



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MYO Müdürlüğü
Faaliyet Sonrası Değerlendirme Raporu

Doküman No	KYS-FRM-467
İlk Yayın Tarihi	27.10.2025
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	
Sayfa	1/1

<i>Alan</i>	<i>Bilgi / Açıklama</i>
Faaliyetin Adı	Güzelyurt MYO Gıda İşleme Bölümü Öğrencilerinin Formet Kombine Hayvan İşletmesine Teknik İnceleme ve Saha Ziyareti
Faaliyetin Amacı	Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin mesleki gelişimlerini desteklemek, hayvansal hammadde üretimi ve hijyenine yönelik sektörel uygulamaları yerinde incelemek; modern süt sağım teknikleri, soğuk zincir süt depolama sistemleri, çiğ süt kalitesi ve besilik hayvan besleme teknolojilerini sahada doğrudan uzmanından görerek teorik bilgilerini pekiştirmektir.
Faaliyet Türü	☐ Proje ☐ Konferans/Seminer ☐ Kurs ☒ Diğer: Teknik Gezi / Saha Uygulaması
Faaliyetin Tarihi ve Yeri	13.10.2026 / Formet Kombine Hayvan İşletmesi - Güzelyurt / AKSARAY
Yurt İçi / Yurt Dışı	☒ Yurt İçi ☐ Yurt Dışı
Faaliyetin Bitiş Tarihi	13.10.2026
Faaliyet / Katkı Sunanlar (Görev ve Unvanı)	• Dr. Ender ERDOĞAN (Yüksekokul Akademik Personeli / Gezi Sorumlusu) • Ramazan DUYSAK (Formet Kombine Hayvan İşletmesi Sorumlusu)
Faaliyetin Gerçekleştirilme Süreci ve Yaşanan Zorluklar (Teknik altyapı, materyal, organizasyon vb.)	2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı güz döneminde, Güzelyurt MYO akademik personeli Dr. Ender Erdoğan yönetiminde Gıda İşleme Bölümü öğrencileriyle ilçenin önde gelen hayvancılık tesislerinden Formet Kombine Hayvan İşletmesi'ne teknik gezi gerçekleştirilmiştir. İşletme sorumlusu Ramazan Duysak eşliğinde tesis gezilerek öğrencilere; modern mekanik süt sağım üniteleri, sütün kalitesini koruyan soğuk süt depolama tank ve gereçleri, padoklar ile besilik büyükbaş hayvanların rasyon ve beslenme teknikleri yerinde uygulamalı olarak anlatılmıştır. Ziyaret, planlanan akış doğrultusunda herhangi bir teknik altyapı, ulaşım veya organizasyonel aksaklık yaşanmadan başarıyla tamamlanmıştır.
Faaliyetin Amacına Ulaşıp Ulaşılmadığı	Faaliyet hedeflenen kazanımlara tam olarak ulaşmıştır. Geleceğin gıda teknikleri, çiğ sütün birincil üretim aşamasından depolanmasına kadar geçen kritik süreçleri ve hayvansal gıdalarda kaliteyi doğrudan etkileyen bakım/besleme koşullarını yerinde

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MYO Müdürlüğü
Faaliyet Sonrası Değerlendirme Raporu

Doküman No	KYS-FRM-467
İlk Yayın Tarihi	27.10.2025
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	
Sayfa	1/1

<i>Alan</i>	<i>Bilgi / Açıklama</i>
na İlişkin Değerlendirme	gözlemleyerek teorik ders bilgilerini pratik saha dinamikleriyle başarıyla bütünleştirmişlerdir.
Faaliyete İlişkin Geri Bildirimler	Öğrenciler, gıda endüstrisinin temel hammaddesi olan sütün sağım ve muhafaza koşullarını modern ekipmanlar (soğutma tankları vb.) üzerinde görmekten ve uzman rehberliğinde sorularına doğrudan yanıt bulmaktan son derece memnun kaldıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcılar bu tarz çiftlik ve entegre tesis ziyaretlerinin mesleki vizyonlarına önemli katkı sunduğunu belirtmiş; nazik ev sahipliği ve rehberlikleri için işletme yetkililerine teşekkür edilmiştir.
Katılımcıların Faaliyet Sonrası Edinimleri	• Modern süt sağım sistemleri, mekanizasyonu ve sağım hijyeni kuralları, • Çiğ sütün bozulmasını önleyen soğuk zincir, soğuk depolama tanklarının çalışma prensipleri ve sanitasyonu, • Besilik büyükbaş hayvanların bakım, barınak (kulübe/padok) ve besleme tekniklerinin et/süt kalitesine etkileri, • Hayvancılık işletmelerinde biyogüvenlik, sanitasyon ve genel hijyen standartları.
Öneriler	Hammadde üretim aşamalarının incelenmesine yönelik bu tür hayvancılık ve kombine işletme teknik gezilerinin, Süt Teknolojisi ve Et Teknolojisi dersleriyle entegre olarak her eğitim-öğretim döneminde düzenli yürütülmesi ve süt/et işleme tesislerine yapılacak ziyaretlerle desteklenmesi önerilmektedir.
Etkinlik Materyali ve Görseli (Belge, Afiş, Resim, Resim, Sunum vb.)	Tesis girişindeki toplu katılım grubu, barınak/besi üniteleri, buzağı kulübeleri ve soğuk süt depolama tankı inceleme aşamalarını belgeleyen teknik gezi uygulama fotoğrafları rapora eklenmiştir.

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü

Alan	Bilgi / Açıklama
	

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü

Alan	Bilgi / Açıklama
	

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü

Alan	Bilgi / Açıklama
	

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü

Alan	Bilgi / Açıklama
	

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü

Alan	Bilgi / Açıklama
	

Tarih: 13/10/2026

Adı Soyadı: Dr. Ender ERDOĞAN

İmza:

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü