



ÖĞRENCİ STAJ DEĞERLENDİRME ANKETİ RAPORU

Giriş

Toros Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü tarafından üniversitemizin Gastronomi ve Mutfak Sanatları anket değerlendirilmesine katılım sağlamak amacıyla öğrenci staj değerlendirme anket formu oluşturulmuştur. Anketler şubat ayı itibari ile WhatsApp üzerinden online olarak öğrencilere iletilmiştir. Öğrencilerden anket formlarını Google Forms üzerinden doldurulması istenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden Öğrenci Staj Değerlendirme anketine 6 kişi katılım sağlamıştır.

A. Bölüm/Program Değerlendirmesi

Anketin İçeriği

Öğrencilere uygulanan ankette 1 ana başlık altında toplam 11 soru sorulmuştur. Anket soruları aşağıdaki gibidir;

SORULAR		CEVAPLANDIRMA
1	Bölüm/programda öğrendiğim teorik bilgilerin pratiğe uygulanmasında katkısı olmuştur.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır. 1 (Çok Olumsuz), 2 (Olumsuz), 3 (Kararsızım), 4 (Olumlu), 5 (Çok Olumlu)
2	Görev ve sorumluluk almama katkısı olmuştur.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
3	Sözlü ve yazılı iletişim kurabilme yeteneğimin gelişmesine katkısı olmuştur.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
4	Zamanımı etkin bir şekilde nasıl planlamam ve kullanmam gerektiği konusunda deneyim kazanmama katkısı olmuştur.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
5	Staj bana belirli ihtiyaçlara yönelik bir sistem veya süreci tamamen veya kısmen tasarlama becerisi kazandırmıştır.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
6	Staj bana mesleki problemleri belirleme, ifade etme ve çözme becerisi kazandırmıştır.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
7	Takım üyesi olarak çalışma yeteneği kazanmama katkısı olmuştur.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
8	Staj bana mesleki ve etik (ahlaki) sorumlulukları kavrama bilinci vermiştir.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
9	Staj süresi boyunca kendimi kurumun bir parçası olarak hissettim.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
10	Mesleki özgüven kazandırdı.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
11	Bu işyerini gelecekte staj yapacak arkadaşlarıma tavsiye ederim.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.

ÖĞRENCİ STAJ DEĞERLENDİRME ANKET FORMU VERİLERİNİN ANALİZİ

Gastronomi ve Mutfak sanatları bölümüne uygulanan normal öğretim programı için staj verimliliğini saptayabilmek adına 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı Bahar dönemi sonunda ve yaz döneminde Öğrenci Staj Değerlendirme Anketi oluşturulmuştur (EK 1). Öğrenci Staj Değerlendirme Anketinde sorulan 11 adet çoktan seçmeli soru ile staj verimliliği sorgulanmıştır (EK 1). Anket soruları; çok olumsuz (1), olumsuz (2), kararsızım (3), olumlu (4) ve çok olumlu (5) cevaplarını içermektedir. Toplam 7 öğrencinin katılım sağladığı Öğrenci Staj Değerlendirme Anket Formunda verilen cevapların yüzdelik oranları aşağıda ifade edildiği gibidir;

Tablo 1. Öğrenci Staj Değerlendirme Doğrusal Ölçekli (Cevap Sayısı-Yüzdelik Değeri) Anket Cevapları

Soru	Toplam Cevap Sayısı	1 (Çok Olumsuz)	2 (Olumsuz)	3 (Kararsızım)	4 (Olumlu)	5 (Çok Olumlu)
S1	6	0(%)	0 (%)	%16	%50	%33
S2	6	0(%)	0 (%)	%16	%33	%50
S3	6	0(%)	0 (%)	0 (%)	%33	%67
S4	6	0(%)	0 (%)	%16,7	%16,7	%66,7
S5	6	0(%)	0(%)	0(%)	0(%)	%100
S6	6	0(%)	0(%)	0(%)	0(%)	%100
S7	6	0(%)	0(%)	%16,7	0(%)	%83,3
S8	6	0(%)	%16,7	0 (%)	0(%)	%83,3
S9	6	%16,7	0(%)	%16,7	0 (%)	%66,7
S10	6	%16,7	0(%)	0 (%)	%16,7	%66,7
S11	6	%16,7	0(%)	%16,7	%16,7	%50

Tablo 1’de ulaşılan anket verileri değerlendirildiğinde, katılım sağlayan öğrencilerin Toros Üniversitesi Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde aldığı derslerin pratiğe uygulanmasında katkısı olduğunu öğrencilerin %16,7’si kararsız, %50’si olumlu ve %33,3’ü çok olumlu görüş bildirmiştir. Bu sonuç, öğrencilerin büyük çoğunluğunun stajın teorik bilgilerini uygulama fırsatı sunduğunu düşündüğünü göstermektedir. Staj yapılan Restaurantın /fırının; görev ve sorumluluk alma yönünde öğrencilerin %16,7’si kararsız, %33,3’ü olumlu ve %50’si çok olumlu, sözlü ve yazılı iletişim yeteneğini geliştirme %33,3’ü olumlu, %66,7’si çok olumlu, zamanını etkin bir şekilde kullanma (%66,7), tasarlama ve problem çözme yetisini geliştirme (%100), mesleki problemleri belirleme, ifade etme ve çözme (%100), takım üyesi olarak çalışabilme (%83,3), mesleki ve etik sorumlulukları kavrama bilincinin oluşması (%83,3), kendilerini kurumun bir parçası olarak hissetme (%66,7), mesleki özgüven kazanma (%66,7) noktalarına çok olumlu olarak katkı sunduğuna ulaşılmaktadır. Ayrıca staj yaptıkları kurumu gelecekte arkadaşlarına tavsiye etmekte %50 oranında çok olumlu olarak belirtmişlerdir. Genel değerlendirmenin pozitif yönde olduğu ve öğrencilerin genel olarak staj uygulamasından yüksek düzeyde memnuniyet duyduğu görülmektedir. Özellikle teknik beceri, problem çözme ve takım çalışması alanlarında çok olumlu sonuçlar elde edilmiştir. Buna karşın aidiyet, özgüven ve işyeri tavsiyesi konularında daha düşük oranlı kararsız/olumsuz yanıtlar bulunmakta, bu da geliştirme alanlarını göstermektedir.



İŞVEREN STAJ DEĞERLENDİRME ANKETİ RAPORU

Giriş

Toros Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü tarafından üniversitemizin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü anket değerlendirilmesine katılım sağlamak amacıyla İşveren Staj Değerlendirme Anket Formu oluşturulmuştur. Anketler şubat ayı itibari ile WhatsApp üzerinden online olarak işverenlere iletilmiştir. İşverenlerden anket formlarını Google Forms üzerinden doldurulması istenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü özelinde İşveren Staj Değerlendirme anketine 4 katılım sağlanmıştır.

A. Bölüm/Program Değerlendirmesi

Anketin İçeriği

İşverenlere uygulanan ankette 1 ana başlık altında toplam 8 soru sorulmuştur. Anket soruları aşağıdaki gibidir;

SORULAR		CEVAPLANDIRMA
1	Kurumunuz staj yapan öğrencileri iş hayatına ne kadar hazırlamaktadır.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır. 1 (Çok Olumsuz), 2 (Olumsuz), 3 (Kararsızım), 4 (Olumlu), 5 (Çok Olumlu)
2	Yaptırdığınız stajları uygulama yaptırma ve deneyimlerinizi aktarma amaçlarına dönük olarak nasıl değerlendirirsiniz.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
3	Stajyer öğrencimizin almış olduğu teorik bilgileri kullanabilme ve uygulamaya aktarma becerisini nasıl değerlendirirsiniz.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
4	Staj sırasında öğrencimiz alanındaki uygulamaları için gerekli teknikleri ve araçları ne derece kullanma becerisi kazanmıştır.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
5	Öğrencimiz, stajı sırasında alanıyla ilgili konuları ne derecede sorgulayarak araştırmış ve öğrenebilmiştir.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
6	Öğrencimizin kurumunuzdaki görevli personelle iletişim kurabilme yeteneğini nasıl değerlendirirsiniz.	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
7	Kurumunuzda staj yapan öğrencimizi mezuniyetinden sonra işyerinizde çalıştırmak ister misiniz?	Doğrusal Ölçek Yoluyla Cevaplandırılmıştır.
8	Stajyer öğrencimizde geliştirilmesini düşündüğünüz ve tavsiye edeceğiniz, bizlere iletmek istediğiniz konular varsa lütfen aşağıya yazınız.	Kısa Yanıt Metni Yoluyla Cevaplandırılmıştır.

İŞVEREN STAJ DEĞERLENDİRME ANKET FORMU VERİLERİNİN ANALİZİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne uygulanan normal öğretim programı için staj verimliliğini saptayabilmek adına 2024-2025 Eğitim-Öğretim yılı Bahar dönemi sonunda ve yaz döneminde İşveren Staj Değerlendirme Anketi oluşturulmuştur (EK 2). İşveren Staj Değerlendirme Anketinde sorulan 7 adet çoktan seçmeli soru ve 1 adet kısa yanıtlı soru ile staj verimliliği sorgulanmıştır (EK 2). Çoktan seçmeli anket soruları; çok olumsuz (1), olumsuz (2), kararsızım (3), olumlu (4) ve çok olumlu (5) cevaplarını, 1 adet kısa yanıtlı soru ise kısa yanıt metnini içermektedir. Toplam 7 işverenin katılım sağladığı İşveren Staj Değerlendirme Anket Formunda çoktan seçmeli sorulara verilen cevapların yüzdelik oranları aşağıda ifade edildiği gibidir;

Tablo 1. İşveren Staj Değerlendirme Doğrusal Ölçekli (Cevap Sayısı-Yüzdelik Değeri) Anket Cevapları

Soru	Toplam Cevap Sayısı	1 (Çok Olumsuz)	2 (Olumsuz)	3 (Kararsızım)	4 (Olumlu)	5 (Çok Olumlu)
S1	4	0 (%0)	0(%0)	0(%0)	1(%25)	3 (%75)
S2	4	0 (%0)	0(%0)	0(%0)	0(%0)	4 (%100)
S3	4	0 (%0)	0(%0)	0(%0)	2(%50)	2(%50)
S4	4	0 (%0)	0(%0)	0(%0)	2(%50)	2(%50)
S5	4	0 (%0)	0(%0)	0(%0)	1(%25)	3 (%75)
S6	4	0 (%0)	0(%0)	0(%0)	0(%0)	4 (%100)
S7	4	0 (%0)	0(%0)	0(%0)	0(%0)	4 (%100)

Tablo 2. İşveren Staj Değerlendirme Kısa Yanıtlı Soru Anket Cevapları

Soru	Toplam Cevap Sayısı	Cevap
S8	1	➤ Bize plan katkılarından dolayı teşekkürler.

Tablo 1’de ulaşılan anket verileri değerlendirildiğinde, katılım sağlayan işverenler kurumlarında staj yapan öğrencileri iş hayatına hazırlama, öğrencilere deneyimlerini aktarma konularında %100 oranında çok olumlu yanıtını vererek çok iyi olduklarını belirtmişlerdir. Stajyer öğrencilerin Toros Üniversitesi Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi bölümünde aldığı teorik bilgileri kullanabilme ve uygulamaya aktarma becerisinin %50 oranında olumlu ve %50 oranında çok olumlu olarak değerlendirilmesi de bölümümüzün güçlü yönünü ortaya koymaktadır. Öğrencilerimizin alanındaki uygulamaları için gerekli teknikleri ve araçlarını kullanma becerisinin % 50 oranında çok olumlu olduğunu belirtmişlerdir. Öğrencimizin alanı ile ilgili konuları sorgulayarak araştırdığını ve öğrendiğini %75 oranında çok olumlu olarak ifade etmişlerdir. Staj

yapan öğrencilerimizin staj yaptıkları kurumdaki görevli personel ile iletişim kurabilme yeteneğinin oldukça olumlu olduğu (5 puan, %100) ve işverenlerin staj yapan öğrencilerimizi mezuniyetten sonra işyerinde çalıştırmak istedikleri (5 puan, %100) görölmektedir. Pozitif değerlendirmeler, kurumumuzun eğitim sisteminin güçlü yanlarını ortaya koymaktadır.