



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 Teknolojisinde Üretim ve Analiz Odaklı Eğitim Süreçleri

2021-2022 eğitim-öğretim dönemi kapsamında yürütülen uygulamalı derslerimizde, öğrencilerimiz Öğr. Gör. Dr. Nuran ERDEM sorumluluğunda gıda üretimi ve analiz süreçlerinde aktif olarak yer alarak mesleki tecrübe kazanmışlardır.

Bölümümüz müfredatında yer alan dersler kapsamında laboratuvar ortamında gerçekleştirilen başlıca faaliyetler şunlardır:

- **Fermente Gıdalar Teknolojisi:** Öğrencilerimiz; zeytin, turşu, sucuk, yoğurt, şalgam suyu, kefir, ekmek ve boza gibi geleneksel fermente ürünlerin üretimini gerçekleştirerek, fermentasyon süreçlerini bizzat uygulayarak öğrenme fırsatı bulmuştur.
- **Gıda Analizleri ve Kalite Kontrol I ve II:** Çeşitli titrasyon analizlerinin yanı sıra; yağ, yoğunluk, briks, nem, kül, tuz, asitlik, peroksit, pH ve gluten tayini gibi temel gıda kalite kontrol analizleri uygulanmıştır. Bu sayede öğrencilerimiz, teorik bilgilerini laboratuvar ortamında pratiğe dönüştürerek pekiştirmiştir.
- **Genel Mikrobiyoloji ve Gıda Mikrobiyolojisi:** Basit ve negatif boyama gibi teknikler kullanılarak mikroorganizmaların mikroskop altında incelenmesi sağlanmıştır. Ayrıca dilüsyon, besiyeri hazırlama, ekim, inkübasyon ve sayım işlemleri gerçekleştirilerek öğrencilerimizin temel mikrobiyolojik analiz yetkinlikleri geliştirilmiştir.

Gerçekleştirilen bu uygulamalar ve üretim çalışmaları, öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerinin gelişimine önemli ölçüde katkı sağlamıştır. Uygulama ağırlıklı eğitim anlayışımızla, gıda sektörüne donanımlı ve nitelikli bireyler kazandırmaya devam ediyoruz.

Gıda Teknolojisinde Üretim ve Analiz Odaklı Eğitim Süreçleri















**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	8/2