

SIIRT ÜNİVERSİTESİ TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU

2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Öğrenci Memnuniyet Değerlendirme ve Analiz Raporu

284

TOPLAM KATILIMCI

%71.4

GENEL MEMNUNİYET

3.57

GENEL PUAN (5 ÜZERİNDEN)

%62.8

STAJ & SEKTÖR SKORU

1. Yönetici Özeti ve Metodoloji

Genel Bakış

Bu çalışma, Siirt Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu bünyesinde öğrenim gören öğrencilerin eğitim kalitesi, idari hizmetler, fiziki altyapı, akademik danışmanlık ve kampüs yaşamına yönelik memnuniyet düzeylerini tespit etmek amacıyla hazırlanmıştır. 2025-2026 Güz Dönemi sonunda çevrim içi olarak uygulanan ankete Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Rekreasyon Yönetimi bölümlerinden toplam **284 öğrenci** katılım sağlamıştır. Veriler 5'li Likert ölçeği (1: Hiç Katılmıyorum - 5: Tamamen Katılıyorum) ile toplanmış ve Kalite Komisyonu standartlarına uygun olarak analiz edilmiştir.

2. Ana Boyutlara Göre Memnuniyet Oranları

SVG Visual



3. Detaylı Alt Boyut Değerlendirmeleri

[Veri Detayı](#)

Aşağıdaki tabloda, öğrencilerin farklı hizmet kategorilerine ilişkin vermiş oldukları puanların ortalaması (5 üzerinden) ve yüzde memnuniyet değerleri sunulmuştur. Akademik personelin erişilebilirliği en yüksek skoru alırken, sektörel staj olanakları ile uygulama mutfağı ekipman çeşitliliği geliştirilmesi gereken öncelikli alanlar olarak öne çıkmaktadır.

Değerlendirme Ölçütü	Ortalama (5)	Yüzde (%)	Durum / Seviye
Ders Sorumlularının İletişimi ve Erişilebilirliği	4.02	%80.4	Yüksek Memnuniyet
Ders İçeriklerinin Güncelliği ve Sektörel Uyumu	3.80	%76.0	Yüksek Memnuniyet
Akademik Danışmanlık ve Bireysel Rehberlik Hizmetleri	3.78	%75.6	Yüksek Memnuniyet
Öğrenci İşleri ve İdari Personel Destek Süreçleri	3.55	%71.0	Orta Seviye
Gastronomi Uygulama Mutfakları ve Teknik Donanım	3.45	%69.0	Orta Seviye
Sektörel Staj Danışmanlığı ve Kariyer Yönlendirmesi	3.14	%62.8	Geliştirilmeli

4. Öne Çıkan Bulgular ve Öğrenci Geri Bildirimleri

[Nitel Analiz](#)

● Güçlü Yönler (Yüksek Tatmin)

- Öğretim elemanlarının ders dışı zamanlarda ulaşılabilir olması (%80.4).
- Ders müfredatlarının güncel turizm trendlerini kapsamı (%76.0).
- Öğrenci danışmanlığı süreçlerinde etkin iletişim kurulması (%75.6).

⚠ İyileştirilecek Alanlar

- Gastronomi mutfağındaki teçhizat ve sarf malzeme tedarik süreleri (%69.0).
- Beş yıldızlı oteller ve acenteler ile kurumsal staj anlaşmaları (%62.8).
- Öğrenci kulüp faaliyetleri için sağlanan bütçe ve fiziki imkânlar.

5. İyileştirme ve Aksiyon Öncelik Matrisi

Stratejik Plan

Öğrenci geri bildirimleri doğrultusunda belirlenen eksiklikler Etki/Çaba matrisinde değerlendirilmiş ve kısa/orta vadeli eylemler önceliklendirilmiştir.

Stratejik Yatırım (Yüksek Etki / Yüksek Çaba) Yeni Mutfak Ekipmanı & Fırın Alımı	Hızlı Kazanım (Yüksek Etki / Düşük Çaba) Bölgesel Otellerle Staj Protokolü
İzleme Alanı (Düşük Etki / Yüksek Çaba) Kampüs Dışı Sosyal Etkinlik İzinleri	İkincil Öncelik (Düşük Etki / Düşük Çaba) İdari Duyuru Panolarının Yenilenmesi

6. Önerilen Eylem Planı ve Takvim

Aksiyonlar

Eylem Maddesi	Sorumlu Birim	Hedef Tamamlanma
Kültür ve Turizm Bakanlığı belgeli tesislerle staj anlaşmalarının imzalanması	Staj Komisyonu & Yüksekokul Müd.	2025-2026 Bahar Dönemi Başı
Gastronomi mutfaklarında ihtiyaç duyulan endüstriyel cihazların tedariki	Strateji Geliştirme & Ayni Miyat	2026 Bütçe Dönemi (1. Çeyrek)
Öğrenci Temsilciliği ile aylık düzenli istişare toplantılarının başlatılması	Yüksekokul Yönetimi & Danışmanlar	Sürekli / Her Ayın İlk Haftası

Sonuç ve Sonraki Adımlar: Bu rapordaki bulgular Kalite Koordinatörlüğü'ne ve Yüksekokul Kuruluna sunulmuş olup, belirlen eylemler PUKÖ (Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Aİ) döngüsü kapsamında takip edilecektir.

Raporu Hazırlayan
Yüksekokul Kalite Komisyonu

İnceleyen
Kalite Koordinatörlüğü

Onaylayan
Yüksekokul Müdürü

İmza / Tarih

İmza / Tarih

İmza / Tarih