

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

2026-2027 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ DÖNEMİ
ÖĞRENCİ MEMNUNİYET ANKETİ
DEĞERLENDİRME RAPORU

Değerlendirme Dönemi: 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi

Anket Uygulama Tarihi: 06.10.2026

1. Amaç ve Kapsam

Bu rapor, Gıda Teknolojisi Programında öğrenim gören öğrencilerin eğitim-öğretim süreçleri, ders içerikleri, laboratuvar ve uygulama olanakları, öğretim elemanı desteği, bölüm duyuruları ve genel memnuniyet düzeylerine ilişkin görüşlerini değerlendirmek amacıyla hazırlanmıştır. Rapor kapsamında kişisel bilgiler değerlendirmeye alınmamış; bulgular toplu ve anonim biçimde sunulmuştur.

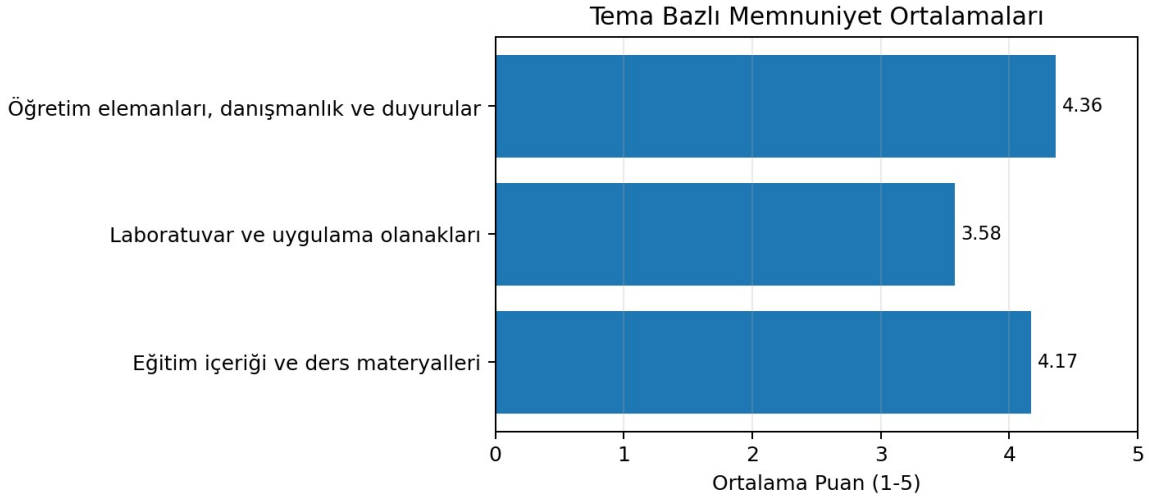
Anket yanıtları 06.10.2026 tarihinde Google Forms üzerinden toplanmıştır. Veri setinde 40 geçerli öğrenci yanıtı analiz edilmiştir. Kişisel veri niteliğindeki ad-soyad ve telefon bilgileri rapora dahil edilmemiştir. Madde bazlı hesaplamalarda yalnızca geçerli yanıtlar esas alınmıştır.

2. Yöntem

Anket maddeleri 1-5 puan aralığında değerlendirilmiştir. Bu raporda 1 en düşük memnuniyet, 5 en yüksek memnuniyet düzeyi olarak yorumlanmıştır. Ortalama puanlar, her bir maddeye verilen sayısal yanıtların aritmetik ortalaması alınarak hesaplanmıştır. Olumlu yanıt oranı 4 ve 5 puan veren öğrencilerin toplam geçerli yanıt içindeki oranını; düşük yanıt oranı ise 1 ve 2 puan veren öğrencilerin oranını göstermektedir.

3. Genel Bulgular

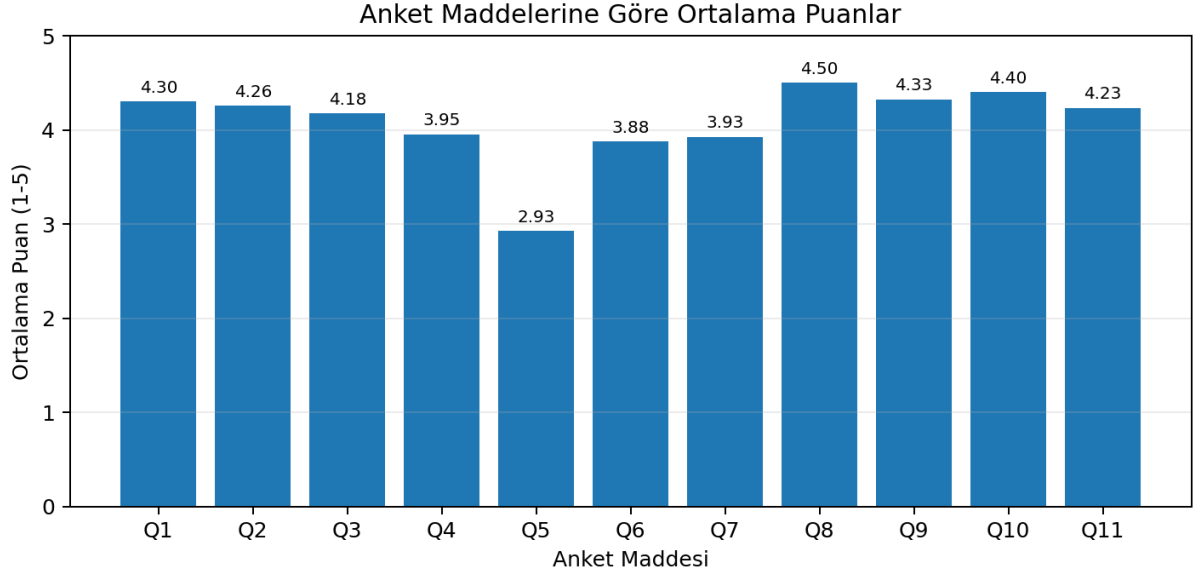
Geçerli Yanıt Sayısı	40
Genel Ortalama Memnuniyet Puanı	4.08 / 5
En Yüksek Tema Ortalaması	Öğretim elemanları, danışmanlık ve duyurular (4.36 / 5)
İyileştirme Odağı	Laboratuvar araç-gereç, cihaz ve uygulama olanaklarının güçlendirilmesi



Şekil 1. Tema bazlı memnuniyet ortalamaları

Genel memnuniyet ortalaması 4.08/5 olarak hesaplanmıştır. Sonuçlar, öğrencilerin özellikle öğretim elemanlarının derse hazırlığı, sektörel yenilikler ve kariyer fırsatları konusunda rehberlik, danışmanlık desteği ve bölüm duyuruları konularında yüksek memnuniyet bildirdiğini göstermektedir. Laboratuvar araç-gereç ve cihaz olanakları ise iyileştirme çalışmalarının sürdürülmesi gereken temel izleme alanı olarak öne çıkmıştır.

4. Madde Bazlı Sonuçlar



Şekil 2. Anket maddelerine göre ortalama puanlar

Aşağıdaki tabloda her bir anket maddesi için ortalama puan, olumlu yanıt oranı ve düşük yanıt oranı sunulmuştur. Olumlu yanıt oranı 4-5 puanları; düşük yanıt oranı 1-2 puanları ifade etmektedir.

Madde	Kısa İçerik	Ort.	Olumlu (%)	Düşük (%)
Q1	Ders içerikleri ve mevzuat	4.30	77.5	7.5
Q2	Teorik derslerin sektör uygulamaları	4.26	79.5	5.1
Q3	Seçmeli ders havuzu	4.18	82.5	10.0
Q4	Kaynaklar ve materyaller	3.95	72.5	15.0
Q5	Laboratuvar araç-gereç ve cihazlar	2.93	37.5	40.0
Q6	Uygulamalı derslerde pratik imkânı	3.88	67.5	12.5
Q7	Laboratuvar ortamı ve İSG	3.93	67.5	12.5
Q8	Öğretim elemanlarının derse hazırlığı	4.50	90.0	5.0
Q9	Danışmanlık / ders dışı erişim	4.33	80.0	2.5
Q10	Sektörel yenilikler ve kariyer rehberliği	4.40	90.0	5.0
Q11	Bölüm duyurularının zamanında yapılması	4.23	84.6	7.7

5. Değerlendirme

5.1. Güçlü Yönler

- Öğretim elemanlarının derslere hazırlıklı gelmesi ve konulara hâkimiyeti 4.50/5 ile en yüksek ortalamaya sahip maddedir.
- Gıda sektöründeki yenilikler ve kariyer fırsatları konusunda rehberlik 4.40/5; ders dışı danışmanlık ve erişilebilirlik ise 4.33/5 düzeyindedir.
- Ders içeriklerinin güncel gıda teknolojisi ve mevzuatıyla uyumu 4.30/5 ortalama ile güçlü bir değerlendirme almıştır.
- Açık uçlu yanıtlarda iş ve kariyer olanakları, öğretim elemanı ilgisi, uygulamalı eğitim, gıda alanında bilinç kazanma ve mesleki bilgi edinme programın güçlü yönleri olarak öne çıkmıştır.

5.2. İyileştirme Odakları

- Laboratuvar araç-gereç ve cihaz olanakları 2.93/5 ortalama ile iyileştirme çalışmalarının öncelikli izleme alanıdır.

- Uygulamalı derslerde pratik yapma imkânı 3.88/5 düzeyine ulaşmış; açık uçlu yanıtlarda daha fazla deney, uygulama ve modern ekipman kullanımı yönündeki beklentiler devam etmiştir.
- Açık uçlu önerilerde laboratuvar ekipmanlarının çeşitlendirilmesi, cihaz bakım-onarımının sürdürülmesi, sarf malzemesi olanaklarının artırılması ve uygulama alanının daha etkin kullanılması sık tekrar eden başlıklardır.

5.3. Dönemsel İzleme ve Olumlu Gelişim

2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi raporu ile 2026-2027 Güz Dönemi sonuçları aynı tema başlıkları üzerinden karşılaştırıldığında, genel memnuniyet ve üç ana tema ortalamasının tamamında olumlu yönlü değişim görülmüştür. Güz dönemindeki bazı anket maddelerinde ifade güncellemeleri bulunduğundan karşılaştırma, kalite izleme amacıyla tematik düzeyde yorumlanmıştır.

Gösterge	Bahar 2026	Güz 2026	Değişim
Genel memnuniyet	3.94	4.08	+0.14
Eğitim içeriği ve ders materyalleri	4.13	4.17	+0.04
Laboratuvar ve uygulama olanakları	3.24	3.58	+0.34
Öğretim elemanları, danışmanlık ve duyurular	4.29	4.36	+0.07
Uygulamalı derslerde pratik imkânı (Q6)	3.38	3.88	+0.50
Laboratuvar araç-gereç ve cihazlar (Q5)	2.62	2.93	+0.31

Genel ortalamanın 3.94/5 düzeyinden 4.08/5 düzeyine yükselmesi; laboratuvar ve uygulama olanakları temasının 3.24/5 düzeyinden 3.58/5 düzeyine ulaşması ve uygulamalı derslerde pratik imkânı maddesinin 3.38/5 düzeyinden 3.88/5 düzeyine yükselmesi, dönemsel izleme açısından somut olumlu gelişim göstergeleridir. Bu gelişimin sürdürülebilirliği için laboratuvar altyapısı ve uygulama olanaklarının düzenli olarak izlenmesine devam edilmesi önem taşımaktadır.

5.4. Açık Uçlu Yanıtların Tematik Özeti

Tema	Öne Çıkan Görüşler	Rapor Yorumu
Sektörel istihdam ve mesleki alan	İş imkânı, sektörün sürekli ihtiyaç duyduğu bir alan olması, çalışma olanaklarının genişliği	Programın mesleki karşılığının ve istihdam potansiyelinin öğrenciler tarafından güçlü algılandığını göstermektedir.
Öğretim elemanı desteği	Öğretim elemanlarının ilgisi, anlaşılır anlatım ve öğrencilerle iletişim	Akademik destek ve öğrenci-öğretim elemanı etkileşiminin güçlü bulunduğunu göstermektedir.
Uygulama odaklı eğitim	Teorik bilginin laboratuvar uygulamalarıyla desteklenmesi, analiz yapma ve mesleki deneyim	Uygulamalı öğrenmenin programın değer üreten unsurlarından biri olduğunu göstermektedir.
Laboratuvar altyapısının geliştirilmesi	Daha fazla/modern ekipman, bakım-onarım, sarf malzemesi, deney sayısı ve alan kullanımı	İyileştirme çalışmalarında laboratuvar altyapısının düzenli izlenmesinin önemini göstermektedir.
Mesleki yeterlilik algısı	Yanıtların çoğunda yeterli/olumlu algı; bazı öğrencilerde deneyim ve uygulama arttıkça güçlenecek yeterlilik beklentisi	Mesleki özgüvenin genel olarak olumlu olduğunu; uygulama ve sektör temasının bu algıyı daha da güçlendirebileceğini göstermektedir.

6. İyileştirme ve Süreklilik Önerileri

İyileştirme Alanı	Önerilen Faaliyet	Sorumlu/İlgili Birim	İzleme Göstergesi
Laboratuvar araç-gereç ve cihaz olanakları	Temel analiz ekipmanı ve sarf malzemesi envanterinin güncellenmesi; bakım-onarım kayıtlarının düzenli izlenmesi ve öncelikli ihtiyaçların kayıt altına alınması.	Bölüm Başkanlığı / MYO Yönetimi	Güncel envanter, bakım-onarım kayıtları, temin edilen malzeme/ekipman sayısı
Uygulamalı derslerde pratik imkânı	Gıda analizleri ve kalite kontrol uygulamalarında öğrenci katılımını artıran grup/rotasyon düzenlemelerinin ve deney çeşitliliğinin sürdürülmesi.	Ders sorumluları / Bölüm	Uygulama sayısı, öğrenci katılımı, sonraki dönem anket puanı
Laboratuvar verimliliği ve İSG	Laboratuvar kullanım kurallarının görünür tutulması, dönem başı İSG bilgilendirmelerinin kayıt altına alınması ve çalışma alanının etkin kullanımının izlenmesi.	Bölüm / Laboratuvar sorumluları	İSG bilgilendirme kayıtları, laboratuvar kullanım kayıtları, öğrenci memnuniyeti
Ders kaynakları ve öğrenme materyalleri	Sunum, video, güncel makale ve mevzuat kaynaklarının ders içeriğiyle ilişkilendirilerek çeşitlendirilmesi ve güncelliğinin sürdürülmesi.	Öğretim elemanları	Ders materyali güncelleme kayıtları, öğrenci geri bildirim puanı
Sektör ve kariyer bağlantısı	Derslerde güncel sektör örnekleri, kariyer olanakları, kalite kontrol uygulamaları ve mevzuat değişikliklerine düzenli olarak yer verilmesi.	Öğretim elemanları / Bölüm	Ders içerik güncelleme kayıtları, kariyer/sector etkinliği kayıtları

7. Sonuç

Öğrenci Memnuniyet Anketi sonuçlarına göre Gıda Teknolojisi Programında genel memnuniyet düzeyi 4.08/5 olarak gerçekleşmiştir. Öğrenciler; öğretim elemanlarının derse hazırlığı, sektörel yenilikler ve kariyer fırsatları konusunda rehberlik, danışmanlık desteği, ders içeriklerinin güncelliği ve bölüm duyuruları açısından programı yüksek düzeyde olumlu değerlendirmiştir.

Önceki döneme göre genel memnuniyet ortalamasının 3.94/5 düzeyinden 4.08/5 düzeyine yükselmesi; özellikle laboratuvar ve uygulama olanakları temasında 3.24/5 düzeyinden 3.58/5 düzeyine ulaşılması, kalite izleme sürecinde olumlu gelişim olarak değerlendirilmiştir. Laboratuvar ekipman ve uygulama olanaklarının güçlendirilmesine yönelik çalışmaların izlenmesi; uygulamalı derslerde öğrenci katılımının sürdürülmesi ve ders içeriklerinin sektörle ilişkisinin güncel tutulması, programın sürekli iyileştirme yaklaşımını destekleyecektir.

Ek 1. Anket Maddeleri

- Q1.** Ders içerikleri, güncel gıda teknolojisi ve mevzuatı (TGK vb.) ile uyumludur.
- Q2.** Teorik dersler, gıda endüstrisindeki uygulama alanlarını kapsayacak niteliktedir.
- Q3.** Seçmeli ders havuzu, mesleki ilgi alanlarıma göre kendimi geliştirmeme olanak tanıyor.
- Q4.** Derslerde kullanılan kaynaklar ve materyaller (sunum, video, makale) öğrenmeyi destekliyor.
- Q5.** Gıda analiz laboratuvarlarındaki araç-gereç ve cihazlar yeterlidir.
- Q6.** Uygulama derslerinde (Gıda Analizleri vb.) yeterli pratik yapma imkânı buluyorum.
- Q7.** Laboratuvar ortamı, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygundur.
- Q8.** Öğretim elemanları derslere hazırlıklı gelmekte ve konulara hâkimdir.
- Q9.** Ders dışı saatlerde (danışmanlık saatleri) öğretim elemanlarına ulaşabiliyorum.
- Q10.** Öğretim elemanları, gıda sektöründeki yenilikler ve kariyer fırsatları konusunda rehberlik ediyor.
- Q11.** Bölüm duyuruları (sınav programı, staj vb.) zamanında ve açık bir şekilde yapılıyor.

Karşılaştırma kaynağı: Gıda Teknolojisi Programı 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi Öğrenci Memnuniyet Anketi Değerlendirme Raporu.