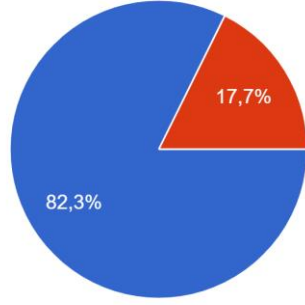


ÖĞRENCİ MEMNUNİYET ANKETİ

Eğitim gördüğünüz bölüm

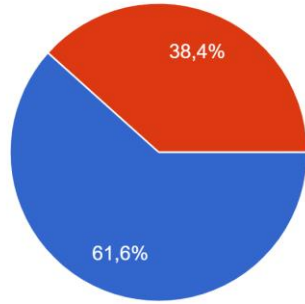
198 yanıt



● Gastronomi ve Mutfak Sanatları
● Turizm İşletmeciliği

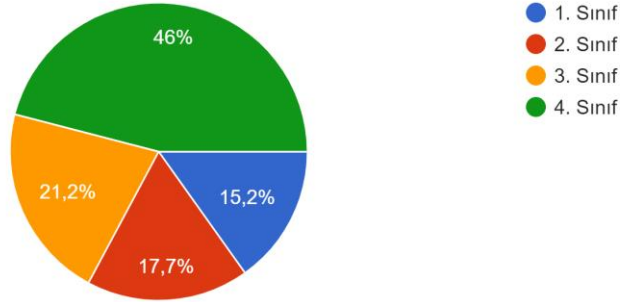
Öğrenim türü

198 yanıt



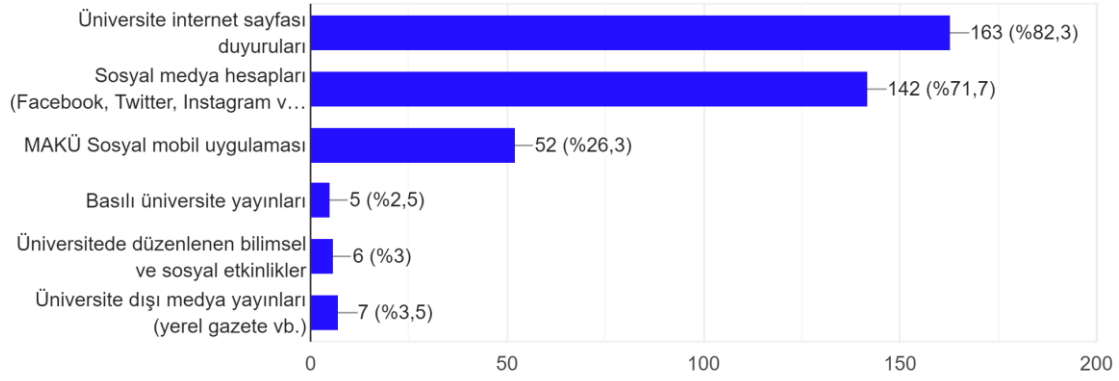
● I. Öğretim
● II. Öğretim

Sınıfınız
198 yanıt



Yüksekokulumuz ile ilgili haber, duyuru ve bilgileri takip ettiğiniz iletişim kanallarını belirtiniz. Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.

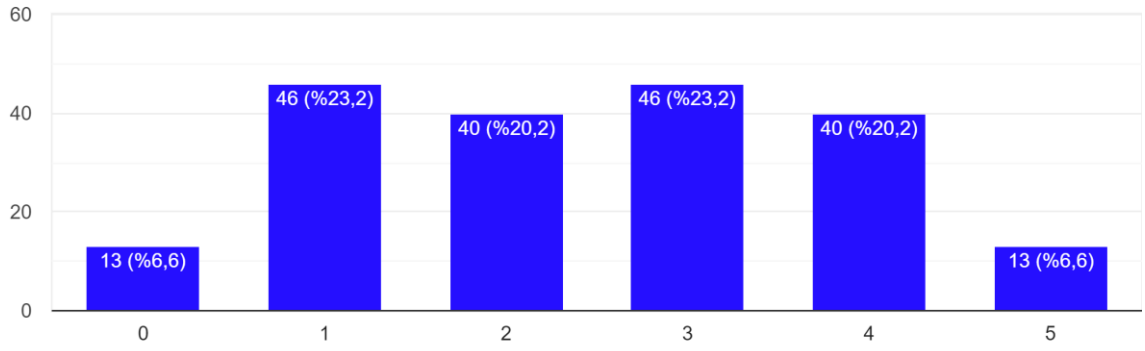
198 yanıt



GENEL MEMNUNİYET VE KULLANIM DÜZEYİ

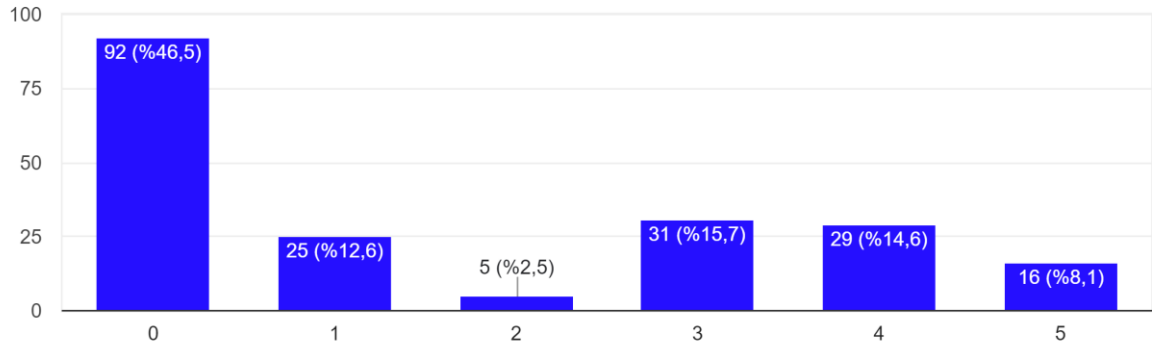
Öğrenci işlerinden

198 yanıt



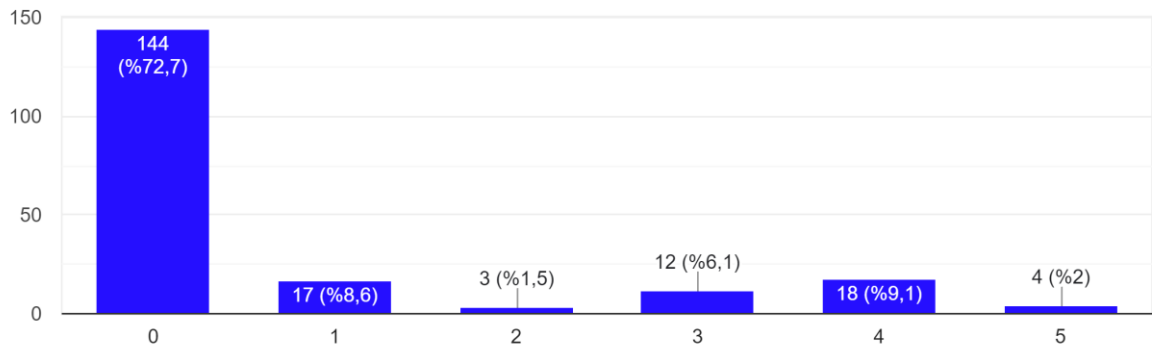
Yüksekokul sekreterliğinden

198 yanıt

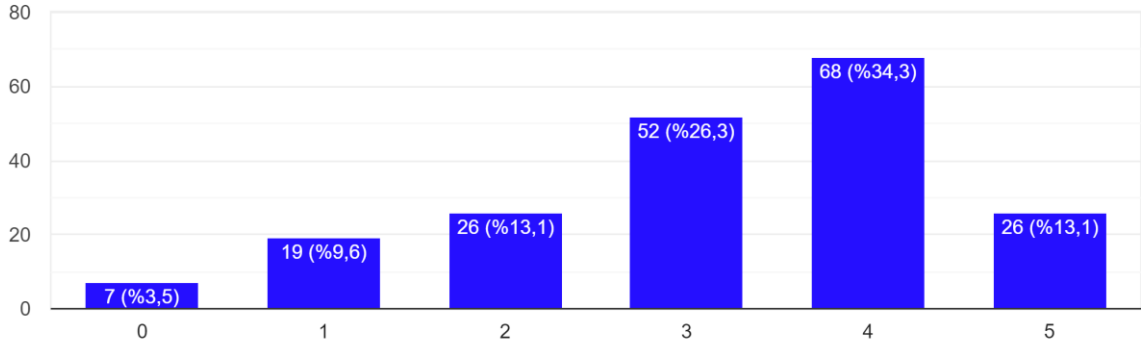


Uluslararası ilişkiler koordinatörlüklerinden (Erasmus, Farabi vb.)

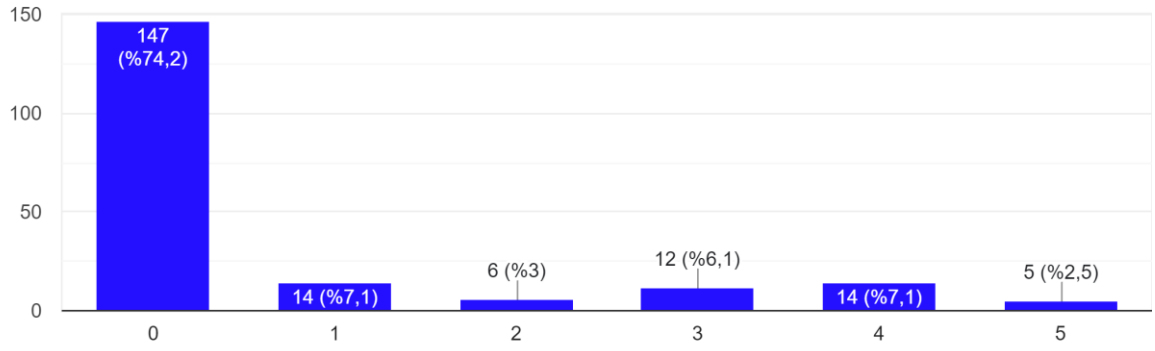
198 yanıt



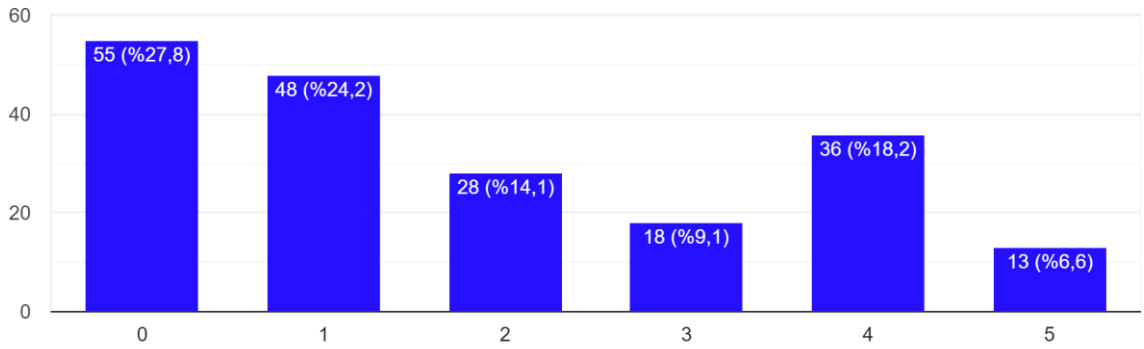
Dersliklerin fiziki şartları (sıcaklık, ışık, teknik ekipman vb.) ve kapasitesinden
198 yanıt



Bilgisayar laboratuvarlarından
198 yanıt

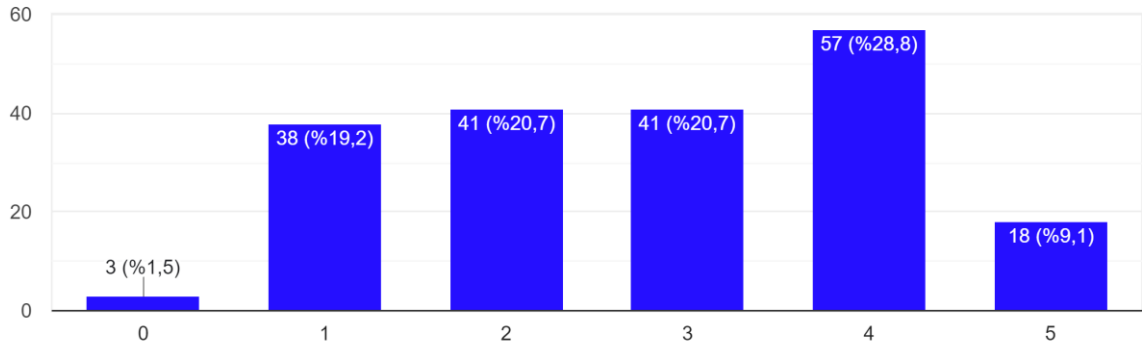


Bilgi işlem hizmetlerinden (Wi-fi vs.)
198 yanıt



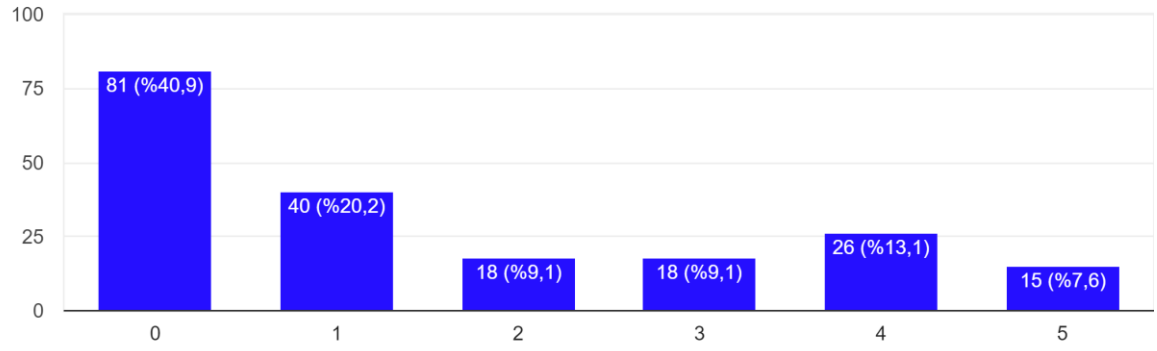
Kantin hizmetlerinden

198 yanıt



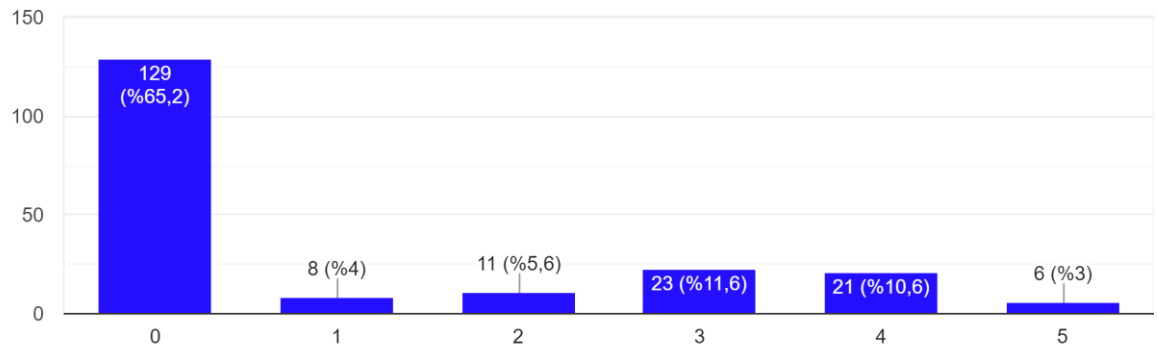
Öğrenci kulüplerinin faaliyetlerinden

198 yanıt



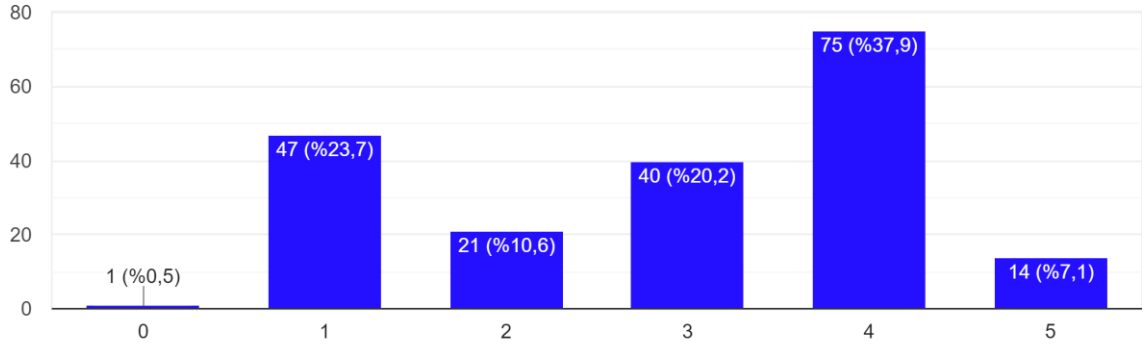
Engelli öğrencilerin hayatlarını kolaylaştırmaya yönelik uygulamalarından

198 yanıt



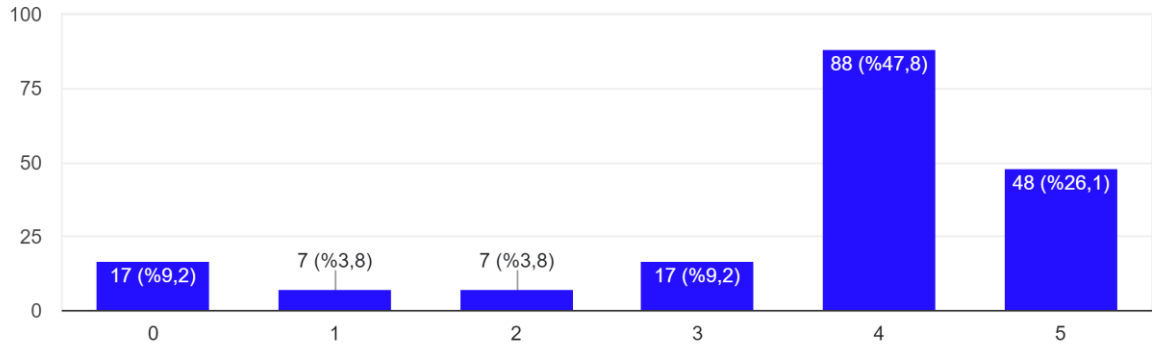
Genel kullanım alanlarının temizliğinden

198 yanıt



Uygulama Mutfağından (Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri)

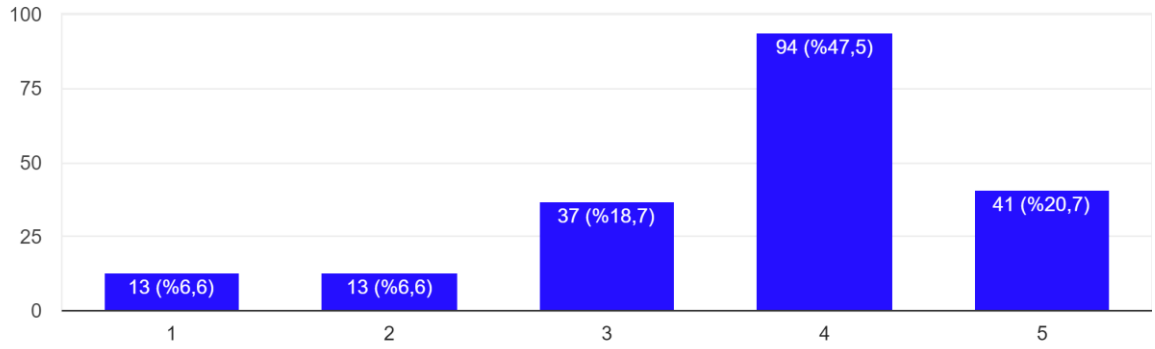
184 yanıt



YÜKSEKOKULDAN MEMNUNİYET

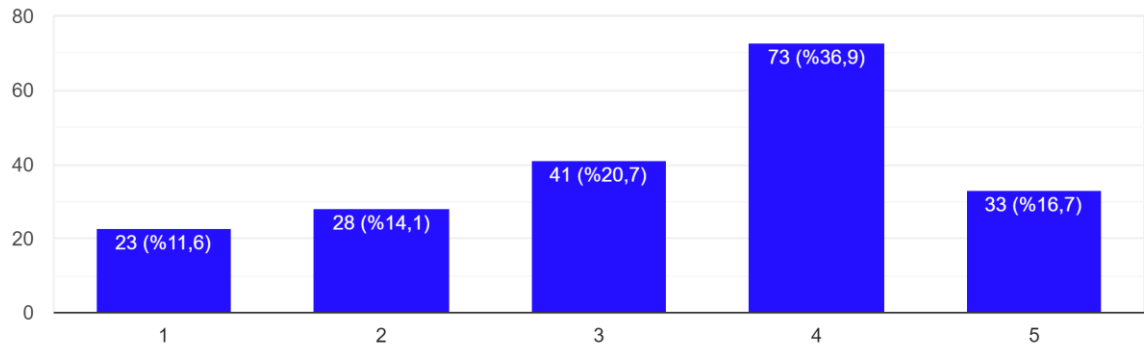
Öğretim üyelerinin/elemanlarının bilgi, beceri ve akademik donanımlarını yeterli buluyorum.

198 yanıt



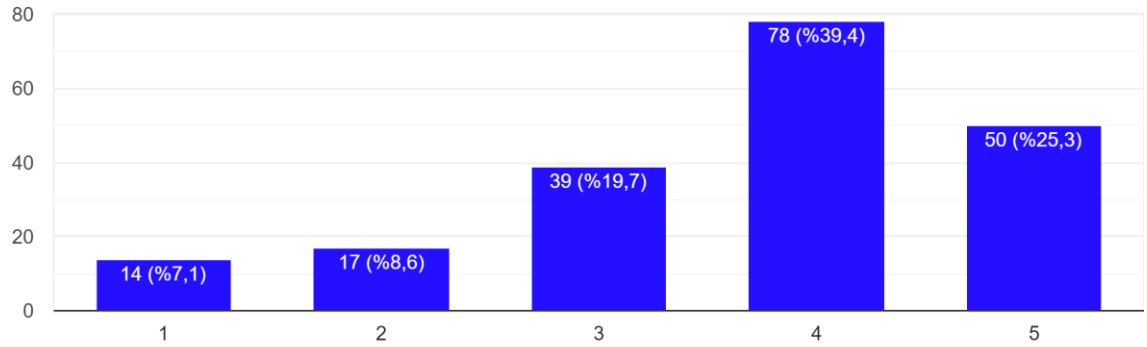
Öğrencisi olduğum bölümdeki akademik personel danışmanlık/yönlendirme/mesleki rehberlik hizmetini yeterli buluyorum.

198 yanıt



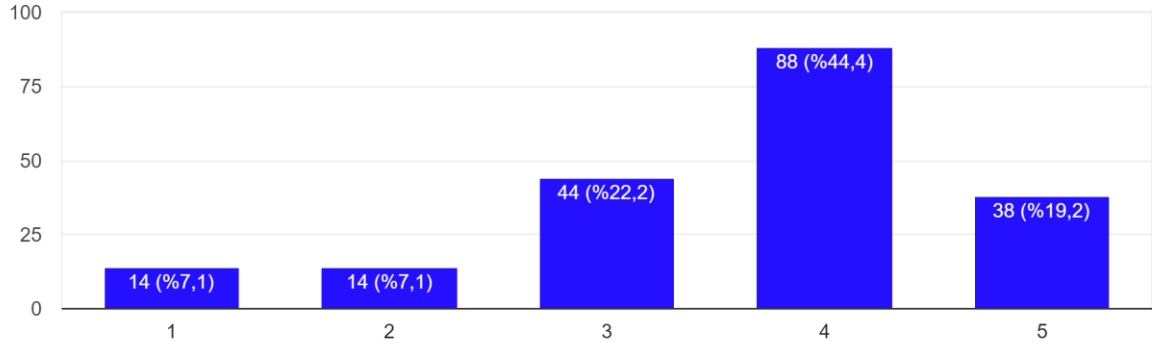
Dersler zamanında başlayıp zamanında bitmektedir.

198 yanıt



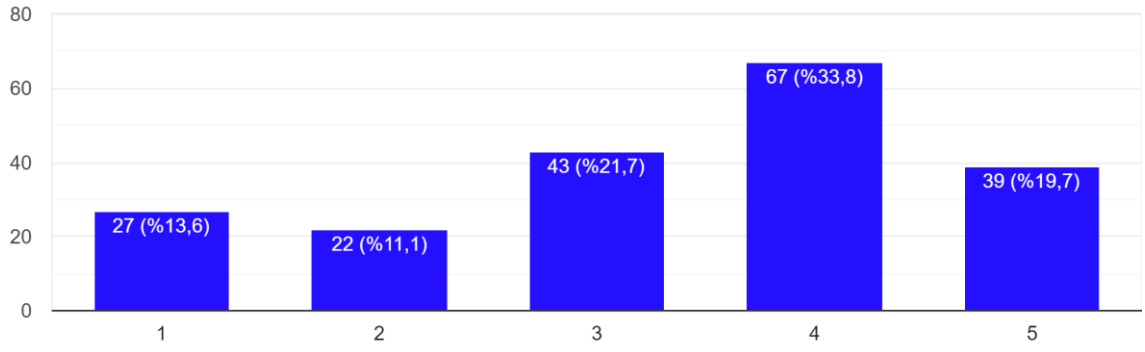
Aldığım dersler mesleki ve bireysel gelişimim için katkı sağlayacak niteliktedir.

198 yanıt



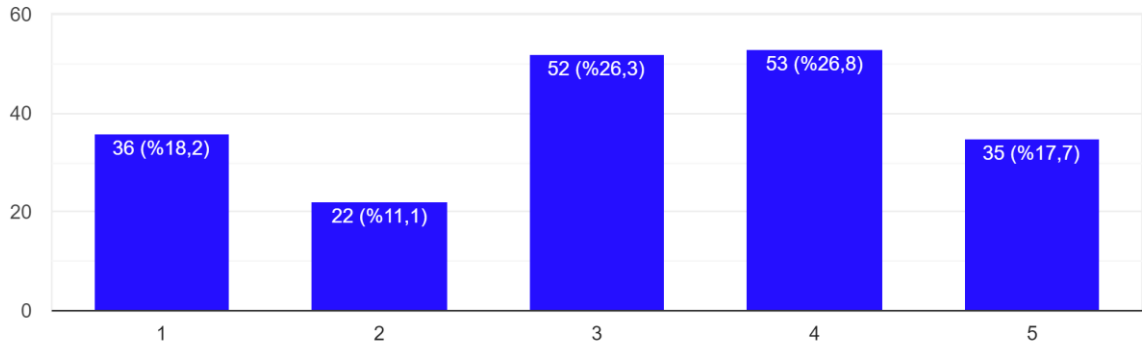
İş dünyasının tanınabilmesi amacıyla yüksekokulumuz, öğrencilere çeşitli olanaklar sağlamaktadır (konuşmacı getirme, konferans, teknik gezi, vb.)

198 yanıt



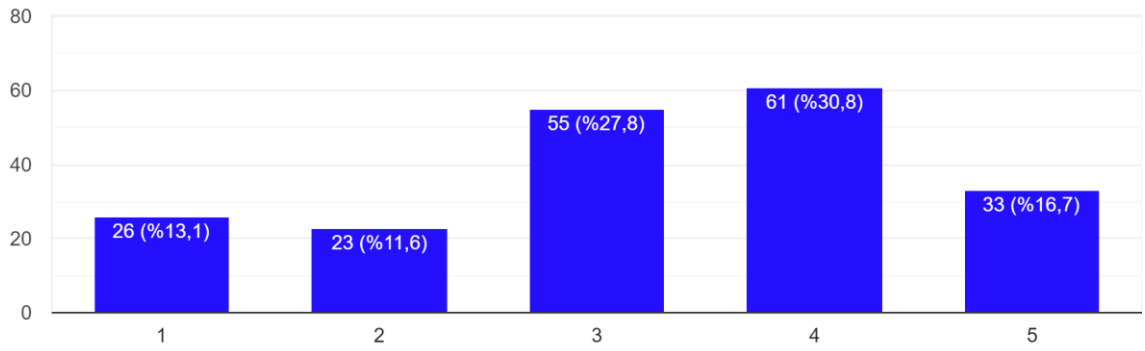
Alanımla ilgili sunulan staj imkanlarından memnunum.

198 yanıt



Öğretim üyeleri/ elamanları proje geliştirme konusunda bilgilendirmekte ve ihtiyaç duyulduğunda gerekli yardımı yapmaktadır.

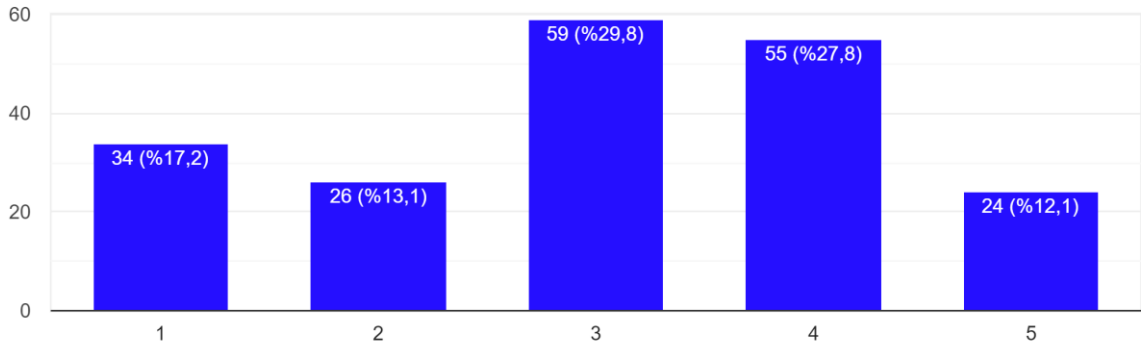
198 yanıt



LİDERLİK, YÖNETİM VE KALİTE

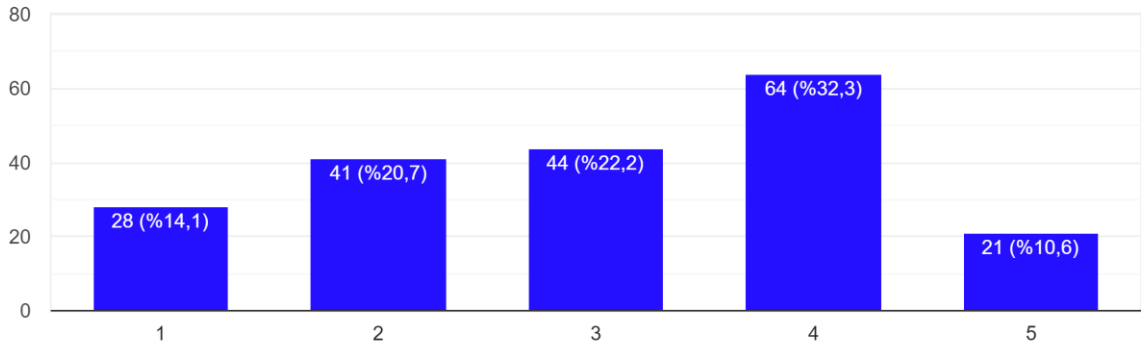
Yüksekokul yönetimi, sorunlarımıza ve önerilerimize karşı duyarlıdır.

198 yanıt



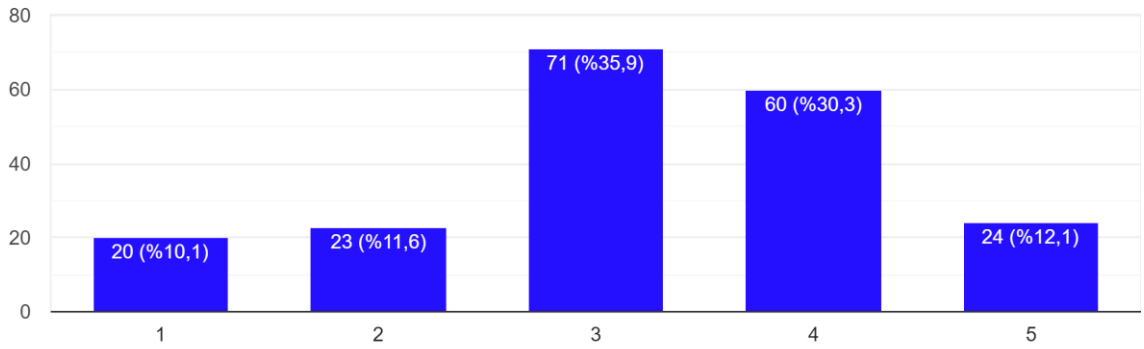
Yüksekokulumuzdaki yönetsel faaliyetlerde fikirlerimiz alınmaktadır.

198 yanıt



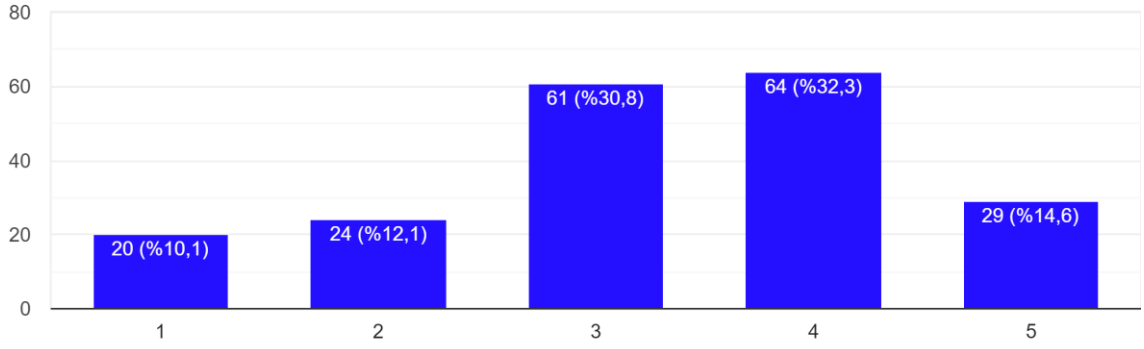
Yüksekokul yönetimi, haklarımızı gözetmektedir.

198 yanıt



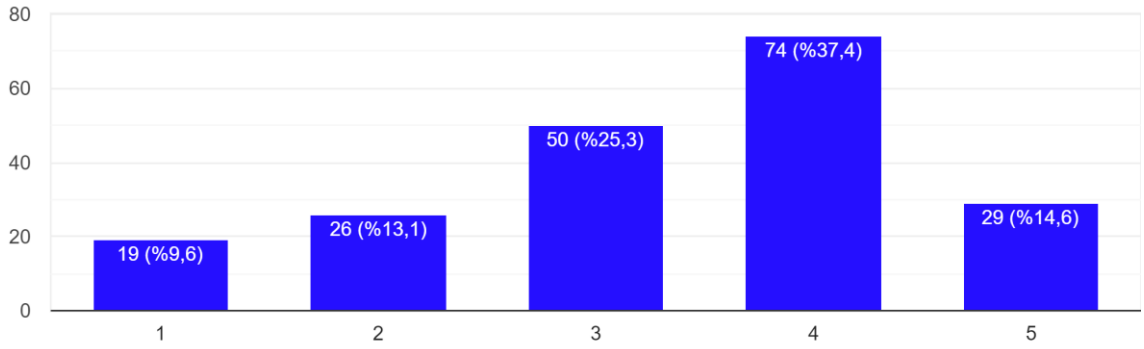
Yüksekokul yönetimi, öğrencilerine önem verir.

198 yanıt



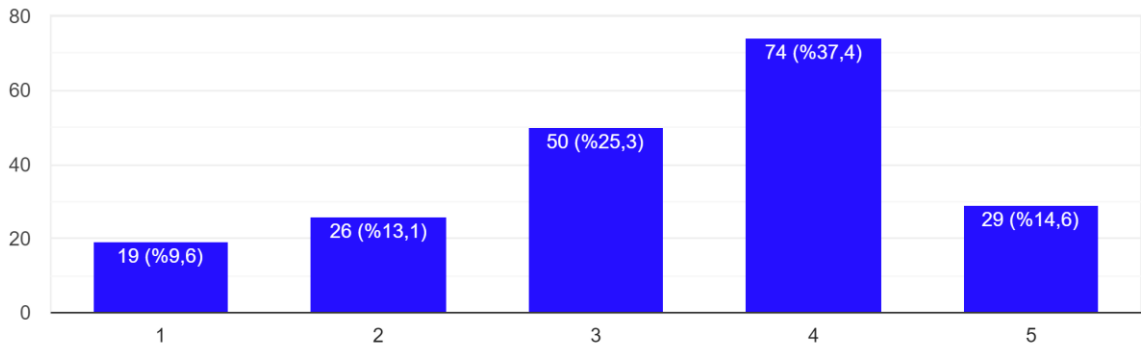
Yüksekokul yönetimi (müdür, müdür yardımcısı vb.) sorunlarımıza hızlı bir şekilde çözüm bulmaya çalışır.

198 yanıt



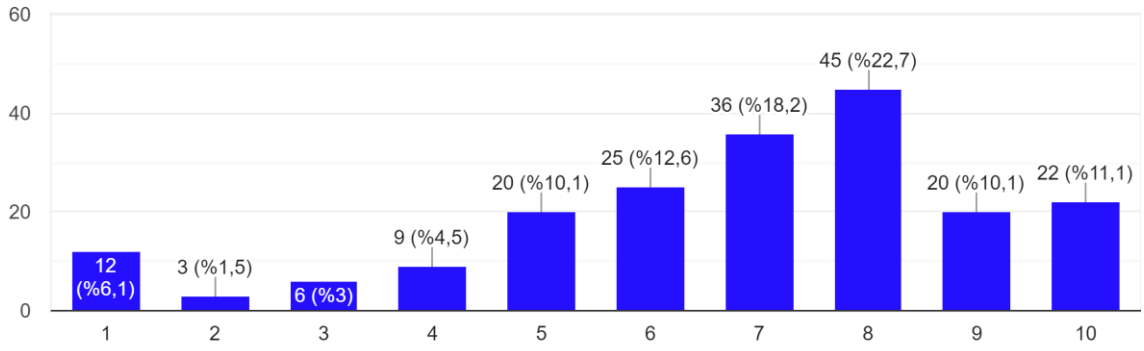
Yüksekokul yönetimi (müdür, müdür yardımcısı vb.) sorunlarımıza hızlı bir şekilde çözüm bulmaya çalışır.

198 yanıt



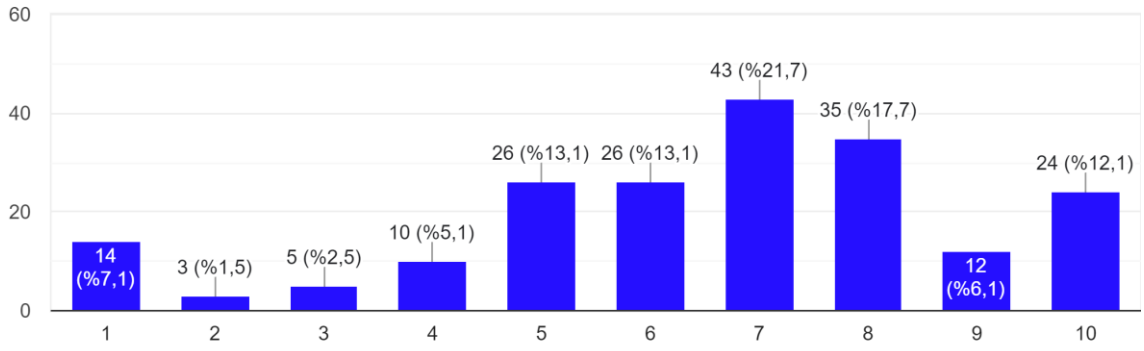
Öğrencisi olduğum bölümden genel olarak memnunum.

198 yanıt



Öğrenim gördüğüm Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'ndan genel olarak memnunum.

198 yanıt



Yüksekokulumuzu öğrenci adaylarına tavsiye ederim.

198 yanıt

