



**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**  
**ADANA SAĞLIK HİZMETLERİ MESLEK YÜKSEKOKULU**

**2021-2022**

**Akademik Yılı Yemekhane Anketi**

**2021-2022 Akademik Yılı Güz Dönemi**  
**Yemekhane Anketi Değerlendirme Raporu**

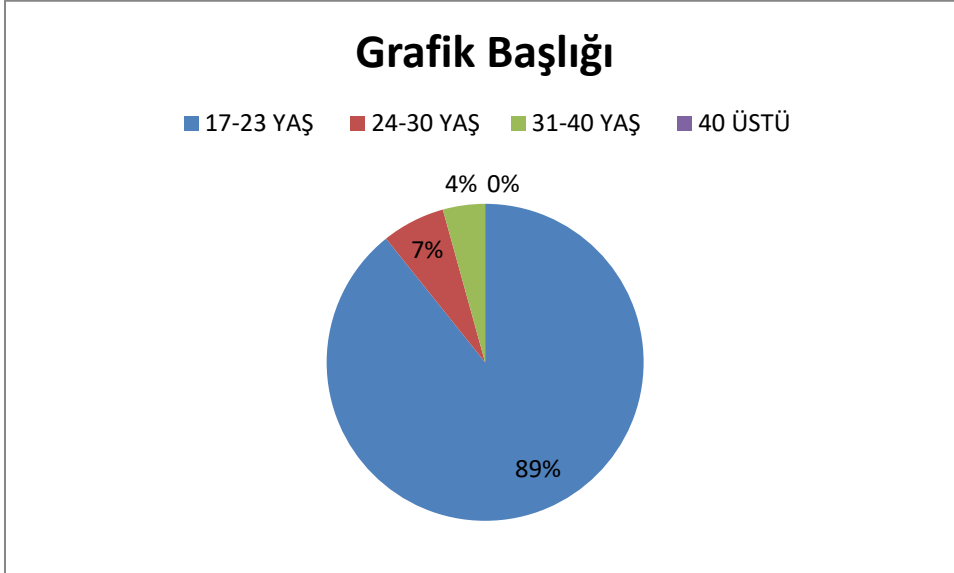
2021-2022 Akademik Yılı Güz Dönemi eğitime ilişkin yemekhane memnuniyet durumunu belirlemek amacıyla öğrencilerin görüşleri alınmıştır. Görüşler 18-22 Kasım tarihleri arasında online olarak toplanmıştır. Anket açık uçlu, çoktan seçmeli likert tipinde olmak üzere 21 sorudan oluşmaktadır. Ankete eğitimine devam eden 94 1.ve 2. sınıf öğrencisi katılmıştır. Ankette elde edilen bulgular başlıklar altında detaylandırılmıştır. Aşağıda yer alan şekil 1 ve şekil 2 de Ankete katılan öğrencilerinin yaş ve cinsiyet dağılımları gösterilmektedir.

**Şekil 1**  
**Cinsiyet ?**



**Şekil 2**  
**Yaşınız ?**

Yaşınız sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde %89'unun 17-23 yaş arası olduğu, diğer yaş dağılım oranlarına bakıldığında %7'sinin 24-30 yaş Aralığı, %4'ünün ise 31-40 yaş arasında olduğu görülmektedir.



### Öğrencilerin Yemekhane kullanım sıklığı?

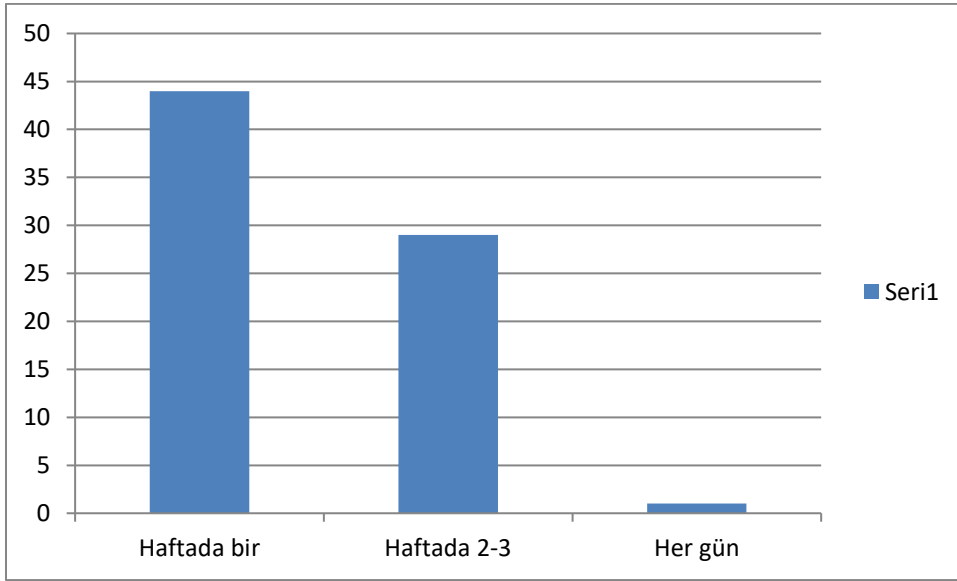
Yemekhane kullanım sıklığı sorusunu 74 öğrenci cevaplamıştır. Verilen cevapların dağılımı Tablo 1 ve şekil 3 gösterilmektedir. Bu bilgilere bakılarak %60'ı Haftada bir , %39'u haftada 2-3 , %1'nin ise her gün yemekhaneyi kullandıkları görülmektedir.

**Tablo 1**

Öğrencilerin yemekhane kullanım sıklığı		
Haftada bir	Haftada 2-3	Her gün
44 %60	29 %39	1 %1

**Şekil 3**

Yemekhane kullanım sıklığı?



### Öğrencilerin yemekhane kartı veya günlük kart kullanım tercihi

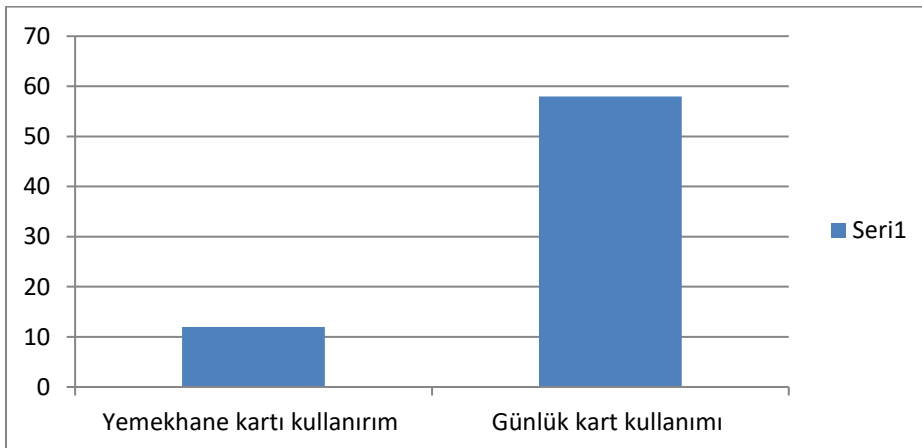
Yemekhane kullanım sıklığı sorusunu 70 öğrenci cevaplamıştır. Verilen cevapların dağılımı Tablo 2 ve şekil 4 gösterilmektedir. Bu bilgilere bakılarak %83'ü Günlük kart tercih ederken %17'sinin ise Yemekhane kartı kullandığı bilgilerine ulaşılmaktadır.

**Tablo 2**

Öğrencilerin yemekhane kartı veya günlük kart kullanım tercihi	
Yemekhane kartı kullanırım	Günlük kart kullanırım
12 %17	58 %83

**Şekil 4**

Öğrencilerin yemekhane kartı veya günlük kart kullanım tercihi



### Yemek Fiyatlarının uygunluğu

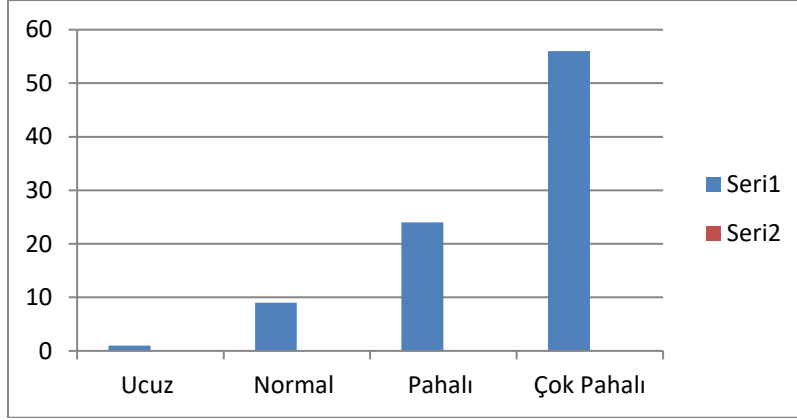
Tablo 3 ve Şekil 5'te Öğrencilerin yemek fiyatlarının uygunluğu sorsuna verdiği analiz sonuç dağılımları yer almaktadır. Buna bağlı olarak % 62'sinin yemek ücretini çok pahalı bulduğu %24'nün pahalı bulduğu, %9'nun normal %1'nin ise ucuz bulduğu gözlenmektedir.

**Tablo 3**

Yemek Fiyatlarının uygunluğu			
Ucuz	Normal	Pahalı	Çok Pahalı
1 %1	9 %10	24 %27	56 %62

**Şekil 5**

### Yemek Fiyatlarının uygunluğu



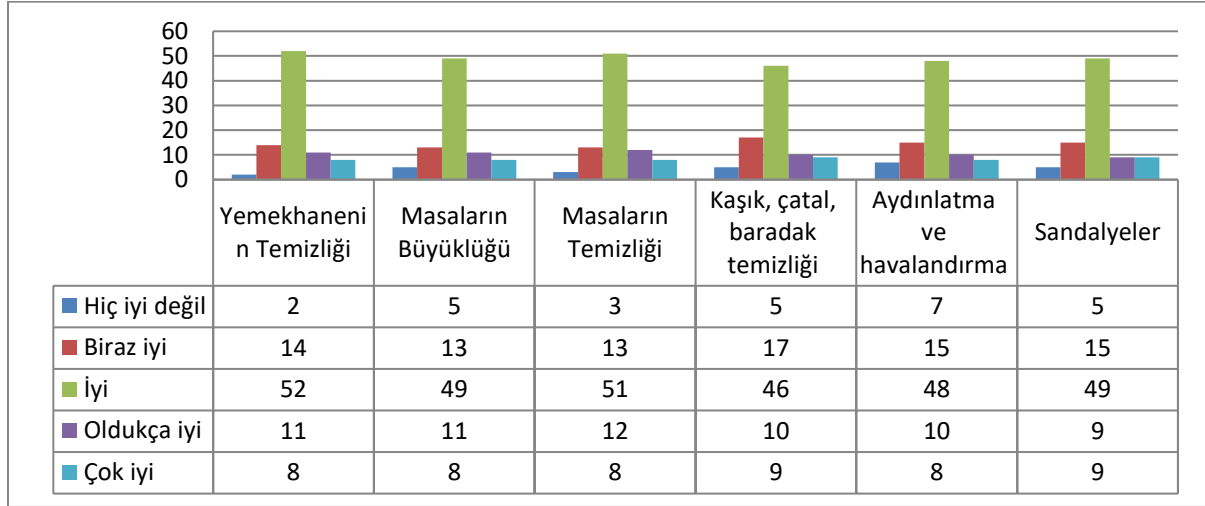
### Yemekhane görüşleri değerlendirilmesi

Yemekhane görüşlerinin analiz dağılımları Tablo 4 ve şekil 6 gösterilmektedir. Verilen cevaplar incelendiğinde yemekhanenin temizliği, masaların büyüklüğü, masaların temizliği, kaşık çatal ,bardak temizliği , aydınlatma, havalandırma ve sandalyeler gibi sorularının tümüne %50 sinin iyi şeklinde cevap verdiği küçük bir kısmının hiç iyi değil şeklinde cevap verdiği gözlenmiştir.

**Tablo 4**

	Çok iyi		Oldukça iyi		İyi		Biraz iyi		Hiç iyi değil		Toplam
Yemekhanenin Temizliği	8	9,20%	11	12,64%	52	59,77%	14	16,09%	2	2,30%	87
Masaların Büyüklüğü	8	9,20%	11	12,64%	49	56,32%	13	14,94%	5	5,75%	86
Masaların Temizliği	8	9,20%	12	13,79%	51	58,62%	13	14,94%	3	3,45%	87
Kaşık, çatal, bardak temizliği	9	10,34%	10	11,49%	46	52,87%	17	19,54%	5	5,75%	87
Aydınlatma ve havalandırma	8	9,20%	10	11,49%	48	55,17%	15	17,24%	7	8,05%	88
Sandalyeler	9	10,34%	9	10,34%	49	56,32%	15	17,24%	5	5,75%	87

Şekil 6



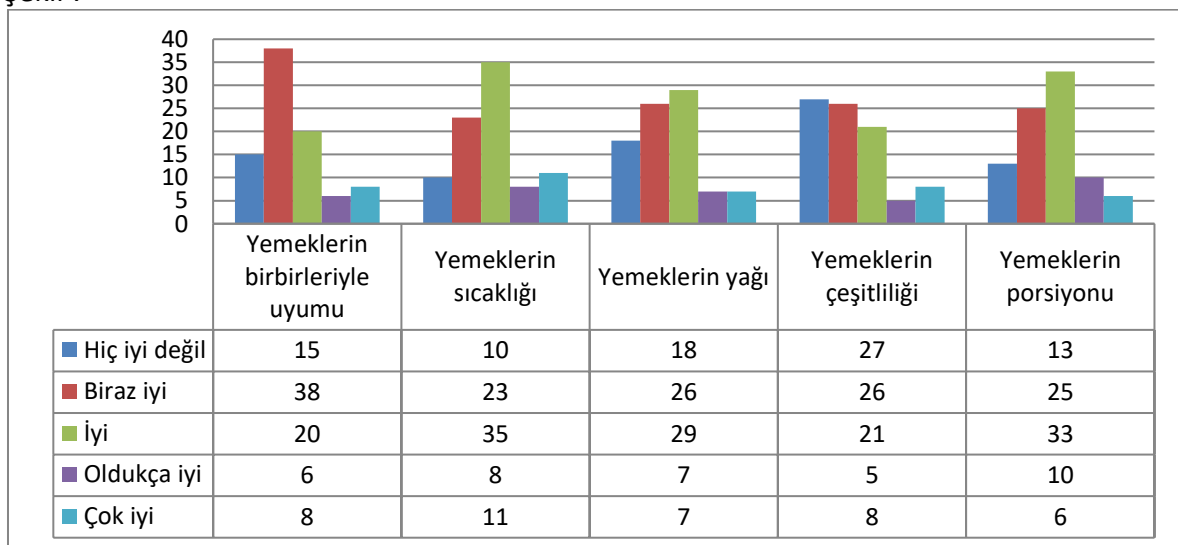
### Yemekler Hakkındaki Görüşler

Yemekler hakkındaki görüşler incelenmiştir. Tablo 5 ve Şekil 7’de dağılımları görülmektedir. Yemeklerin birbirleriyle uyumu sorusuna %43’ü, yemeklerin çeşitliliği sorusuna %29,89’u biraz iyi şeklinde olumsuz yorum yapmıştır. Bunların dışındaki yemeklerin sıcaklığı, yağı, porsiyonunu şeklindeki sorulara iyi şeklinde cevaplamışlardır.

Tablo 5

	Çok iyi		Oldukça iyi		İyi		Biraz iyi		Hiç iyi değil		Toplam
Yemeklerin birbirleriyle uyumu	8	9,20%	6	6,90%	20	22,99%	38	43,68%	15	17,24%	87
Yemeklerin sıcaklığı	11	12,64%	8	9,20%	35	40,23%	23	26,44%	10	11,49%	87
Yemeklerin yağı	7	8,05%	7	8,05%	29	33,33%	26	29,89%	18	20,69%	87
Yemeklerin çeşitliliği	8	9,20%	5	5,75%	21	24,14%	26	29,89%	27	31,03%	87
Yemeklerin porsiyonu	6	6,90%	10	11,49%	33	37,93%	25	28,74%	13	14,94%	87

Şekil 7



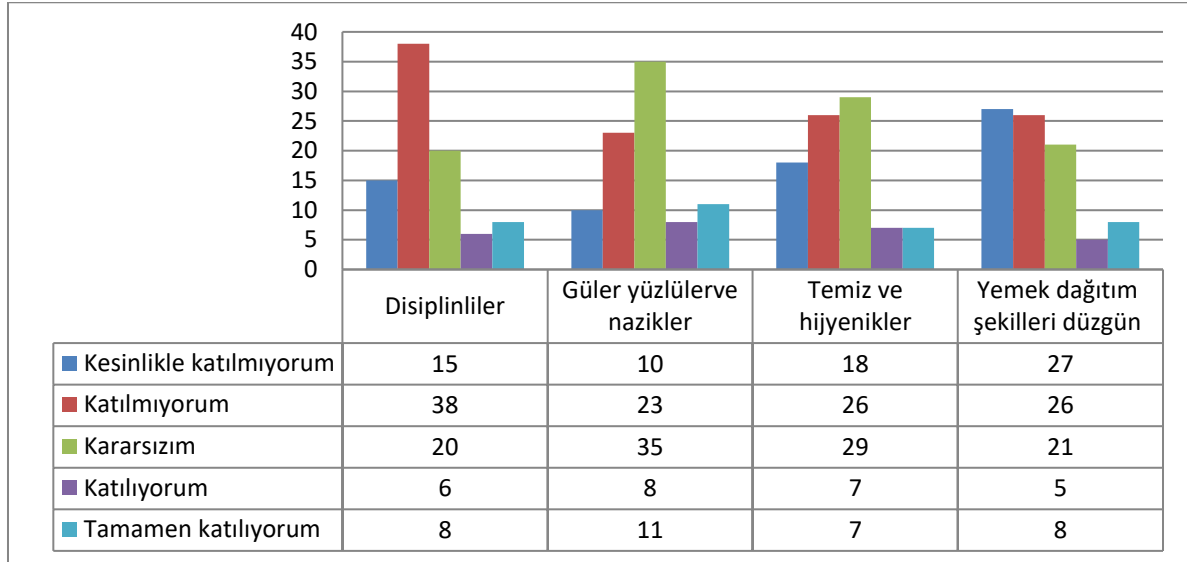
### Çalışan Personelle ilgili ölçek değerlendirilmesi ?

Yemekhanede çalışan personelle ilgili görüşlerin dağılımı Tablo 6 ve şekil 8 de verilmiştir. Yemekhane personelinin memnuniyeti ile ilgili görüşlerin yarısının olumlu olduğu gözlenmiştir. %49'u disiplinli, %41'i güler yüzlü ve nazik , %42'si temiz ve hijyenik , %40'nın ise yemek dağıtımını düzgündür şeklinde cevaplandırdığı anlaşılmaktadır.

Tablo 6

	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Tamamen Katılıyorum		Toplam
	6	6,82%	6	6,82%	12	13,64%	49	55,68%	15	17,05%	
Disiplinliler	6	6,82%	6	6,82%	12	13,64%	49	55,68%	15	17,05%	88
Güler yüzlüler ve nazikler	6	6,82%	5	5,68%	17	19,32%	41	46,59%	19	21,59%	88
Temiz ve hijyenikler	6	6,82%	4	4,55%	14	15,91%	42	47,73%	21	23,86%	87
Yemek Dağıtım şekilleri düzgün	5	5,68%	4	4,55%	17	19,32%	40	45,45%	21	23,86%	87

Şekil 8



### Yemek sonrası şikayetler ?

Yemek sonrası gelişen şikayetler sorusunu 30 kişi cevaplamıştır. Dağılımları şekil 9'da gösterilmektedir. Bu şikâyetlerin çoğunluğunu %50 mide şişkinliği ile %30 mide bulantısının oluşturduğu görülmektedirken bunu %7 ishal ve karın ağrısı şikâyetlerinin oluşturduğu gözlemlenmiştir.

Şekil 9

