



Balıkesir
Üniversitesi

2025-2026

ALTINOLUK MESLEK
YÜKSEKOKULU

KİMYA TEKNOLOJİSİ
PROGRAMI

**"ZEYTİNYAĞINDA KOKU VE
AROMA BİLİMİ: KİMYASAL
YAPIDAN DUYUSAL
TANIMLAMAYA"**

SEMİNERİ
ANKET DEĞERLENDİRME
RAPORU



Altınoluk Meslek Yüksekokulu
altinolukmyo@balikesir.edu.tr



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
"ZEYTİNYAĞINDA KOKU VE AROMA BİLİMİ: KİMYASAL YAPIDAN DUYUSAL
TANIMLAMAYA"
SEMİNERİ DEĞERLENDİRME RAPORU

Anket Adı: "Zeytinyağında Koku ve Aroma Bilimi: Kimyasal Yapıdan Duyusal Tanımlamaya" Semineri Değerlendirme Anketi

Katılımcı Sayısı: 20 öğrenci

**"Zeytinyağında Koku ve Aroma Bilimi: Kimyasal Yapıdan Duyusal Tanımlamaya"
Semineri Değerlendirme Raporu**

1. GİRİŞ

Zeytinyağının kimyasal yapısı ile duyusal özellikleri arasındaki ilişkinin anlaşılması, gıda bilimi ve kalite değerlendirme süreçleri açısından büyük önem taşımaktadır. Bu kapsamda düzenlenen "Zeytinyağında Koku ve Aroma Bilimi: Kimyasal Yapıdan Duyusal Tanımlamaya" başlıklı seminer, katılımcılara zeytinyağında koku ve aromanın oluşum mekanizmaları, uçucu bileşenlerin duyusal algı üzerindeki etkileri ve bilimsel temelli duyusal tanımlama yaklaşımları hakkında bilgi sunmayı amaçlamıştır. Seminerin etkililiğini değerlendirmek, katılımcı memnuniyet düzeyini belirlemek ve gelecekte gerçekleştirilecek benzer etkinliklerin niteliğini artırmak amacıyla etkinlik sonrasında bir anket çalışması yapılmış; elde edilen veriler doğrultusunda bu değerlendirme raporu hazırlanmıştır.

Sürdürülebilirlik nedir? Semineri etkililiğini değerlendirmek üzere, katılımcılara bir geri bildirim anketi uygulanmıştır. Bu ankete toplam 32 öğrenci katılmış olup, veriler 5'li Likert ölçeği (1: Kesinlikle katılmıyorum – 5: Kesinlikle katılıyorum) üzerinden toplanmıştır.

2. GENEL DEĞERLENDİRME

Likert ölçeği sonuçları incelendiğinde, seminerin tüm değerlendirme başlıklarında yüksek bir memnuniyet düzeyine ulaştığı görülmektedir. Katılımcıların seminerin genel organizasyonundan ve süresinden memnuniyetlerini ifade eden sorulara verdikleri yanıtların ortalamasının 4,64 olması, etkinliğin planlama ve zaman yönetimi açısından başarılı bir şekilde yürütüldüğünü göstermektedir. Seminer içeriğinin ilgi çekici ve faydalı bulunduğunu ortaya koyan 4,59'luk ortalama değer, konunun hem bilimsel hem

de uygulamaya dönük yönleriyle katılımcı beklentilerini karşıladığını ortaya koymaktadır.

Konuşmacının anlatımına ilişkin elde edilen 4,73 ortalama değeri ise sunumun açık, anlaşılır ve etkili olduğunu göstermektedir. Katılımcıların kendilerini seminer sırasında aktif bir katılımcı olarak hissettiklerini ve seminerin beklentilerini karşıladığını belirtmeleri, anlatım tarzının katılımcı etkileşimini desteklediğini ortaya koymaktadır. Açık uçlu sorulara verilen yanıtlar da bu bulguları destekler nitelikte olup, konuşmacının samimi, güler yüzlü ve iletişime açık anlatım tarzının seminerin verimliliğini artırdığı görülmektedir. Ayrıca katılımcıların büyük çoğunluğunun benzer seminerlerin gelecek yıllarda da düzenlenmesini istemesi, etkinliğin sürdürülebilirliği açısından olumlu bir gösterge olarak değerlendirilmektedir.

LİKERT SORULARI ANALİZİ

Sıra	Anket Sorusu	Ortalama	Medyan	Standart sapma
1	Etkinliğinin genel organizasyonundan memnun kaldım.	4,64	5	0,77
2	Etkinliğin süresi yeterliydi.	4,64	5	0,71
3	Etkinliğin içeriği ilgi çekici ve faydalıydı.	4,59	5	0,72
4	Konuşmacının anlatımı açık ve anlaşılırdı	4,73	5	0,45
5	Etkinlik sırasında kendimi aktif bir katılımcı olarak hissettim.	4,55	5	0,58
6	Etkinlik beklentilerimi karşıladı.	4,59	5	0,65
7	Gelecek yıllarda benzer etkinliklerin düzenlenmesini isterim.	4,64	5	0,64

Açık uçlu soru:

Genel Yorumlarınız veya paylaşmak istediğiniz başka görüşleriniz varmı?

Cevaplar:



-Konusmacı bana çok samimi geldi asık suratla değilde gülerek anlatmasını çok sevdim.

-Çok memnun kaldığım güzel bir etkinlikti.

3. İYİLEŞTİRME ÖNERİLERİ

Anket sonuçları genel olarak yüksek bir memnuniyet düzeyine işaret etmekle birlikte, seminerin içeriğinin daha da zenginleştirilmesine yönelik bazı geliştirme alanları bulunmaktadır. Katılımcı etkileşimini artırmak amacıyla, soru-cevap bölümlerine daha fazla zaman ayrılması ve koku–aroma örnekleri üzerinden yapılacak uygulamalı anlatımların programa dâhil edilmesi önerilmektedir. Ayrıca zeytinyağında aroma profillerinin sınıflandırılması, kusurlar ve pozitif özelliklerin karşılaştırmalı olarak ele alınması gibi başlıklara yer verilmesi, seminerin uygulama boyutunu güçlendirebilir.

Bunun yanında, benzer etkinliklerin farklı zeytinyağı çeşitleri veya üretim teknikleri odağında düzenlenmesi ve duyuşsal analiz yöntemlerine yönelik atölye çalışmalarının planlanması, katılımcıların konuya ilişkin bilgi ve becerilerini daha ileri seviyeye taşıyacaktır.

4. SONUÇ

Sonuç olarak, “Zeytinyağında Koku ve Aroma Bilimi: Kimyasal Yapıdan Duyusal Tanımlamaya” başlıklı seminerin katılımcı beklentilerini büyük ölçüde karşıladığı, genel memnuniyet düzeyinin yüksek olduğu ve seminerin amaçlarına ulaştığı tespit edilmiştir. Anket verileri ve katılımcı geri bildirimleri, etkinliğin organizasyon, içerik ve sunum açısından başarılı bir şekilde gerçekleştirildiğini ortaya koymaktadır. Elde edilen bulgular doğrultusunda, benzer bilimsel ve uygulamaya yönelik seminerlerin artırılarak sürdürülmesinin, katılımcıların alan bilgisi ve duyuşsal farkındalıklarının gelişimine önemli katkılar sağlayacağı değerlendirilmektedir.

