



AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

2025-2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR DÖNEMİ
ÖĞRENCİ MEMNUNİYET ANKETİ
DEĞERLENDİRME RAPORU

Değerlendirme Dönemi: 2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi

Anket Uygulama Tarihi: 30.04.2026 - 03.05.2026

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.

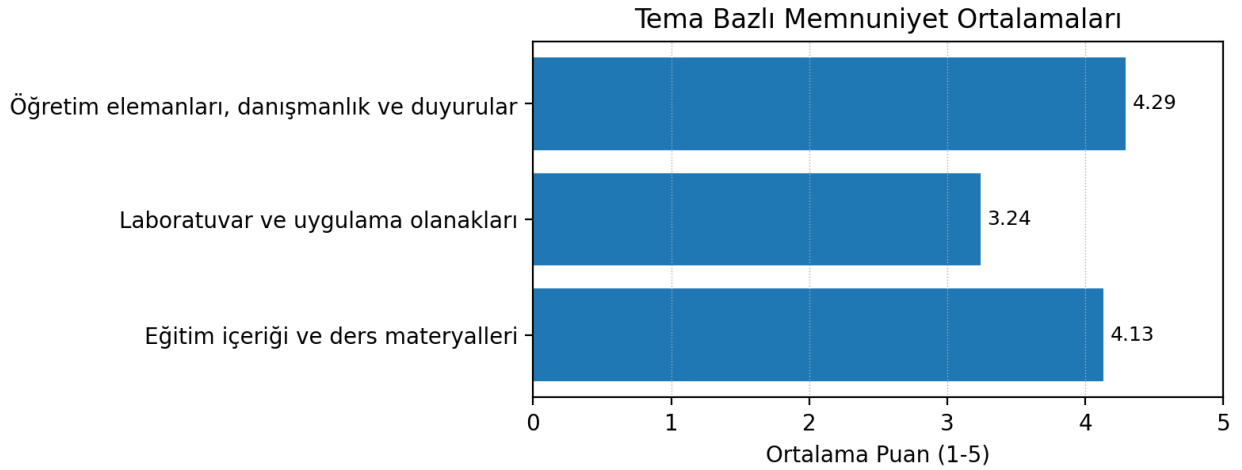
Anket yanıtları 30.04.2026 - 03.05.2026 tarihleri arasında Google Forms üzerinden toplanmıştır. Veri setinde 21 geçerli öğrenci yanıtı analiz edilmiştir. Kişisel veri niteliğindeki ad-soyad ve telefon bilgileri rapora dahil edilmemiştir. Boş/yanıtsız satırlar değerlendirme dışında bırakılmıştır.

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 yanıt içindeki oranını göstermektedir.

3. Genel Bulgular

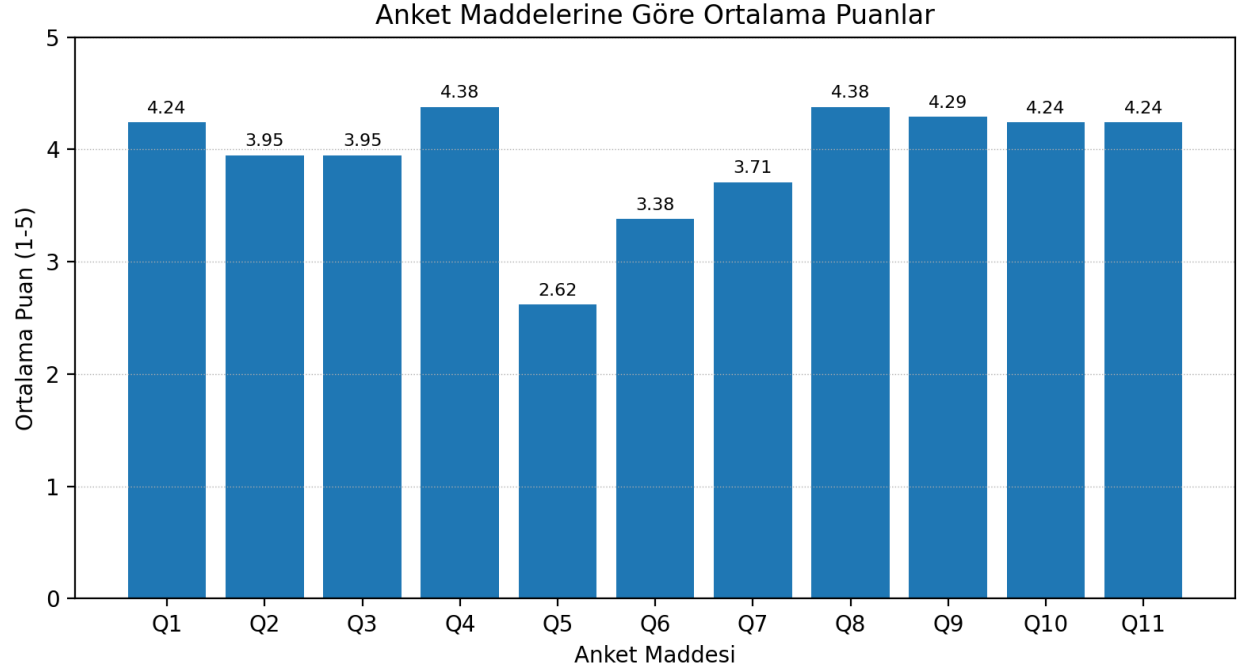
Geçerli Yanıt Sayısı	21
Genel Ortalama Memnuniyet Puanı	3.94 / 5
En Yüksek Tema Ortalaması	Öğretim elemanları, danışmanlık ve duyurular (4.29 / 5)
Geliştirme Önceliği	Laboratuvar araç-gereç, cihaz ve uygulama olanakları



Şekil 1. Tema bazlı memnuniyet ortalamaları

Genel memnuniyet ortalaması 3.94/5 olarak hesaplanmıştır. Sonuçlar, öğrencilerin özellikle öğretim elemanlarının derslere hazırlıklı gelmesi, danışmanlık desteği, bölüm duyuruları ve derslerde kullanılan kaynak-materyaller konusunda olumlu görüş bildirdiğini göstermektedir. Laboratuvar araç-gereç ve cihaz yeterliliği ise en düşük ortalamaya sahip alan olup iyileştirme önceliği olarak değerlendirilmiştir.

4. Madde Bazlı Sonuçlar



Şekil 2. Anket maddelerine göre ortalama puanlar

Aşağıdaki tabloda her bir anket maddesi için ortalama puan, medyan, 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	4.24	76.2	9.5
Q2	Teorik derslerin sektörle ilişkisi	3.95	66.7	9.5
Q3	Seçmeli ders havuzu	3.95	71.4	9.5
Q4	Kaynaklar ve materyaller	4.38	85.7	4.8
Q5	Laboratuvar araç-gereç ve cihazlar	2.62	28.6	47.6
Q6	Uygulamalı derslerde pratik imkanı	3.38	47.6	28.6
Q7	Laboratuvar ortamı ve İSG	3.71	61.9	19.0
Q8	Öğretim elemanlarının derse hazırlığı	4.38	81.0	4.8
Q9	Danışmanlık/ders dışı erişim	4.29	85.7	4.8
Q10	Sektörel yenilikler hakkında bilgilendirme	4.24	76.2	4.8
Q11	Bölüm duyurularının zamanında yapılması	4.24	85.7	4.8

5. Değerlendirme

5.1. Güçlü Yönler

- Öğretim elemanlarının derslere hazırlıklı gelmesi en yüksek ortalamaya sahip maddelerden biridir (4.38/5).

- Derslerde kullanılan kaynak ve materyaller öğrenciler tarafından yüksek düzeyde yeterli bulunmuştur (4.38/5).
- Ders dışı danışmanlık/erişilebilirlik ve bölüm duyurularının zamanında yapılması güçlü alanlar arasında yer almaktadır.
- Açık uçlu yanıtlarda hocaların anlayışı, uygulamalı eğitim, teorinin uygulama ile desteklenmesi, analiz yapma imkanı ve gıdaların içeriğini öğrenme gibi ifadeler öne çıkmıştır.

5.2. Geliştirilmesi Gereken Alanlar

- Gıda analiz laboratuvarlarındaki araç-gereç ve cihaz yeterliliği 2.62/5 ortalama ile en düşük değerlendirilen alan olmuştur.
- Uygulamalı derslerde yeterli pratik yapma imkanı 3.38/5 ortalama ile geliştirme gerektiren bir diğer alan olarak görülmektedir.
- Açık uçlu önerilerde laboratuvar malzemelerinin artırılması, cihazların geliştirilmesi/tamiri ve uygulama-analiz imkanlarının çoğaltılması sık tekrar eden konulardır.
- Bölüme giriş yılı gibi bazı demografik alanlar farklı formatlarda doldurulduğu için raporda yalnızca anket memnuniyet sonuçlarına odaklanılmıştır.

5.3. Açık Uçlu Yanıtların Tematik Özeti

Tema	Öne Çıkan Görüşler	Rapor Yorumu
Öğretim elemanı desteği	Hocaların anlayışı, niteliği ve öğrencilerle iletişimi	Programın insan kaynağı ve akademik destek açısından güçlü algılandığını göstermektedir.
Uygulama odaklı eğitim	Teoriğin uygulama ile desteklenmesi, analiz yapma ve kalite kontrol uygulamaları	Uygulamalı derslerin öğrenciler açısından değerli bulunduğunu göstermektedir.
Laboratuvar altyapısı	Malzeme, cihaz, ekipman, bakım-onarım ve laboratuvar verimliliği beklentileri	İyileştirme planlarında laboratuvar altyapısına öncelik verilmesi gerektiğini göstermektedir.
Mesleki yeterlilik algısı	Mezuniyet sonrası gıda teknikeri olarak yeterlilik hissi genellikle olumlu; bazı öğrenciler orta düzeyde gördüğünü belirtmiştir.	Mesleki uygulama ve sektör teması artırıldığında yeterlilik algısı daha da güçlenebilir.

6. İyileştirme Önerileri

İyileştirme Alanı	Önerilen Faaliyet	Sorumlu/İlgili Birim	İzleme Göstergesi
Laboratuvar araç-gereç ve cihaz yeterliliği	Eksik sarf malzemelerinin ve temel analiz ekipmanlarının envanterinin çıkarılması; öncelikli ihtiyaç listesinin oluşturulması.	Bölüm Başkanlığı / MYO Yönetimi	Tamamlanan envanter, temin edilen malzeme sayısı
Uygulamalı derslerde pratik imkanı	Gıda analizleri ve kalite kontrol uygulamalarında öğrenci başına düşen uygulama süresinin artırılması.	Ders sorumluları / Bölüm	Uygulama sayısı, öğrenci geri bildirim puanı
Laboratuvar verimliliği ve İSG	Laboratuvar kullanım kurallarının görünür hale getirilmesi; İSG bilgilendirmesinin dönem başında tekrarlanması.	Bölüm / Laboratuvar sorumluları	İSG bilgilendirme kayıtları, öğrenci memnuniyeti
Sektörle ilişkilendirme	Derslerde sektör örnekleri, kalite kontrol uygulamaları ve mevzuat güncellemelerine daha fazla yer verilmesi.	Öğretim elemanları	Ders içerik güncelleme kayıtları

7. Sonuç

Öğrenci Memnuniyet Anketi sonuçlarına göre Gıda Teknolojisi Programında genel memnuniyet düzeyi 3.94/5 olarak gerçekleşmiştir. Öğrenciler, öğretim elemanlarının derse hazırlığı, derslerde kullanılan kaynaklar, danışmanlık desteği ve bölüm duyuruları açısından programı olumlu değerlendirmiştir. Bununla birlikte laboratuvar araç-gereç ve cihaz yeterliliği ile uygulamalı derslerde pratik yapma imkanları, geliştirme önceliği olarak öne çıkmıştır.

Anket sonuçları doğrultusunda laboratuvar altyapısının güçlendirilmesi, sarf malzemesi ve cihaz ihtiyaçlarının planlı şekilde takip edilmesi, uygulamalı derslerde öğrenci katılımını artıracak düzenlemelerin yapılması ve sektör uygulamalarına ilişkin içeriklerin güncel tutulması önerilmektedir. Bu iyileştirmelerin düzenli izlenmesi, programın kalite güvence süreçlerine katkı sağlayacaktır.

Ek 1. Anket Maddeleri

- Q1.** Ders içerikleri güncel gıda teknolojisi ve mevzuatı kapsamaktadır.
- Q2.** Teorik dersler gıda endüstrisindeki uygulama alanlarıyla ilişkilidir.
- Q3.** Seçmeli ders havuzu mesleki ilgi alanlarıma göre yeterlidir.
- Q4.** Derslerde kullanılan kaynaklar ve materyaller yeterlidir.
- Q5.** Gıda analiz laboratuvarlarındaki araç-gereç ve cihazlar yeterlidir.
- Q6.** Uygulama derslerinde yeterli pratik yapma imkanı sağlanmaktadır.
- Q7.** Laboratuvar ortamı iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygundur.
- Q8.** Öğretim elemanları derslere hazırlıklı gelmektedir.
- Q9.** Ders dışı saatlerde öğretim elemanlarına/danışmanlara ulaşılabilir.
- Q10.** Öğretim elemanları gıda sektöründeki yenilikler ve gelişmeler hakkında bilgilendirmektedir.
- Q11.** Bölüm duyuruları zamanında yapılmaktadır.