



Balıkesir
Üniversitesi

2025-2026

ALTINOLUK MESLEK
YÜKSEKOKULU

KİMYA TEKNOLOJİSİ
PROGRAMI

ETKİNLİK
DEĞERLENDİRME
RAPORU



Altınoluk Meslek Yüksekokulu
altinolukmyo@balikesir.edu.tr



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
ETKİNLİK DEĞERLENDİRME RAPORU

Anket Adı: “Zeytinyağında Koku-Tat ve Aroma Algısı: Zeytinyağı Tadımı ve Tadım Metodu” başlıklı etkinlik Değerlendirme Anketi (29.04.2026)

Katılımcı Sayısı: 21 öğrenci

Etkinlik Anketi Değerlendirme Raporu

1. GİRİŞ

Kimya Haftası etkinlikleri kapsamında “Zeytinyağında Koku-Tat ve Aroma Algısı: Zeytinyağı Tadımı ve Tadım Metodu” başlıklı etkinlik, katılımcıların zeytinyağının duyuşal özellikleri hakkında bilgi edinmelerini sağlamak, kaliteli zeytinyağını değerlendirme konusunda farkındalık oluşturmak ve uygulamalı tadım yöntemi ile teorik bilgileri deneyimlemelerine katkı sunmak amacıyla düzenlenmiştir.

Etkinlik sonrasında katılımcı memnuniyetini değerlendirmek amacıyla Likert tipi sorulardan oluşan bir anket uygulanmıştır. Anket kapsamında etkinlik içeriği, sunum ve anlatım ile genel değerlendirme başlıklarında katılımcı görüşleri alınmış ve elde edilen veriler analiz edilmiştir.

Bu ankete toplam 21 öğrenci katılmış olup, veriler 5’li Likert ölçeği (1: Kesinlikle katılmıyorum – 5: Kesinlikle katılıyorum) üzerinden toplanmıştır.

2. GENEL DEĞERLENDİRME

Anket sonuçları incelendiğinde etkinliğin katılımcılar tarafından oldukça yüksek düzeyde olumlu değerlendirildiği görülmektedir. Tüm maddelerde ortalama puanların 4,53 ile 4,84 arasında değişmesi, etkinliğin amaçlarına büyük ölçüde ulaştığını göstermektedir.





Etkinlik içeriği başlığında; konunun açık ve anlaşılır bulunması (4,84), içeriğin beklentileri karşılaması (4,79) ve verilen bilgilerin günlük yaşamla ilişkilendirilebilir olması (4,84) dikkat çekmektedir. Ayrıca katılımcıların zeytinyağının koku, tat ve aroma özellikleri hakkında yeterli bilgi edindiklerini belirtmeleri (4,74), etkinliğin bilgilendirici yönünün güçlü olduğunu göstermektedir. “Etkinlik, zeytinyağı kalitesi hakkında farkındalığımı artırdı” ifadesinin yüksek ortalamaya sahip olması (4,63), etkinliğin bilinçli tüketim konusunda katkı sağladığını ortaya koymaktadır.

Sunum ve anlatım boyutunda eğitmenin anlatımının açık ve anlaşılır bulunması (4,84) ile eğitmenin konuya hâkimiyetine ilişkin değerlendirme (4,84) öne çıkmaktadır. Ayrıca verilen örnekler ve uygulamaların konunun anlaşılmasını kolaylaştırdığı yönündeki yüksek değerlendirme (4,79), uygulamalı etkinlik yönteminin etkili olduğunu göstermektedir. Sunumun akıcı ve ilgi çekici bulunması da (4,53) katılımcı ilgisinin etkinlik boyunca sürdürülebildiğini ortaya koymaktadır.

Genel değerlendirme sonuçlarına göre katılımcılar etkinliği verimli bulmuş (4,68), benzer uygulamalı etkinliklerin devam etmesini istemiş (4,84) ve etkinliği arkadaşlarına tavsiye edebileceklerini belirtmişlerdir (4,74). Tüm maddelerde medyan değerinin 5 olması, katılımcıların büyük çoğunluğunun etkinliği yüksek düzeyde olumlu değerlendirdiğini göstermektedir. Standart sapma değerlerinin düşük olması ise katılımcı görüşlerinin büyük ölçüde benzerlik gösterdiğini ortaya koymaktadır.

LİKERT SORULARI ANALİZİ

Sıra	Anket Sorusu	Ortalama	Medyan	Standart sapma
A. Etkinlik İçeriği				
1	Etkinliğin konusu açık ve anlaşılırdı.	4,84	5	0,36
2	Etkinlik içeriği beklentilerimi karşıladı.	4,79	5	0,41
3	Zeytinyağının koku, tat ve aroma özellikleri hakkında yeterli bilgi edindim.	4,74	5	0,55
4	Etkinlikte verilen bilgiler günlük yaşamla ilişkilendirilebilirdi.	4,84	5	0,36
5	Etkinlik, zeytinyağı kalitesi hakkında farkındalığımı artırdı.	4,63	5	0,81
B. Sunum ve Anlatım				
1	Eğitmenin anlatımı açık ve anlaşılırdı.	4,84	5	0,36
2	Sunum akıcı ve ilgi çekiciydi.	4,53	5	0,99
3	Eğitmen konuya hâkimdi.	4,84	5	0,49
4	Verilen örnekler ve uygulamalar	4,79	5	0,52





	konuyu anlamamı kolaylaştırdı			
D. Genel Değerlendirme				
1	Etkinlik genel olarak verimliydi..	4,68	5	0,65
2	Bu tür uygulamalı etkinliklerin devam etmesini isterim.	4,84	5	0,49
3	Etkinliği arkadaşlarıma tavsiye ederim.	4,74	5	0,64

3. İYİLEŞTİRME ÖNERİLERİ

- Uygulamalı tadım etkinliklerine daha fazla zaman ayrılarak katılımcı deneyimi artırılabilir.
- Farklı zeytinyağı örneklerinin karşılaştırmalı olarak değerlendirildiği uygulamalar etkinliğe eklenebilir.
- Zeytinyağı üretim süreçleri, kalite kriterleri ve duysal analiz yöntemleri hakkında ileri düzey içerikler planlanabilir.
- Katılımcılara etkinlik sonunda kısa bilgilendirme dokümanları veya tadım rehberleri sunulabilir.
- Benzer etkinliklerin farklı hedef gruplara yönelik olarak düzenlenmesi farkındalık çalışmalarının yaygınlaşmasına katkı sağlayabilir.

4. SONUÇ

“Zeytinyağında Koku-Tat ve Aroma Algısı: Zeytinyağı Tadımı ve Tadım Metodu” başlıklı etkinlik, katılımcıların zeytinyağına yönelik bilgi düzeylerini artırmış, duysal farkındalık kazanmalarına katkı sağlamış ve uygulamalı öğrenme açısından verimli bir deneyim sunmuştur.

Anket sonuçları etkinliğin içerik, anlatım ve uygulama boyutlarında yüksek memnuniyet oluşturduğunu göstermektedir. Özellikle uygulamalı etkinliklerin katılımcılar tarafından olumlu değerlendirilmesi, benzer çalışmaların sürdürülmesinin önemini ortaya koymaktadır.

