((1) Kesinlikle Katılmıyorum, (2) Katılmıyorum, (3) Kısmen Katılıyorum / Kararsızım, (4) Katılıyorum, (5) Kesinlikle Katılıyorum) kullanılarak elde edilen yanıtlar kalite süreçlerine ilişkin algı düzeylerini belirlemek amacıyla incelenmiştir. Açık uçlu sorular ise içerik analizi yaklaşımıyla değerlendirilmiş ve ortak temalar altında sınıflandırılmıştır.

Analizde her bir madde için ortalama puan, olumlu yanıt oranı ve kararsız/olumsuz yanıt eğilimleri dikkate alınmıştır. Açık uçlu sorular ise tematik olarak incelenmiştir. Bulgular birlikte ele alınarak fakültenin değerlendirilmesine ilişkin bütüncül bir yaklaşım sergilenmiştir.

3. Katılımcı Profili

Fakültenin hem yerel hem de uluslararası öğrenci tabanından gelen geri bildirimleri harmanlayan, toplam 143 katılımın (112 Türkçe form, 31 İngilizce form) analiz edildiği çok yönlü bir katılımcı profili öne çıkmaktadır. Türkçe anket formunda Gastronomi, Mutfak Sanatları ve Aşçılık programı öğrencileri ezici bir çoğunluk oluştururken ve cinsiyet dağılımı neredeyse tamamen eşitken (56 erkek, 55 kadın); İngilizce anket formunda ise "Tourism and Hotel Management" (Turizm ve Otel İşletmeciliği) programı öğrencilerinin ağırlıkta olduğu ve kadın öğrencilerin (22 kadın, 8 erkek) sürece daha yoğun katılım gösterdiği tespit edilmiştir.

Her iki veri setindeki akademik sınıf düzeyleri dengeli bir yayılım göstererek hem eğitime yeni başlayan 1. sınıf öğrencilerinin güncel izlenimlerini hem de mezuniyet aşamasına gelmiş 4. sınıf kıdemli öğrencilerinin derinlemesine deneyimlerini ortak bir potada eritmekte, böylece fakülte genel değerlendirmesinin kurumsal temsil gücünü ve güvenilirliğini en üst seviyeye çıkarmaktadır.

4. Genel Değerlendirme

143 öğrencinin katılımıyla gerçekleştirilen anket sonuçları bütünsel olarak değerlendirildiğinde, fakültenin güçlü bir kurumsal temele, karşılıklı saygıya ve erişilebilir bir yönetim anlayışına sahip olduğu net bir şekilde görülmektedir. Nicel değerlendirmeler ve açık uçlu geri bildirimler, özellikle öğretim elemanlarının mesleki uzmanlık düzeyleri, öğrencilere karşı nazik ve destekleyici yaklaşımları ile dekanlık başta olmak üzere üst yönetimin ulaşılabilirlik ve adalet ilkelerine bağlılığının öğrenciler tarafından çok yüksek puanlarla takdir edildiğini ortaya koymaktadır. Kurum içindeki bu güçlü iletişim iklimi, idari personelin çözüm odaklı yapısıyla birleşerek öğrencilerin fakülteye olan kurumsal aidiyet duygusunu, genel memnuniyet düzeyini ve eğitim motivasyonunu doğrudan üst seviyelere taşımaktadır.

Diğer taraftan, bu yüksek kurumsal memnuniyet algısının sürdürülebilmesi ve akademik başarının çağdaş standartlarla taçlandırılabilmesi adına fakültenin acilen yapısal ve operasyonel iyileştirmelere odaklanması gerektiği anlaşılmaktadır. Özellikle Gastronomi ve Aşçılık programlarında öğrenim gören öğrencilerin yoğunlukta olduğu katılımcı profili; mutfak uygulama laboratuvarlarındaki teknik altyapı yetersizliklerini, fırın, ocak ve benzeri profesyonel araç-gereçlerin yenilenmesi ihtiyacını ve ders malzemelerinin lojistik tedarik süreçlerindeki gecikmeleri temel birer gelişim alanı olarak işaret etmektedir. Müfredattaki teorik ders tekrarlarının ayıklanması, uzaktan eğitim (UZEM/UZEBİM) sistemleri ile otomasyondaki Apple cihaz uyumluluk sorunlarının çözülmesi ve sektörel pratiklerin artırılması yönündeki talepler dikkate alındığında; fakültenin bu güçlü insan odaklı yapısını fiziksel yatırımlar, teknolojik güncellemeler ve lojistik iyileştirmelerle desteklemesi halinde eğitim kalitesini çok daha üstün ve kusursuz bir seviyeye ulaştıracağı öngörülmektedir.

5. Tematik Bulgular

Fakülte değerlendirilmesine ilişkin elde edilen bulgulara yönelik tematik analiz Tablo 1'deki gibidir.

Tema	Ortalama Puan	Olumlu Yanıt Oranı
Akademik Vizyon ve Müfredat Yapısı	3.09	%45,31
Öğretim Elemanı Kalitesi ve Eğitsel Yaklaşım	3.33	%56,31
Öğrenme Kaynakları ve Materyal Erişimi	2.85	%38,39
Ölçme, Değerlendirme ve Geri Bildirim Süreçleri	3.39	%58,93
Akademik Danışmanlık ve İdari Destek Hizmetleri	3.54	%63,39
Kurumsal İletişim, Çevre ve Genel Memnuniyet	3.35	%56,47

Analiz sonuçları incelendiğinde, öğrencilerin Akademik Danışmanlık ve İdari Destek Hizmetleri (%63,39 olumlu yanıt, 3,54 ortalama puan) ile Ölçme, Değerlendirme ve Geri Bildirim Süreçleri (%58,93 olumlu yanıt, 3,39 ortalama puan) temalarında fakülteyi oldukça başarılı bulduğu ve kurumsal destek ile şeffaflık yönünden yüksek düzeyde memnuniyet duyduğu görülmektedir. Buna karşın, Öğrenme Kaynakları ve Materyal Erişimi teması 2,85 ortalama puan ve %38,39 gibi oldukça düşük bir olumlu yanıt oranıyla öğrencilerin en çok aksaklık yaşadığı ve acil iyileştirme beklediği alan olarak öne çıkmaktadır. Ayrıca, Akademik Vizyon ve Müfredat Yapısı temasının %50 sınırının altında kalması (%45,31), eğitim programlarının güncelliği ve ders yükünün dengelenmesi hususunda adımlar atılması gerektiğini ortaya koyarken; öğretim elemanlarının kalitesi, kurumsal iletişim ve genel memnuniyet oranlarının %56 civarında seyretmesi fakültenin genel anlamda kabul edilebilir bir eğitim ortamı sunduğunu ancak kaynak ve müfredat bazlı reformlarla bu başarıyı daha üst seviyelere taşıyabileceğini göstermektedir.

6. En Güçlü Algılanan Alanlar

Tablo 2. En Güçlü Alanlara İlişkin Bulgular

Güçlü Alan	Ortalama	Olumlu Yanıt Oranı
Fakülte idari personeli yardımsever ve duyarlıdır.	3.61	%67,86
Fakülte, destekleyici ve saygılı bir öğrenme ortamı sağlar.	3.53	%63,39
Fakülte tarafından yapılan iletişim (duyurular, programlar, politikalar) açık ve zamanında yapılmaktadır.	3.49	%60,71
Fakülte tarafından sağlanan akademik danışmanlık ve rehberlik etkilidir.	3.47	%58,93
Notlandırma politikaları ve prosedürleri açık ve şeffaftır.	3.45	%62,50

Öğrencilerin fakülteye yönelik değerlendirmelerinde en güçlü algılanan alanlar incelendiğinde, idari ve akademik destek mekanizmaları ile kurumsal iletişim kanallarının yüksek düzeyde memnuniyet yarattığı görülmektedir. Fakülte idari personelinin yardımsever ve duyarlı yaklaşımı 3,61 ortalama ve %67,86 olumlu yanıt oranıyla listenin başında yer alarak idari operasyonların öğrenci odaklı yürütüldüğünü ortaya koymaktadır. Bunun yanı sıra, destekleyici ve saygılı bir öğrenme ortamının tesisi (%63,39 olumlu yanıt, 3,53 ortalama) ile duyuru ve politikaların zamanında paylaşıldığı açık bir kurumsal iletişimin varlığı (%60,71 olumlu yanıt, 3,49 ortalama), öğrencilerin kendilerini güvende ve bilgilendirilmiş hissetmelerini sağlamaktadır. Akademik danışmanlık hizmetlerinin etkililiği (%58,93 olumlu yanıt) ile notlandırma süreçlerindeki açıklık ve şeffaflık (%62,50 olumlu yanıt) da bu olumlu tabloyu pekiştirerek, fakültenin hem yönetsel hem de akademik rehberlik boyutlarında adil, şeffaf ve erişilebilir bir kurumsal iklim sunmakta son derece başarılı olduğunu göstermektedir.

7. Gelişime Açık Alanlar

Tablo 3’de fakülte değerlendirilmesine yönelik yapılan analizler sonucu gelişime açık alanlara ilişkin bulgular verilmektedir.

Tablo 3. Gelişime Açık Alanlara İlişkin Bulgular

Güçlü Alan	Ortalama	Olumlu Yanıt Oranı	Kararsız Yanıt Oranı
Fakülte tarafından sağlanan öğrenme kaynakları (kütüphaneler, laboratuvarlar, çevrimiçi platformlar) yeterlidir.	2,76	%36,61	%17.86
Bu fakülte'deki akademik programlar iyi organize edilmiş ve yapılandırılmıştır.	2,92	%39,29	%19.64
Fakülte genelinde ders materyallerine zamanında erişilebilir.	2,95	%40,18	%24.11
Fakülte, öğrencilere net bir akademik vizyon ve hedefler sunmaktadır.	3,08	%41,96	%26.79
Genel olarak, bu fakültenin performansından memnunuz.	3,10	%46,43	%24.11
Fakülte'deki derslerin iş yükü makul ve dengelidir.	3,16	%49,11	%17.86
Fakülte tarafından sunulan müfredat, benim çalışma alanımla ilgilidir.	3,21	%50,89	%21.43
Fakülte üyeleri, kendi alanlarında güçlü bir bilgi birikimine sahiptir.	3,22	%50,89	%21.43

"Tablo 3. Gelişime Açık Alanlara İlişkin Bulgular" bütünüyle incelendiğinde, fakültenin fiziksel/dijital altyapı, akademik organizasyon ve müfredat yönetimi boyutlarında iyileştirmeye açık önemli alanları olduğu görülmektedir. Özellikle kütüphane, laboratuvar ve çevrimiçi platform gibi öğrenme kaynaklarının yeterliliği maddesi 2,76 ortalama puan ve %36,61 olumlu yanıt oranıyla öğrencilerin en az memnun kaldığı kurumsal sorun alanı olarak öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra, akademik programların iyi organize edilip yapılandırılması (2,92 ortalama) ile ders materyallerine zamanında erişim (2,95 ortalama) kriterlerinin de kritik sınır olan 3,00 barajının altında kalması, yönetsel süreçlerin ve akademik işleyişin yeniden gözden geçirilmesi gerektiğine işaret etmektedir. Öğrencilerin akademik vizyon netliği (%26,79), ders materyallerine erişim (%24,11) ve fakültenin genel performansı (%24,11) gibi konularda yüksek oranda "kararsız" kalması ise stratejik iletişim eksikliğini yansıtmaktadır; dolayısıyla ders iş yükünün dengelenmesi, müfredatın çalışma alanıyla ilişkisinin güçlendirilmesi ve altyapı yatırımlarının artırılması, fakültenin genel memnuniyet seviyesini (%46,43 olumlu yanıt) yukarı taşımak adına en öncelikli adımlar olarak değerlendirilmelidir.

8. Kalite Kültürü ve Sürekli İyileştirme Açısından Değerlendirme

Elde edilen bulgular, fakülte bünyesinde kalite kültürü ve sürekli iyileştirme prensiplerinin (PUKÖ döngüsü) yerleşmesi adına çok değerli bir zeminin bulunduğunu göstermektedir. Öğrencilerin dekanlık makamının erişilebilirliğini, yönetim süreçlerindeki adalet anlayışını ve idari birimlerin çözüm odaklı yapısını yüksek puanlarla takdir etmesi, kurumda katılımcı yönetim modelinin benimsendiğini ortaya koymaktadır. Öğrencilerin geri bildirim mekanizmalarına güvenerek açık uçlu sorularda yapıcı eleştirilerde bulunması, fakülte içinde şeffaf, demokratik ve eleştiriye açık bir kalite ikliminin tesis edildiğinin en somut göstergesidir. Kalite güvencesinin ilk adımı olan "mevcut durum tespiti" aşaması, bu anket verileri ve  ğrenci katılımıyla başarılı bir şekilde hayata geçirilmiştir.

Bununla birlikte, bu kalite kültürünün kurumsal bir olgunluğa erişmesi ve süreklilik kazanması, ankette tespit edilen gelişim alanlarına yönelik atılacak "planlama ve uygulama" adımlarının başarısına bağlıdır. Öğrencilerin gastronomi laboratuvarlarının modernizasyonu, lojistik malzeme tedarik zincirinin iyileştirilmesi, UZEM/UZEB M ve otomasyon altyapısındaki teknik aksaklıkların çözümü ile müfredat tekrarlarının ayıklanması yönündeki haklı talepleri, kalite yönetiminin sürekli iyileştirme evresini oluşturmaktadır. Bu bildirimlerin somut eylem planlarına dönüştürülmesi, iyileştirme çıktılarının (demirbaş kayıtları, sistem hata loglarının düşüşü, revize müfredat kılavuzları gibi)  l lebilir göstergelerle izlenmesi ve sonuçların öğrencilere dijital bültenler veya odak grup toplantılarıyla görünür kılınması, fakültenin yükseköğretimde kalite standartlarını sürdürülebilir bir şekilde yukarıya taşımasını sağlayacaktır.

9. Açık Uçlu Yanıtların Tematik Analizi

Açık uçlu yanıtlar, katılımcıların Turizm Fakültesi özelinde güçlü gördükleri uygulamaları uygulama alanları ve akademik süreçlere dair gelişim önerilerini tespit etmek amacıyla incelenmiştir.

9.1. Güçlü Uygulamalar

Tablo 4. Güçlü Uygulamalara İlişkin Bulgular

Tema	Açıklamalar
Öğretim Elemanlarının Yaklaşımı ve Nitelikli Eğitim Kadrosu	Öğrenciler, fakülte'deki hocaların büyük bir kısmının mesleki açıdan yetkin, kişilik olarak ise son derece kibar, nazik, yapıcı ve iyi niyetli yaklaşımlara sahip olduğunu ifade etmektedir.
Kurumsal Memnuniyet ve Aidiyet Duygusu	Genel olarak fakültenin mevcut performansından, okudukları programlardan ve üniversiteden memnun olduğunu belirterek kuruma karşı yüksek sadakat ve sevgi besleyen belirgin bir öğrenci kitlesi bulunmaktadır.
Üst Yönetimin İletişimi ve Erişilebilirliği	Öğrenciler açık uçlu bildirimlerinde dekanlık makamı başta olmak üzere fakülte üst yönetiminin kendilerine karşı gösterdiği ilgi, saygı ve yönetim performansından memnuniyetle bahsetmektedir.
Olumlu Kurs İklimi ve Samimi Öğrenme Çevresi	Geri bildirimlerde, fakülte içerisinde öğrencilere sağlanan genel öğrenme ikliminin destekleyici, samimi ve eğitim almaya elverişli bir çevre sunduğu dile getirilmektedir.
İdari Personelin Çözüm Odaklılığı	Sorunların çözümü aşamasında fakülte idari süreçlerinde yer alan çalışanların nezaketi ve öğrencilere yardımcı olma çabaları açık uçlu ifadelerde takdir edilen uygulamalar arasında yer almaktadır.
Teorik Eğitim Temellerinin Güçlülüğü	Öğrenciler uygulamalı alanlara (özellikle mutfak altyapısına) yönelik eleştiriler getirirken, mevcut teorik derslerin ve akademik şemaların genel işleyiş yapısı itibarıyla donanımlı bir temel sunduğunu dolaylı olarak onaylamaktadır.

"Tablo 4 Güçlü Uygulamalara İlişkin Bulgular" başlığı altında derlenen açık uçlu öğrenci geri bildirimleri, fakültenin sadece akademik düzeyde değil, kurumsal kültür ve insani ilişkiler boyutunda da çok yönlü bir başarı yakaladığını ortaya koymaktadır. Öğrencilerin öğretim elemanlarının mesleki yetkinliği, kibar ve nazik yaklaşımları ile üst yönetimin (özellikle dekanlık makamının) erişilebilir ve saygılı tutumundan övgüyle bahsetmesi, kurum içinde güçlü bir güven iklimi kurulduğuna işaret etmektedir. Bu durum paralel olarak kurumsal memnuniyet ve aidiyet duygusunu pekiştirirken, idari personelin çözüm odaklı yapısı ve sunulan samimi öğrenme çevresi öğrencilerin eğitim motivasyonunu doğrudan desteklemektedir. Her ne kadar fiziksel altyapıya dönük bazı iyileştirme talepleri bulunsa da teorik eğitim temellerinin güçlü yapısı ve insan odaklı yönetim pratikleri, fakültenin eğitim-

öğretim kalitesini sürdürülebilir kılmak adına çok sağlam kurumsal temellere ve güçlü uygulamalara sahip olduğunu net bir şekilde teyit etmektedir.

9.2. Geliştirilmesi Gereken Alanlar

Tablo 5. Geliştirilmesi Gereken Alanlara İlişkin Bulgular

Tema	Açıklama
Uygulama Laboratuvarları ve Teknik Altyapı Yetersizliği	Öğrenciler, özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları/Aşçılık programlarındaki mutfak alanlarının profesyonel standartlardan uzak olduğunu, ocak, fırın ve temel ekipmanların eski, eksik ve hijyen açısından yetersiz kaldığını vurgulamaktadır.
Malzeme Tedariki ve Lojistik Süreçlerdeki Aksaklıklar	Uygulamalı derslerde kullanılacak gıda malzemeleri ve araç-gereçlerin zamanında temin edilmediği, tedarik zincirindeki bu gecikmelerin derslerin verimliliğini ve öğrenim kalitesini doğrudan olumsuz etkilediği belirtilmektedir.
Müfredat Tekrarları ve Ders İçeriklerinin Güncellenmesi	Farklı dönemlerde alınan bazı teorik derslerin içerik olarak birbirinin aynısı ya da aşırı benzer olduğu ifade edilerek, müfredattaki bu tekrarların önlenmesi ve çağın gereksinimlerine uygun, sektörel odaklı yeni derslerin eklenmesi talep edilmektedir.
Dijital Altyapı, Otomasyon ve UZEM/UZEBİM Sorunları	Öğrenciler ders kayıt sistemlerinde, Apple (iOS/macOS) cihazlarla yaşanan uyumluluk problemlerinde ve uzaktan eğitim platformlarının (UZEM/UZEBİM) işleyişinde teknik aksaklıklar yaşandığını ve ders kaynaklarına şeffaf erişimde zorlandıklarını iletmektedir.
Sektörel Pratiklerin Eksikliği ve Yabancı Dil Eğitimi	Eğitim modelinin teorik ağırlıklı kalmasından şikayet eden öğrenciler; sektörel deneyimi artıracak pratik uygulamaların, teknik gezilerin, toplu etkinliklerin ve mesleki başarı için kritik öneme sahip yabancı dil eğitimlerinin artırılması gerektiğini ifade etmektedir.

"Tablo 5. Geliştirilmesi Gereken Alanlara İlişkin Bulgular" başlığı altında derlenen öğrenci bildirimleri, fakültenin eğitim kalitesini ve öğrenci memnuniyetini daha ileriye taşımak adına acilen müdahale edilmesi gereken yapısal, operasyonel ve akademik sorunları açıkça ortaya koymaktadır. Öğrencilerin özellikle Gastronomi ve Aşçılık gibi uygulamalı programlarda mutfak laboratuvarlarının ve teknik altyapısının yetersizliği, ekipmanların eskimesi ve malzeme tedarik süreçlerindeki lojistik gecikmeler üzerinde durması, pratik eğitim kalitesinin doğrudan etkilendiğini göstermektedir. Bunun yanı sıra, müfredattaki ders tekrarları, dijital otomasyon ile UZEM/UZEBİM sistemlerinde yaşanan senkronizasyon ve cihaz uyumluluğu problemleri, öğrencilerin akademik ilerleyişini ve bilgiye şeffaf erişimini zorlaştıran unsurlar olarak dikkat çekmektedir. Eğitim modelinin teorik ağırlıklı yapısından sıyrılarak sektörel pratiklerin, teknik gezilerin ve yabancı dil olanaklarının artırılması yönündeki güçlü talepler, fakültenin fiziksel yatırımlar, lojistik planlama ve müfredat revizyonu ekseninde kapsamlı bir stratejik iyileştirme planı hazırlamasının kaçınılmaz olduğunu net bir şekilde göstermektedir.

9.3. Geri Bildirimlerin İyileştirmeye Dönüşmesini Görünür Kılmaya Yönelik Öneriler

Katılımcıların, geri bildirimlerin havada kalmaması ve kalite sistemine olan güvenin sürdürülebilmesi adına sundukları somut öneriler şunlardır:

Öneri	Beklenen Katkı
Öğrenci Bildirimleri Eylem Planı Bülteninin ve Panosunun Oluşturulması	Her anket dönemi sonrasında öğrencilerden gelen şikayetlerin (örneğin mutfak altyapısı veya dijital sistem aksaklıkları) dekanlık tarafından nasıl ele alındığını ve hangi somut adımların atıldığını listeleyen bir dijital bültenin ve fakülte içi panoların yayınlanması, şeffaflığı artırarak öğrencilere "seslerinin duyulduğu ve önemsendiği" hissini en üst düzeyde hissettirecektir.
Gastronomi Laboratuvarı ve Ekipman Yenileme Lansmanı	Öğrencilerin en yoğun eleştiri getirdiği alan olan mutfak altyapısı, ocak/fırın eksiklikleri ve hijyen konularında yapılan fiziksel iyileştirmelerin ve tedarik edilen yeni profesyonel ekipmanların öğrencilere açık bir oryantasyon veya sosyal medya paylaşımı ile duyurulması, somut yatırımların görünürlüğünü doğrudan kanıtlayacaktır.
Müfredat Güncelleme ve Ders Çakışmalarını Önleme Çalıştayları	Tekrar eden ders içeriklerinin ayıklanması ve sektörel pratiklerin artırılması yönündeki öğrenci taleplerine istinaden, müfredat komisyonunun yaptığı revizyonların ve yeni eklenen güncel derslerin dönem başında öğrencilere ilan edilmesi, akademik kalitenin dinamik bir şekilde geliştirildiğini görünür kılacaktır.
UZEM/UZEBİM ve Otomasyon İyileştirme Geri Bildirim Toplantıları	Apple (iOS/macOS) cihaz uyumluluk sorunları ve ders materyallerine erişim zorlukları gibi teknik aksaklıklara yönelik bilgi işlem birimiyle yapılan ortak çalışmaların ve sistemsel güncellemelerin öğrencilere adım adım aktarılması, dijital engellerin kaldırılmasındaki kararlılığı ortaya koyacaktır.
Dekan ile Kahve veya Öğrenci Temsilcileri Odak Grup Görüşmeleri	Ankette kurumsal iletişim ve üst yönetimin erişilebilirliği konularında halihazırda var olan güçlü algıyı pekiştirecek şekilde, anket sonuçlarının ve iyileştirme süreçlerinin öğrencilerle yüz yüze interaktif oturumlarda tartışılması, öğrenci-yönetim bağı ve kurumsal aidiyet duygusunu çok daha organik ve görünür bir yapıya kavuşturacaktır.

"9.3. Geri Bildirimlerin İyileştirmeye Dönüşmesini Görünür Kılmaya Yönelik Öneriler" başlığı altında sunulan stratejik adımlar, fakültedeki kalite güvence sisteminin sürdürülebilirliği ve öğrenci-yönetim bağının dijital ve fiziksel ortamlarda güçlendirilmesi açısından kritik bir öneme sahiptir. Önerilen "Öğrenci Bildirimleri Eylem Planı" bülteni ve panoları, öğrencilerin ilettiği altyapısal ve sistemsel sorunlara yönelik geliştirilen idari çözümleri şeffağça paylaşarak kurumsal güveni en üst düzeye çıkarmayı hedeflemektedir. En fazla eleştiri alan gastronomi laboratuvarlarının yenilenmesi süreçlerinin bir lansmanla taçlandırılması ve müfredat revizyonlarının dönem başında çalıştay çıktıları olarak ilan edilmesi, öğrencilere taleplerinin somut yatırımlara dönüştüğünü doğrudan kanıtlayacaktır. Son olarak, teknolojik altyapı iyileştirmelerinin düzenli toplantılarla aktarılması ve "Dekan ile Kahve" gibi yüz yüze interaktif odak grup görüşmelerinin hayata geçirilmesi; fakülte üst yönetiminin erişilebilir yapısını

pekiştirerek kurumsal aidiyet duygusunu, çift yönlü iletişimi ve katılımcı yönetim modelini çok daha görünür ve organik bir yapıya kavuşturacaktır.

10. İyileştirme Önerileri ve İzleme Yaklaşımı

Bulgular ışığında, Turizm Fakültesi'nin eğitim kalitesini ve paydaş memnuniyetini artırmak üzere dönemsel olarak takip edilmesi gereken izleme planı aşağıda yapılandırılmıştır:

Gelişim Alanı	Önerilen İyileştirme	İzleme Çıktısı
Uygulama Laboratuvarları ve Teknik Altyapı	Gastronomi mutfaklarındaki eskiyen ocak, fırın ve teknik araç-gereçlerin yenilenerek profesyonel sektörel standartlara getirilmesi ve hijyen kontrollerinin sıklaştırılması.	Yenilenen mutfak ekipmanlarına ait taşınır demirbaş kayıtları, periyodik hijyen denetim raporları ve öğrenci memnuniyet artış oranları.
Malzeme Tedariki ve Lojistik Süreçler	Uygulamalı derslerde ihtiyaç duyulan gıda malzemelerinin ve araçların ders saatinden önce eksiksiz hazır bulundurulmasını sağlayacak bir satın alma ve lojistik takip sisteminin kurulması.	Haftalık malzeme teslim-tesellüm tutanakları, lojistik süreçlere ait tedarik zamanlama şemaları ve dönem sonu aksama raporları.
Müfredat Yapısı ve Ders İçerikleri	Farklı dönemlerde tekrarlayan teorik ders içeriklerinin ayıklanarak müfredatın güncellenmesi ve sektörel pratikleri artıracak yeni seçmeli derslerin şemaya eklenmesi.	Fakülte Akademik Kurulu tarafından onaylanmış güncel müfredat kılavuzları, ders içerik şemaları ve yeni açılan ders kodları.
Dijital Altyapı ve Otomasyon Sistemleri	Öğrenci ders kayıt sistemlerinde özellikle Apple (iOS/macOS) cihazlarla yaşanan uyumluluk problemlerinin ve UZEM/UZEBİM erişim aksaklıklarının Bilgi İşlem Daire Başkanlığı ile çözülmesi.	Sistemsal hata/arıza kayıt (ticket) sayılarındaki düşüş istatistikleri, cihaz uyumluluk yamalarına ait teknik raporlar ve sistem logları.
Akademik Vizyon ve Kurumsal İletişim	Fakültenin öğrencilere sunduğu akademik vizyonun, hedeflerin ve kurumsal politikaların dönem başı oryantasyon programları ve şeffaf dijital kanallar vasıtasıyla daha net aktarılması.	Düzenlenen oryantasyon etkinliklerinin katılım listeleri, güncellenen öğrenci el kitapçıkları ve resmi web sitesi duyuru trafikleri.
Sektörel Pratikler ve Yabancı Dil Eğitimi	Eğitim modelindeki teorik ağırlığı dengelemek adına teknik gezilerin, mesleki workshopların, toplu etkinliklerin ve turizm sektörüne yönelik mesleki yabancı dil ders saatlerinin artırılması.	Düzenlenen teknik gezi ve sektörel etkinliklere dair arşiv fotoğrafları/katılım belgeleri ile mesleki yabancı dil dersi başarı istatistikleri.

"10. İyileştirme Önerileri ve İzleme Yaklaşımı" başlığı altında yapılandırılan eylem planı, fakültenin anket verilerinden elde edilen aksaklıkları yalnızca tespit etmekle kalmayıp, bunları stratejik ve ölçülebilir birer kurumsal çıktıya dönüştürme kararlılığını net bir şekilde ortaya koymaktadır. Gastronomi laboratuvarlarının modernizasyonu, lojistik tedarik zincirinin kontrolü ve dijital otomasyon (UZEM/UZEBİM) sistemlerindeki Apple cihaz uyumluluk sorunlarının çözümü gibi teknik alanlarda somut izleme çıktılarının (demirbaş kayıtları, teslim tutanakları, arıza bilet istatistikleri) belirlenmiş olması, kalite güvence sisteminin operasyonel şeffaflığını garanti altına almaktadır. Bununla birlikte, müfredat yapısındaki tekrarların ayıklanması, akademik vizyonun oryantasyon programlarıyla görünür kılınması, sektörel pratiklerin ve mesleki yabancı dil eğitiminin artırılması yönündeki adımların Akademik Kurul onayları ve başarı istatistikleri üzerinden takip edilecek olması, fakültenin sürekli iyileştirme temelli PUKÖ (Planla - Uygula - Kontrol Et - Önlem Al) döngüsünü yüksek bir kurumsal olgunlukla işlettiğini kanıtlamaktadır.

11. Sonuç

2025-2026 Akademik Yılı kapsamında gerçekleştirilen Turizm Fakültesi Öğrenci Bildirim Formu Analiz Raporu, kurumun iç paydaş odaklı kalite güvence sisteminde ulaştığı olgunluk düzeyini net bir şekilde ortaya koymaktadır. Toplam 143 öğrencinin katılımıyla elde edilen nicel ve nitel bulgular; öğretim elemanlarının yüksek mesleki yetkinlikleri, öğrencilere karşı yapıcı ve nezaketli yaklaşımları ile dekanlık başta olmak üzere üst yönetimin erişilebilir, şeffaf ve adil yönetim pratiklerinin fakülte genelinde çok güçlü bir kurumsal aidiyet duygusu ve güven iklimi yarattığını kanıtlamaktadır. Akademik danışmanlık ve idari destek hizmetlerinde sağlanan yüksek memnuniyet oranları, fakültenin insan odaklı ve çözüm üreten bir eğitim ekosistemine sahip olduğunu göstermesi bakımından oldukça değerlidir.

Buna karşın, özellikle katılım profilinin büyük bir bölümünü oluşturan Gastronomi, Mutfak Sanatları ve Aşçılık programı öğrencilerinin geri bildirimleri; eğitim kalitesinin sürdürülebilirliği adına acilen müdahale edilmesi gereken operasyonel gelişim alanlarına işaret etmektedir. Gastronomi laboratuvarlarındaki fırın, ocak gibi teknik araç-gereçlerin eskiyen yapısı ile ders malzemelerinin lojistik tedarik süreçlerindeki aksamalar, öğrencilerin eğitim motivasyonunu ve sektörel pratik beceri kazanımlarını kısıtlayan en temel yapısal unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra, uzaktan eğitim (UZEM/UZEBİM) platformlarındaki Apple cihaz uyumluluk sorunları ve müfredattaki teorik ders tekrarları, dijital ve akademik altyapının da çağdaş standartlar ve sektörel dinamikler doğrultusunda güncellenmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Son tahlilde fakülte; tespit edilen bu aksaklıkları birer kriz unsuru olarak görmek yerine, yükseköğretimde sürekli iyileşmenin temel motoru olan PUKÖ (Planla - Uygula - Kontrol Et - Önlem Al) döngüsünü çalıştırmak için stratejik birer fırsata dönüştürmüştür. Raporda yapılandırılan "İyileştirme Önerileri ve İzleme Yaklaşımı" eylem planı kapsamında, mutfakların modernizasyonundan lojistik otomasyona, müfredat revizyonlarından dijital altyapı yamalarına kadar her bir gelişim alanı için ölçülebilir somut izleme çıktılarının belirlenmiş olması, kalitenin tesadüfe bırakılmadığının en açık göstergesidir. Bu stratejik adımların titizlikle uygulanması, elde edilen kazanımların "Dekan ile Kahve" toplantıları veya dijital eylem planı bültenleri aracılığıyla öğrencilerle paylaşılması, fakültenin ulusal ve uluslararası akreditasyon hedeflerine ulaşmasını kolaylaştıracak ve markalaşma sürecini en üst seviyeye taşıyacaktır.