



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Konu: 2021-2024 Yılı Gıda Teknolojisi Programı Mezun Anketi Geri Bildirimleri

Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı mezunlarına yönelik Google Forms üzerinden alınan mezun anketi yanıtları incelenmiştir. 2021-2024 mezuniyet yılları aralığında yer alan yanıtlar esas alınarak hazırlanan değerlendirme ve planlı iyileştirme önerileri ekte sunulmuştur.

Bilgilerini ve gereğini arz ederim.

Gıda İşleme Bölüm Başkanlığı
Gıda Teknolojisi Programı

Ek1: 2021-2024 Yılı Gıda Teknolojisi Programı Mezun Anketi Geri Bildirimleri Analiz Sonuçları ve Planlı İyileştirme Önerileri



**T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU**

**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

**2021-2024 YILI MEZUN ANKETİ GERİ BİLDİRİMLERİ
ANALİZ SONUÇLARI HAKKINDA DEĞERLENDİRME
VE PLANLI İYİLEŞTİRME ÖNERİLERİ**

2021-2024 YILI MEZUN ANKETİ GERİ BİLDİRİMLERİ ANALİZ SONUÇLARI

Bu rapor, Gıda Teknolojisi Programı mezunlarına yönelik Google Forms anketinden elde edilen yanıtların 2021-2024 mezuniyet yılı aralığına göre filtrelenmesiyle hazırlanmıştır. Değerlendirme aralığında toplam 10 yanıt görülmüş; aynı mezun tarafından gönderildiği anlaşılan bir mükerrer kayıt tekilleştirilerek analiz 9 geçerli mezun yanıtı üzerinden yapılmıştır. Kişisel veriler rapora dahil edilmemiş, sonuçlar toplulaştırılmış biçimde değerlendirilmiştir.

A. ANKETE KATILIM VE ÖRNEKLEM DAĞILIMI

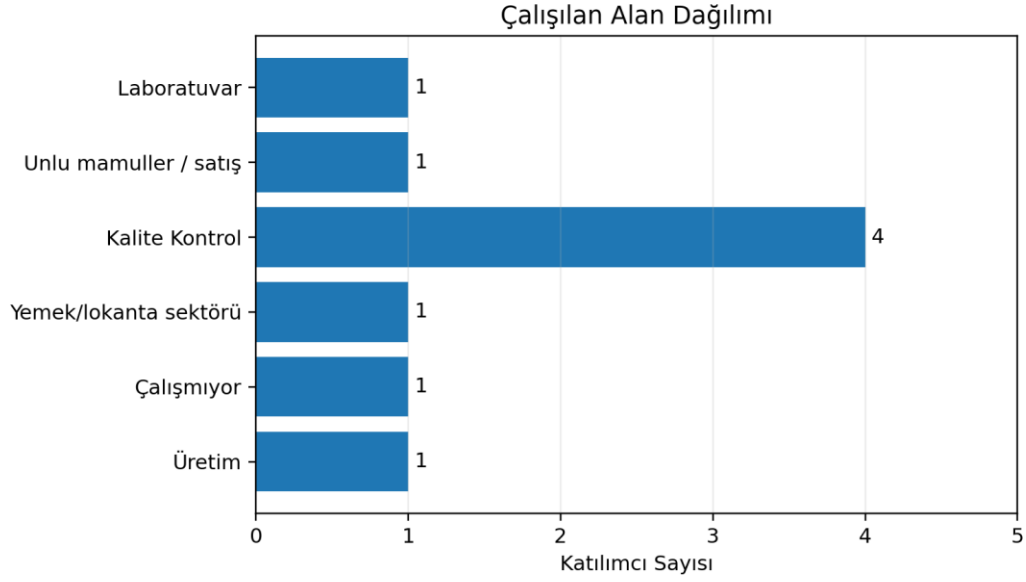
2021-2024 mezuniyet aralığı için değerlendirilen toplam geçerli yanıt sayısı 9 olarak belirlenmiştir. Katılımcıların mezuniyet yılı dağılımı incelendiğinde 2021 mezunlarından 2, 2022 mezunlarından 1, 2023 mezunlarından 3 ve 2024 mezunlarından 3 yanıt alındığı görülmektedir. 2024 mezunlarının eklenmesiyle raporun güncelliği artmış, programın yakın dönem çıktıları daha iyi temsil edilmiştir.



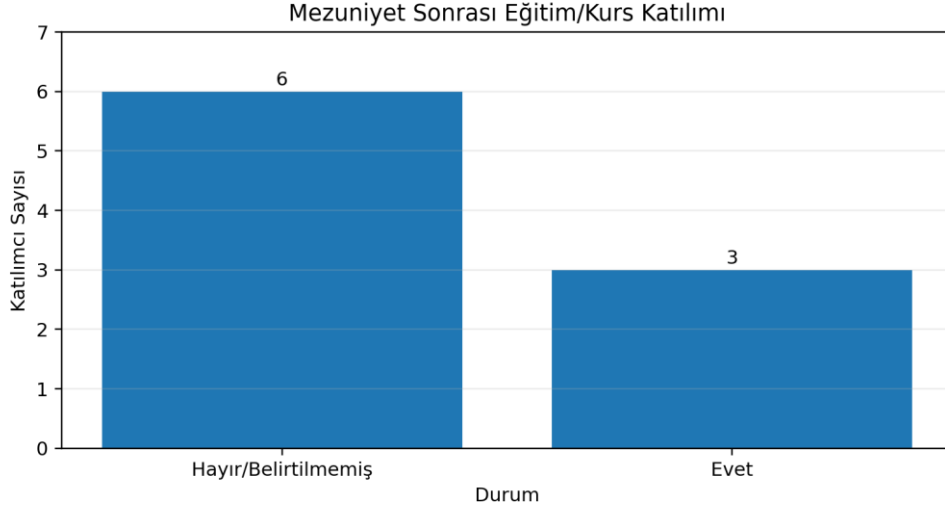
Gösterge	Değer
Ham yanıt sayısı	10
Tekilleştirilmiş geçerli yanıt	9
2021 mezunu yanıtı	2
2022 mezunu yanıtı	1
2023 mezunu yanıtı	3
2024 mezunu yanıtı	3
Mezuniyet ortalaması (GANO) ortalaması	3.06

B. ÇALIŞMA ALANI VE MEZUNİYET SONRASI GELİŞİM

Katılımcıların önemli bir kısmının doğrudan gıda sektörüyle ilişkili üretim, kalite kontrol, laboratuvar ve yiyecek hizmetleri alanlarında yer aldığı görülmektedir. Bunun yanında 2024 mezunları arasında henüz çalışmadığını belirten mezun da bulunmaktadır. Bu sonuç, program mezunlarının sektöre geçiş sürecinin izlenmesi ve yeni mezunların istihdam bağlantılarının güçlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

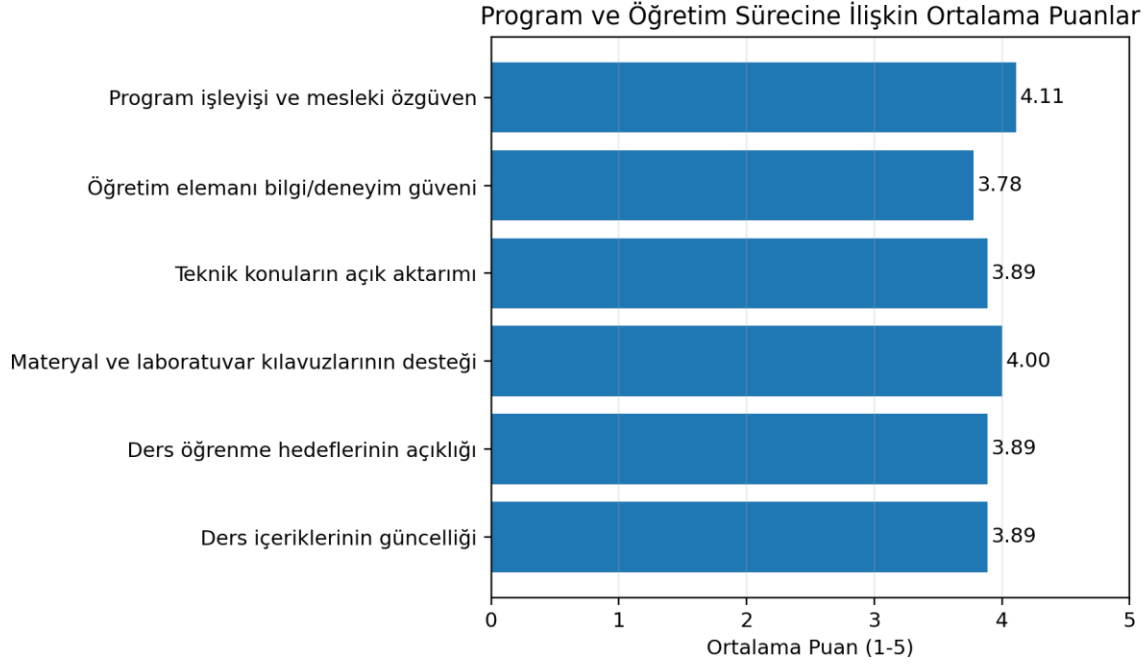


Mezuniyet sonrasında kurs, seminer veya mesleki eğitim aldığını belirten katılımcı sayısı 3 olup oran %33.3 düzeyindedir. Belirtilen eğitimler arasında hijyen belgesi, helal eğitimi, ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, HACCP, FSSC 22000 ve gıda güvenliği sistemlerine yönelik başlıklar öne çıkmaktadır. Eğitim almayan ya da belirtmeyen mezun oranı ise programın mezuniyet sonrası mesleki gelişim yönlendirmelerini güçlendirmesi gerektiğine işaret etmektedir.



C. PROGRAM VE ÖĞRETİM SÜRECİ DEĞERLENDİRMESİ

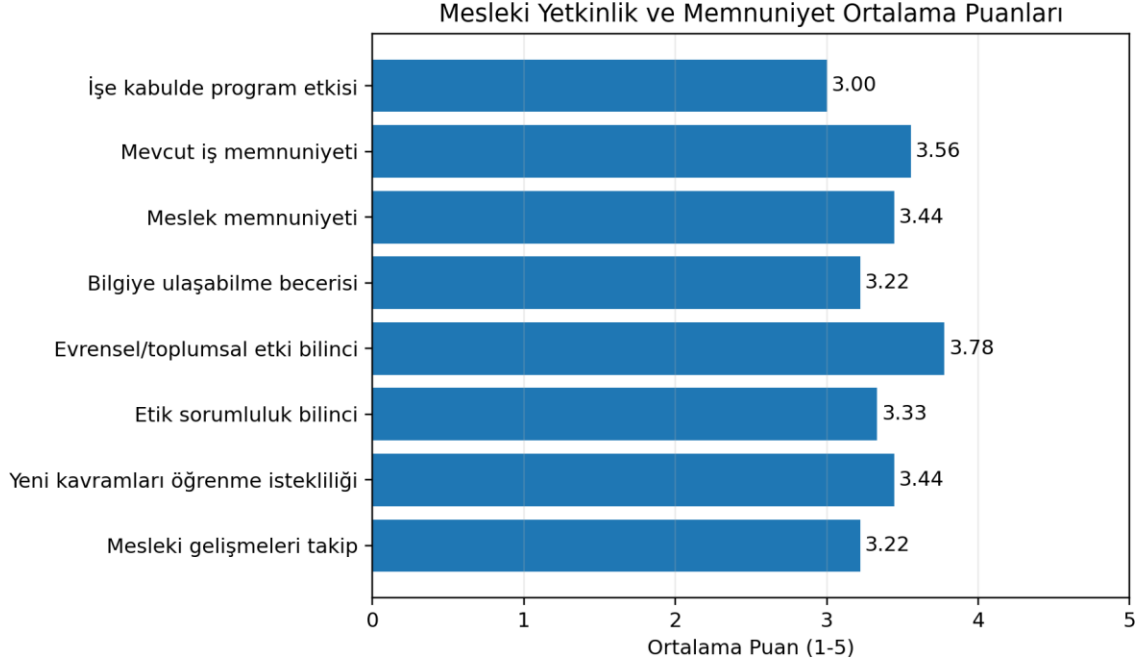
Program ve öğretim sürecine ilişkin 6 maddelik değerlendirme alanında genel ortalama 3.93/5 olarak hesaplanmıştır. En yüksek ortalamalar ders içeriklerinin güncelliği ile programın genel işleyişi/mesleki özgüven alanlarında görülmektedir. Buna karşılık bazı mezunların düşük puanları, özellikle uygulamalı ders saatleri, laboratuvar çeşitliliği, analiz cihazlarının kullanımı ve teknik analiz deneyimi bakımından iyileştirme ihtiyacının sürdüğünü göstermektedir.



Değerlendirme Maddesi	Ortalama
Ders içeriklerinin güncelliği	3.89
Ders öğrenme hedeflerinin açıklığı	3.89
Materyal ve laboratuvar kılavuzlarının desteği	4.00
Teknik konuların açık aktarımı	3.89
Öğretim elemanı bilgi/deneyim güveni	3.78
Program işleyişi ve mesleki özgüven	4.11

D. MESLEKİ YETKİNLİK VE MEMNUNİYET DEĞERLENDİRMESİ

Mesleki yetkinlik ve memnuniyet başlıklarının genel ortalaması 3.38/5 olarak belirlenmiştir. Yeni kavramları öğrenme istekliliği, etik sorumluluk bilinci ve evrensel/toplumsal etki bilinci gibi başlıklarda olumlu sonuçlar bulunmakla birlikte, bilgiye ulaşabilme becerisi, meslek memnuniyeti, mevcut iş memnuniyeti ve işe kabulde program etkisi alanlarında değişkenlik görülmektedir. Bu değişkenlik, mezunların sektöre geçiş ve kariyer yönlendirme süreçlerinde daha sistematik desteklenmesi gerektiğini göstermektedir.



E. AÇIK UÇLU GERİ BİLDİRİMLERİN TEMATİK ANALİZİ

Açık uçlu yanıtlar incelendiğinde en güçlü tekrar eden tema laboratuvar ve uygulama saatlerinin artırılmasıdır. Katılımcılar, özellikle gıda analizleri, mikrobiyoloji uygulamaları, hijyen-sanitasyon, kalite kontrol, süt teknolojisi uygulamaları ve cihaz tanıtımlarının daha uygulamalı yürütülmesini önermiştir.

Geri Bildirim Teması	Öncelik	Değerlendirme
Laboratuvar ve uygulama saatlerinin artırılması	Çok yüksek öncelik	Yanıtların çoğunda doğrudan tekrar eden ana tema
Analiz çeşitleri ve cihaz tanıtımları	Yüksek öncelik	HPLC, GC, azot-protein cihazı, etüv ve nem cihazı gibi cihazlara yönelik uygulama/seminer ihtiyacı
Mikrobiyoloji ve hijyen uygulamaları	Yüksek öncelik	Yayma plak ekim yöntemi, hijyen kontrolü ve uygulamalı mikrobiyoloji talepleri
Gıda güvenliği ve güncel konu başlıkları	Orta-yüksek öncelik	HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, tehlike analizi, aflatoksin, pestisit ve kalıntı gibi içerikler
Yeni mezun istihdam/kariyer takibi	Orta öncelik	2024 mezunlarının sektöre geçişinin desteklenmesi ve mezun izleme bağlarının güçlendirilmesi

F. PROGRAMIN GÜÇLÜ YÖNLERİ

- Mezunlar tarafından mikrobiyoloji, hijyen-sanitasyon, gıda kimyası, gıda güvenliği, kalite kontrol, süt teknolojisi ve laboratuvar dersleri mesleki katkı sağlayan temel dersler arasında belirtilmiştir.
- Mezunların bir bölümü kalite kontrol, laboratuvar, üretim ve yiyecek hizmetleri gibi programla ilişkili alanlarda görev almaktadır.
- Mesleki gelişim eğitimi alan mezunların ISO, HACCP, FSSC 22000, hijyen ve helal eğitimleri gibi kalite ve gıda güvenliği odaklı başlıklara yönelmesi program çıktılarıyla uyumludur.
- 2024 mezunlarının eklenmesiyle programın güncel mezun profili ve sektöre geçiş durumu daha görünür hale gelmiştir.

G. GELİŞTİRİLMESİ GEREKEN ALANLAR

- Laboratuvar uygulama saatlerinin artırılması ve öğrencilerin analizleri bireysel veya küçük gruplar halinde deneyimleme imkanlarının genişletilmesi.
- Mikrobiyoloji, kalite kontrol, gıda güvenliği, aflatoksin, pestisit/kalıntı ve tehlike analizi gibi güncel başlıklara uygulamalı içerik eklenmesi.
- Süt teknolojisi ve diğer gıda işleme teknolojisi derslerinde uygulamalı laboratuvar bileşenlerinin güçlendirilmesi.
- Sektörde kullanılan cihaz ve yöntemlerin tanıtımı için seminer, demonstrasyon ve teknik gezi faaliyetlerinin planlanması.
- Yeni mezunların işe geçiş sürecinde sektör temsilcileriyle buluşturulması ve mezun izleme süreçlerinin güçlendirilmesi.

H. PLANLI İYİLEŞTİRME ÖNERİLERİ

No	İyileştirme Alanı	Planlanan Faaliyet	Sorumlu	Zaman
1	Laboratuvar uygulamalarının güçlendirilmesi	Gıda analizleri, mikrobiyoloji, süt teknolojisi ve kalite kontrol derslerinde uygulama saatlerinin artırılması; bireysel/küçük grup analiz uygulamalarına yer verilmesi.	Program Başkanlığı / Ders Sorumluları	2026-2027 Güz
2	Cihaz tanıtımı ve analiz yöntemi seminerleri	HPLC, GC, azot-protein cihazı, etüv, nem tayin cihazı ve temel kalite kontrol ekipmanlarına yönelik tanıtım/uygulama seminerleri düzenlenmesi.	Program Başkanlığı / Laboratuvar Sorumluları	2026-2027 Güz-Bahar
3	Gıda güvenliği ve güncel mevzuat içeriği	HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, tehlike analizi, aflatoksin, pestisit ve kalıntı konularının ders içi etkinlik, seminer veya uygulama örnekleriyle desteklenmesi.	Bölüm Başkanlığı / Ders Sorumluları	2026-2027
4	Sektör iş birliği ve teknik geziler	Gıda işletmeleri, kalite kontrol laboratuvarları ve üretim tesislerine teknik gezi veya sektör buluşmaları planlanması.	Bölüm Başkanlığı / MYO Yönetimi	Her akademik yıl
5	Mezun izleme ve anket katılımının artırılması	Mezun iletişim listesinin güncellenmesi; mükerrer kayıt kontrolü yapılması; yıllık mezun değerlendirme raporu hazırlanması.	Program Başkanlığı / Öğrenci İşleri	Her yıl

I. GENEL SONUÇ

2021-2024 mezuniyet yılı aralığına ait mezun anketi sonuçları, Gıda Teknolojisi Programının mezunlara temel mesleki bilgi, kalite kontrol bakış açısı ve laboratuvar temelli beceri kazandırdığını göstermektedir. 2024 mezunlarının dahil edilmesi raporu daha güncel hale getirmiş, yeni mezunların istihdam ve mesleki gelişim durumunun izlenmesine katkı sağlamıştır.

Bununla birlikte yanıtlar, programın uygulama yönünün daha da güçlendirilmesi gerektiğini açık biçimde ortaya koymaktadır. Özellikle laboratuvar saatlerinin artırılması, analiz çeşitliliğinin genişletilmesi, mikrobiyoloji ve gıda güvenliği uygulamalarının çoğaltılması, teknik cihaz tanıtımlarının yapılması ve sektörlle temasın artırılması öncelikli iyileştirme alanları olarak değerlendirilmiştir.

Belirlenen planlı iyileştirme faaliyetlerinin uygulanması, program çıktılarının sektör beklentileriyle uyumunu artıracak; mezunların mesleki özgüven, istihdam edilebilirlik ve güncel gıda güvenliği uygulamalarına uyum düzeyini güçlendirecektir.