



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 Sektörüne Hazırlık: Uygulamalı Analiz ve Üretim Eğitimlerimiz

2023–2024 eğitim-öğretim dönemi kapsamında yürütülen uygulamalı derslerde, Öğr. Gör. Dr. Nuran Erdem ve öğrencileri gıda üretimi ve analiz süreçlerinde aktif olarak yer almıştır.

Fermente Gıdalar Teknolojisi dersi kapsamında; turşu, sucuk, yogurt, tarhana, meyveli ve sade kefir, ekmek ve boza gibi geleneksel fermente ürünlerin üretimi gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmalarla öğrenciler, fermentasyon süreçlerini uygulamalı olarak öğrenme fırsatı bulmuştur.

Gıda Analizleri ve Kalite Kontrol I ve II dersleri kapsamında ise çeşitli titrasyon analizlerinin yanı sıra; nem, kül, pH, gluten yıkama ve gluten indeksi gibi temel kalite analizleri uygulanmıştır. Bu sayede öğrenciler, gıda kalite kontrol süreçleri hakkında teorik bilgilerini laboratuvar ortamında pekiştirmiştir.

Genel Mikrobiyoloji ve Gıda Mikrobiyolojisi dersleri kapsamında ise; basit boyama, negatif boyama gibi boyama teknikleri uygulanmış, mikroskop altında küf ve maya incelemeleri yapılmıştır. Ayrıca besiyeri hazırlama, ekim, inkübasyon ve sayım işlemleri gerçekleştirilerek öğrencilerimizin mikrobiyolojik analiz becerileri geliştirilmiştir.

Gerçekleştirilen bu uygulamalar, öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerinin gelişimine önemli katkı sağlamıştır. Uygulama ağırlıklı eğitim anlayışımızla öğrencilerimizi sektöre donanımlı bireyler olarak hazırlamaya devam ediyoruz.

Gıda Sektörüne Hazırlık: Uygulamalı Analiz ve Üretim Eğitimlerimiz















