TC
DİCLE ÜNİVERSİTESİ
DİYARBAKIR SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
2024-2025 GÜZ DÖNEMİ PERSONEL MEMNUNİYET ANKETİ
ANALİZ SONUÇLARI

Diyarbakır Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
2024-2025 Güz Dönemi Personel Memnuniyet Anketi

Ankete 26 personel katılmıştır. Ankette beşli bir dereceleme kullanıldığından her bir madde için hesaplanan ortalamalar aşağıdaki aralıklara bağlı kalınarak yorumlanmıştır.

1.00 – 1.80 arası memnuniyet düzeyi *çok düşük*

1.81 – 2.60 arası memnuniyet düzeyi *düşük*

2.61 – 3.40 arası memnuniyet düzeyi *orta*

3.41 – 4.20 arası memnuniyet düzeyi *yüksek*

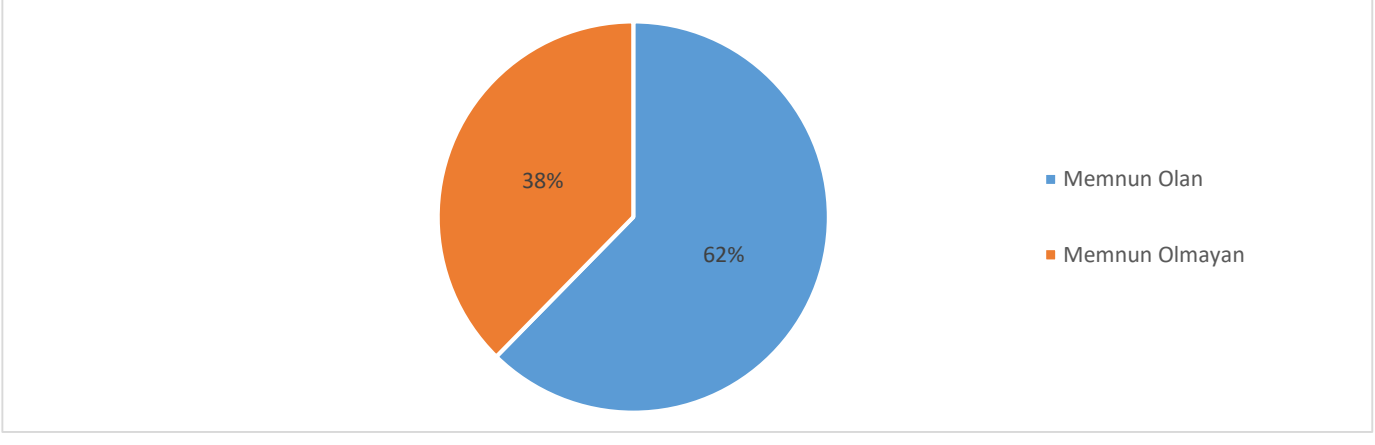
4.21 – 5.00 arası memnuniyet düzeyi *çok yüksek*

2024-2025 Güz Dönemi Öğrenci Memnuniyet Anketi

Soru	Her zaman	Çoğu Zaman	Bazen	Nadiren	Hiçbir zaman	5lik likert	Yüzdelik
Üniversitenin akademik yükseltme ölçütlerinden	2	10	9	2	3	3,231	64,62
Fikirlerin rahatça ifade edilebilmesinden	5	8	7	4	2	3,385	67,69
İdari görevlendirmelerinin yetkinlikler çerçevesinde yapılıyor olmasından	2	11	6	4	3	3,192	63,85
İdari ve destek personelinin görev ve sorumluluklarını zamanında yerine getirmesinden	2	12	9	1	2	3,423	68,46
Kurum içi iletişimin yeteri düzeyde sağlanabiliyor olmasından	2	11	9	1	3	3,308	66,15
Birim yöneticilerinin, iş kalitesini arttırmaya yönelik çalışmalarından	3	15	5	1	2	3,615	72,31
Araştırma için gereken izinlerin alınma sürecinden	3	12	5	2	4	3,308	66,15
Araştırma laboratuvarlarının fiziksel koşullarından	2	11	8	4	1	3,346	66,92
Araştırma laboratuvarlarının yeterli sayıda bulunmasından	0	11	6	7	2	3,000	60,00
Araştırma laboratuvarlarında bulunan teknik personel sayısından	1	8	6	6	5	2,769	55,38
Bilgi kaynağının (e-kütüphane, kütüphane vb.) istenen düzeyde olmasından	1	12	8	4	1	3,308	66,15
Yurt içi sempozyum, kongre vb. katılım için sunulan bütçe desteğinden	1	6	8	4	7	2,615	52,31
Yurt dışı sempozyum, kongre vb. katılım için sunulan bütçe desteğinden	1	5	9	3	8	2,538	50,77
Abone olunan veri tabanlarının yeterliliğinden	1	9	9	3	3	3,080	61,60
Programınızdaki/Bölümünüzdeki seçmeli derslerin ihtiyaca cevap vermesinden	1	10	7	5	3	3,038	60,77
Biriminizin öğretim elemanlarının ders yükü dengesinden	4	14	5	1	2	3,654	73,08
Öğretim elemanlarına yetkinlikleri çerçevesinde ders verilmesinden	1	15	6	2	2	3,423	68,46
Sürekli Eğitim Merkezi'nin (DÜSEM) sağladığı hizmetlerden	2	12	8	2	2	3,385	67,69
Dış İlişkiler Ofis biriminin sağladığı hizmetlerden	1	14	4	4	3	3,231	64,62
Eğitim-öğretim faaliyetleri ile ilgili sağlanan donanım, araç ve gereç desteğinden	1	12	8	3	2	3,269	65,38
Üniversitemizin ülkemiz ve dünya ölçeğindeki sıralamasından	1	9	6	7	3	2,923	58,46
Sağlık, Kültür ve Spor (SKS) biriminin sağladığı hizmetlerden	2	11	6	4	3	3,192	63,85
Ek ders, yolluk ve benzeri ödeme süreçlerinden	1	5	9	7	4	2,692	53,85
Bilgi İşlem Daire Başkanlığı hizmetlerinden	1	9	11	3	2	3,154	63,08
Hukuk destek hizmetlerinden	2	7	11	2	4	3,038	60,77
Öğrenci işleri hizmetlerinden	5	13	6	1	1	3,769	75,38
Güvenlik hizmetlerinden	1	4	12	2	7	2,615	52,31
Yemekhane hizmetlerinden	0	5	7	4	10	2,269	45,38
Kantin hizmetlerinden	1	7	6	2	10	2,500	50,00
Yapı İşleri Daire Başkanlığı hizmetlerinden	1	6	8	4	6	2,680	53,60

TC
DİCLE ÜNİVERSİTESİ
DİYARBAKIR SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
2024-2025 GÜZ DÖNEMİ PERSONEL MEMNUNİYET ANKETİ
ANALİZ SONUÇLARI

Kurum ve odaların ısıtma-soğutma açısından yeterli olma durumundan	0	8	8	3	7	2,654	53,08
Kurum ve odaların aydınlatma açısından yeterli olma durumundan	2	14	5	2	3	3,385	67,69
Kongre-toplantı salonlarının sayı ve fiziksel açıdan uygunluğundan	1	15	7	1	2	3,462	69,23
Kalite Komisyonu çalışmalarından	1	12	10	2	1	3,385	67,69
Kalite Geliştirme Koordinatörlüğü çalışmalarından	0	13	9	2	2	3,269	65,38
Genel Memnuniyet						3,12	62,35



Anket sonucunda belirlenen olumsuz durumlar aşağıdaki gibidir.

Soru	Her zaman	Çoğu Zaman	Bazen	Nadiren	Hiçbir zaman	5lik likert	Yüzdelik
Yemekhane hizmetlerinden	0	5	7	4	10	2,269	45,38
Kantin hizmetlerinden	1	7	6	2	10	2,500	50,00
Yurt dışı sempozyum, kongre vb. katılım için sunulan bütçe desteğinden	1	5	9	3	8	2,538	50,77

Anket sonucunda yapılacak iyileştirme önerileri

Tarih	Anket Memnuniyet (%) Sonucu	Anket Sonucunda Belirlenen Olumsuz Durumlar	Yapılan İyileştirme Önerileri
18.12.2024	45,38	Yemekhane hizmetlerinden	Anket sonucunu üst birime aktarma (Menü Geliştirme, Yiyecek Kalitesi İyileştirmeleri, Hijyen Standartları, Portiyon Kontrolü, Anket Sonuçlarını Analiz Etme, Geri Bildirim Toplama, Servis Süresinin Kısaltılması, Çalışan Eğitimi .....)uygulamaların hizmete sunulması gerekmektedir.
18.12.2024	50,00	Kantin hizmetlerinden	Kantin hizmetleri kontrol ve denetiminde (Ürün Çeşitliliğini Artırma, Fiyat Değerlendirmesi, Kalite Kontrolü, Hijyen Standartları İyileştirme, Servis Hızını Artırma, Çalışan Eğitimi, Online Sipariş Sistemi Kurma gibi...)uygulamaları hizmete sunulması gerekmektedir.
18.12.2024	50,77	Yurt dışı sempozyum, kongre vb. katılım için sunulan bütçe desteğinden	Yurt dışı sempozyum, kongre vb. katılım için sunulan bütçe artırılmasına yönelik üst yönetime bilgi vermek

TC
DİCLE ÜNİVERSİTESİ
DİYARBAKIR SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
2024-2025 GÜZ DÖNEMİ PERSONEL MEMNUNİYET ANKETİ
ANALİZ SONUÇLARI

Anket sonucunda yapılacak iyileştirme ChatGBT önerileri Aşağıdaki gibidir.

Yemekhane hizmetlerinden yapılan anket sonuçlarında olumsuz yönler tespit edildiğinde, bu durumu iyileştirmek için aşağıdaki adımları düşünebilirsiniz:

Geri Bildirim Toplama: Öğrencilerin ve personelin yemek hizmetleri hakkında daha fazla geri bildirim vermesini sağlamak amacıyla açık yorum alanları veya öneri kutuları oluşturun.
Anket Sonuçlarını Analiz Etme: Anket sonuçlarını detaylı bir şekilde analiz ederek hangi alanlarda sorun yaşandığını belirleyin (örneğin; yemeklerin tadı, çeşitliliği, hijyen durumu vb.).
Menü Geliştirme: Kullanıcı geri bildirimlerine dayanarak menüyü gözden geçirin ve farklı diyet gereksinimlerini (vejetaryen, vegan, glütensiz vb.) karşılayacak daha çeşitli seçenekler sunun.
Yiyecek Kalitesi İyileştirmeleri: Yemeklerin kalitesinin artırılması için malzeme kalitesine ve pişirme yöntemlerine dikkat edin. Yerel ve taze malzemeler kullanmaya özen gösterin.
Hijyen Standartları: Yemekhanenin hijyen standartlarını gözden geçirin ve gerekirse personel eğitimleri düzenleyerek temizlik önlemlerini artırın.
Portiyon Kontrolü: Yetersiz veya aşırı porsiyonlama gibi sorunlar varsa bunu dikkate alarak uygun porsiyon kontrol sistemleri geliştirin.
Servis Süresinin Kısaltılması: Yemekhane servis süresini optimize edin; uzun bekleme sürelerini azaltmak için ek personel istihdam edebilir veya servis sistemini yeniden düzenleyebilirsiniz.
Çalışan Eğitimi: Yemekhane çalışanlarına müşteri hizmetleri eğitimi vererek öğrenci memnuniyetini artıracak bir deneyim oluşturmaları konusunda bilgilendirin.
Öğrenci Temsilcileri ile İletişim Kurma: Öğrenci temsilcileriyle düzenli toplantılar yaparak onların geri bildirimlerini dinleyin ve önerilerini değerlendirin.
Duyurular ve Bilgilendirme Yapma: Menüler hakkında duyurular yaparak hangi günlerde ne tür yemeklerin sunulacağını önceden belirtin; böylece öğrenciler tercihlerini buna göre yapabilirler.
Temalı Günler Düzenleme: Farklı mutfak kültürlerine ait temalı günler düzenlemeniz, öğrencilere farklı lezzet deneyimleri sunar ve yemekhane hizmetlerinin çeşitliliğini artırır.
Online Sipariş Sistemi: Online sipariş veya rezervasyon sistemi kurarak öğrencilerin yemeklerini önceden seçmelerine olanak tanıyın; bu durum hem bekleme sürelerini kısaltır hem de israfı azaltır.
İçerik Şeffaflığı Sağlama: Hangi malzemelerin kullanıldığına dair bilgilere erişim imkanı sağlayın; bu şeffaflık güven duygusunu artıracaktır.
Bu çalışmalar aracılığıyla yemekhane hizmetlerinde memnuniyeti artırabilir, öğrencilerin beklentilerini karşılayabilir ve genel olarak daha iyi bir deneyim sunabilirsiniz.

Kantin hizmetlerinden yapılan anket sonuçlarında olumsuz yönler tespit edildiğinde, durumu iyileştirmek için aşağıdaki adımları dikkate alabilirsiniz:

Geri Bildirim Toplama: Öğrencilerin ve çalışanların kantin hizmetleri hakkında daha fazla yorum yapabilmesi için açık bir geri bildirim mekanizması oluşturun (örneğin, öneri kutuları veya dijital anketler).
Detaylı Analiz: Anket sonuçlarını analiz ederek hangi konularda şikayetlerin yoğunlaştığını belirleyin (örneğin; ürün çeşitliliği, fiyatlar, hijyen vb.).
Ürün Çeşitliliğini Artırma: Kantinde sunulan ürünlerin çeşitliliğini artırarak farklı damak tatlarına hitap edin (vejetaryen seçenekler, sağlıklı atıştırmalıklar vb.).
Fiyat Değerlendirmesi: Fiyatlandırma stratejisini gözden geçirerek öğrenci bütçelerine uygun fiyatlandırmalar yapın.
Kalite Kontrolü: Satılan gıda ürünlerinin kalitesini artırmak amacıyla taze ve kaliteli malzemeler kullanmaya özen gösterin.
Hijyen Standartları İyileştirme: Kantinin temizliği ve hijyen standartları üzerinde durarak personelin düzenli eğitim almasını sağlayın.
Servis Hızını Artırma: Müşteri bekleme sürelerini minimize etmek için personel sayısını artırabilir veya servis yöntemlerini optimize edebilirsiniz.
Çalışan Eğitimi: Kantin çalışanlarına müşteri hizmetleri eğitimi vererek misafirperverliklerini artırın ve öğrencilerle daha iyi bir iletişim kurmalarını sağlayın.
Öğrenci Temsilcileri ile İşbirliği Yapma: Öğrenci temsilcileriyle düzenli toplantılar yaparak onların geri bildirimlerine dikkat edin ve önerilerini değerlendirin.
Duyurular Yapma: Yeni ürünler veya kampanyalar hakkında öğrencilere bilgilendirme yapmak için duyuru panoları ya da sosyal medya platformları kullanabilirsiniz.

Sağlıklı Seçenekler Sunma: Sağlıklı atıştırmalıklar veya içecek alternatifleri sunarak öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını destekleyebilirsiniz.
Tanıtım Etkinlikleri Düzenleme: Yeni menü öğelerini tanıtmak amacıyla tadım etkinlikleri düzenlemek öğrencilerin ilgisini çekebilir ve onları yeni seçeneklerden haberdar edebilir.
Online Sipariş Sistemi Kurma: Online sipariş sistemi oluşturarak öğrencilerin istedikleri yiyecekleri önceden seçmelerini sağlamak, hem bekleme süresini azaltır hem de israfı engeller.
Şeffaflık Sağlama: Ürün içerikleri, kalori bilgileri gibi detayların öğrencilere ulaşılabilir olmasını sağlayarak güven duygusunu pekiştirin.
Bu adımlar aracılığıyla kantin hizmetlerinde memnuniyeti artırabilir, kullanıcıların beklentilerine yanıt verebilir ve genel olarak daha olumlu bir deneyim sunabilirsiniz.

Yurt dışı sempozyum, kongre vb. katılım için sunulan bütçe desteğinden yapılan anket sonuçlarında olumsuz yönler tespit edildiğinde, durumu iyileştirmek için aşağıdaki adımları dikkate alabilirsiniz:

Geri Bildirim Toplama: Anket sonuçlarının yanı sıra daha fazla geri bildirim almak için birebir görüşmeler veya odak grupları düzenleyerek katılımcıların deneyimlerini öğrenin.
Bütçe Kapsamını Gözden Geçirme: Destek bütçesinin kapsamını inceleyerek hangi alanlarda eksiklikler olduğunu belirleyin (örneğin; konaklama, ulaşım, kayıt ücretleri).
Şeffaflık Sağlama: Bütçe destekleme sürecine dair net ve şeffaf bilgiler paylaşarak katılımcıların beklentilerini daha iyi anlamalarına yardımcı olun.
Destek Miktarının Artırılması: Eğer mümkünse bütçe desteğini artırmayı değerlendirin ve bu konuda üst yönetimle görüşmeler yapın.
Başvuru Sürecini Kolaylaştırma: Başvuru sürecini sadeleştirerek ve gerekli belgeleri azaltarak katılımcıların başvurularını kolaylaştırın.
Bilgilendirme Seminerleri Düzenleme: Katılımcılara yurt dışı etkinliklere nasıl başvuracakları konusunda bilgilendirici seminerler düzenleyin.
Performans Değerlendirmesi Yapma: Katılan kişilerin etkinlik sonrası performanslarını değerlendirerek desteklerin etkisini ölçün ve gelecekteki kararlarınızı şekillendirin.
Alternatif Finansman Seçenekleri Araştırma: Yurt dışı etkinliklere katılım için ek finansman kaynakları araştırın (örneğin; sponsorluklar veya hibe programları).
Denetim ve İzleme Mekanizması Kurma: Bütçe harcamalarının izlenmesi için bir sistem kurarak kaynakların verimli kullanılmasını sağlayın.
Ödüllendirme Sistemi Kurma: Yurt dışında başarılı olan projeler ya da makaleler üreten kişilere ödüller vererek motivasyonu artırabilirsiniz.
İletişim Kanallarını Güçlendirme: Daha iyi bir iletişim kurmak amacıyla e-posta bültenleri veya sosyal medya kanalları aracılığıyla güncellemeleri paylaşın, böylece süreklilik sağlanmış olur.
Öğrenci Temsilcileri ile İş Birliği Yapma: Öğrenci temsilcileriyle iş birliği yaparak onların öneri ve ihtiyaçlarını daha iyi anlayabilir, bu doğrultuda gereken değişiklikleri gerçekleştirebilirsiniz.
Bu adımları takip ederek yurt dışı etkinliklerine yönelik bütçe desteğinin kalitesini artırabilir ve kullanıcı memnuniyetini yükseltebilirsiniz.