Zaman damgası	1. Cinsiyetiniz	2. Mezun Olduğunuz Program?	3. Okula Giriş Yılınız?	4. Mezun Olduğunuz Yıl?	5. Mesleksel Sanayi Eğitiminize Devam Ettiniz mi?	6. Eğitimin Aldığınız Sektörde mi Çalışıyorsunuz?	7. Size GUB'den aldığınız eğitimin en olumlu 3 yö	8. Size GUB'den aldığınız eğitimin geliştirilebileci	9. Aşağıdaki ifadelere göre görüşünüze en uygun o	9. Aşağıdaki ifadelere göre görüşünüze en uygun o	9. Aşağıdaki ifadelere göre görüşünüze en uygun o	9. Aşağıdaki ifadelere göre görüşünüze en uygun o	9. Aşağıdaki ifadelere göre görüşünüze en uygun o	9. Aşağıdaki ifadelere göre görüşünüze en uygun o	9. Aşağıdaki ifadelere göre görüşünüze en uygun o	9. Aşağıdaki ifadelere göre görüşünüze en uygun o	9. Aşağıdaki ifadelere göre görüşünüze en uygun o	9. Aşağıdaki ifadelere göre görüşünüze en uygun o
17.10.2023 12:39:18	Kadın	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2018	2022	Lisans Mezunuyum	Evet	Yok	Yok	Katılıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum
17.10.2023 15:17:04	Kadın	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2016	2020	Yüksek Lisans Mezunuyum	Evet	Hocalarımızla sohbetlerle birebir iletişim kurma imka Yeni binanın yapımıyla birlikte artan olanaklar Uygulamalarda kullanılacak yabancı ortama erişilebilir	Malzeme tedarğünde yaşanan sıkıntılar Hocalardaki bilgi yetersizliği Hocaların eşcileri	Katılıyorum	Kararsızım	Kesinlikle Katılıyorum	Kararsızım	Kararsızım	Katılıyorum	Kararsızım	Kararsızım	Kararsızım	Katılıyorum
17.10.2023 17:38:12	Erkek	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2019	2023	Lisans Mezunuyum	Evet	Elimizde bulunan kısıtlı imkanlarla yeniliklere yaratıcı Akademik ve teorik anlamda hocalarımızın deneyim Sosyololuk sahibi olma, edinediğimiz bilgileri iş ve ç	Uygulamalı derslerin ders saatlerinin artırılması Bir tane daha mutfak açılması Okuldaki etkinlik ve yarışmaların artırılması	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Katılıyorum	Katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
17.10.2023 19:09:45	Erkek	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2019	2023	Lisans Mezunuyum	Evet	Yok	Yok	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Katılmıyorum
17.10.2023 19:12:07	Erkek	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2017	2023	Lisans Mezunuyum	Evet	Yenilikçi olması, kariyer planlamasında önemli pay -	Saha etkinlikleri, bazı ders içerikleri ve simülasyon s	Katılıyorum	Katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Katılıyorum	Katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
17.10.2023 19:51:16	Kadın	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2019	2023	Lisans Mezunuyum	Evet	Eğitim gastronomi için kesinlikle yetersiz ve geliştir	1. Mutfak alışması 2. Malzeme temini 3. Eğitim	Kararsızım	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum
17.10.2023 19:57:49	Kadın	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2019	2023	Lisans Mezunuyum	Evet	Hocaların, keyifli geçirilmeye çalıştları mutfak ders	Derslerin süresi, öğrencilerin teorik derslerde odaklı	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum
17.10.2023 20:37:10	Kadın	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2019	2023	Lisans Mezunuyum	Hayır	Hocaların ilgili ilgili ve çaba içerisinde olması Arkadaşlıkların sağlam olması Okul küçük olduğu için bir aile ortamının oluşması	Mutfak arası gerçekçilerin geliştirilmesi Yeterli ürün bulundurulması Uygulama kısıtlı zamanda olmaması	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kararsızım
18.10.2023 19:19:32	Kadın	Biokçılık Teknolojisi	2015	2019	Lisans Mezunuyum	Hayır	*Meslek sahibi olma, *Öğrenmelerini kaliteli olması *Dalışç eğitiminin verilmesi ve yıldız sahibi olma	Yeterli alet ve ekipmanları sahip olması Uygulamalı eğitimlerin artması Teknik geçileri artması	Kesinlikle Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
18.10.2023 21:04:49	Kadın	Biokçılık Teknolojisi	2016	2018	Lisans Mezunuyum	Evet	Dalış	Uygulama dersleri, atarma kodu	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Katılmıyorum
20.10.2023 09:42:25	Kadın	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2018	2022	Lisans Mezunuyum	Hayır	Akademisyenlerde bire bir iletişim fırsatı. İlgili akademik kadro.	Sektörel çalışmada daha etkin rol. Etkinlik sayısının arttırılması. Ders ekipman sayısının arttırılması.	Kesinlikle Katılıyorum	Katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kararsızım	Kararsızım	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kararsızım
20.10.2023 09:44:49	Erkek	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2019	2023	Lisans Mezunuyum	Evet	Küçük bir okul olduğu için bilgiye kolay ulaşırım,mutf	Ekipmanlarkaynaklar,dizen	Katılıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kararsızım	Kararsızım	Katılıyorum	Kararsızım	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
20.10.2023 10:28:21	Kadın	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2018	2022	Yüksek Lisans Mezunuyum	Evet	Özgüveb kazandım tek başıma yaşama becerisi ka	Malzemler konusunda daha iyi destek verilebilir en	Kesinlikle Katılmıyorum	Kararsızım	Kararsızım	Kesinlikle Katılmıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kararsızım	Kesinlikle Katılıyorum
20.10.2023 11:18:41	Kadın	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	19	2022	Yüksek Lisans Mezunuyum	Hayır	Yok	Malzeme temini kontrol altında olabilir. Mutfak den	Katılıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum
20.10.2023 12:20:27	Erkek	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2019	2023	Lisans Mezunuyum	Evet	Senem,Zeynep ve Hande hoca dışında olumlu yönü	Hocaların daha donanımlı olması Mutfağın yeterlıcılığı Bütçe	Kararsızım	Katılmıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Kararsızım	Katılıyorum
20.10.2023 13:02:29	Kadın	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2016	2020	Yüksek Lisans Mezunuyum	Evet	*mikanozluk içinde bir geyler üretmeyi öğreneyorum *aktivite olmadığı için mecbur ders çalışıyorsunuz. *insanlara karşı tahammül seviyeniz artıyor. Sabır ö * adadaki çoklu kültür çok verimli. Türk Rum Kürt ta	Akanda uzman kişilerle çalışmak Öğrenciye destek ve yardımların gelişmesi Sosyal etkinlikler kulüpler artması -	Katılıyorum	Katılmıyorum	Katılıyorum	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kararsızım
21.10.2023 07:43:02	Erkek	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2018	2023	Lisans Mezunuyum	Hayır	-	Mutfak ve uygulama alanındaki yeterizlik ve mutfa	Kesinlikle Katılıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kararsızım	Kesinlikle Katılmıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılıyorum
29.10.2023 12:20:15	Kadın	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2018	2022	Lisans Mezunuyum	Hayır	Gastronomi Araştırmaları dersine Hande hocanın g Senem hocanın yapmış olduğu seminerler. Mutfağı kullanabiliyor olmamız.	Merkez kampüsde daha fazla etkileşim. Öğrenci merkezdi bir şekilşeyin.	Katılıyorum	Katılıyorum	Katılıyorum	Katılmıyorum	Katılıyorum	Katılıyorum	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Katılmıyorum	Katılıyorum