



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 Bölümünde Sektöre Hazır Mezunlar İçin Uygulama Odaklı Gıda Eğitimi

2022–2023 eğitim-öğretim döneminde Öğr. Gör. Dr. Nuran Erdem ve öğrencileri tarafından Fermente Gıdalar Teknolojisi dersi kapsamında zeytin, sucuk, turşu, yoğurt, tarhana, şalgam suyu, boza ve kefir gibi geleneksel fermente ürünlerin üretimi gerçekleştirilmiştir. Üretilen ürünlerin fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyu analizi; Gıda Analizleri ve Kalite Kontrol I ve II, Genel Mikrobiyoloji ve Gıda Mikrobiyolojisi dersleri kapsamında uygulanmış, elde edilen veriler doğrultusunda ürünlerin kalite ve güvenlik parametreleri öğrencilerle birlikte değerlendirilmiştir.

Güzelyurt ilçesine özgü geleneksel Kapak ekmeği yapımı uygulamalı olarak gerçekleştirilmiştir. Bu çalışma, yörede değerli bir katılımcı olan Dürdane Özmen'in rehberliğinde yapılmıştır. Geleneksel tepsi, kapak ve diğer ekipmanlar yöreden temin edilmiş, okul bahçesinde odun ateşi yakılarak üretim süreci aslına uygun şekilde uygulanmıştır. Bu süreçte okul çalışanlarımız Mehmet Göz, Yasin Gün ve Kudret Sökmen de destek sağlamıştır.

Bunun yanı sıra, dana eti, baharatlar ve sucuk kılıfı temin edilerek laboratuvar ortamında sucuk üretimi gerçekleştirilmiştir. Laboratuvar ortamında öğrencilerle birlikte gerçekleştirilen bu üretim süreci, tüm aşamalarıyla uygulamalı ve etkileşimli bir şekilde yürütülmüş; öğrencilerin aktif katılım sağladığı, keyifli ve öğretici bir deneyim olarak tarhana üretimi de aynı süreç içerisinde başarıyla tamamlanmıştır. Gerçekleştirilen bu uygulamalarla öğrencilerimiz, geleneksel gıda üretim tekniklerini öğrenme ve deneyimleme fırsatı bulmuştur.

Üretilen fermente ürünlerin analizleri, Gıda Analizleri ve Kalite Kontrol I ve Gıda Analizleri, Kalite Kontrol II, Genel Mikrobiyoloji ve Gıda Mikrobiyolojisi dersleri kapsamında gerçekleştirilmiş olup, bu ürünlere ait kalite ve güvenlik parametreleri öğrencilerle birlikte değerlendirilmiştir. 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.

Sektöre Hazır Mezunlar İçin Uygulama Odaklı Gıda Eğitimi















