



Balıkesir
Üniversitesi

2024-2025

**EDREMİT MESLEK
YÜKSEKOKULU**

**BİTKİSEL VE HAYVANSAL
ÜRETİM BÖLÜMÜ /
ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN
İŞLEME TEKNOLOJİSİ
PROGRAMI**

**PROGRAM ÇIKTILARI
DEĞERLENDİRME
RAPORU**



Edremit Meslek Yüksekokulu
edremit@balikesir.edu.tr



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
PROGRAM ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME RAPORU

Anket Adı: Program Çıktıları Değerlendirme Anketi

Katılımcı Sayısı: 16 öğrenci

Katılım Oranı: % 80

Program Çıktıları Değerlendirme Raporu

Program Çıktıları Değerlendirme Anketi, bir eğitim programının belirlenen mezuniyet hedeflerine ne ölçüde ulaşıldığını değerlendirmek amacıyla kullanılan önemli bir ölçme aracıdır. Bu anket ile program sonunda öğrencilerin kazanması beklenen bilgi, beceri ve yetkinliklerin ne düzeyde edinildiği, öğrencilerden alınan geri bildirimlerle değerlendirilmektedir. Program çıktıları genellikle mesleki yeterlilik, araştırma yetkinlikleri, eleştirel düşünme, iletişim ve yaşam boyu öğrenme gibi temel becerileri içermektedir.

Anket sonuçları; programın güçlü ve geliştirilmesi gereken yönlerini belirleyerek öğretim yöntemlerinin, ders içeriklerinin ve müfredatın iyileştirilmesine olanak tanır. Böylece öğrencilerin mezuniyet sonrası akademik ve profesyonel yaşamlarına daha donanımlı şekilde hazırlanmaları sağlanır. Bu rapor, söz konusu değerlendirme sürecinin bir çıktısı olarak, program çıktılarının genel durumu ve ayrıntılı analizini içermektedir.

****Olumlu / Olumsuz / Kararsız Değerlendirme Kategorileri:**** Anket 5'li Likert ölçeği ile uygulanmıştır. Bu doğrultuda: 'Kesinlikle Katılıyorum' ve 'Katılıyorum' yanıtları ****Olumlu****, 'Kesinlikle Katılmıyorum' ve 'Katılmıyorum' yanıtları ****Olumsuz****, 'Kararsızım' yanıtı ise ****Kararsız**** olarak gruplandırılmıştır.





Genel Program Çıktılarına Ulaşma Düzeyi (Yüzdelere ve Ortalama Puanlar)

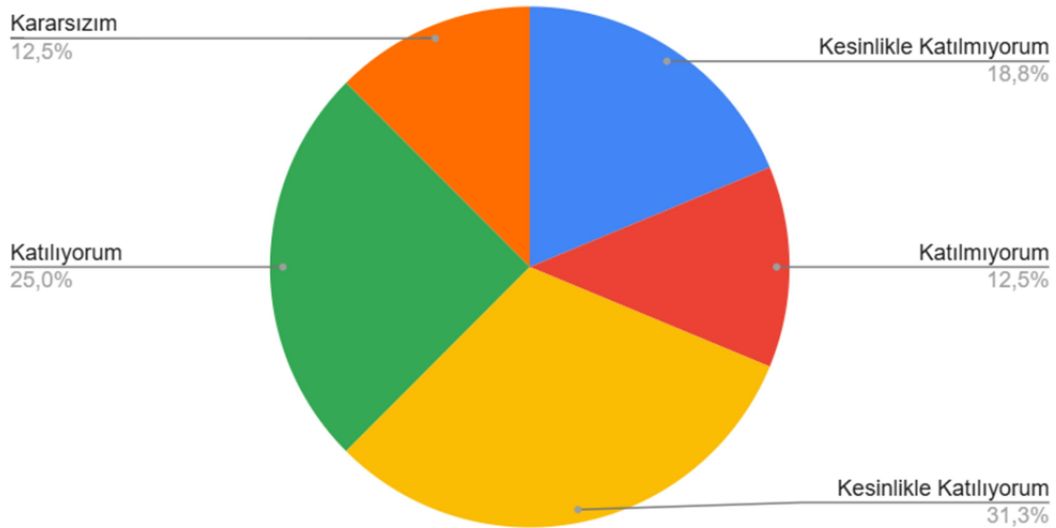
Program Çıktısı No	Açıklama	Olumlu (%)	Olumsuz (%)	Kararsız (%)	Genel Değerlendirme
PO1	Zeytin yetiştiriciliği ve işleme teknolojileri ile ilgili temel kuramsal ve uygulamalı bilgiye sahiptir.	% 56,3	% 31,3	% 12,5	Çıktı kısmen sağlanmıştır.
PO2	Zeytin bitkisinin fizyolojisi, çeşitleri, hastalık ve zararlıları ile bunların kontrol yöntemleri hakkında bilgi sahibidir.	% 75,1	% 18,8	% 6,3	Çıktı büyük ölçüde sağlanmıştır.
PO3	Zeytin üretimi, hasadı ve işlenmesi süreçlerinde uygun teknikleri seçer, uygular ve sorunlara çözüm üretir.	% 68,8	% 31,3	% 0	Çıktı büyük ölçüde sağlanmıştır.
PO4	Zeytin ve zeytinyağı ürünlerinin kalite analizlerini yapar ve sonuçları yorumlar.	% 68,8	% 25,1	% 6,3	Çıktı büyük ölçüde sağlanmıştır.
PO5	Zeytin işleme makineleri ve teknolojik ekipmanlarını etkin şekilde kullanır ve bakımını yapar.	% 50	% 43,8	% 6,3	Çıktı kısmen sağlanmıştır.
PO6	Temel gıda güvenliği, hijyen, sanitasyon ve iş sağlığı-güvenliği kurallarını uygulamalı olarak uygular.	% 62,6	% 31,3	% 6,3	Çıktı büyük ölçüde sağlanmıştır.
PO7	Zeytin üretim ve işleme sürecinde bağımsız çalışır ve ekip içinde sorumluluk alır.	% 62,6	% 31,3	% 6,3	Çıktı büyük ölçüde sağlanmıştır.
PO8	Alanıyla ilgili gelişmeleri takip eder, kendini mesleki ve teknik açıdan sürekli geliştirir.	% 68,8	% 6,3	% 25,1	Çıktı büyük ölçüde sağlanmıştır.
PO9	Alanındaki konularda açık, anlaşılır ve teknik dil kullanarak sözlü ve yazılı iletişim kurar.	% 62,5	% 18,8	% 18,8	Çıktı büyük ölçüde sağlanmıştır.
PO10	Zeytin ve zeytinyağı üretiminde çevresel sürdürülebilirlik, coğrafi işaret ve mevzuata uygunluk konularında bilinçlidir.	% 75,1	% 25,1	% 0	Çıktı büyük ölçüde sağlanmıştır.



Program Çıktısı No	Açıklama	Olumlu (%)	Olumsuz (%)	Kararsız (%)	Genel Değerlendirme
PO11	Zeytin ürünlerinin pazarlanması, markalaşması ve kırsal kalkınmaya katkısı konusunda temel bilgiye sahiptir.	% 78,8	% 31,3	% 0	Çıktı büyük ölçüde sağlanmıştır.
PO12	Mesleki etik ve kalite bilinciyle hareket eder; zeytin sektöründeki yasal, sosyal ve kültürel sorumluluklarını gözetir.	% 75,1	% 25	% 0	Çıktı büyük ölçüde sağlanmıştır.

PO1: Program Çıktısı

Zeytin yetiştiriciliği ve işleme teknolojileri ile ilgili temel kuramsal ve uygulamalı bilgiye sahiptir.

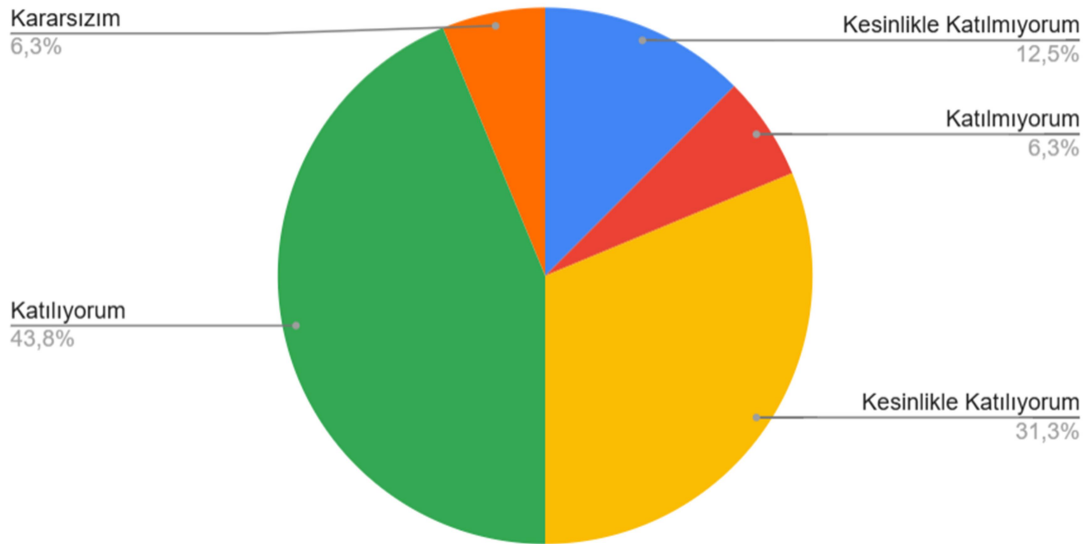


Genel Değerlendirme

PO1 kapsamında “Zeytin yetiştiriciliği ve işleme teknolojileri ile ilgili temel kuramsal ve uygulamalı bilgiye sahiptir.” ifadesine ilişkin değerlendirme sonuçları, %56,3 oranında öğrencinin bu çıktıyı kazandığını göstermektedir. Katılımcıların %12,5’i kararsız, %31,3’ü ise olumsuz görüş bildirmiştir. Bu sonuç, öğrencilerin büyük çoğunluğunun uygulamalı süreçlerde yeterli bilgi ve beceri kazandığını ortaya koymaktadır. Ancak kararsız ve olumsuz oranlar, bazı öğrencilerde uygulama deneyiminin güçlendirilmesi gerektiğine işaret etmektedir. Bu nedenle, uygulamalı eğitim olanaklarının artırılması ve süreçlerin daha aktif izlenmesi önerilmektedir.

PO2: Program Çıktısı

Zeytin bitkisinin fizyolojisi, çeşitleri, hastalık ve zararlıları ile bunların kontrol yöntemleri hakkında bilgi sahibidir.



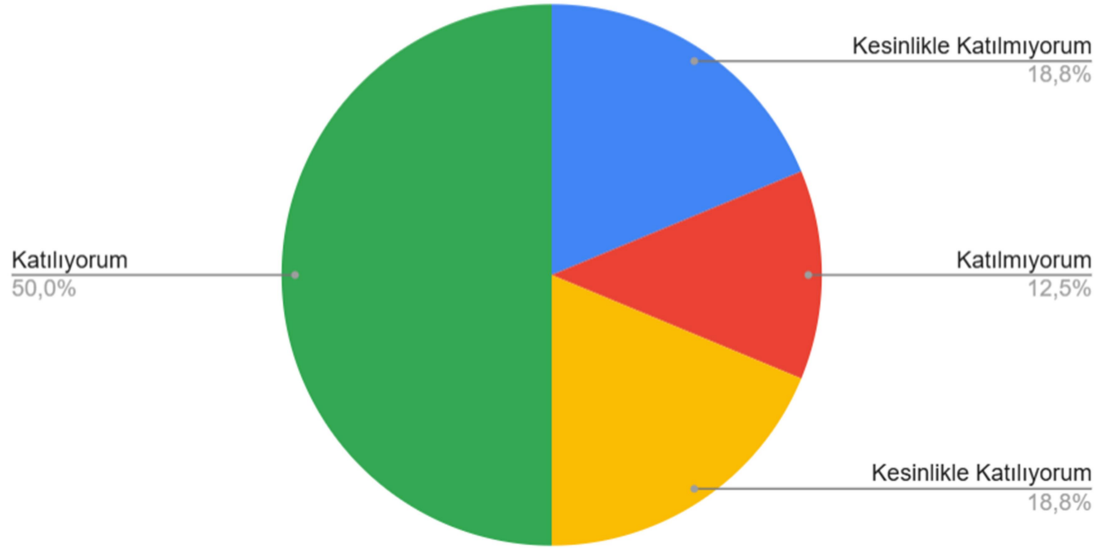
Genel Değerlendirme

PO2 kapsamında “Zeytin bitkisinin fizyolojisi, çeşitleri, hastalık ve zararlıları ile bunların kontrol yöntemleri hakkında bilgi sahibidir.” ifadesine ilişkin değerlendirme sonuçlarına göre, öğrencilerin %75,1’i bu çıktıyı kazandığını belirtmiştir. %6,3’lük kesim kararsız kalırken, %18,8’lik bir oran olumsuz görüş bildirmiştir. Bu durum, öğrencilerin çoğunluğunun zeytin bitkisine dair temel bilgileri edindiğini ancak konunun bir kısmında kavrama eksikliklerinin bulunduğunu göstermektedir. Öğrencilerin fizyoloji, çeşit ve bitki korumaya dair bilgilerini pekiştirmek amacıyla görsel materyaller, laboratuvar uygulamaları ve örnek analiz çalışmalarının artırılması faydalı olacaktır.



PO3: Program Çıktısı

Zeytin üretimi, hasadı ve işlenmesi süreçlerinde uygun teknikleri seçer, uygular ve sorunlara çözüm üretir.

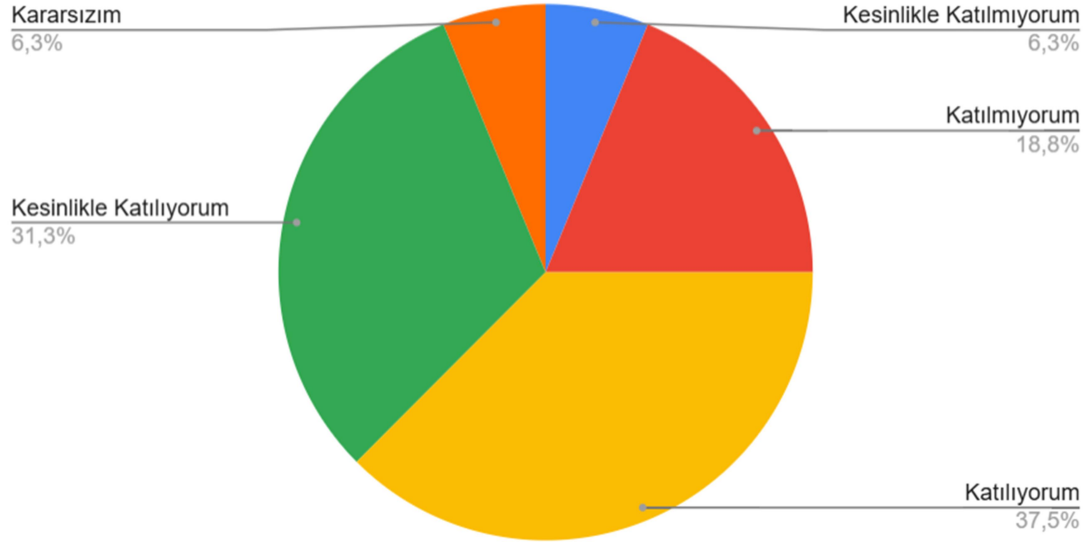


Genel Değerlendirme

PO3 kapsamında “Zeytin üretimi, hasadı ve işlenmesi süreçlerinde uygun teknikleri seçer, uygular ve sorunlara çözüm üretir.” ifadesine ilişkin değerlendirme sonuçlarına göre, öğrencilerin % 68,8’si bu yeterliliği kazandığını belirtmiştir. %31,3’ü ise olumsuz görüş bildirmiştir. Bu durum, öğrencilerin önemli bir kısmının konuya hâkim olduğunu gösterse de, olumsuz oranının yüksek olması bazı öğrencilerde teorik bilgilerin uygulamaya dönüşmesinde tereddütler yaşandığına işaret etmektedir. Bu nedenle, uygulama temelli eğitimlerin artırılması ve örnek zeytin üretimi senaryolarıyla öğrencilerin üretim süreçlerine daha etkin katılımının sağlanması faydalı olacaktır.

PO4: Program Çıktısı

Zeytin ve zeytinyağı ürünlerinin kalite analizlerini yapar ve sonuçları yorumlar.

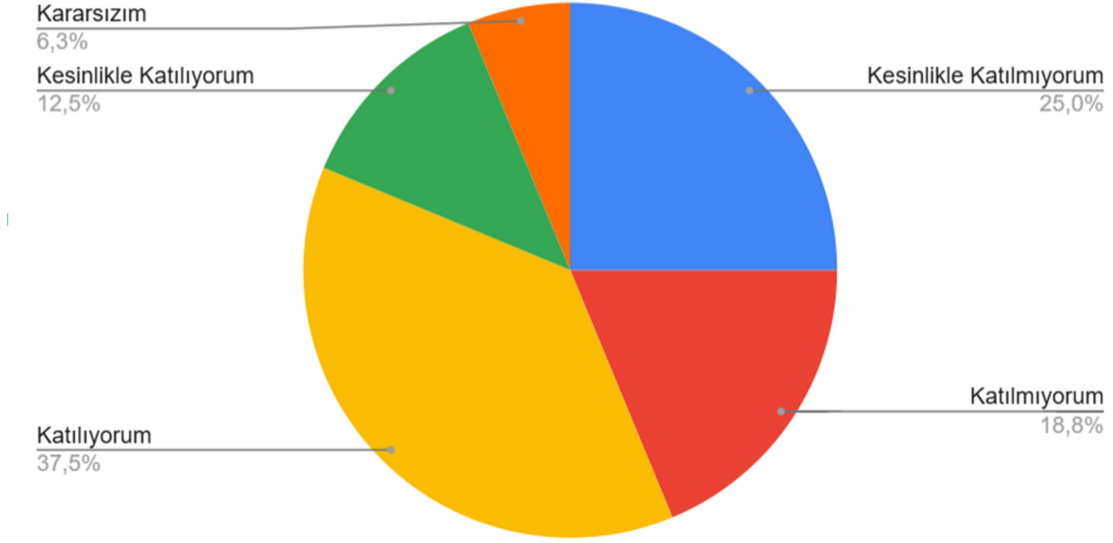


Genel Değerlendirme

PO4 kapsamında “Zeytin ve zeytinyağı ürünlerinin kalite analizlerini yapar ve sonuçları yorumlar.” ifadesine ilişkin değerlendirme sonuçlarına göre, öğrencilerin %68,8’i bu yeterliliği kazandığını belirtmiştir. % 6,3’lük kesim kararsız kalırken, %25,1’i ise olumsuz görüş bildirmiştir. Bu durum, öğrencilerin büyük kısmının zeytin ve zeytinyağı ürünlerinin kalite analizleri bilgisine ve uygulama becerilerine sahip olduğunu göstermektedir. Ancak kararsız ve olumsuz oranlar dikkate alındığında, bazı öğrencilerde süreçlerin yeterince pekişmediği anlaşılmaktadır. Bu kapsamda, uygulamalı zeytin ve zeytinyağı ürünlerinin kalite analizleri çalışmaları ve uygulama faaliyetlerine yönelik saha temelli eğitimlerin artırılması önerilmektedir.

PO5: Program Çıktısı

Zeytin işleme makineleri ve teknolojik ekipmanlarını etkin şekilde kullanır ve bakımını yapar.

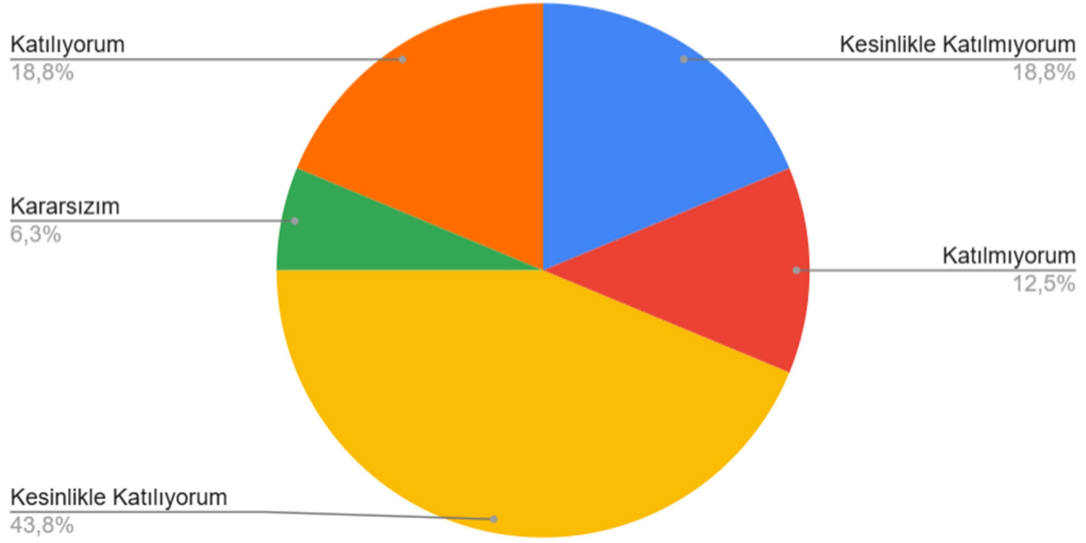


Genel Değerlendirme

PO5 kapsamında “Zeytin işleme makineleri ve teknolojik ekipmanlarını etkin şekilde kullanır ve bakımını yapar.” ifadesine yönelik değerlendirmede, %50’lik olumlu görüşe karşılık % 6,3 oranında kararsız ve % 43,8 oranında olumsuz görüş bildirilmiştir. Bu sonuçlar, öğrencilerin yarısının ilgili alan bilgilerini üretim süreçlerine entegre edebildiğini düşündüğünü göstermektedir. Ancak yüksek orandaki olumsuzluk, öğrencilerin bu çok disiplinli bilgileri uygulamada yeterince içselleştiremediğine işaret etmektedir. Bu nedenle, disiplinler arası bilgilerin bütünleştirilmesine yönelik örnek olay analizi, proje çalışmaları ve saha temelli uygulamaların artırılması önerilmektedir.

PO6: Program Çıktısı

Temel gıda güvenliği, hijyen, sanitasyon ve iş sağlığı-güvenliği kurallarını uygulamalı olarak uygular.

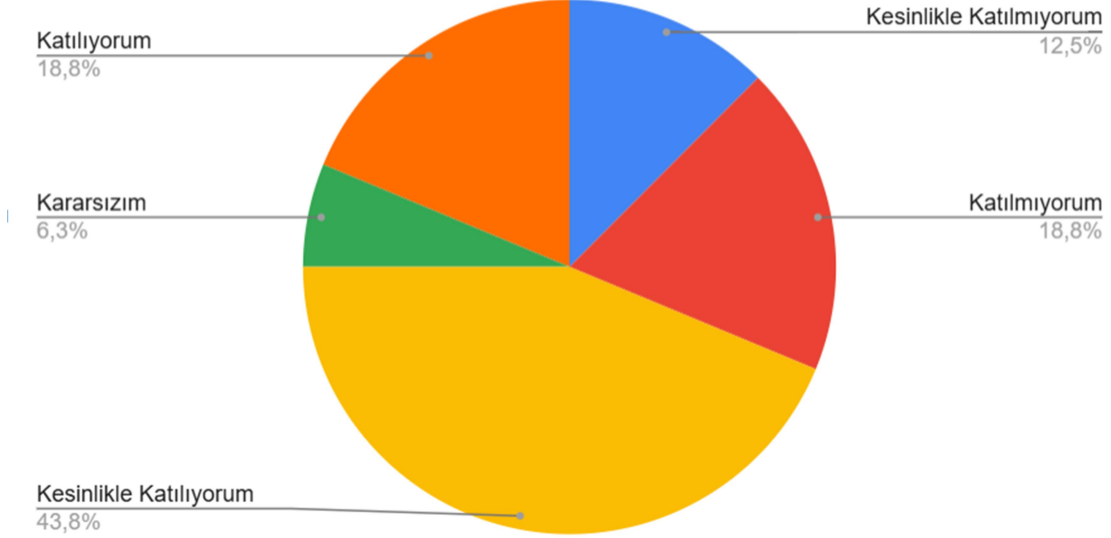


Genel Değerlendirme

PO6 kapsamında “Temel gıda güvenliği, hijyen, sanitasyon ve iş sağlığı-güvenliği kurallarını uygulamalı olarak uygular.” çıktısına ilişkin değerlendirme, öğrencilerin % 62,6’sının bu çıktıyı kazandığını belirtmiştir. % 31,3’ü olumsuz, % 6,3’ü ise kararsız görüş bildirmiştir. Bu sonuç, öğrencilerin üçte birlik kısmının bu sektörlere yönelik bilgi bilgisini yeterince edinemediğini göstermektedir. Temel gıda güvenliği, hijyen, sanitasyon ve iş sağlığı-güvenliği konularının sektörel örneklerle ve ürün bazlı incelemelerle desteklenmesi, öğrencilerin ilgisini artırarak kavrama düzeyini yükseltebilir. Ayrıca gıda güvenliği, hijyen, sanitasyon ve iş sağlığı-güvenliği kapsamında sektörel gezi, seminer ve uygulamalı anlatımların programa entegre edilmesi önerilir.

PO7: Program Çıktısı

Zeytin üretim ve işleme sürecinde bağımsız çalışır ve ekip içinde sorumluluk alır.



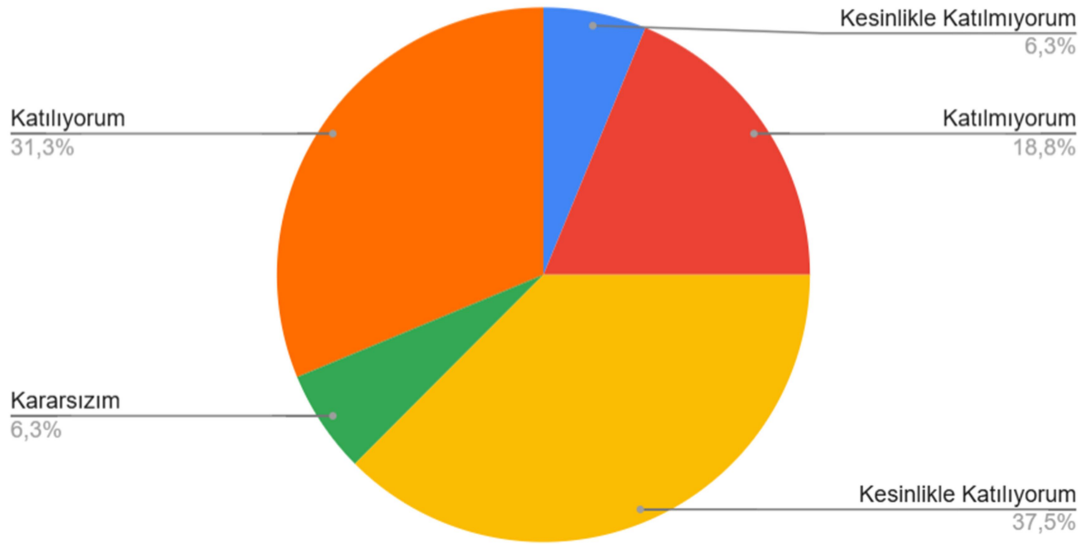
Genel Değerlendirme

PO7 kapsamında “Zeytin üretim ve işleme sürecinde bağımsız çalışır ve ekip içinde sorumluluk alır.” ifadesine yönelik değerlendirme sonuçlarında, %62,6’lık olumlu görüş oranı dikkat çekmektedir. Kararsız oran % 6,3, olumsuz görüş oranı ise %31,3’tür. Bu veriler, öğrencilerin büyük bir bölümünün zeytin üretim ve işleme sürecine hakim olduğunu, ancak yaklaşık dörte birinin bu konularda yeterince bilgilerine güvenmediğini göstermektedir. Öğrencilerin teorik bilgileri pratiğe dökmesini destekleyecek laboratuvar, fabrika (imalathane) ve arazi uygulamalarının arttırılması öğrenme düzeyini güçlendirecektir.



PO8: Program Çıktısı

Alanıyla ilgili gelişmeleri takip eder, kendini mesleki ve teknik açıdan sürekli geliştirir.

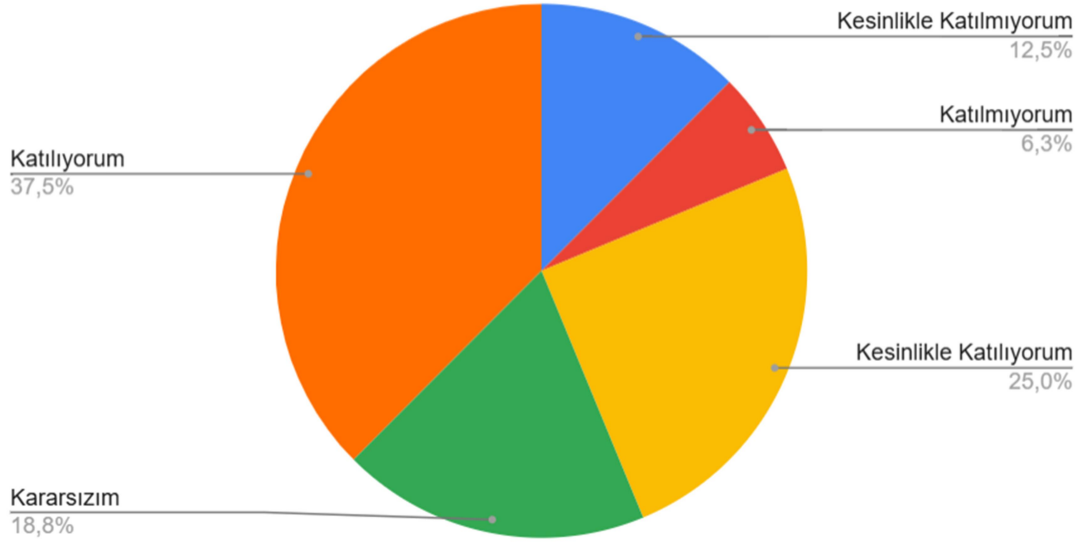


Genel Değerlendirme

PO8 kapsamında “Alanıyla ilgili gelişmeleri takip eder, kendini mesleki ve teknik açıdan sürekli geliştirir.” ifadesine yönelik değerlendirmede, % 68,8’lik olumlu görüşe karşılık % 25,1 olumsuz ve % 6,3 kararsız görüş bildirilmiştir. Bu sonuç, öğrencilerin üçte ikisinin alanıyla ilgili gelişmeleri takip ederek, kendini mesleki ve teknik açıdan sürekli geliştirmeye hazır olduğunu göstermektedir. Ancak üçte birlik kısım alanıyla ilgili gelişmeleri takip etme kendini mesleki ve teknik açıdan sürekli geliştirme açısından yetersiz hissetmektedir. Bu nedenle özellikle laboratuvar olanaklarının artırılması, teknik süreçlerinin adım adım uygulamalı olarak gösterilmesi ve alandaki yenilikler konusunda incelemeler ve örnek çalışmalar yapılması, öğrenme düzeyini olumlu yönde geliştirecektir.

PO9: Program Çıktısı

Alanındaki konularda açık, anlaşılır ve teknik dil kullanarak sözlü ve yazılı iletişim kurar.

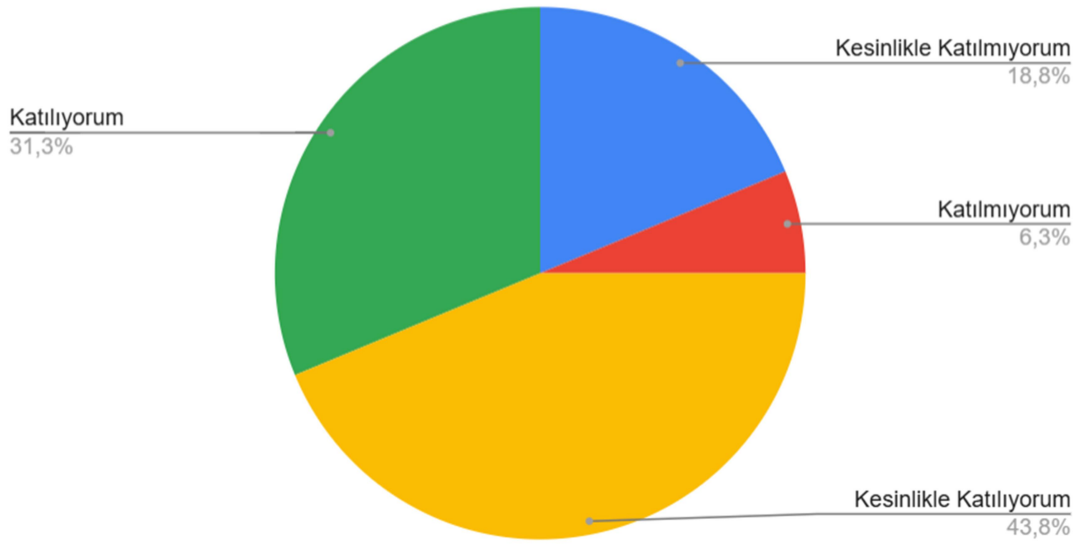


Genel Değerlendirme

PO9 kapsamında “Alanındaki konularda açık, anlaşılır ve teknik dil kullanarak sözlü ve yazılı iletişim kurar.” ifadesine ilişkin değerlendirmede, öğrencilerin % 62,5’i bu çıktıyı kazandığını belirtmiştir. % 18,8’i kararsız, % 18,8’i ise olumsuz görüş bildirmiştir. Bu durum, öğrencilerin yarısının konuya dair alanındaki konularda açık, anlaşılır ve teknik dil kullanarak sözlü ve yazılı iletişim yetkinliğini kazandığını, ancak önemli bir kısmının bu ilişkileri kavramakta zorlandığını ortaya koymaktadır. Alanındaki konularda açık, anlaşılır ve teknik dil kullanarak sözlü ve yazılı iletişim kurabilmesi için öğrencilerin saha çalışmaları, tablo-grafik yorumlama etkinlikleri ve örnek üretim-kalite analizleriyle desteklenmesi yararlı olacaktır.

PO10: Program Çıktısı

Zeytin ve zeytinyağı üretiminde çevresel sürdürülebilirlik, coğrafi işaret ve mevzuata uygunluk konularında bilinçlidir.



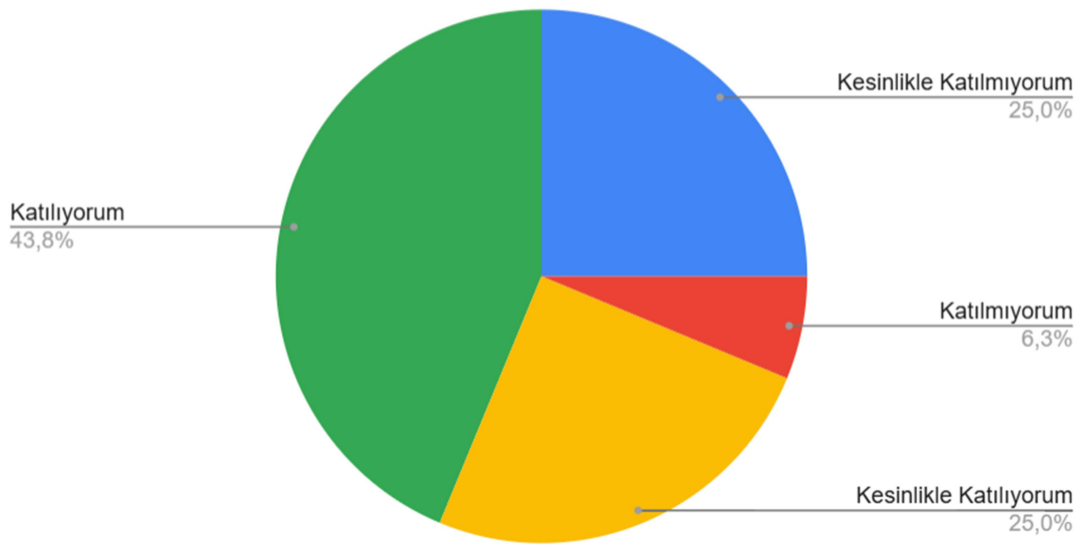
Genel Değerlendirme

PO10 kapsamında “Zeytin ve zeytinyağı üretiminde çevresel sürdürülebilirlik, coğrafi işaret ve mevzuata uygunluk konularında bilinçlidir.” ifadesine ilişkin sonuçlar, yalnızca % 75,1’lik bir olumlu görüş olduğunu göstermektedir. Katılımcıların % 25,1’i ise olumsuz görüş bildirmiştir. Bu durum, öğrencilerin büyük bir kısmının zeytin ve zeytinyağı üretiminde çevresel sürdürülebilirlik, coğrafi işaret ve mevzuata uygunluk konularında istatistiksel analiz konusunda yeterli bilgi ve beceriye sahip olduğunu göstermektedir. Öğrencilerin olumsuz cevap veren yaklaşık üçte birlik kısmına yönelik olarak; zeytin ve zeytinyağı üretiminde çevresel sürdürülebilirlik, coğrafi işaret ve mevzuata uygunluk konularında uygulamalı araştırma ve veri analizi çalışmalarıyla, bununla beraber sürdürülebilirlik ve mevzuat konularında seminer uygulamaların artırılması gerekmektedir.



PO11: Program Çıktısı

Zeytin ürünlerinin pazarlanması, markalaşması ve kırsal kalkınmaya katkısı konusunda temel bilgiye sahiptir.

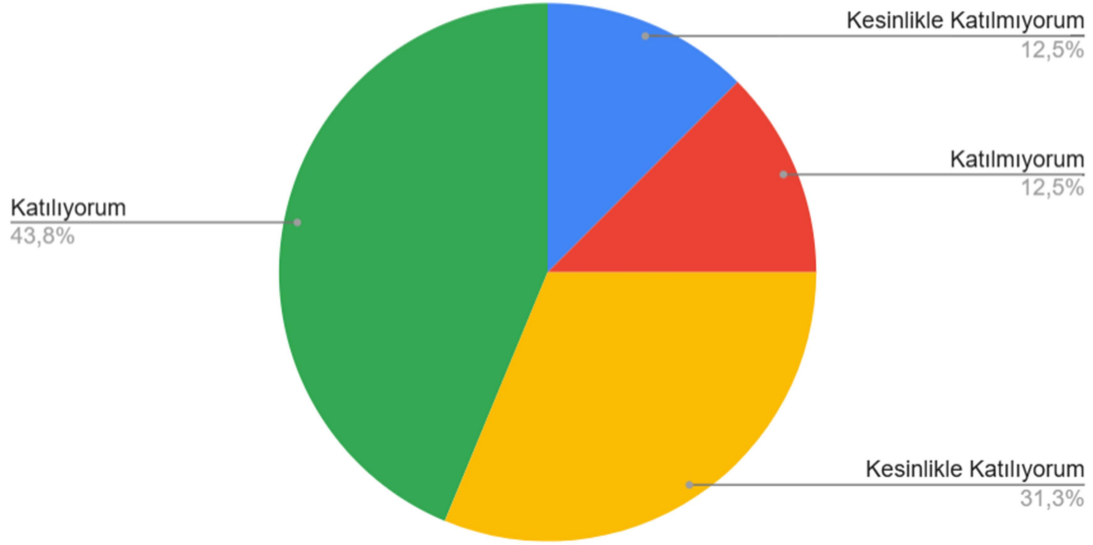


Genel Değerlendirme

PO11 kapsamında “Zeytin ürünlerinin pazarlanması, markalaşması ve kırsal kalkınmaya katkısı konusunda temel bilgiye sahiptir.” ifadesine yönelik değerlendirme sonuçlarına göre, % 68,8’lik olumlu görüş oranı öğrencilerin yarısından fazlasının zeytin ürünlerinin pazarlanması, markalaşması ve kırsal kalkınmaya katkısı konusunda temel bilgiye sahip olduğunu göstermektedir. Ancak % 31,3 oranında olumsuz görüş, zeytin ürünlerinin pazarlanması, markalaşması ve kırsal kalkınmaya katkısı konusundaki temel bilgilerin uygulama becerisine dönüşmesinde eksiklikler olduğunu ortaya koymaktadır. Bu kapsamda, zeytin ürünlerinin pazarlanması, markalaşması ve kırsal kalkınmaya katkısı konularında sektörel gezi, seminer ve uygulamalı anlatımların programa entegre edilmesi önerilir.

PO12: Program Çıktısı

Mesleki etik ve kalite bilinciyle hareket eder; zeytin sektöründeki yasal, sosyal ve kültürel sorumluluklarını gözetir.



Genel Değerlendirme

PO12 kapsamında “Mesleki etik ve kalite bilinciyle hareket eder; zeytin sektöründeki yasal, sosyal ve kültürel sorumluluklarını gözetir.” ifadesine yönelik değerlendirmede, % 78,8’lik olumlu görüş oranı öğrencilerin büyük çoğunluğunun bu alandaki temel bilgi ve farkındalığa sahip olduğunu göstermektedir. %31,3 oranındaki olumsuzluk ise bazı öğrencilerin mesleki etiği ve kalite bilinci yönünde eksik hissettiğini, zeytin sektöründeki yasal, sosyal ve kültürel sorumlulukları konusunda tereddüt yaşadığını düşündürmektedir. Öğrencilerin meslek etiği ve kalite bilinciyle; sektöründeki yasal, sosyal ve kültürel sorumluluklarını gözetmeleri konularında daha bilinçli hareket etmesini sağlamak amacıyla, uygulamalı saha eğitimlerinin verilmesinin, konuyla ilgili seminerler ve alan gezilerinin yapılmasının faydalı olacağı düşünülmektedir.



GENEL İYİLEŞTİRME ÇALIŞMALARI

Program çıktılarını daha üst düzeye ulaştırmak, olumsuz ve kararsız oranlarını azaltmak amacıyla planlanan genel iyileştirme çalışmaları aşağıda maddeler halinde verilmiştir.

1. Kuramsal ve Uygulamalı Bilgi Derinleştirilmeli

- Ders içerikleri uygulamalı örneklerle zenginleştirilmelidir
- Tarladan işleme tesisine kadar tüm süreci kapsayan uygulamalı modüller tasarlanmalıdır.
- İşletme gezileri ve saha çalışmaları artırılmalıdır.

2. Makine ve Teknoloji Kullanımı Güçlendirilmeli

- Öğrenciler, makineleri sadece teorik değil, gerçek makineler üzerinde öğrenmelidir. Atölye ve laboratuvar ortamları geliştirilmelidir
- Periyodik bakım, arıza giderme gibi teknik konular uygulamalı şekilde gösterilmelidir.

3. Olumsuz ve Kararsız Oranların Yüksek Olduğu Alanlara Odaklanılmalı

PO1 ve PO5 çıktılarında %43,8'e varan olumsuzluk, bilgi veya beceri eksikliğini işaret ediyor. Bu alanlarda:

- Ders materyalleri sadeleştirilmeli ve görsellerle desteklenmelidir.
- Temel bilgiler, uygulamalı örnekler ve vaka analizleri ile pekiştirilmelidir.
- Sürekli öğrenci geri bildirimi alınarak öğrenme güçlükleri tespit edilmelidir.

4. Uygulama Yoğunluğu Artırılmalı

Özellikle PO6 (gıda güvenliği, hijyen), PO7 (ekip çalışması), PO3 (uygulama ve sorun çözme) için:

- Senaryo temelli eğitimler ve grup çalışmaları yapılmalıdır.
- Simülasyonlar, laboratuvar ortamında uygulamalar teşvik edilmelidir.



5. Teknik İletişim Becerileri Desteklenmeli

- Teknik yazım, raporlama, sunum yapma vb. iletişim becerileri dersi konulmalıdır.
- Öğrenciler teknik belge hazırlama ve sunum yapma konusunda teşvik edilmelidir.

6. Güncel Sektörel Bilgiye Erişim Kolaylaştırılmalı

- Öğrencilere sektör dergileri, güncel tarım teknolojileri, dijital uygulamalar tanıtılmalıdır.
- Güncel gelişmelerle ilgili seminer, webinar ve mezun buluşmaları yapılmalıdır.

7. Pazarlama ve Markalaşma Alanında Uygulamalı Eğitimler Verilmeli

- Gerçek marka örnekleri üzerinden analiz çalışmaları yapılmalıdır.
- Öğrencilere yerel pazarlarda veya dijital platformlarda ürün pazarlama simülasyonları ve deneyimleri sunulmalıdır.

8. Coğrafi İşaret ve Sürdürülebilirlik Bilinci Saha Uygulamalarına Taşınmalı

- Coğrafi işaretli zeytin/zeytinyağı üreticileriyle işbirliği yapılmalıdır.
- Sürdürülebilirlik uygulamaları için saha incelemeleri düzenlenmelidir.

9. Öğrenci Katılımı ve Geribildirim Sistemleri Geliştirilmeli

- Öğrenciler düzenli olarak öğrenme çıktıları hakkında görüş bildirmeye teşvik edilmelidir.
- Anket sonuçları akademik kurulda değerlendirilmeli ve iyileştirmeler bu doğrultuda yapılmalıdır.

10. Etik ve Sosyal Sorumluluk Konuları İçin Atölye ve Projeler Eklenmeli

- Zeytin sektöründeki toplumsal etkiler, etik sorunlar ve yerel kalkınma rolleri üzerine interaktif çalışmalar ve projeler yapılmalıdır.

