



1993

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

Ölçme ve Değerlendirme Merkezi

Adana Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksek Okulu 2022-2023 Akademik Yılı Yemekhane Anketi Sonuçları

(Rapor Numarası: 2022-0032)

Aralık, 2022

İçindekiler

Tablolar Listesi	2
Şekiller Listesi.....	2
GİRİŞ	2
BÖLÜM I	3
BÖLÜM II	4
SONUÇ	7

Tablolar Listesi

Tablo 1 Yemekhane kullanım sıklığı	3
Tablo 2 Yemekhanede kullanılan kart.....	3
Tablo 3 Yemek fiyatlarının uygunluğu.....	3
Tablo 4 Yemekhane soruları için ortalama ve standart sapmalar	4
Tablo 5 Yemek soruları için ortalama ve standart sapmalar.....	5
Tablo 6 Personel soruları için ortalama ve standart sapmalar	6

Şekiller Listesi

Şekil 1 Yemekhane soruları ortalamaları	4
Şekil 2 Yemek soruları ortalamaları	5

Bu rapor, Adana Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksek Okulu adına, aynı yüksekokul tarafından oluşturulan veriler kullanılarak, Ölçme ve Değerlendirme Merkezi ve Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme Anabilim Dalı öğretim elemanları tarafından hazırlanmıştır.

Prof. Dr. Giray Berberoğlu

Dr. Öğr. Üyesi Kadriye Belgin Demirus

Dr. Öğr. Gör. Esra Kınay Çiçek

Arş. Gör. Semih Topuz

GİRİŞ

Bu rapor 2022-2023 akademik yılında Adana Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksek Okulu'nda uygulanan yemekhane anketine ilişkin olarak elde edilen sonuçları özetlemektedir. Toplam 89 öğrenci ankete katılmıştır. Anket iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm yemekhane kullanımına ilişkin bilgileri içermektedir. İkinci bölüm öğrencilerin yemekhane, yemekler ve personelle ilgili süreçleri ne kadar yeterli algıladığına yönelik bilgi toplamak amacıyla hazırlanmıştır. Rapor, ilk bölümde yemekhane kullanımına ilişkin bilgileri; ikinci bölümde ise yemekhane, yemekler ve personelle ilgili süreçlerin ne kadar yeterli algılandığına yönelik bilgileri içermektedir.

BÖLÜM I

Bu bölümde öğrencilerden elde edilen yemekhane kullanımına ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Aşağıdaki Tablo 1 yemekhane kullanım sıklığı yüzdelerini vermektedir.

Tablo 1 Yemekhane kullanım sıklığı

Kullanım Sıklığı	Yanıt yok	Haftada bir	Haftada 2-3	Her gün
Yüzde	%6,7	%68,5	%21,3	%3,4
Geçerli yüzde	-	%73,5	%22,9	%3,6

Soruya yanıt veren öğrencilerin yaklaşık %74'ü yemekhaneyi haftada bir kullanmaktadır.

Tablo 2'de yemekhane kartı veya kart kullanım tercihine ilişkin yanıtların yüzdeleri verilmektedir.

Tablo 2 Yemekhanede kullanılan kart

Kart Kullanımı	Yanıt yok	Günlük kart	Yemekhane kartı
Yüzde	%13,5	%66,3	%20,2
Geçerli yüzde	-	%76,6	%23,4

Tablo incelendiğinde soruya yanıt veren öğrencilerin yaklaşık %77'sinin yemekhanede günlük kart kullandığı görülmektedir.

Tablo 3'te yemek fiyatlarının uygunluğuna ilişkin soruya verilen yanıtların yüzdeleri yer almaktadır.

Tablo 3 Yemek fiyatlarının uygunluğu

Fiyat	Yanıt yok	Normal	Pahalı	Çok pahalı
Yüzde	%1,1	%27,0	%37,1	%34,8
Geçerli yüzde	-	%27,3	%37,5	%35,2

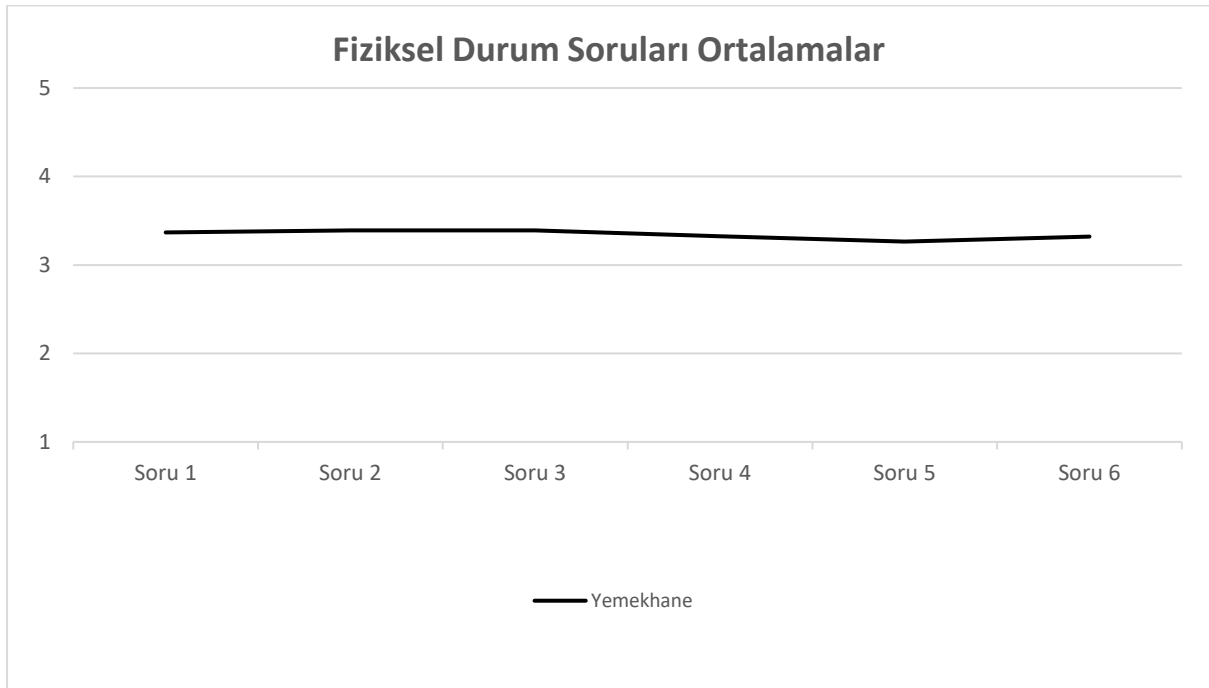
Tablo incelendiğinde yanıt veren öğrencilerin büyük kısmının yemekhaneyi pahalı veya çok pahalı bulduğu söylenebilir.

BÖLÜM II

Bu bölümde yemekhane süreçlerinin öğrenciler tarafından ne ölçüde YETERLİ algılandığı incelenmektedir. Ankete verilen yanıtlar beşli dereceli değerlendirme şeklindedir. Anket üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm fiziksel durumla ilgilidir. Burada yemekhanenin fiziksel durumunun öğrenciler tarafından ne kadar olumlu algılandığına ilişkin sorular bulunmaktadır. Bu bölümde 5 Çok iyi, 4 Oldukça iyi, 3 İyi, 2 Biraz iyi ve 1 Hiç iyi değil anlamına gelmektedir. İkinci bölüm yemeklerle ilgilidir. Bu bölümde de yemeklerin öğrenciler tarafından ne kadar olumlu algılandığına ilişkin sorular bulunmaktadır. Bu bölümde 5 Çok iyi, 4 Oldukça iyi, 3 İyi, 2 Biraz iyi ve 1 Hiç iyi değil anlamına gelmektedir. Üçüncü bölüm personel ile ilgilidir. Bu bölümde ise öğrencilerin personelle ilgili olumlu görüşlere katılma düzeyine ilişkin sorular yer almaktadır. Bu bölümde 5 Tamamen katılıyorum, 4 Katılıyorum, 3 Kararsızım, 2 Katılmıyorum ve 1 Kesinlikle katılmıyorum anlamına gelmektedir. Tüm bölümlerde puan arttıkça öğrenci algısının daha olumlu olduğu söylenebilir.

Tablo 4 Fiziksel durum soruları için ortalama ve standart sapmalar

Soru	\bar{X}	Ss
Yemekhanenin Temizliği	3,37	1,08
Masaların Büyüklüğü	3,39	1,06
Masaların Temizliği	3,39	1,08
Kaşık, çatal, bardak temizliği	3,33	1,10
Aydınlatma ve havalandırma	3,26	1,13
Sandalyeler	3,32	1,08
Ortalama	3,34	1,01

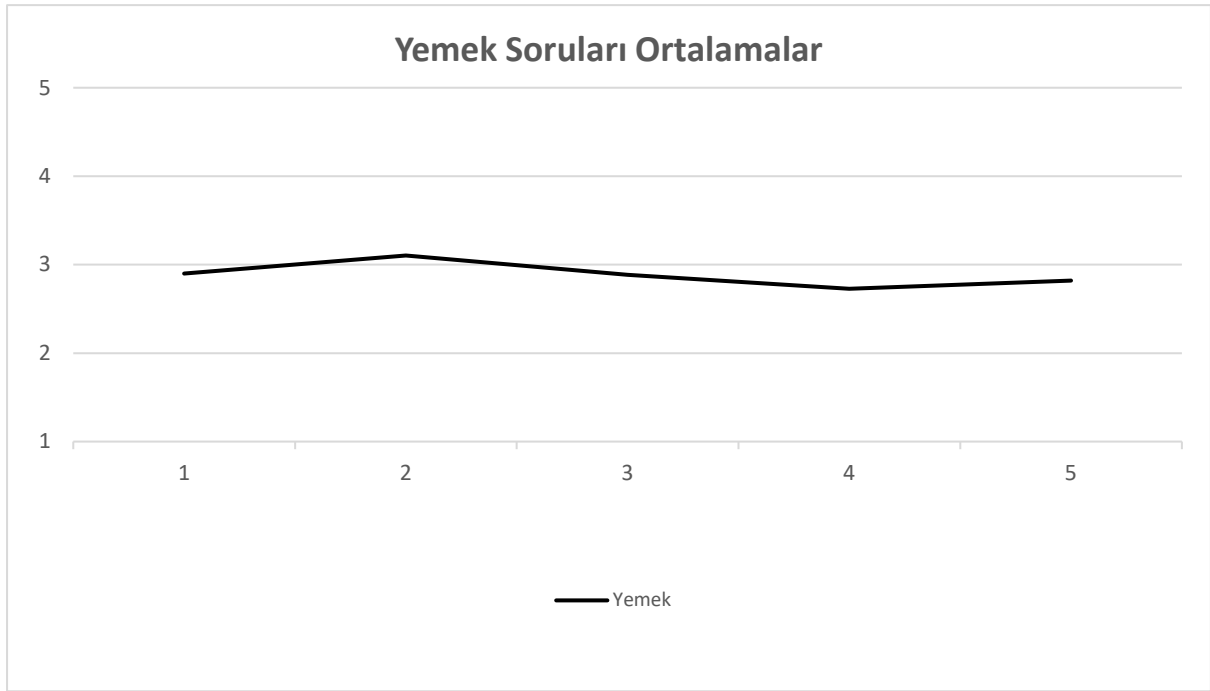


Şekil 1 Fiziksel durum soruları ortalamaları

Fiziksel durum sorularına ilişkin tablo ve grafik incelendiğinde öğrencilerin yemekhane ile ilgili olarak kararsızca yakın bir izlenime sahip olduğu söylenebilir.

Tablo 5 Yemek soruları için ortalama ve standart sapmalar

Soru	\bar{X}	Ss
Yemeklerin birbiriyle uyumu	2,90	1,04
Yemeklerin sıcaklığı	3,10	0,98
Yemeklerin yağı	2,89	1,06
Yemeklerin çeşitliliği	2,73	1,08
Yemeklerin porsiyonu	2,82	1,16
Ortalama	2,89	0,88

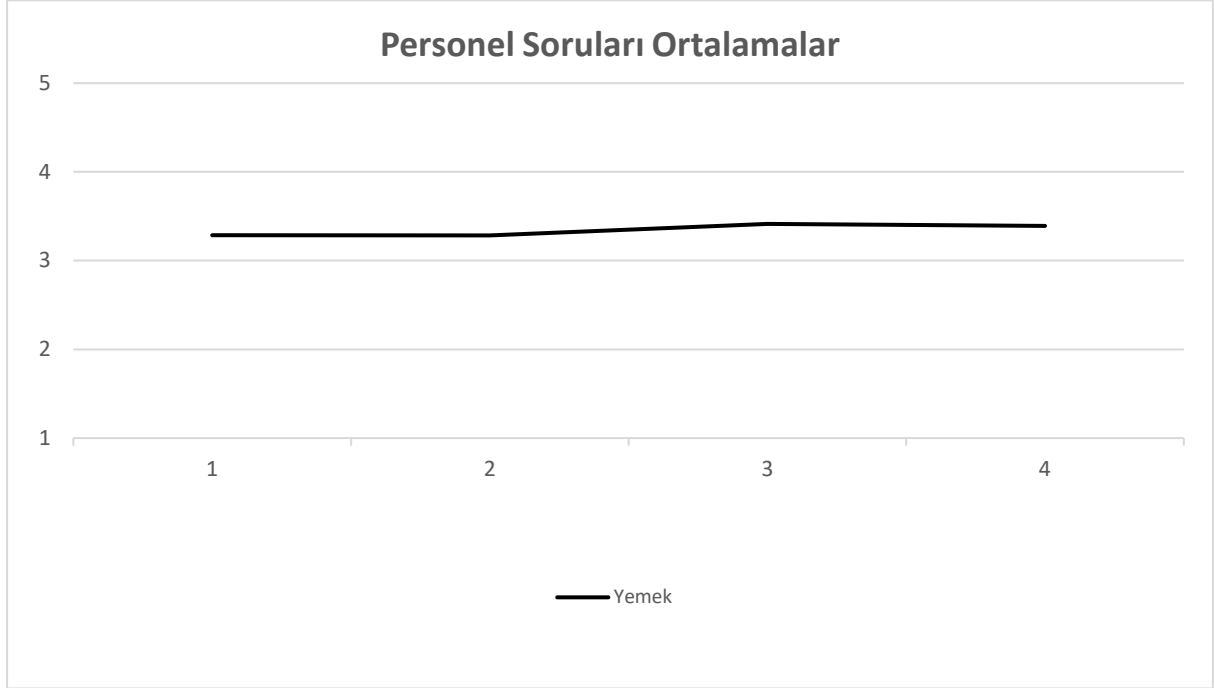


Şekil 2 Yemek soruları ortalamaları

Yemek sorularına ilişkin tablo ve grafik incelendiğinde öğrencilerin yemekleri genel olarak iyi bulduğu söylenebilir.

Tablo 6 Personel soruları için ortalama ve standart sapmalar

Soru	\bar{X}	Ss
Disiplinliler	3,29	1,49
Güler yüzlüler ve nazikler	3,28	1,52
Temiz ve hijyenikler	3,41	1,49
Yemek dağıtım şekilleri düzgün	3,39	1,50
Ortalama	3,33	1,45



Şekil 2 Personel soruları ortalamaları

Personel sorularına ilişkin tablo ve grafik incelendiğinde öğrencilerin genel olarak personel ile ilgili kararsız olduğu söylenebilir.

SONUÇ

Yukarıdaki grafiklerden de görüleceği gibi Adana Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksek Okulu öğrencilerinin genel olarak yemekhane faaliyetleri sürecinde yürütölen uygulamaları ortalama düzeyde bulmaktadırlar. Bu rapor genel olarak tüm katılımcı yanıtlarından elde edilen bilgilere göre süreç içerisinde düzeltilmesi gereken bir durumun olup olmadığını göstermesi açısından dikkate alınmalıdır. Öğrenciler anket sorularına büyük ölçüde ortalama yanıtlar vermişlerdir.