



T.C.

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

Konu: 2024 yılı Kurum İç Değerlendirme Raporu (KİDR) için Belgeler

Aksaray Üniversitesi Rektörlüğü, Kalite Koordinatörlüğünün E-46793960-708-00001037531 Sayı, 23.01.2025 tarih ve ‘Bilgi Telebi’ konulu yazısına göre; Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programının 2023-24 yılına ait KİDR için istenen bilgi ve belgeler ektedir.

Bilgilerinize gereği arz olunur.

29.01.2025

Öğr. Gör. Nuran ERDEM

Gıda İşleme Böl. Bşk.

Ek1: Gıda Teknolojisi Programı 2023-24 Yılı 2024 yılı Kurum İç Değerlendirme Raporu (KİDR) için Belge ve Bilgiler

–Biriminizde Danışmanlık toplantılarının ilgili Yönergede (Aksaray Üniversitesi Lisans/Önlisans Öğrenci Danışmanlığı Yönergesi) belirtildiği şekilde yapıldığını gösteren tutanaklar

T.C.

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ

GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

2022-2023 Eğitim-Öğretim bahar dönemine başlarken daha kolay uyum sağlayabilmeleri için, 02.03.2023 ve 08.03.2023 tarihlerinde saat 09.00 ve 11.00 saatlerinde Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı 1. Ve 2. Sınıf öğrencilerimize oryantasyon ve danışmanlık eğitimleri verilmiştir. Öğrenciler AKTS (Bologna Bilgi Paketi), öğrenci değişim programları, kalite güvencesi, program akreditasyonu, farkındalık ve beklenti düzeylerinin artırılması, kariyer planlama ve yönetimi, başarı düzeyinin yönetimi, öğrencinin eğitim öğretim hayatıyla ilgili olası mağduriyetlerin önlenmesi (ekle-sil, ders dışı etkinlik, toplam zorunlu ve seçmeli ders ile proje, staj, seminer) gibi konularda bilgilendirilmiş ve soruları cevaplandırılmıştır.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

29.01.2025



Öğr. Gör. Nuran ERDEM

Gıda İşleme Bölümü

Gıda Teknolojisi Programı

Ek: Oryantasyon eğitimi ve danışmanlık toplantıları görselleri



ASUZEM - Hoggeldiniz - ALMS x GIDA KATKI MADDELERİ x GIDA KATKI MADDELERİ/Gid x

aksaray.perculus.com/app/88378d48-85b3-4f22-ac62-5a22eff55246/gida_katki_maddeleri/gida_katki_maddeleri?langid=tr-TR&s=ca4657e6-3729-4d5b-ab74...

1. Hafta Gıda Katkı Mad... Ayırlı Ara Ver 16:02

ORYANTASYON EĞİTİMİ 2023

NURAN ERDEM

- BK BEYZA KOÇAK
- DA DOĞUHAN AYAS
- EK EMİNE KARALI
- EB EMİR UTKU BAYIL
- Eİ EMİRCAN İNGEÇ
- ET ESRA TAŞ
- ŞÇ SEDEF HANIM ÇÖPÜR
- TK TUĞBA DURU KASAL

3 / 25

12°C Çok bulutlu 09:15 2.03.2023

ASUZEM - Hoggeldiniz - ALMS x GIDA KATKI MADDELERİ x GIDA KATKI MADDELERİ/Gid x +

aksaray.perculus.com/app/88378d48-85b3-4f22-ac62-5a22eff55246/gida_katki_maddeleri/gida_katki_maddeleri?langid=tr-TR&cs=ca4657e6-3729-4d5b-ab74...

1. Hafta Gıda Katkı Mad....

Ayrı Ara Ver 16:36

ORYANTASYON EĞİTİMİ 2023

NURAN ERDEM

Katılımcılar 10

- NE NURAN ERDEM
- AY ABDURRAHMAN YETKİN
- BK BEYZA KOÇAK
- DA DOĞUHAN AYAS
- EK EMİNE KARALI
- EB EMİR UTKU BAYİL
- Eİ EMİRCAN İNĞEÇ

3 / 25

12°C Çok bulutlu 09:16 2.03.2023

T.C.

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ

GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

2023-2024 Eğitim-Öğretim güz dönemine başlarken daha kolay uyum sağlayabilmeleri için, 13.10.2023 ve 18.10.2023 tarihlerinde saat 11.00 ve 13.30 saatlerinde Gıda İşleme Bölümü, Gıda Teknolojisi Programı 1. Ve 2. Sınıf öğrencilerimize oryantasyon ve danışmanlık eğitimleri verilmiştir. Öğrenciler AKTS (Bologna Bilgi Paketi), öğrenci değişim programları, kalite güvencesi, program akreditasyonu, farkındalık ve beklenti düzeylerinin artırılması, kariyer planlama ve yönetimi, başarı düzeyinin yönetimi, öğrencinin eğitim öğretim hayatıyla ilgili olası mağduriyetlerin önlenmesi (ekle-sil, ders dışı etkinlik, toplam zorunlu ve seçmeli ders ile proje, staj, seminer) gibi konularda bilgilendirilmiş ve soruları cevaplandırılmıştır.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

29.01.2025



Öğr. Gör. Nuran ERDEM

Gıda İşleme Bölümü

Gıda Teknolojisi Programı

Ek: Oryantasyon eğitimi ve danışmanlık toplantıları görselleri



İŞLETME HİJYEN VE SANİTASYONU (Seçmeli)/İşletme Hijyen Ve Sanitasyonu

Canlı Ayrı 28:42 Ara Ver II

ORYANTASYON EGİTİMİ

NURAN ERDEM

19°C Güneşli

Ara

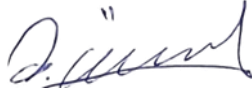
13:58 13.10.2023

T.C. AKSARAY ÜNİVERSİTESİ GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU
MÜDÜRLÜĞÜNE

2024-2025 Eğitim-Öğretim güz dönemine başlarken daha rahat uyum sağlayabilmeleri için 25.09.2024 ve 26.09.2024 tarihlerinde saat 13.00 ve 11.00 saatlerinde Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı 1. ve 2. Sınıf öğrencilerimize **oryantasyon ve danışmanlık eğitimi** verilmiştir. Öğrencilere; eğitimin amaçları, öğrencinin hak ve sorumlulukları, AKTS (Bologna Bilgi Paketi), öğrenci değişim programları, kalite güvencesi, program akreditasyonu, farkındalık ve beklenti düzeylerinin artırılması, kariyer planlaması ve yönetimi, başarı düzeyinin yönetimi, olası mağduriyetlerin önlenmesi (ekle-sil, ders dışı etkinlik, toplam zorunlu ve seçmeli ders ile proje, staj, seminer) ve Üniversitemizin bu yıl dahil olduğu Kurumsal Akreditasyon Programı (KAP) konuları hakkında bilgi verilmiş ve soruları cevaplandırılmıştır.

Bilgilerinize arz ederim.

29.01.2025



Öğr. Gör. Dr. Nuran ERDEM
Gıda İşleme
Bölüm Bşk.

Ek: Oryantasyon eğitimi ve danışmanlık toplantıları görselleri



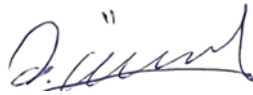
Ek: Oryantasyon eğitimi ve danışmanlık toplantıları görselleri

T.C. AKSARAY ÜNİVERSİTESİ GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU
MÜDÜRLÜĞÜNE

Yeni eğitim-öğretim yılında öğrencilerimizin Meslek Yüksekokulumuza ve programlara daha hızlı ve kolay uyum sağlaması için Oryantasyon Eğitimi Güzelyurt Belediyesinin düğün salonunda 1. sınıfa başlayan öğrencilerimize Müdür Yardımcımız Öğr. Gör. Ceyhun YÜKSEL'in sunumuyla Oryantasyon Eğitimi verilmiştir. Öğrencilerimize eğitimin amaçları, öğrencinin hak ve sorumlulukları, AKTS (Bologna Bilgi Paketi), öğrenci değişim programları, kalite güvencesi, program akreditasyonu, farkındalık ve beklenti düzeylerinin artırılması, kariyer planlaması ve yönetimi, başarı düzeyinin yönetimi, olası mağduriyetlerin önlenmesi (ekle-sil, ders dışı etkinlik, toplam zorunlu ve seçmeli ders ile proje, staj, seminer) gibi konularda bilgilendirmeler yapılmıştır. Ayrıca; İlimiz, Üniversitemiz, İlçemiz ve Meslek Yüksekokulumuz hakkında detaylı bilgilendirmeler yapılmıştır. Eğitimin sonunda Öğretim Elamanlarımız ve öğrencilerimizin kaynaşması açısından kafe break etkinliği yapılmıştır.

Bilgilerinize arz ederim.

29.01.2025



Öğr. Gör. Dr. Nuran ERDEM
Gıda İşleme
Bölüm Bşk.

2023 YILI ORYANTASYON EĞİTİMİ TUTANAK VE FOTOĞRAFLARI:

Yeni eğitim-öğretim yılında öğrencilerimizin Meslek Yüksekokulumuza ve programlara daha hızlı ve kolay uyum sağlaması için Oryantasyon Eğitimi Güzel yurt Belediyesinin düğün salonunda 1. sınıfa başlayan öğrencilerimize Müdür Yardımcımız Öğr. Gör. Ceyhan YÜKSEL'in sunumuyla Oryantasyon Eğitimi verilmiştir.

Öğrencilerimize eğitimin amaçları, öğrencinin hak ve sorumlulukları, AKTS (Bologna Bilgi Paketi), öğrenci değişim programları, kalite güvencesi, program akreditasyonu, farkındalık ve beklenti düzeylerinin artırılması, kariyer planlaması ve yönetimi, başarı düzeyinin yönetimi, olası mağduriyetlerin önlenmesi (ekle-sil, ders dışı etkinlik, toplam zorunlu ve seçmeli ders ile proje, staj, seminer) gibi konularda bilgilendirmeler yapılmıştır.

Ayrıca; İlimiz, Üniversitemiz, İlçemiz ve Meslek Yüksekokulumuz hakkında detaylı bilgilendirmeler yapılmıştır.

Eğitimin sonunda Öğretim Elamanlarımız ve öğrencilerimizin kaynaşması açısından kafe break etkinliği yapılmıştır.

2023-2024 EĞİTİM – ÖĞRETİM YILI

ORYANTASYON EĞİTİMİ

TÜM BİRİNCİ SINIF ÖĞRENCİLERİ

TARİH
16 Ekim
Pazartesi

GÜZELYURT
MESLEK YÜKSEKOKULU' NA
HOŞ GELDİNİZ

SAAT
13:00

SUNUM
Öğr. Gör Ceyhan YÜKSEL
Müdür Yardımcısı

Güzelyurt Belediye Düğün Salonu
A-101 Üst Katı





- TÜBİTAK 2209-A

Tüm araçlar

DüzenleDönüştürE-imzaMetin veya araç bulTüm AraçlarPDF olarak dışı aktarPDF DüzenlePDF oluşturDosyaları birleştirSayfaları organize etYorum ekleYorum ekleyinTarama ve OCRPDF kuruPDF'ye Redaksiyon YapınPDF sıkıştırForm hazırlaDoktur ve imzalaPDF'ye DönüştürDaha fazla göster

Giriş yapGİRİŞ YAP

Metin veya araç bulTüm AraçlarPDF olarak dışı aktarPDF DüzenlePDF oluşturDosyaları birleştirSayfaları organize etYorum ekleYorum ekleyinTarama ve OCRPDF kuruPDF'ye Redaksiyon YapınPDF sıkıştırForm hazırlaDoktur ve imzalaPDF'ye DönüştürDaha fazla göster

PROGRAM KODUBAŞVURU DÖNEMISON BAŞVURU TARİHİBAŞVURU NUMARASI

22092021 / 230/06/2022 23.591919B012107323

Kişisel Bilgiler

TC Kimlik No/Pasaport No12802249570CinsiyetKadınAd SoyadıHANIFE ALICIDoğum Tarihi27/06/2001

Ek Bilgiler

Taaahhütname2209a_taaahhutname.pdf

Taaahhütnameyi ve sistemin ürettiği taaahhütname formunu posta ile göndermeyiniz.

Bu formun tarafmdan online olarak doldurulduğunu ve bilgilerin doğruluğunu beyan ederim.

Ad Soyad:HANIFE ALICITarih :
Imza :

Menu

1919B012221960 sist...

+ Oluştur

Giriş yap

Tüm araçlarDüzenleDönüştürE-imza

Metin veya araç bul

Tüm araçlar

PDF olarak dışa aktar

PDF Düzenle

PDF oluştur

Dosyaları birleştir

Sayfaları organize et

Yorum ekleyin

Tarama ve OCR

PDF koru

PDF'ye Redaksiyon Yapın

PDF sıkıştır

Form hazırla

Doldur ve imzala

PDF'ye Dönüştür

Daha fazla göster

PDF formlarını ve sözleşmeleri dönüştürün, düzenleyin ve e-imzalayın

Ücretsiz deneyin

2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı - Taahhütname Formu

PROGRAM KODU	BAŞVURU DÖNEMİ	SON BAŞVURU TARİHİ	BAŞVURU NUMARASI
2209	2022 / 2	03/04/2023 17:30	1919B012221960

Kişisel Bilgiler			
TC Kimlik No/Pasaport No	15292177026	Cinsiyet	Kadın
Ad Soyad	FADİME NİSA DOĞAN	Doğum Tarihi	03/09/2002

Ek Bilgiler			
Bölüm Onay Yazısı	2209a_a_bolum_onay_yazisi.jpg		
Taahhütname	Taahhutname.pdf		

Bu formun tarafımdan online olarak doldurulduğunu ve bilgilerin doğruluğunu beyan ederim.

Ad Soyad: FADİME NİSA DOĞAN

Tarih :

İmza :

BİTAK BİDEB

Menu

1919B012321136 Emine Proj...

Emine Karalı Fatura Çümerla...

☆ rapor (2).pdf

+ Oluştur

Giriş yap

Tüm araçlarDüzenleDönüştürE-imza

Metin veya araç bul

Tüm araçlar

PDF olarak dışa aktar

PDF Düzenle

PDF oluştur

Dosyaları birleştir

Sayfaları organize et

Yorum ekleyin

Tarama ve OCR

PDF koru

PDF'ye Redaksiyon Yapın

PDF sıkıştır

Form hazırla

Doldur ve imzala

PDF'ye Dönüştür

Daha fazla göster

PDF formlarını ve sözleşmeleri dönüştürün, düzenleyin ve e-imzalayın

Ücretsiz deneyin

Sayın : B.14.2.TBT.0.06.01.00-221-570430

26/03/2024

Konu : "2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı 2023 Yılı 2. Dönem Başvurunuz"

TÜBİTAK

İLGİLİ MAKAMA,

TÜBİTAK Bilim İnsanı Destek Programları Başkanlığı (BİDEB) tarafından yürütülen, 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı 2023 yılı 2. dönem kapsamında 1919B012321136 numaralı başvuru destek almaya hak kazanmıştır. "Kategori Katkılı Tavuk Taşlık Nügetlerinin Raf Ömrü, Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Sous Vide Teknolojisinin Etkisi: Gıda Güvenliğini Artırmaya Yönelik Yeni Bir Yaklaşım" başlıklı projede yer alan kişilere dair bilgiler aşağıda sunulmaktadır:

İsim Soyisim	Proje/Görevi
EMİNE KARALI	Yürütücü
NURAN ERDEM	Akademik Danışman

Bilgilerinizi rica ederim.



Prof. Dr. Ömer Faruk URSAVAŞ
Bilim İnsanı Destek Programları Başkanı

- **Engelli öğrenciler, yoksul, azınlık, göçmen, çölyak ve şeker hastası vb. gibi diğer dezavantajlı gruplara yönelik yapılan çalışmalar**

Programımızda dezavantajlı gruplara yönelik öğrenci bulunmamıştır.

- **Biriminizde ortak eğitim programı varsa, ilgili yıllarda programa katılan öğrenci sayıları. Ortak eğitime öğrencilerin katılmasının teşvik etmek için yapılan çalışmalar (duyuru, toplantı, katılan öğrencilerin deneyim paylaşımı vb.).**

Birimimizde ortak eğitim programı yer almamıştır.

- **İlgili yıllarda biriminizdeki laboratuvar ve uygulama alt yapısı (atölye, uygulama sınıfı, bilgisayar salonu vb.), bu kapsamda oluşturulan yeni birimler ve mevcut olanlarda iyileştirme çalışmaları.**

Bütçe yetersizliği nedeniyle laboratuvarlarda iyileştirme çalışması yapılamamıştır.

- **Öğrencilerin laboratuvar ve diğer uygulama alanlarından yararlanmalarına yönelik oluşturulmuş tanımlı süreçler (Laboratuvar/bilgisayar salonu kullanma yönergesi, laboratuvar kullanımında güvenliğe dair yönerge vb.)**

MİKROBİYOLOJİ VE KİMYASAL ANALİZ LABORATUVARINDA UYULMASI GEREKEN ÇALIŞMA KURALLARI

1. Gıda mikrobiyolojisi laboratuvarına yetkili kişiler dışında hiç kimse giremez.
2. Kullanımı iyi bilinmeyen alet ve ekipman ile mutlaka deneyimli bir kisinin denetiminde çalışılmalıdır (etüv, otoklav).
3. Laboratuvara girerken beyaz ve temiz önlük giyilmelidir. Önlüğün önü kapatılmalıdır. Uzun önlük, giysilerin (veya derinin) mikroorganizma, toz, kimyasal madde ve boyalardan kirlenmesini ve korunmasını sağladığı gibi, giysilerdeki toz ve kültürlerin besiyerlerine, kullanılan araç ve gereçlere kontamine olmasını engeller. Laboratuvar önlüğü laboratuvar dışında giyilmemelidir.
4. Laboratuvarda giyilen önlük ve kullanıyor ise bone ve galoş ile hiçbir koşulda laboratuvar dışına çıkılmaz.
5. Uzun saçlı olanların saçlarını toplamaları gerekmektedir.
6. Laboratuvar temiz ve düzenli tutulmalıdır Laboratuvarı terk ederken kullanılan alet ve malzemeler yıkanmalı, ilgili yerlere konmalıdır.
7. Laboratuvara gereksiz eşya (palto, kitap, defter vb.) sokulmamalıdır.
8. Laboratuvarda herhangi birşey yenilmemeli ve içilmemeli (özellikle sigara içilmemeli), çalışırken eller yüze sürülmemeli, ağıza herhangi birşey sokulmamalıdır.
9. Çalışma sırasında masanın üzerinde gerekli malzemedan başka eşya bulunmamalı, masa üzerine oturmamalıdır.
10. Çalışılan materyalin "mikroorganizma" olduğu asla unutulmamalıdır. Tüm laboratuvar personeli bu konuda eğitim görmüş olmalıdır.
11. İçinde kültür bulunan tüp, petri kutusu gibi malzeme açık olarak masa üzerine bırakılmamalı, tüpler önlük cebinde taşınmamalı, masa üzerine gelişigüzel konulmamalıdır (özellikle sıvı kültür içerenler). Tüpler tüplükte tutulmalıdır.
12. Laboratuvardaki hava akımı ekimlerde kontaminasyona neden olur. Bu nedenle özellikle ekim sırasında laboratuvarda hava akımı olmamalıdır. Çalışırken laboratuvar kapı ve pencereleri kapalı tutulmalı, laboratuvarda yüksek sesle konuşulmamalı, mikroorganizma veya sporlarını etrafa yayacak gereksiz ve ani hareketlerden sakınılmalıdır.
13. Ayrıca laboratuvar kapıları güvenlik açısından her zaman kapalı tutulmalıdır.
14. Laboratuvara çocuk veya evcil hayvan getirilmemelidir.
15. İş olmayan kişiler ve ziyaretçiler laboratuvara alınmamalıdır.
16. Ekim yapılan tüp, petri v.s. önlük ceplerine konmamalıdır.
17. Laboratuvardan çıkarken, çalışması gerekli olmayan cihazlar kapatılmalı, pencereler, gaz ve su vanaları kontrol edilmelidir.
18. Kültürlerin yere veya masaya dökülmesi veya kültür kaplarının kırılması halinde durum hemen laboratuvar sorumlusuna bildirilmeli ve dökülen kültürün üzeri anında uygun bir dezenfektan çözeltisi ile kaplanarak (örneğin %10'luk hipoklorit çözeltisi) 15-30 dakika beklenilmeli ve daha sonra temizlenmelidir.
19. Öze uçları her kullanımdan önce ve sonra Bunzen beki alevinde usulüne uygun şekilde yakılarak sterilize edilmelidir.
20. Pipetleme yapılırken kesinlikle üflenmemelidir.
21. Etil alkol gibi yanıcı, tutuşucu maddeler Bunzen beki alevi çevresinden uzak tutulmalıdır.

22. Ellerde kesik, yara ve benzeri durumlar varsa, bunların üzeri ancak su geçirmez bir bantla kapatıldıktan sonra çalışılmalı, aksi takdirde çalışılmamalı ve durum sorumluya iletilmelidir.
23. Mikroorganizma üremiş materyalin kırılması ya da yere dökülmesi halinde gereken karantina ve dezenfeksiyon uygulanmalıdır.
24. "Gıda mikrobiyolojisi laboratuvarı" biyogüvenlik düzeyi 2 olarak ele alınmalı, ancak tehlikenin boyutu asla küçümsenmemelidir. Analiz edilecek gıdada havadan bulaşan bir mikroorganizma bulunmadığı kesin değildir.
25. Mikroskopun objektif ve oküler kısmı her kullanımdan önce ve sonra ince mercek kağıdı ile veya bir tülbent vasıtasıyla dikkatlice merceğe zarar vermeden temizlenmelidir.
26. Laboratuvardaki mikroskop, pH metre, terazi gibi aletler çok dikkatli kullanılmalı ve her kullanımdan sonra kapatılmalıdır.
27. Çalışmanın niteliğine göre gerektiğinde eldiven ve koruyucu gözlük kullanılmalıdır.
28. Hazırlanan çözeltiler, besiyerleri üzerine ismi, tarihi yazılmalıdır.
29. Hiçbir kimyasal madde koklanmamalı veya tadılmamalıdır.
30. Deri yoluyla hastalıkların bulaşma riskinden dolayı, laboratuvar ortamında çalışılırken açık yaralar mutlaka yara bandı ile kapatılmış olmalıdır.
31. Laboratuvarda çatlak ve kırık cam eşyalar kullanılmamalı, yetkili elemana haber verilmelidir.
32. Çalışma bittikten sonra kirli malzemeler kendilerine ait kaplara konulmalıdır. Örneğin; kullanılmış pipetler, lam ve lamel hemen içinde dezenfektan çözeltisi bulunan özel kaplara aktarılmalıdır.
33. Çalışma sonunda, kullanılan cam malzemeler sorumlunun belirttiği şekilde sterilize edilmeli veya yıkanmalıdır.
34. Laboratuvarından çıkmadan önce hava gazı ve su muslukları ile mikroskop lambaları kapatılmalıdır.
35. Çalışma bittikten sonra eller sabunlu su ve gerektiğinde antiseptik bir sıvı ile yıkanmalıdır.
36. Laboratuvarından kültür ve benzeri materyal dışarıya çıkarılmamalıdır.
37. Laboratuvar çalışması süresince, laboratuvar görevlilerinin ikaz, uyarı ve isteklerine uyulmalıdır.
38. Öğrenciler yapılacak olan laboratuvar çalışması ile ilgili bilgileri öğrenmek zorundadırlar.
39. Laboratuvar bitiminde, bir çalışma raporu hazırlanarak sorumluya teslim edilmelidir.

- İlgili yıllarda biriminizde oluşturulan yeni yönetmelik, yönerge vb. düzenlemeler
- Yoktur
- İlgili yıllarda biriminizdeki eğitim öğretim faaliyetlerini desteklemek, geliştirmek ve iyileştirmek amacıyla uygulamaya koyduğunuz, biriminize özel; yazılım, program, uygulama, teknik gezi, deneyim paylaşımı vb. faaliyetler
- Öğretim görevlilerimizden Öğr.Gör.Dr. Nuran Erdem ve beraberindeki program öğrencileri, Fermente Gıdalar Teknolojisi dersi kapsamında, Güzelyurt Yöresinin tescilli ürünü olan Gelveri Ekmeği üretiminin proses aşamalarını, Gelveri Ekmeği üretimi yapan fırında başından sonuna kadar öğrenme fırsatı yakaladılar. Öğrencilerimize ders kapsamında kendilerini geliştirmelerine ve öğrendiklerini pratiğe dökme fırsatını verdikleri için fırın işletmecisine ve çalışanlarına, Yüksekokulumuz ve Gıda Teknolojisi Programımız adına teşekkür ederiz.



2023 yılı içerisinde Fermente Gıdalar Dersimizin uygulaması kapsamında, okulumuzun bahçesinde Güzelyurt ilçesinin yöresel Kapak Ekmeği yapılmıştır. Gıda İşleme Bölümümüze yöre sakinlerinden Kapak Ekmeği yapımı konusunda tecrübeli büyüğümüz Dürdane Özmen davet edilerek kendisinden bilgi alınmış ve birlikte ekmek yapımı gerçekleştirilmiştir. Ayrıca yöresel ekmek ile ilgili bilgi sahibi okul güvenliği ve çalışanlarımızdan Mehmet Göz, Kudret Sökmen, Yasin Gün gerekli malzemelerin (yöresel ekmeğin pişirileceği tepsi ve küllenmiş kapak üçayak, odun vb.) temini, ateşin yanması vb. İşlerde yardımcı olmuşlardır.





- **İlgili yıllarda kurumun ihtiyaçları doğrultusunda geliştirilen birime özgü yaklaşım ve uygulamalar**
- Laboratuvar malzemeleri için üniversite dışından bütçe araştırması yapılarak, çeşitli başvurularda bulunulmuştur. Bu çalışmamızın sonucu olarak malzemelerimiz bir kısmı bu şekilde sponsor tarafından temin edilmiştir.