



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

Güzelyurt MYO Öğrencileri Tescilli Lezzetin Üretim Aşamalarını Yerinde İnceledi

Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü 2. sınıf öğrencileri, 2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı Fermente Gıdalar Teknolojisi dersi kapsamında ilçenin tescilli lezzeti olan Gelveri Ekmeği'nin üretim süreçlerini yerinde deneyimledi.

Gıda İşleme Bölüm Başkanı ve Öğretim Üyesi Doç. Dr. Nuran Erdem koordinatörlüğünde düzenlenen teknik ziyarette öğrenciler, geleneksel üretim yapan Gelveri Ekmeği Fırını'nı ziyaret etti. İşletme sahipleri ve ustaları Ramazan Tetik ile Sultan Tetik eşliğinde gerçekleştirilen etkinlikte; hamur hazırlama, fermentasyon koşulları ve geleneksel pişirme proseslerinin tüm basamakları detaylı olarak aktarıldı.

Ziyaret sırasında sadece gözlem yapmakla kalmayan öğrenciler, tezgâh başına geçerek ustalarla birlikte hamur şekillendirme ve fırınlama aşamalarında bizzat çalışarak teorik bilgilerini pratiğe dökme şansı yakaladı.

Güzelyurt Meslek Yüksekokulu ve Gıda Teknolojisi Programı olarak; öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmelerine imkân tanıyan, üretim süreçlerine fiilen katılmalarını sağlayan nazik misafirperverlikleri dolayısıyla işletmeciler Ramazan Tetik ve Sultan Tetik ile tüm fırın çalışanlarına teşekkür ederiz.

Gelveri Ekmeği Fırını









