



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

Mesleki Deneyim Laboratuvarında Başlar: Gıda Teknolojisi Uygulamaları

Gıda Teknolojisi Programı kapsamında, Dr. Öğr. Üyesi Nuran Erdem yürütücülüğünde verilen Gıda Analizleri ve Kalite Kontrol I ve Gıda Analizleri ve Kalite Kontrol II dersleri çerçevesinde, öğrencilerle birlikte 2024–2025 eğitim-öğretim yılı boyunca kapsamlı laboratuvar uygulamaları gerçekleştirilmiştir. Fermente Gıdalar Teknolojisi dersi kapsamında laboratuvar uygulamaları gerçekleştirilmiş; çeşitli fermente gıda ürünlerinin üretimi öğrencilerle birlikte uygulamalı olarak yapılmıştır. Genel Mikrobiyoloji ve Gıda Mikrobiyolojisi dersleri kapsamında; boyama yöntemleri, mikroskopik incelemeler, besiyeri hazırlama ve dilüsyon işlemleri gibi temel laboratuvar uygulamaları gerçekleştirilmiştir.

Gıda Analizleri uygulamaları kapsamında öğrenciler, farklı gıda örneklerinin analize hazırlanması süreçlerine aktif olarak katılmış ve temel kalite kontrol analizlerini uygulamalı olarak öğrenme fırsatı bulmuştur. Yapılan çalışmalar arasında nem tayini, brix, kül tayini, asitlik, peroksit değeri, renk analizi, duyu analizi, pişirme kaybı ve pH ölçümü gibi gıda kalite kriterlerinin belirlenmesine yönelik analizler yer almıştır.

Laboratuvar çalışmaları süresince öğrenciler; numune hazırlama, uygun analiz yöntemlerinin seçimi, cihaz kullanımı, ölçüm ve değerlendirme süreçleri gibi temel analiz basamaklarında deneyim kazanmıştır. Bu sayede öğrencilerin, gıda kalite kontrol süreçlerine ilişkin teorik bilgilerini pratik uygulamalarla pekiştirmeleri sağlanmıştır.

Yapılan analizlerin sonuçları, ilgili hesaplama formülleri kullanılarak öğrencilerle birlikte değerlendirilmiş ve elde edilen veriler Türk Gıda Kodeksi (TGK) ile Türk Standartları Enstitüsü (TSE) mevzuat ve standartlarıyla karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir.

Gıda Teknolojisi Programı, öğrencilerini sektörün ihtiyaç duyduğu bilgi ve becerilerle donatmak amacıyla uygulama ağırlıklı eğitim faaliyetlerini sürdürmeye devam etmektedir.

Mesleki Deneyim Laboratuvarında Başlar: Gıda Teknolojisi Uygulamaları











