



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	Toplumsal Katkı Kapsamında Dış Paydaş İş Birlikli "Çiftlikten Sofraya Güvenli Gıda" Saha ve Laboratuvar Uygulaması
Faaliyetin Amacı	2. sınıf öğrencilerinin kanatlı hayvan yetiştiriciliği, bakım ve besleme süreçlerini yerinde gözlemlmelerini sağlamak; hayvan refahı, iş sağlığı-güvenliği ve hijyen-sanitasyon kurallarına uygun olarak kanatlı kesim ve karkas hazırlama basamaklarını uygulamalı olarak deneyimlemelerine imkân tanımadır. Ayrıca, elde edilen karkasların soğuk zincir prensiplerine bağlı kalınarak Güzelyurt MYO Gıda İşleme Bölümü Laboratuvarlarına naklini gerçekleştirmek ve hammadde kabulünden başlayarak kalite kontrol parametreleri ile gıda güvenliği kriterlerini sahadan laboratuvara uzanan entegre bir süreç dâhilinde pratik olarak pekiştirmektir.
Faaliyet Türü	☐ Proje ☐ Konferans/Seminer ☐ Kurs ☒ Diğer:
Faaliyetin Tarihi ve Yeri	26.03.2026 / Güzelyurt - Necati Salan ve Yurdağül Salan'a ait çiftlik sahası, Güzelyurt MYO Gıda İşleme Bölümü Laboratuvarları
Yurt İçi / Yurt Dışı	☒ Yurt İçi ☐ Yurt Dışı
Faaliyetin Bitiş Tarihi	26.03.2026
Faaliyet / Katkı Sunanlar (Görev ve Unvanı)	Doç. Dr. Nuran ERDEM
Faaliyetin Gerçekleştirilme Süreci ve Yaşanan Zorluklar (Teknik altyapı, materyal, organizasyon vb.)	Uygulamalı eğitim kapsamında yerel paydaşlarımız Necati Salan ve Yurdağül Salan'ın sağladığı gönüllü destek ve tahsis ettiği kümes altyapısı sayesinde, 12 adet tavuğun 1 hafta boyunca kontrollü bakım ve besleme süreci başarıyla yürütülmüştür. Bu süreçte kanatlıların refahı, yemleme ve sulama düzenleri ile sağlık durumları yakından takip edilmiştir. Bakım sürecinin tamamlanmasının ardından, Gıda İşleme Bölümü 2. sınıf öğrencileri tarafından kanatlı kesim basamakları; hayvan refahı, iş sağlığı ve güvenliği ile hijyen ve sanitasyon kurallarına tam uyum sağlanarak gerçekleştirilmiştir. Kesimi yapılan karkas ve numuneler, soğuk zincir ve hijyen esasları gözetilerek Güzelyurt MYO Gıda İşleme Bölümü Laboratuvarlarına güvenli bir şekilde nakledilmiş, ders kapsamında planlanan kalite kontrol ve teknolojik analizlere hazır hale getirilmiştir. Hijyen standardının korunması adına öğrencilere Bölüm Başkanı ve dersin hocası Doç. Dr. Nuran ERDEM tarafından sahada tek

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

<i>Alan</i>	<i>Bilgi / Açıklama</i>
	kullanımlık kişisel koruyucu ekipman (önlük, eldiven, bone, çizme) ve dezenfektan temin edilerek çapraz bulaşma riskleri en aza indirilmiştir. Canlı materyalin bakım-besleme periyodunun ders programıyla senkronize edilmesi, saha ile laboratuvar arasındaki koordinasyon ve karkasların mikrobiyolojik bozulmaya uğramadan hızlıca transferi titiz bir planlama gerektirmiştir. Öğrenciler gruplara ayrılarak görev dağılımı yapılmış ve süreç aksamadan tamamlanmıştır.
<i>Faaliyetin Amacına Ulaşıp Ulaşılmadığına İlişkin Değerlendirme</i>	Planlanan faaliyet hedeflenen kazanımlar doğrultusunda başarıyla tamamlanmış ve amacına tam olarak ulaşmıştır. Gıda İşleme Bölümü 2. sınıf öğrencileri, kanatlı yetiştiriciliği, bakım-besleme, kesim öncesi ve sonrası hijyen kuralları ile primer karkas hazırlama aşamalarını doğrudan sahada deneyimlemiştir. Teorik düzeyde aktarılan kanatlı eti teknolojisi ve gıda güvenliği prensipleri, canlı materyal üzerinden pratik uygulamaya dönüştürülmüştür. Kesim işlemlerinin ardından karkasların soğuk zincir ve hijyen standartları gözetilerek laboratuvara taşınması, öğrencilerin hammadde kabulü, izlenebilirlik ve kalite kontrol analiz süreçlerini bir bütün halinde kavramasını sağlamıştır. Necati Salan ve Yurdagül Salan'ın kümes ve bakım desteğiyle gerçekleştirilen bu çalışma, yerel kaynakların eğitime entegre edilmesini sağlamış; hem dış paydaş iş birliğini pekiştirmiş hem de öğrenciler için sahaya dayalı, etkili ve kalıcı bir öğrenme ortamı oluşturmuştur.
<i>Faaliyete İlişkin Geri Bildirimler</i>	Öğrenciler, kanatlı yetiştiriciliği, bakım-besleme, mevzuata uygun kesim teknikleri ve laboratuvar analiz aşamalarını bizzat uygulayarak deneyimlemenin mesleki gelişimlerine ve özgüvenlerine üst düzeyde katkı sağladığını belirtmiştir. Teorik derslerde işlenen hijyen, sanitasyon, karkas kalitesi ve soğuk zincir prensiplerinin canlı materyal üzerinden takip edilmesinin kalıcı öğrenmeyi somut bir şekilde desteklediği ifade edilmiştir. Bu ve benzeri saha temelli uygulamalı etkinliklerin dönem içerisinde artırılması yönünde yoğun ilgi ve talep bildirilmiştir. Öğrencilerin ders kapsamındaki teorik bilgileri pratik beceriye dönüştürme motivasyonlarının ve saha disiplinine uyumlarının son derece yüksek olduğu gözlemlenmiştir. Kesimden laboratuvara uzanan süreç boyunca öğrencilerin hijyen kurallarına ve biyogüvenlik önlemlerine gösterdiği hassasiyet dersin öğrenme çıktılarıyla birebir

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>
	örtüşmüştür. Yerel imkânların eğitim-öğretim sürecine dahil edilmesinin hem teknik altyapı eksikliklerini giderdiği hem de eğitim kalitesini önemli ölçüde artırdığı tespit edilmiştir. Sürece ev sahipliği yapan ve gönüllü destek sağlayan Necati Salan ve Yurdagül Salan, üniversite öğrencilerinin yerel üretim sahasına dahil olmasından ve gençlerin geleneksel üretim pratiklerine bilimsel yaklaşımından duydukları memnuniyeti dile getirmiştir. Üniversite ile yerel halk arasındaki bu tür iş birliklerinin karşılıklı bilgi paylaşımını güçlendirdiği ve benzer ortak projelere her zaman katkı vermeye açık oldukları ifade edilmiştir.
<i>Katılımcıların Faaliyet Sonrası Edinimleri</i>	Katılımcılar, kanatlı hayvanların bakım-besleme periyotlarını, kümes şartlarının (havalandırma, altlık, alt yapı vb.) hayvan refahı ve karkas kalitesi üzerindeki doğrudan etkilerini sahada gözlemleyerek hammadde üretim aşamasına dair kapsamlı bilgi edinmiştir. Kesim öncesi ve kesim anında uyulması gereken kişisel hijyen kuralları, koruyucu ekipman kullanımı ve çapraz bulaşmayı önleme yöntemleri bizzat uygulanarak gıda güvenliği bilinci davranışa dönüştürülmüştür. Kanatlı kesim basamakları, tüy yolma, iç organ çıkarma (eviserasyon) ve karkas parçalama adımları teknik gerekliliklere ve hayvan refahına uygun şekilde deneyimlenmiş; karkas randımanı ve morfolojisi pratik olarak öğrenilmiştir. Elde edilen karkasların mikrobiyolojik ve fizikokimyasal bozulmalara uğramadan, soğuk zincir prensiplerine uygun olarak laboratuvar ortamına nakledilmesi ve analiz öncesi muhafaza protokolleri kavranmıştır. Laboratuvar ortamına getirilen karkas ve numuneler üzerinde kalite parametrelerinin incelenmesi, et kalitesini etkileyen faktörlerin değerlendirilmesi ve sonuçların ilgili mevzuat/standartlar çerçevesinde yorumlanması becerisi kazanılmıştır. Canlı materyalin bakımından laboratuvar analizine kadar uzanan çok aşamalı süreçte görev dağılımı, zaman yönetimi ve sorumluluk alma yetkinlikleri pekiştirilmiştir.
<i>Öneriler</i>	Necati Salan ve Yurdagül Salan gibi gönüllü yerel üreticilerle sağlanan başarılı saha iş birliği örnek alınarak, bu tür ortaklıkların yaygınlaştırılmalı ve genişletilmeli; böylece öğrencilere düzenli saha uygulama alanları yaratılmalıdır.

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

Alan	Bilgi / Açıklama
Etkinlik Materyali ve Görseli (Belge, Afiş, Resim, Resim, Sunum vb.)	 

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: 26/03/2026

Adı Soyadı: Doç. Dr. Nuran ERDEM

İmza: 

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