



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

Alan	Bilgi / Açıklama
Faaliyetin Adı	Fermente Gıdalar Teknolojisi Dersi Kapsamında Tescilli Gelveri Ekmeği Fırını Teknik İnceleme ve Uygulama Ziyareti
Faaliyetin Amacı	Gıda İşleme Bölümü 2. sınıf öğrencilerinin, Fermente Gıdalar Teknolojisi dersi kapsamında edindikleri teorik fermentasyon ve fırıncılık teknolojisi bilgilerini sahada pekiştirmek; Güzelyurt yöresinin tescilli / coğrafi işaretli ürünü olan Gelveri Ekmeği'nin hamur hazırlama, fermentasyon, şekillendirme ve geleneksel fırınlama proses aşamalarını doğrudan ustaları eşliğinde bizzat uygulayarak sektörel tecrübe ve mesleki beceri kazanmalarını sağlamaktır.
Faaliyet Türü	☐ Proje ☐ Konferans/Seminer ☐ Kurs ☒ Diğer: Teknik Gezi / Saha Uygulaması
Faaliyetin Tarihi ve Yeri	21.10.2026 / Gelveri Ekmeği Fırını - Güzelyurt / AKSARAY
Yurt İçi / Yurt Dışı	☒ Yurt İçi ☐ Yurt Dışı
Faaliyetin Bitiş Tarihi	21.10.2026
Faaliyet / Katkı Sunanlar (Görev ve Unvanı)	• Doç. Dr. Nuran ERDEM (Koordinatör / Gıda İşleme Bölüm Başkanı) • Ramazan TETİK (İşletmeci / Usta - Gelveri Ekmeği Fırını) • Sultan TETİK (İşletmeci / Usta - Gelveri Ekmeği Fırını)
Faaliyetin Gerçekleştirilme Süreci ve Yaşanan Zorluklar (Teknik altyapı, materyal, organizasyon vb.)	2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı güz yarıyılı Fermente Gıdalar Teknolojisi dersi kapsamında, Gıda İşleme Bölüm Başkanı Doç. Dr. Nuran Erdem koordinatörlüğünde 2. sınıf öğrencileriyle Gelveri Ekmeği Fırını'na teknik ziyaret gerçekleştirilmiştir. Ziyaret kapsamında işletme sorumluları ve ustaları Ramazan Tetik ile Sultan Tetik tarafından ekmek üretiminin tüm teknolojik proses basamakları uygulamalı olarak anlatılmıştır. Öğrenciler yalnızca teorik ve görsel anlatımla kalmayıp üretim tezgâhına geçerek hamur açma, şekillendirme ve geleneksel kara fırında pişirme işlemlerine fiilen katılmışlardır. Etkinlik, planlanan takvim ve akış doğrultusunda herhangi bir teknik, lojistik veya organizasyonel aksaklık yaşanmadan başarıyla tamamlanmıştır.
Faaliyetin Amacına	Faaliyet hedeflenen kazanımlara eksiksiz şekilde ulaşmıştır. Öğrenciler geleneksel fermente unlu mamul üretimindeki kritik kontrol noktalarını, mayalanma

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

Alan	Bilgi / Açıklama
Ulaşıp Ulaşılmadığı na İlişkin Değerlendirme	dinamiklerini ve yöresel tescilli ürünlerin üretim standartlarını işletme koşullarında bizzat deneyimleme fırsatı bulmuş; üniversite-yerel üretici iş birliği çerçevesinde mesleki özgüven ve pratik beceri elde etmişlerdir.
Faaliyete İlişkin Geri Bildirimler	Katılımcı öğrenciler, derste teorik olarak gördükleri fermantasyon süreçlerini fırın ortamında bizzat yoğurma, açma ve pişirme adımlarıyla deneyimlemekten büyük memnuniyet duyduklarını belirtmişlerdir. Yerel lezzetlerin endüstriyel ve geleneksel üretim proseslerine yönelik bu tarz saha uygulamalarının devam etmesi yönünde olumlu geri bildirimler alınmıştır. Misafirperverlikleri ve öğretici yaklaşımları dolayısıyla işletmeciler Ramazan Tetik, Sultan Tetik ve fırın çalışanlarına teşekkür edilmiştir.
Katılımcıların Faaliyet Sonrası Edinimleri	- Fermente hamur teknolojisinde fermantasyon basamakları ve sıcaklık/süre parametrelerinin kontrolü, - Tescilli yöresel unlu mamullerde (Gelveri Ekmeği) geleneksel formülasyon ve şekillendirme teknikleri, - Taş/kara fırın pişirme dinamikleri, fırın küreği kullanımı ve ısı transferi prosesi, - Fırıncılık işletmelerinde hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği gerekliliklerinin yerinde gözlemlenmesi.
Öneriler	Geleneksel ve coğrafi işaretli fermente ürünlerin üretim tekniklerini incelemeye yönelik bu tür işletme ziyaretlerinin ders müfredatlarıyla entegre şekilde her dönem sürdürülmesi ve ilçedeki diğer gıda işletmelerini (süt, et, unlu mamuller vb.) kapsayacak şekilde çeşitlendirilmesi önerilmektedir.
Etkinlik Materyali ve Görseli (Belge, Afiş, Resim, Resim, Sunum vb.)	Faaliyet sırasında fırın üretim tezgâhında hamur işleme, fırınlama aşamaları ve toplu katılımı 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
	 REDMI NOTE 13 PRO 5G 21/10

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: 21/10/2026

Adı Soyadı: Doç. Dr. Nuran ERDEM

İmza:

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