



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU
MÜDÜRLÜĞÜ GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA
PROGRAMI ETKİNLİKLERİ

Doküman No	KYS-FRM-105
İlk Yayın Tarihi	30.04.2018
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	1/2

Gıda İşleme Bölümü Sahada: Öğrencilerimiz Çağlak Tereyağı ve Hediye Un Tesislerinde

2020-2021 eğitim-öğretim döneminde Öğr. Gör. Nuran Erdem tarafından öğrencilere yönelik teknik gezi düzenlenmiştir. Bu gezi kapsamında Konya’da faaliyet gösteren Çağlak Tereyağı üretim tesisi ile Hediye Un fabrikalarının üretim alanları ziyaret edilmiştir.

Ziyaret sırasında, süt ürünleri üretim hattında sütün işlenmesinden tereyağı üretimine kadar geçen tüm proses aşamaları yerinde gözlemlenmiş ve üretim teknolojileri hakkında detaylı bilgi edinilmiştir. Ayrıca Hediye Un fabrikasında buğdayın tesise kabulü, kalite kontrol analizleri ve un üretimine kadar geçen tüm üretim basamakları, yetkili gıda mühendisleri ve sorumlu ustalar tarafından öğrencilere ayrıntılı şekilde aktarılmıştır.

Bu teknik gezi, öğrencilerin teorik bilgilerini endüstriyel üretim süreçleriyle ilişkilendirmelerine önemli katkı sağlamıştır. Ayrıca Hediye Un fabrikası tarafından öğrencilerimize yaz stajı imkânı tanınarak sektörle doğrudan deneyim kazanma fırsatı sunulmuştur.

Çağlak Tereyağı Üretim Tesisi









Hediye Un Üretim Tesisi





