



## MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

### 2025 – 2026 Yılı Faaliyetler

2025-2026 YILINDA GERÇEKLEŞTİRİLEN **223** FAALİYETTEN OLUŞAN BU KİTAPÇIK, GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ TARAFINDAN 2025–2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILINDA ÖĞRETİM ELEMANLARI VE ÖĞRENCİLERİN İŞ BİRLİĞİYLE GERÇEKLEŞTİRİLEN AKADEMİK, MESLEKİ, SOSYAL, KÜLTÜREL VE TOPLUMSAL KATKI ODAKLI FAALİYETLERİ BİR ARAYA GETİRMEKTEDİR. BÖLÜMÜMÜZÜN UYGULAMA TEMELLİ EĞİTİM ANLAYIŞINI, KALİTE ODAKLI GELİŞİM YAKLAŞIMINI VE TOPLUMA DEĞER ÜRETME VİZYONUNU YANSITAN BU ÇALIŞMALAR, KURUMSAL HAFIZAYA KATKI SUNAN ÖNEMLİ BİR BÜTÜN OLUŞTURMAKTADIR.

BU DEĞERLİ ÇALIŞMALARDA EMEĞİ GEÇEN TÜM ÖĞRETİM ELEMANLARIMIZA, ÖZVERİYLE KATILIM SAĞLAYAN SEVGİLİ ÖĞRENCİLERİMİZE, DESTEK VEREN KURUM VE PAYDAŞLARIMIZA İÇTEN TEŞEKKÜRLERİMİ SUNUYORUM. BİLGİNİN ÜRETİME, EĞİTİMİN UYGULAMAYA, EMEĞİN DEĞERE DÖNÜŞTÜĞÜ NİCE BAŞARILI ÇALIŞMALARDA BİRLİKTE OLMAK DİLEĞİYLE..



Yükseköğretim kurumlarının temel sorumluluklarından biri, yalnızca bilgi aktaran yapılar olmakla sınırlı kalmayıp; aynı zamanda topluma yön veren, uygulamaya dönük beceriler kazandıran, kültürel değerleri yaşatan ve bilimsel üretimi destekleyen dinamik bir eğitim ortamı oluşturmaktır. Bu anlayış doğrultusunda Gıda İşleme Bölümü olarak 2025–2026 eğitim-öğretim yılında öğrencilerimiz ve öğretim elemanlarımızla birlikte çok yönlü, üretken ve nitelikli pek çok faaliyeti hayata geçirmiş bulunmaktayız. Elinizde bulunan bu kitapçık; bölümümüz bünyesinde gerçekleştirilen akademik, mesleki, teknik, sosyal, kültürel ve toplumsal katkı odaklı çalışmaların bir bütün olarak kayıt altına alınmasını amaçlamaktadır. Kitapçıkta yer alan faaliyetler; oryantasyon eğitimlerinden laboratuvar uygulamalarına, teknik gezilerden sektör buluşmalarına, kalite yönetim sistemi çalışmalarından bilimsel farkındalık etkinliklerine, geleneksel ürün tanıtımlarından toplumsal sorumluluk projelerine kadar geniş bir yelpazeyi kapsamaktadır. Bu yönüyle çalışma, bölümümüzün yalnızca ders içi öğretim süreçleriyle değil; hayatın, toplumun ve sektörün ihtiyaçlarıyla bütünleşen bir eğitim anlayışını benimsediğinin somut bir göstergesidir. Gerçekleştirilen faaliyetler incelendiğinde, öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmeye yönelik uygulamalı eğitimlerin önemli bir yer tuttuğu görülmektedir. Un ve unlu mamuller teknolojisi, tahıl ürünleri teknolojisi, duyu analizi, kalite kontrol, proses uygulamaları, değirmencilik sistemleri ve laboratuvar analizleri gibi alanlarda yapılan çalışmalar; teorik bilginin uygulamayla pekiştirilmesine büyük katkı sağlamıştır. Bunun yanında sektör temsilcileriyle yapılan buluşmalar, teknik inceleme gezileri ve mezun öğrenci paylaşımları, öğrencilerimizin kariyer farkındalığını güçlendirmiş; mesleki gelişim süreçlerine önemli katkılar sunmuştur.

Bölümümüz faaliyetlerinin bir diğer önemli boyutu ise sosyal sorumluluk, kültürel aktarım ve toplumsal duyarlılık ekseninde şekillenmiştir. İlkokul ve ortaokul öğrencilerine yönelik bilgilendirme, ikram ve farkındalık etkinlikleri; çevre bilinci, geri dönüşüm, su tasarrufu, sağlıklı yaşam ve gönüllülük temelli çalışmalar; öğrencilerimizin yalnızca akademik açıdan değil, insani ve toplumsal yönleriyle de gelişimini desteklemiştir. Ayrıca geleneksel gıda kültürümüzün yaşatılmasına yönelik gerçekleştirilen uygulamalar ve tanıtım faaliyetleri, kültürel mirasın bilimsel ve eğitsel bir zeminde ele alınmasına olanak sağlamıştır. Bu süreçte kalite odaklı kurumsal gelişim anlayışı da faaliyetlerimizin temel bileşenlerinden biri olmuştur. Bütünleşik Kalite Yönetim Sistemi kapsamında yürütülen planlama, değerlendirme, geri bildirim alma ve müfredat geliştirme çalışmaları; bölümümüzün sürekli iyileşme yaklaşımına verdiği önemi ortaya koymaktadır. Öğrenci memnuniyeti, çalışan eğitimi, akademik değerlendirme toplantıları ve bilimsel yayın süreçlerine yönelik etkinlikler, kurumsal kalite kültürünün güçlendirilmesine katkı sağlamıştır.

Hazırlanan bu kitapçığın, bir yandan bölümümüzün 2025–2026 yılı boyunca ortaya koyduğu emek, iş birliği ve üretim kültürünü görünür kılmaya; diğer yandan gelecek dönemler için kurumsal hafızaya önemli bir katkı sunacağına inanıyorum. Bu değerli çalışmalarda emeği geçen tüm öğretim elemanlarımıza, özveriyle katılım sağlayan sevgili öğrencilerimize, destek veren kurum ve paydaşlarımıza içten teşekkürlerimi sunuyorum. Bilginin üretime, eğitimin uygulamaya, emeğin değere dönüştüğü nice başarılı çalışmalarda birlikte olmak dileğiyle.

**Dr. Öğr. Üyesi Hasan İbrahim Kozan**  
**Bölüm Başkanı**  
**Gıda İşleme Bölümü**



## İçindekiler

ŞİVLİLİK COŞKUSU: ÜÇ AYLARIN BAŞLANGICI .....	10
2025 YILI BÜTÜNLEŞİK KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ PLANLAMA ÇALIŞMALARI .....	11
2024-2025 BAHAR YARIYILI AKADEMİK PLANLAMA TOPLANTISI .....	12
AKADEMİK VE AR-GE PROJELERİ YAZMA EĞİTİMİ .....	13
2024-2025 BAHAR YARIYILI ORYANTASYON EĞİTİMİ VE YÖRESEL ÜRÜN TANITIMI.....	14
DÜNYA PIZZA GÜNÜ ETKİNLİĞİ.....	15
ŞALGAMLI BUĞDAY SALATASI İKRAMI .....	16
SÜTLÜ BULGUR PİLAVI İKRAMI .....	17
EKŞİLİ BULGUR AŞI İKRAMI .....	18
ŞEKER PANCARLI AYRAN AŞI İKRAMI .....	19
DÜNYA KEDİ GÜNÜ ETKİNLİĞİ .....	20
PROSES UYGULAMALARI.....	21
HİDROPONİK TARIM ATÖLYESİ ETKİNLİĞİ .....	22
KONYA BİLİM MERKEZİNE TEKNİK GEZİ .....	23
İÇ ANADOLU KARIYER FUARI KATILIMI .....	24
HÜMİK ASİT BİLGİLENDİRME SEMİNERİ.....	25
STAJ VE MESLEKİ UYGULAMA DERSLERİ İÇİN SEKTÖR BULUŞMALARI-1.....	26
STAJ VE MESLEKİ UYGULAMA DERSLERİ İÇİN SEKTÖR BULUŞMALARI-2.....	27
STAJ VE MESLEKİ UYGULAMA DERSLERİ İÇİN SEKTÖR BULUŞMALARI-3.....	28
BULGUR TEKNOLOJİSİ DERSİ PERFORMANS SUNUMLARI-1 .....	29
ÜNİDES PROGRAMI VE PROJE EĞİTİMİ .....	30
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNDEN MİNİKLERE TATLI İKRAM .....	31
2024-2025 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ ORYANTASYON EĞİTİMİ .....	32
MERAM ALİ YAMAN ORTAOKULU'NDA SAĞLIK, HİJYEN VE ENERJİ KAYNAKLARI EĞİTİMİ .....	33
PAMUK ŞEKER İKRAMI İLE TATLI BİR BULUŞMA.....	34
GELENEKSEL LEZZET TANITIMI: ÇİĞ KÖFTE ETKİNLİĞİ .....	35
GELENEKSEL TATLI DENEYİMİ: LOKMA EĞİTİMİ VE İKRAMI.....	36
ÇUBUK WAFFLE ÜRETİMİ VE İKRAM ETKİNLİĞİ .....	37
PALYAÇO ETKİNLİĞİ İLE NEŞE DOLU ANLAR .....	38
YAŞ GLUTEN VE GLUTEN İNDEKSİ TAYİNİ .....	39
BUĞDAYDA FİZİKSEL ANALİZ: HEKTOLİTRE AĞIRLIĞI.....	40
PROSES UYGULAMALARI: POĞAÇA ÇEŞİTLERİ.....	41



MESLEKİ UYGULAMA: SU BÖREĞİ YAPIMI .....	42
MİLFÖY HAMURU YAPIMINDA KRİTİK ADIMLAR .....	43
GELENEKSEL YÖNTEMLERLE EKŞİ MAYA YAPIMI .....	44
BUĞDAY UNUNDA DÜŞME SAYISI ANALİZİ .....	45
MESLEKİ UYGULAMA: EL AÇMASI YUFKA YAPIMI .....	46
CEBRİ TAV MAKİNESİ ÜRETİMİ .....	47
RAMAZAN PİDESİ ÜRETİMİ .....	48
8 MART DÜNYA KADINLAR GÜNÜ .....	49
RAMAZAN GELENEKLERİ: HEDİYELEŞMEK .....	50
İFTAR PROGRAMI VE DIŞ KİRASI .....	51
MESLEKİ UYGULAMA: MANTI YAPIMI .....	52
PFEUFFER CİHAZI İLE NEM ANALİZİ .....	53
TIRTIL KURABIYE YAPIMI .....	54
PASTANE UYGULAMALARI: MİLFÖY BÖREĞİ .....	55
SUSAMLI MİLFÖY ÇUBUKLARI .....	56
ZELENY SEDİMENTASYON ANALİZİ .....	57
REOLOJİK ANALİZLER: FARİNOGRAF VE EKSTENSOGRAF .....	58
DEĞİRMEN KURULUMU VE MONTAJI .....	59
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ .....	60
NIR (NEAR INFRARED) TAHİL VE UN ANALİZ CİHAZI .....	61
BUĞDAY UNUNDA ELEK ANALİZİ .....	62
NEM TAYİN TERAZİSİYLE NEM TAYİNİ .....	63
MESLEKİ UYGULAMA: TRİLEÇE YAPIMI .....	64
ÇİKOLATALI VE MEYVELİ YAŞ PASTA YAPIMI .....	65
EKŞİ MAYALI BAGEL YAPIMI .....	66
“KONYA’NIN GÜLLERİ” İFTAR PROGRAMI .....	67
21 MART DÜNYA DOWN SENDROMLULAR GÜNÜ .....	68
BAYRAMLIK ŞEKERLER VE HEDİYELER TAKDİMİ .....	69
GECİKMELİ ZELENY SEDİMENTASYON TAYİNİ .....	70
ZEDELENMİŞ NIŞASTA TAYİNİ .....	71
PASTANE USULÜ RAMAZAN PİDESİ ÜRETİMİ .....	72
GELENEKSEL TATLAR EŞLİĞİNDE BİLİMSEL PAYLAŞIM BULUŞMASI .....	73
GELENEKSEL BAYRAM KAHVALTISI İLE ESKİ BAYRAMLARIN COŞKUSU .....	74



“ORUÇTAN GÜNLÜK RUTİNİMİZE: SAĞLIKLI VE GÜVENLİ BESLENME STRATEJİLERİ” SEMİNERİ .....	75
“SAĞLIKLI BESLENME VE YAŞAM” SEMİNERİ .....	76
PROSES UYGULAMALARI KAPSAMINDA KAT KAT LEZZET: KRUVASAN ÜRETİMİ EĞİTİMİ .....	77
MESLEKİ UYGULAMADA AMİLOGRAF TESTİ İLE UN KALİTESİ ANALİZİ .....	78
BULGUR TEKNOLOJİSİ DERSİ KAPSAMINDA TORKU ÇATALHÖYÜK BULGUR FABRİKASI’NA TEKNİK GEZİ .....	79
MESLEKİ UYGULAMADA FFN ANALİZİ İLE ENZİM AKTİVİTESİ ÖLÇÜMÜ.....	80
MESLEKİ UYGULAMADA NORMAL VE SOMUN EKMEK ÜRETİMİ DENEYİMİ .....	81
TEDXNEUNİVERSİTY ETKİNLİĞİNE KATILIM: İLHAM VE MOTİVASYON DOLU BİR GÜN.....	82
PROSES UYGULAMALARI İLE ÇİKOLATA DOLGULU KURABIYE ÜRETİMİ.....	83
SAĞLIKLI YAŞAM İÇİN DOĞA YÜRÜYÜŞÜ ETKİNLİĞİ .....	84
TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ DERSİ KAPSAMINDA UYGULAMALI ÜRETİM VE REOLOJİ ÇALIŞMALARI .....	85
EMEKÇİ KADINLARIMIZLA BİRLİKTE: SU TASARRUFU VE GERİ DÖNÜŞÜM FARKINDALIK ETKİNLİĞİ.....	86
TORKU SEYDİBEY ENTEGRE TESİSLERİ’NE TEKNİK GEZİ VE ÜRÜN TADİM DENEYİMİ .....	87
TORKU SEYDİBEY TESİSLERİNDE İŞLETME EĞİTİMİ VE İLERİ ÜRÜNLER SUNUMU.....	88
YENİ EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI MÜFREDAT GELİŞTİRME VE BİLİMSEL YÖNLENDİRME ÇALIŞMALARI .....	89
UNLU MAMULLER SEKTÖRÜNDE İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ ÇALIŞMALARI VE FARKINDALIK EĞİTİMLERİ .....	90
BÜTÜNLEŞİK KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ ÇALIŞMALARI VE SEKTÖR GÖRÜŞ ALIŞVERİŞİ.....	91
BULGUR TEKNOLOJİSİ PERFORMANS SUNUMLARI VE YÖRESEL LEZZET KEŞİFLERİ.....	92
MESLEKİ UYGULAMADA ÇEKİÇLİ DEĞİRMEN KULLANIMI VE UN ÜRETİM SÜRECİ DENEYİMİ ....	93
ÖĞÜTME VE ELEME SÜREÇLERİNDE UYGULAMALI EĞİTİM: VALS, ELEK VE SASÖR TAKİBİ .....	94
DEĞİRMEN MAKİNELERİ DERSİ PERFORMANS SUNUMLARI VE PROJE PAYLAŞIMI.....	95
PROSES UYGULAMALARINDA GELENEKSEL LEZZETLER: ÖRGÜ ÇÖREK VE ÇİĞ BÖREK ÜRETİMİ .....	96
FENNİ FIRIN TEKNİK GEZİSİ: TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİNDE UYGULAMALI EĞİTİM .....	97
KALİTE KONTROL LABORATUVARINDA UYGULAMALI ANALİZ DENEYİMİ .....	98
HEDONİK SKALALI DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMİ VE UYGULAMALI ETKİNLİK .....	99
TOPLUMSAL SORUMLULUK PROJELERİ .....	100
BAĞIMLILIKLA MÜCADELE KAPSAMINDA YÜRÜTÜLEN FARKINDALIK ÇALIŞMALARI .....	101
İSPANAKLI LABNE DOLGULU POĞAÇA YAPIMI .....	102



UN DEĞİRMENCİLİĞİ TEKNİK BİLGİ PAYLAŞIMI.....	103
İZMİR BOMBASI YAPIM TEKNİKLERİ .....	104
DR. ÖMER LÜTFİ ALAYBEYİ SEKTÖR DENEYİMLERİ .....	105
DEĞİRMEN MAKİNALARI SEKTÖRÜNE YÖNELİK SÖYLEŞİ.....	106
MOLİNO MAKİNA A.Ş. TEKNİK GEZİ .....	107
RENK (PEKAR) ANALİZİ .....	108
DEPOLAMA KOŞULLARININ TAHİL ÜRÜNLERİNİN DUYUSAL ÖZELLİKLERİ .....	109
TEMİZ SINIFLAR ETKİNLİĞİ.....	110
KAZANDIBİ TATLI YAPIMI.....	111
DEĞİRMEN İŞ AKIŞ ŞEMASI SUNUMU.....	112
UN KARIŞIM VE DEPOLAMA SİSTEMLERİ .....	113
MEZUN ÖĞRENCİ BULUŞMASI .....	114
ÜRÜN GELİŞTİRME TEKNİKLERİ SUNUMU .....	115
ANNELER GÜNÜ ETKİNLİĞİ.....	116
KOZALAK PASTA YAPIMI EĞİTİMİ .....	117
KARBON SALINIMI FARKINDALIĞI .....	118
MEZUN ÖĞRENCİ DENEYİM PAYLAŞIMI .....	119
DOĞA KORUMA ETKİNLİĞİ.....	120
YAZ STAJI BİLGİLENDİRME ETKİNLİĞİ .....	121
FİNAL SINAVLARI MORAL ETKİNLİĞİ.....	122
PASTANE USULU TATLI KURABIYE YAPIMI .....	123
İNOVATİF TATLILAR ÜRETİM ETKİNLİĞİ .....	124
GASTRO FEST BODRUM ETKİNLİĞİ.....	125
ÜNLÜ ŞEFLERLERLE FİKİR ALIŞVERİŞİ.....	126
BODRUM YEL DEĞİRMENLERİ TEKNİK VE KÜLTÜREL İNCELEME GEZİSİ .....	127
ÖĞR. GÖR. DR. HASAN İBRAHİM KOZAN, ÖĞR. GÖR. DR. HAKAN VATANSEV, ÖĞR. GÖR. DR. ÖZNUR EYMİR, ÖĞR. GÖR. ZEKERİYA BİLİCİ.....	128
SELÇUK HAMAMI İNCELEME GEZİSİ.....	129
YATAĞAN ZİYARETİ VE GELENEKSEL EL SANATLARI İNCELEMESİ – BAKIRCILIK SANATI .....	130
TARİHÎ ŞABAN AĞA CAMİSİ İNCELEMESİ .....	131
STRATONİKEİA ANTİK KENTİ TEKNİK VE KÜLTÜREL İNCELEME GEZİSİ .....	132
KÜLTÜREL GÖZLEM GEZİSİ – BOZÜYÜK (DİZİ KÖYÜ) İNCELEMESİ .....	133
YEREL LEZZETLER TADIM ETKİNLİĞİ – AKÇAPINAR TOSTÇUSU ZİYARETİ.....	134
AKYAKA KÜLTÜR VE SANATEVİ ZİYARETİ – TARİH VE DOĞA İNCELEMESİ .....	135



AKYAKA TEKNE TURU – DOĞAL GÜZELLİKLERİN İNCELENMESİ.....	136
GIDA KATKI MADDELERİ UYGULAMALI EĞİTİM.....	137
UN VE UNLU MAMULLER PROGRAMI İLE GELECEĞİNİZİ ŞEKİLLENDİRİN.....	138
MEZUN ÖĞRENCİLERİMİZLE BULUŞMA .....	139
ZELENY SEDİMENTASYON ANALİZİ EĞİTİMİ.....	140
UN FABRİKASINDA YER ALAN ELEK KATINDA UYGULAMALI ÇALIŞMALAR .....	141
UYGULAMALI SAHA EĞİTİMİ .....	142
VALS TOPU SENTİL AYARLARI EĞİTİMİ.....	143
KAHVELİ PASTA HAZIRLAMA SÜRECİ.....	144
NIR CİHAZI İLE UYGULAMALI UN ANALİZİ ÇALIŞMALARI .....	145
UYGULAMALI NEM TAYİNİ ÇALIŞMALARI .....	146
DÖNEME TATLI BİR BAŞLANGIÇ: LOKMA TATLISI İKRAMI.....	147
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ KAHVALTI BULUŞMASI .....	148
2025-2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI ORYANTASYON EĞİTİMİ .....	149
STAJ DEĞERLENDİRME SINAVINDAN HARİKA KESİTLER.....	150
25 EYLÜL GIDA MÜHENDİSLERİ GÜNÜ KUTLAMASI .....	151
LABORATUVAR UYGULAMALARINA YÖNELİK ÖĞRENCİ MEMNUNİYET DÜZEYİ .....	152
ÖĞRENCİLERİN EĞİTİM-ÖĞRETİM SÜREÇLERİNDEN MEMNUNİYET DÜZEYİ .....	153
ÖĞRENCİ MERKEZLİ EĞİTİME YÖNELİK ÖĞRENCİ MEMNUNİYET DÜZEYİ.....	154
DOĞA, SPOR VE LEZZET .....	155
1 EKİM DÜNYA KAHVE GÜNÜ.....	156
İYİ Kİ NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ.....	157
DÜNYA HAYVANLARI KORUMA GÜNÜ.....	158
GÖNÜLLÜ İTFAİYECİLİK KAMPI: MİRZA PARAN .....	159
MESLEKTE 25. YIL ONUR BELGESİ.....	160
LABORATUVARDA BEYAZ ÖNLÜKLERLE İLK DERS HEYECANI .....	161
YÖRESEL ÜRÜNLER VE GİRİŞİMCİLİK TEMALI SUNUMLAR .....	162
BİRLİK VE BERABERLİĞİN GÜCÜ .....	163
ATIKLARIN GERİ KAZANIMI.....	164
2. SINIF STAJ DENEYİMİ PAYLAŞIMI .....	165
BUĞDAYIN ANALİTİK KALİTE KONTROLÜ.....	166
YENİBAHÇE MAHALLESİ YÖRESEL TANDIR BÖREĞİ .....	167
YENİBAHÇE İLKOKULU'NDA PALYAÇO GÖSTERİSİ VE YÜZ BOYAMA ETKİNLİĞİ .....	168
GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI: BİR AVUÇ MUTLULUK.....	169



PAYLAŞMA VE DAYANIŞMAYA EN GÜZEL ÖRNEK.....	170
BUĞDAYIN KALİTE ÖZELLİKLERİ UYGULAMASI .....	171
16 EKİM DÜNYA GIDA GÜNÜ.....	172
YERÇEKİMSİZ TASARIM İLE STRESSİZ ÇALIŞMA ALANLARI .....	173
PEMBE KURDELELERLE DAYANIŞMA.....	174
DÜNYA GIDA GÜNÜ'NDE PAYLAŞMANIN GÜCÜ.....	175
BİSKÜVİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ .....	176
25 EKİM DÜNYA MAKARNA GÜNÜ .....	177
SAĞLIKLI YAŞAM İÇİN DOĞA.....	178
WORKSHOP ETKİNLİĞİ; BONCUK DİZME, MUM BOYAMA VB. ....	179
SİNEMA ETKİNLİĞİ : "İYİ Kİ VARSIN EREN" .....	180
ARA SINAVLAR ÖNCESİ MORAL MOTİVASYON ETKİNLİĞİ .....	181
SÜRDÜRÜLEBİLİR OKULLAR: TEMİZ SINIFLAR .....	182
29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI .....	183
PATAŞU HAMURU İLE EKLER ÜRETİMİ VE GLAZE TEKNİKLERİ UYGULAMALI LABORATUVAR ÇALIŞMASI .....	184
KÜLTÜREL VE SPORTİF FAALİYETLER KAPSAMINDA ÖĞRENCİLERLE VOLEYBOL VE BASKETBOL ETKİNLİĞİ.....	185
SAHİPSİZ HAYVANLARA DESTEK: UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ ÖĞRENCİLERİNİN DOĞA DOSTU BESLEME ETKİNLİĞİ.....	186
CHOPİN CD1 VALSLİ DEĞİRMEN İLE PİLOT ÖLÇEKLİ UN ÜRETİMİ VE ÖĞRENCİ UYGULAMASI .....	187
İŞARET DİLİ ALFABESİ EĞİTİMİ İLE KAPSAYICI İLETİŞİM BECERİLERİNİN GELİŞTİRİLMESİ .....	188
SEVDAMIZ YEŞİL VATAN ETKİNLİĞİ KAPSAMINDA ÖĞRENCİLERİN FİDAN SAHİPLENME FAALİYETİ.....	189
11 KASIM MİLLİ AĞAÇLANDIRMA GÜNÜ KAPSAMINDA KÖYCEĞİZ KAMPÜSÜ FİDAN DİKİM ETKİNLİĞİ.....	190
TEMEL PASTACILIK DERSİNDE HEDONİK SKALA İLE SEÇMELİ PASTA ÜRÜNLERİNİN DUYUSAL DEĞERLENDİRİLMESİ .....	191
GENEL KİMYA DERSİNDE KİMYA UYGULAMALARINDA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ PERFORMANS SUNUMU .....	192
MEVLANA TÜRBESİ ZİYARETİ VE COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERİN TADIMI İLE KÜLTÜREL GIDA FARKINDALIĞI ETKİNLİĞİ.....	193
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ELEMANLARIYLA ENDÜSTRİ İŞBİRLİĞİ VE AR-GE GELİŞTİRME TOPLANTISI.....	194
SEYİR TERASINDA OKUMA ETKİNLİĞİ İLE ÖĞRENCİLERDE AKADEMİK VE KÜLTÜREL GELİŞİM	195



GÖNÜLLÜLÜK VE SPORTİF-KÜLTÜREL ETKİNLİKLERLE DOĞA TEMELLİ ÖĞRENME DENEYİMİ	196
BUTİK ÇİKOLATA ÜRETİM TEKNİKLERİNİN UYGULAMALI ÖĞRETİMİ VE TADIM ATÖLYESİ .....	197
TANDIR BÖREĞİ YAPIM ATÖLYESİ İLE GELENEKSEL GASTRONOMİ EĞİTİMİ .....	198
UYGULAMALI MESLEKİ EĞİTİM İLE ÜRETİM SÜREÇLERİNDE NİTELİKLİ ÖĞRENME DENEYİMİ .	199
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN 24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ İÇİN GÖNÜLLÜ ÜRÜN HAZIRLAMA ETKİNLİĞİ.....	200
KARİYER YOLCULUĞU SÖYLEŞİSİ: GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN MESLEKİ FARKINDALIK VE GELECEK PLANLAMASI ETKİNLİĞİ.....	201
EVSEL ATIK SULARIN GERİ KAZANIMINA YÖNELİK YENİLİKÇİ BİR YAKLAŞIM: “SÜRDÜRÜLEBİLİR DAMLAR” PROJESİ.....	202
TOPLUMSAL GÜVENLİK VE FARKINDALIĞA YÖNELİK YENİLİKÇİ BİR TASARIM: “GÜVENLİK ELİMDE” PROJESİ.....	203
MAKARON ÜRETİM SÜRECİ.....	204
YÖRESEL ÜRÜNLER PAZARLAMA STRATEJİLERİ .....	205
TÜRK KAHVESİNİN TARİHSEL, KÜLTÜREL VE ÜRETİM SÜREÇLERİ .....	206
PİŞİ ÜRETİM SÜREÇLERİ .....	207
SOSYAL ETKİ FENERİ (NESEF) VE NEÜ EĞİTİM PLATFORMU BİLGİLENDİRME EĞİTİMİ.....	208
YAŞ PASTA ÜRETİM SÜREÇLERİ .....	209
GELENEKSEL BULGUR ÜRETİM SÜREÇLERİ .....	210
TOPLUM VE DOĞA ODAKLI FARKINDANLIK .....	211
SOSYAL İLETİŞİM VE GRUP DİNAMİKLERİNİ GELİŞTİRME FIRSATI .....	212
YAŞ PASTA SIVAMA TEKNİKLERİ .....	213
YERLİ MALI HAFTASI ETKİNLİĞİ .....	214
YEREL ÜRÜNLERİN DESTEKLENMESİ KÖY OKULU BİLİNÇLENDİRME EĞİTİMİ.....	215
AVDAN İLKOKULUNDA YÖRESEL OYUNLAR ETKİNLİĞİ .....	216
YERLİ MALI HAFTASI AFİŞLERİMİZLE İLKOKUL COCUKLARI İLE FOTOĞRAF ÇEKİME ETKİNLİĞİ .....	217
MİNİ UNLU MAMULLER TEZGAHINDA İLKOKUL ÖĞRENCİLERİNE FARKLI YÖRESEL ÜRÜNLERİN TANITIMI .....	218
BİR ÇOCUK GÜLER, DÜNYA GÜLER .....	219
GELENEKSEL LEZZETLERİN ÖNEMİ TADIM ETKİNLİĞİ.....	220
BUTİK MAKARNACILIK VE ÇİKOLATA ÜRETİMİ.....	221
TOPLUMSAL SORUMLULUK BİLİNCİ DOSD MERAM ZİYARETİ.....	222
MESCİT TEMZİLİĞİ .....	223



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

MESLEKİ UYGULAMA (STAJ) SÜRECİNE YÖNELİK BİLGİLENDİRME VE FARKINDALIK SUNUMU .....	224
STAJ/MESLEKİ UYGULAMA SÜRESİNCE ÖĞRENCİNİN SORUMLULUKLARI VE İŞ DİSİPLİNİ EĞİTİMİ .....	225
İŞ YERİNDE GENEL KURALLAR İLE FARKINDALIK EĞİTİMİ .....	226
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ AÇISINDAN KRİTİK PARAMETRELER EĞİTİMİ .....	227
ANABİLİM DALI BAŞKANLIKLARI VE ÖĞRETİM ÜYELERİYLE AKADEMİK DEĞERLENDİRME TOPLANTISI .....	228
ÖĞRENCİ GERİ BİLDİRİMLERİNİN ALINMASINA YÖNELİK ANKET VE DEĞERLENDİRME ÇALIŞMASI .....	229
ÇALIŞANLARA YÖNELİK KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ .....	230
TÜRK GELENEKSEL UNLU MAMULLERİ ÜZERİNE KÜLTÜREL VE BİLİMSEL FARKINDALIK SEMİNERİ .....	231
BİLİMSEL YAYIN SÜREÇLERİ VE AKADEMİK GELİŞİM ÜZERİNE BİLGİLENDİRME SEMİNERİ .....	232



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ŞİVLİLİK COŞKUSU: ÜÇ AYLARIN BAŞLANGICI

1/2/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Şivlilik coşkusu Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1. Sınıf öğrencilerimizle devam ediyor! Bugün, geleneksel tatlarımızdan pişi ve helva ile dolu dolu bir etkinlik gerçekleştirdik.

Sıcak sıcak pişilerimizle hem damakları hem de kalpleri ısıttık. Geleneklerimizi yaşatmak ve bu lezzetleri sizlerle paylaşmak büyük bir mutluluktu.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DEU62PXtzt8/?img\\_index=3&igsh=dHpxaWNIM2dkbDVr](https://www.instagram.com/p/DEU62PXtzt8/?img_index=3&igsh=dHpxaWNIM2dkbDVr)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 2025 YILI BÜTÜNLEŞİK KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ PLANLAMA ÇALIŞMALARI

1/23/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı akademisyenleri, 2025 yılı içerisinde gerçekleştirilecek faaliyetleri bütünleşik kalite yönetim sistemi kapsamında planladı ve raporladı.

Tüm çalışmalar, öğrenci odaklı bir yaklaşımla tasarlandı ve eğitim süreçlerinin daha verimli hale getirilmesine yönelik hedefler doğrultusunda şekillendirildi. Planlanan faaliyetler, eğitim-öğretim kalitesinin artırılması, sektörle entegrasyonun güçlendirilmesi ve öğrenci gelişimini destekleyecek uygulamaların hayata geçirilmesini amaçlamaktadır.

Bu kapsamda yapılan çalışmalar, kalite standartlarını yükseltmeye yönelik bir adım olup, öğrencilerin daha iyi bir eğitim almasını sağlamak adına sürdürülebilir bir yapı oluşturmayı hedeflemektedir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 2024-2025 BAHAR YARIYILI AKADEMİK PLANLAMA TOPLANTISI

1/21/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı kapsamında, 2024-2025 yılı bahar yarıyılında derslere girecek olan bölüm içi ve bölüm dışındaki akademisyenlerle bir toplantı gerçekleştirildi.

Toplantıda, dönem boyunca yürütülecek derslerin içerikleri, sınıf içi ve uygulamalı eğitim süreçleri detaylandırıldı. Ayrıca, öğrencilerin kariyer gelişimine katkı sağlamak amacıyla planlanan çeşitli eğitim programları ve sektörle iş birliği olanakları ele alındı.

Bu tür toplantılar, eğitim kalitesini artırmak ve öğrencilerin sektöre daha donanımlı şekilde hazırlanmasını sağlamak adına önemli bir adım olup, akademik ve mesleki gelişimi destekleyici uygulamalar geliştirilmesine katkı sunmaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## AKADEMİK VE AR-GE PROJELERİ YAZMA EĞİTİMİ

1/30/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölüm Başkanı Öğr. Gör. Dr. Hasan İbrahim Kozan, bölüm öğrencilerine yönelik akademik ve Ar-Ge projeleri yazma konusunda kapsamlı bir eğitim verdi.

Eğitim kapsamında, proje hazırlama süreci, akademik yazım kuralları, bilimsel araştırma metodolojileri ve fon kaynaklarına başvuru süreçleri ele alındı. Öğrenciler, proje fikirlerini geliştirme, detaylandırma ve sunum aşamalarına dair önemli bilgiler edindi.

Bu tür eğitimler, öğrencilerin akademik alanda daha yetkin hale gelmelerine ve yenilikçi projeler üreterek Ar-Ge çalışmalarına katkı sağlamalarına olanak tanımaktadır. Gıda İşleme Bölümü, öğrencilerini akademik ve mesleki gelişimlerini desteklemek için benzer eğitimlerle donatmaya devam edecektir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 2024-2025 BAHAR YARIYILI ORYANTASYON EĞİTİMİ VE YÖRESEL ÜRÜN TANITIMI

1/20/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı kapsamında, 2024-2025 yılı bahar yarıyılı için öğrencilere yönelik oryantasyon eğitimi gerçekleştirildi. Eğitimde, bölümün akademik yapısı, ders içerikleri, laboratuvar ve uygulama alanları hakkında bilgilendirme yapıldı.

Oryantasyon eğitiminin ardından, öğrenciler tarafından hazırlanan yöresel ikramlıklar sergilendi. Gıda İşleme Bölümü öğrencileri, yöresel ürünlerin yapımı ve geleneksel üretim süreçleri hakkında tanıtım yaparak, kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması konusunda farkındalık oluşturdu.

Bu tür etkinlikler, öğrencilerin hem akademik hem de kültürel gelişimlerine katkı sağlarken, mesleki yetkinliklerini artırmaya yönelik önemli fırsatlar sunmaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DÜNYA PIZZA GÜNÜ ETKİNLİĞİ

2/11/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

9 Şubat Dünya Pizza Günü, tüm dünyada pizza severler tarafından kutlanan özel bir gündür. Bu gün, pizzanın tarihini, çeşitliliğini ve lezzetini onurlandırmak için çeşitli etkinlikler ve indirimlerle geçer. Günün anısına Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1.sınıf öğrencilerimiz, kendi elleriyle hazırladıkları pizza hamurlarını birbirinden lezzetli içeriklerle dekore ederek, taş tabanlı fırında pişirdikleri pizzaları Yüksekokulumuz öğrencilerine ve akademisyenlerine ikram ettiler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DF7n782Nnn0/?igsh=MTJhdzh6Mjg1aml4bg==>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ŞALGAMLI BUĞDAY SALATASI İKRAMI

2/12/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Şalgamlı Buğday Salatası, sağlıklı ve lezzetli bir alternatif olarak sofralarda yer bulan, özellikle Çukurova mutfağından ilham alan bir salata çeşididir. Şalgam suyunun ekşi ve hafif acı aroması, buğdayın doyurucu dokusu ile birleşerek ferahlatıcı bir lezzet sunar. Anadolu mutfağına özgü bu salatayı tanıtmak ve hatırlatmak amacıyla Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1.sınıf öğrencilerimiz, hazırladıkları şalgamlı buğday salatasını Yüksekokulumuz öğrencilerine ve akademisyenlerine ikram ettiler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DF-Z6hRNv9u/?igsh=bWoza3lrZGRxNDA2>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## SÜTLÜ BULGUR PİLAVI İKRAMI

2/13/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Sütlü Bulgur Pilavı, Anadolu mutfağında özellikle İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde yapılan geleneksel ve besleyici bir yemektir. Bulgurun süt ile pişirilmesiyle yapılan bu tarif, hem doyurucu hem de hafif tatlımsı bir lezzete sahiptir. Anadolu mutfağına özgü bu pilavı tanıtmak ve hatırlatmak amacıyla Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1.sınıf öğrencilerimiz, hazırladıkları sütlü bulgur pilavı Yüksekokulumuz öğrencilerine ve akademisyenlerine ikram ettiler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DGAVUMoNJ5w/?igsh=MWJmaDcxY3dzcTJ4Zw==>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## EKŞİLİ BULGUR AŞI İKRAMI

2/14/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Ekşili Bulgur Aşı, Erzurum mutfağına özgü, besleyici ve lezzetli bir yemektir. Genellikle kış aylarında yapılan bu yemek, bulgur, mercimek, yoğurt ve çeşitli baharatlarla hazırlanır. Adını, içerisindeki yoğurt veya ayranın verdiği ekşimsi tattan alır. Hafif ama doyurucu bir yemek olup, mideyi yormayan yapısıyla özellikle sindirimi kolay yemekler arayanlar için idealdir. Doğu Anadolu mutfağına özgü bu yöresel ürünü tanıtmak ve hatırlatmak amacıyla Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1.sınıf öğrencilerimiz, hazırladıkları ekşili aşı Yüksekokulumuz öğrencilerine ve akademisyenlerine ikram ettiler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DGDMJY3NL2R/?igsh=MWppMmluMm93NWpzcg==>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ŞEKER PANCARLI AYRAN AŞI İKRAMI

2/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Şeker Pancarlı Ayrın Aşı, özellikle Doğu Anadolu ve Erzurum mutfağına özgü, ferahlatıcı ve besleyici bir çorbadır. Şeker pancarının doğal tatlılığı ile ayranın hafif ekşiliği birleşerek dengeli bir lezzet sunar. Soğuk veya sıcak tüketilebilen bu çorba, özellikle yaz aylarında serinletici bir alternatif olarak tercih edilir. Ülkemiz mutfağının farklı bir yöresel ürünü olan bu lezzeti tanıtmak ve hatırlatmak amacıyla Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1.sınıf öğrencilerimiz, hazırladıkları şeker pancarlı ayrın aşı'nı Yüksekokulumuz öğrencilerine ve akademisyenlerine ikram ettiler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DGKuecgNNI1/?igsh=ZjEycGF3MXF1OWdi>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DÜNYA KEDİ GÜNÜ ETKİNLİĞİ

2/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Sokak kedilerinin korunması ve sahiplendirilmesini teşvik etmek ve kedilerin sağlığı ve refahı konusunda farkındalık oluşturmak adına her yıl 17 Şubat'da kutlanan Dünya Kedi günü kapsamında, Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1.sınıf öğrencilerimiz, doğada farklı lokasyonlarda kedi barınma alanlarına mama bıraktılar.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DGLSGgVtlwW/?img\\_index=4&igsh=aTJoY2N5dGg0OWZn](https://www.instagram.com/p/DGLSGgVtlwW/?img_index=4&igsh=aTJoY2N5dGg0OWZn)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PROSES UYGULAMALARI

2/18/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un mamuller üretimi gıda sektörünün önemli üretim kollarından biridir. Sektörün nitelikli eleman ihtiyacı bulunmaktadır. Sektörün bu ihtiyacının giderilmesi katkı veren Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programımızda bu hafta Proses Uygulamaları dersinde öğrencilerimize temel unlu mamul çeşitlerinde kullanılan bileşenler ve bu bileşenlerin teknolojik fonksiyonları hakkında bilgi verildi.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DGOaY2qNrPD/?igsh=MTJlMG9xanE1aTc1ZA==>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## HİDROPONİK TARIM ATÖLYESİ ETKİNLİĞİ

2/19/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Hidroponik tarım, bitkilerin toprak yerine besin çözeltileri içinde yetiştirildiği, su bazlı bir tarım yöntemidir. Bu yöntemde bitkiler gerekli mineralleri doğrudan sudan alır, böylece daha hızlı büyüme sağlanır ve daha az su tüketilir. Bu önemli tarım kolunda güncel gelişmeleri yakından takip etmek ve uygulamalarına katılmak için Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz Konya Bilim Merkezi'nde hidroponik tarım atölyesi çalışmasına katıldılar.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DGP2WQRtDiN/?igsh=MW1kNGE3MDdjdzExeQ==>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## KONYA BİLİM MERKEZİNE TEKNİK GEZİ

2/19/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizin bilim ve teknolojiye olan ilgisini artırmak amacıyla Konya Bilim Merkezi'ne teknik gezi düzenlendi. Gezi kapsamında öğrenciler, çeşitli bilimsel deneyler yaparak ve interaktif sergileri inceleyerek eğlenceli bir öğrenme deneyimi yaşadılar. Program dahilinde astronomi, fizik, biyoloji ve mühendislik alanlarında uygulamalı etkinliklere katılan öğrenciler, bilimsel süreçleri yakından gözlemleme fırsatı buldu.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DGRCrWCt\\_JJ/?igsh=bjB5cWJjMzA5dmsz](https://www.instagram.com/p/DGRCrWCt_JJ/?igsh=bjB5cWJjMzA5dmsz)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## İÇ ANADOLU KARIYER FUARI KATILIMI

2/20/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Üniversite öğrencileri ve mezunları için kariyer fırsatlarını keşfetme imkânı sunan İç Anadolu Kariyer Fuarı (İKAF'25), İç Anadolu Bölgesi'ndeki birçok üniversitenin katılımıyla Konya'da gerçekleştirilmiştir. Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi'nin koordinasyonunda düzenlenen fuar, öğrencileri ve iş dünyasını bir araya getirerek kariyer planlamalarına yön vermeyi amaçlamaktadır. Bu kapsamda Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz de fuara katılarak sektör temsilcileri ile bir araya gelmiştir.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DGSWJ8iN\\_Xs/?igsh=MWdocmxkZ2VvZXV5aw==](https://www.instagram.com/p/DGSWJ8iN_Xs/?igsh=MWdocmxkZ2VvZXV5aw==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## HÜMİK ASİT BİLGİLENDİRME SEMİNERİ

2/20/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Hümik asit, organik madde bakımından zengin topraklarda ve leonardit gibi doğal kaynaklarda bulunan, bitkilerin gelişimini destekleyen doğal bir bileşiktir. Toprak sağlığını iyileştiren ve bitkilerin besinleri daha verimli şekilde almasına yardımcı olan biyolojik bir gübre katkısı olarak kullanılır. Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, İç Anadolu Kariyer Fuarı (İKAF'25)'nda Türkiye Kömür İşletmeleri Kurumu tarafından düzenlenen hümik asit konulu bilgilendirme seminerine katıldı.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DGSY2r6NZJc/?igsh=eXl5ZnJjeWx6bGJ0>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## STAJ VE MESLEKİ UYGULAMA DERSLERİ İÇİN SEKTÖR BULUŞMALARI-1

2/20/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Staj ve Mesleki Uygulama Dersleri İçin Sektör Buluşmaları kapsamında Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz ve akademisyenlerimiz, İç Anadolu Kariyer Fuarı (İKAF'25)'nda Selva Makarna firması üretim ve insan kaynakları departmanları ile bir araya gelerek ikili iş birlikleri konusunda görüş alışverişinde bulundular.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DGSlmgrNNpd/?igsh=a3lrajM2djL4dW9w>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## STAJ VE MESLEKİ UYGULAMA DERSLERİ İÇİN SEKTÖR BULUŞMALARI-2

2/20/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Staj ve Mesleki Uygulama Derstleri İçin Sektör Buluşmaları kapsamında Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz ve akademisyenlerimiz, İç Anadolu Kariyer Fuarı (İKAF'25)'nda İMAŞ Makine firması üretim ve insan kaynakları departmanları ile bir araya gelerek ikili iş birlikleri konusunda görüş alışverişinde bulundular.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DGS3XR5NnTs/?igsh=amFubzAwOHdkaWl3>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## STAJ VE MESLEKİ UYGULAMA DERSLERİ İÇİN SEKTÖR BULUŞMALARI-3

2/20/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Staj ve Mesleki Uygulama Dersleri İçin Sektör Buluşmaları kapsamında Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz ve akademisyenlerimiz, İç Anadolu Kariyer Fuarı (İKAF'25)'nda Spark Hotel firması üretim ve insan kaynakları departmanları ile bir araya gelerek ikili iş birlikleri konusunda görüş alışverişinde bulundular.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DGTImi4Nj\\_L/?igsh=MWd2ZDh2NGQ0d253bQ==](https://www.instagram.com/p/DGTImi4Nj_L/?igsh=MWd2ZDh2NGQ0d253bQ==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BULGUR TEKNOLOJİSİ DERSİ PERFORMANS SUNUMLARI-1

2/20/2025

### *UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.*

Erzurum'a özgü mercimekli bulgur pilavı, hem besleyici hem de lezzetli bir yemek olup, özellikle kış aylarında sofraların vazgeçilmezi olur. Bu geleneksel yemek, bulgurun doyurucu özelliği ve mercimeğin protein zenginliği ile birleşerek hem ekonomik hem de sağlıklı bir alternatif sunar. Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı Bulgur Teknolojisi dersi uygulamalı performans sunumları kapsamında Elif BALCI, Erzurum'a özgü mercimekli bulgur pilavı sunumu ve ikramında bulundu.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DGSrRg0tcGW/?igsh=MWI4ZGZhMmszcmEwdw==>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ÜNİDES PROGRAMI VE PROJE EĞİTİMİ

3/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gençlik ve Spor Bakanlığı tarafından üniversite öğrencilerine büyük fırsatlar sunan Üniversite Öğrenci Toplulukları İş Birliği ve Destek Programı (ÜNİDES) hakkında Gıda İşleme Bölüm Başkanı Öğr. Gör. Dr. Hasan İbrahim Kozan, Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerine yönelik 2 saatlik kapsamlı bir eğitim verdi.

Eğitimde, ÜNİDES programının sunduğu destekler, başvuru süreçleri, proje geliştirme aşamaları ve kabul edilen projelerle ilgili örnekler detaylı olarak ele alındı. Öğrencilere, kendi projelerini nasıl oluşturabilecekleri ve programdan nasıl faydalanabilecekleri konusunda rehberlik sağlandı.

Bu tür eğitimler, öğrencilerin girişimcilik ve proje yönetimi alanında kendilerini geliştirmelerine katkı sağlayarak, akademik ve sosyal faaliyetlerde aktif rol almalarını teşvik etmektedir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNDEN MİNİKLERE TATLI İKRAM

3/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü 1. sınıf öğrencileri, bölüm öğretim elemanları ile birlikte Meram Ali Yaman Anaokulu'nu ziyaret ederek anaokulu ve ilkokul öğrencilerine kendi üretimleri olan çikolata soslu gıda ikramında bulundu.

Etkinlik kapsamında, öğrenciler gıda üretim süreçlerinde edindikleri becerileri sosyal sorumlulukla birleştirerek, küçük yaş gruplarına yönelik hijyen ve sağlıklı beslenme bilincinin önemine de dikkat çekti. Anaokulu öğrencileri, yapılan ikramlardan büyük mutluluk duyarken, bu etkinlik öğrenci ve akademisyenler için de keyifli ve anlamlı bir deneyim oldu.

Bu tür etkinlikler, öğrencilerin mesleki becerilerini geliştirirken aynı zamanda sosyal farkındalık kazanmalarına katkı sağlamaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 2024-2025 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ ORYANTASYON EĞİTİMİ

3/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimize, 2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Yarıyılı Oryantasyon Eğitimi kapsamında, öğrencilerimizin tabi olduğu güncel mevzuat, yönetmelik ve yönergeler hakkında ayrıntılı bilgi verildi.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MERAM ALİ YAMAN ORTAOKULU'NDA SAĞLIK, HİJYEN VE ENERJİ KAYNAKLARI EĞİTİMİ

3/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölüm Başkanı Öğr. Gör. Dr. Hasan İbrahim Kozan, Meram Ali Yaman Ortaokulu 8/B sınıfı öğrencilerine yönelik sağlık, hijyen, enerji kaynakları ve açlık/yoksulluk konularında kapsamlı bir eğitim verdi.

Eğitim kapsamında, sağlıklı yaşam alışkanlıkları, hijyen kuralları ve enerji kaynaklarının verimli kullanımı üzerine bilgilendirmeler yapıldı. Ayrıca, küresel ölçekte açlık ve yoksullukla mücadele konularına değinilerek, bu sorunların çözümüne yönelik farkındalık oluşturuldu.

Öğrenciler, interaktif bir ortamda gerçekleştirilen bu eğitim sayesinde, günlük yaşamlarında daha bilinçli kararlar alabilecekleri önemli bilgiler edindi. Bu tür sosyal sorumluluk projeleri, genç nesillerin bilinçlendirilmesine katkı sağlamaya devam etmektedir.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DGic3KuNDVD/?igsh=ZWxnamh3dnQza3l6&img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DGic3KuNDVD/?igsh=ZWxnamh3dnQza3l6&img_index=1)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PAMUK ŞEKER İKRAMI İLE TATLI BİR BULUŞMA

3/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, Meram Ali Yaman İlkokulu öğrencilerine kendi üretimleri olan pamuk şekerleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde hazırlayarak ikram etti.

Etkinlik kapsamında, öğrenciler hem hijyen standartlarına uygun üretim süreçlerini uygulama fırsatı buldu hem de teknik bilgilerini pratikte kullanarak çocuklara keyifli bir deneyim sundu. Küçük yaş gruplarına yönelik bu etkinlik, öğrencilerin hem sosyal sorumluluk bilincini geliştirdi hem de uygulamalı öğrenme süreçlerini destekledi.

Bu tür etkinlikler, öğrencilerin mesleki becerilerini geliştirirken, toplumsal farkındalık kazanmalarına da önemli katkılar sunmaktadır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DGivY-bNIAC/?igsh=MTA2dmc5dXJnb3Vucw%3D%3D&img\\_index=3](https://www.instagram.com/p/DGivY-bNIAC/?igsh=MTA2dmc5dXJnb3Vucw%3D%3D&img_index=3)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GELENEKSEL LEZZET TANITIMI: ÇİĞ KÖFTE ETKİNLİĞİ

3/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, ilkökul öğrencilerine geleneksel çığ köfteyi tanıttı ve kendi üretimleri olan çığ köfteleri ikram etti.

Etkinlik kapsamında, çığ köftenin yapım aşamaları anlatılarak, bu geleneksel lezzetin tarihçesi ve besin değerleri hakkında bilgiler verildi. İlkokul öğrencileri, çığ köftenin hazırlanışını yerinde gözlemleyerek gıda üretimi süreçleri hakkında farkındalık kazandı.

Bu tür etkinlikler, öğrencilerin hem mesleki becerilerini geliştirmelerine hem de geleneksel tatları tanıtarak kültürel mirasa katkıda bulunmalarına olanak sağlamaktadır.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DGkLLqTtcYx/?igsh=MTc4Z2dwY2dteGlzaQ%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GELENEKSEL TATLI DENEYİMİ: LOKMA EĞİTİMİ VE İKRAMI

3/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, Meram Ali Yaman İlkokulu öğrencilerine geleneksel lokma tatlısının hazırlanışı, tasarımı, sunumu ve ikramı hakkında eğitim verdi ve kendi hazırladıkları lokmaları ikram etti.

Etkinlik kapsamında, lokma tatlısının tarihçesi, yapım aşamaları ve hijyen kurallarına uygun olarak nasıl üretildiği anlatıldı. İlkokul öğrencileri, bu süreci uygulamalı olarak gözlemleyerek geleneksel tatlı kültürünü daha yakından tanıma fırsatı buldu.

Bu tür etkinlikler, öğrencilerin hem geleneksel lezzetleri yaşatmasına hem de gıda üretimi ve sunumu konusunda deneyim kazanmalarına katkı sağlamaktadır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DGkh-OKtm8V/?igsh=cmh4N3U3OXNzOTRv&img\\_index=2](https://www.instagram.com/p/DGkh-OKtm8V/?igsh=cmh4N3U3OXNzOTRv&img_index=2)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ÇUBUK WAFFLE ÜRETİMİ VE İKRAM ETKİNLİĞİ

3/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, çubuk waffle hazırlanması konusunda aldıkları eğitim ve yaptıkları araştırmalar doğrultusunda üretim gerçekleştirdi. Hem teknik becerilerini geliştirmek amacıyla uygulamalı üretim yaparak deneyim kazandılar hem de ürettikleri waffle'ları Meram Ali Yaman İlkokulu öğrencilerine ikram ettiler.

Etkinlik kapsamında, çubuk waffle yapım aşamaları, kullanılan malzemeler ve hijyen kurallarına uygun üretim teknikleri öğrencilere aktarıldı. İlkokul öğrencileri, bu süreci izleyerek gıda üretimi hakkında temel bilgiler edindi.

Bu tür uygulamalı eğitimler, öğrencilerin gıda üretimi alanında pratik deneyim kazanmalarına ve mesleki becerilerini geliştirmelerine katkı sağlarken, küçük yaş grupları için de eğitici ve keyifli bir etkinlik sunmaktadır.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DGk94w3NEZm/?igsh=NzFkMjVzaXl6NXFm>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PALYAÇO ETKİNLİĞİ İLE NEŞE DOLU ANLAR

3/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerinden bir grup, arastnav öncesi motivasyonlarını artırmak ve ilkokul öğrencilerine keyifli anlar yaşatmak amacıyla bir palyaço etkinliği düzenledi.

Etkinlik boyunca, çocuklar renkli gösterilerle eğlenirken, yüzlerinde neşeli gülümsemeler ve kahkahalar eksik olmadı. Üniversite öğrencileri, miniklerin mutluluğunu paylaşarak hem sınav öncesinde moral buldu hem de sosyal sorumluluk bilinciyle anlamlı bir deneyim yaşadı.

Bu tür etkinlikler, öğrencilerin topluma katkı sağlama farkındalığını artırırken, eğlenceli anlar paylaşarak motivasyonlarını yükseltmelerine de olanak tanımaktadır.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DGm1xfgNA6k/?igsh=MXJrMmRhNm00ZGY2cQ%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YAŞ GLUTEN VE GLUTEN İNDEKS TAYİNİ

3/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, endüstri kuruluşlarında yaş gluten ve gluten indeks analizi yapmayı uygulamalı olarak öğreniyorlar. Bu analiz, buğdayın gluten kalitesine göre sınıflandırılmasında ve bunun sonucunda üniform kalitede un üretilmesinde önemli bir rol oynuyor. Geleceğin gıda teknolojisi uzmanları burada yetişiyor.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DGu7nHANLb7/?igsh=Yzl1N2dqaDExN3Zw>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BUĞDAYDA FİZİKSEL ANALİZ: HEKTOLİTRE AĞIRLIĞI

3/4/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, endüstri kuruluşlarında mesleki uygulama dersleri kapsamında kendilerini uygulamalı olarak geliştirmeye devam ediyorlar.

Buğdayda hektolitre ağırlığı tayini yaparak, un veriminin önemli bir göstergesini incelediler. Hektolitre ağırlığı, 100 litre buğdayın kilogram cinsinden ağırlığını ifade eder ve kalite değerlendirmesinde kritik bir rol oynar. Bu değerli deneyim, öğrencilerimizin teorik bilgilerini pratikte uygulamalarına ve sektör deneyimi kazanmalarına katkı sağladı.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DGxFVuftMO8/?igsh=MWhheGtmcjhmbjExaQ%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PROSES UYGULAMALARI: POĞAÇA ÇEŞİTLERİ

3/4/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle harika bir proses uygulama dersinde bir araya geldik.

Bugün peynirli, kaşarlı ve sade pastane poğaçaları hazırladık. Taze malzemeler ve öğrencilerimizin yetenekleriyle ortaya çıkan lezzetler gerçekten muhteşem oldu. Bir sonraki lezzet maceramızda görüşmek üzere.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DGyLDbyNg08/?igsh=dmk2OWs1ZXZzNzEz>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MESLEKİ UYGULAMA: SU BÖREĞİ YAPIMI

3/5/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Mesleki uygulama dersi kapsamında endüstri kuruluşlarında su böreği yapım aşamalarını, püf noktalarını uygulamalı olarak öğrendiler. Uygulamalı eğitimin önemi bir kez daha görüldü.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DGzqM0UNIQk/?igsh=OGd1bHhxa2tkbWlj>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MİLFÖY HAMURU YAPIMINDA KRİTİK ADIMLAR

3/4/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Proses Uygulamaları dersinde, milföy hamuru yapımında kritik adımlar olan yağ ile bohçalama ve katlama (tur verme) tekniklerini uygulamalı olarak öğrendiler. Öğrencilerimizin bu süreçteki heyecan ve özverisi görülmeye değerdi. Her turda hamurun nasıl katman katman mükemmelleştiğini izlemek büyüleyiciydi.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DGye8-ltzb/?igsh=MXVmMzJ1ajxNnZpdA%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GELENEKSEL YÖNTEMLERLE EKŞİ MAYA YAPIMI

3/5/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Tahıl Ürünleri Teknolojisi dersi kapsamında, ekme mayası çeşitlerini ve ekşi maya yapımını tam buğday unu kullanarak uygulamalı olarak öğrendiler. Her aşamada sabır ve titizlikle çalışarak, geleneksel yöntemlerle doğal lezzetler elde edildi. Ekşi maya ile yapılan ürünlerin sağlığa olan faydalarını ve lezzet farkını deneyimlediler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DG0lpkEtofn/?igsh=NHg5Mml6ZWR1OWVj>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BUĞDAY UNUNDA DÜŞME SAYISI ANALİZİ

3/5/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü: Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı Öğrencilerimiz, endüstri kuruluşlarında mesleki uygulama dersleri kapsamında Falling Number (Düşme Sayısı) analizini uygulamalı olarak gerçekleştiriyor. Bu analiz, tahıl ve unların fungal, bakteriyel ve doğal alfa amilaz enzim aktivitelerinin belirlenmesinde kritik öneme sahiptir.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DG0LU7Stzbo/?igsh=ZndlbGh6b2Z1emNu>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MESLEKİ UYGULAMA: EL AÇMASI YUFKA YAPIMI

3/6/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, mesleki uygulama dersleri kapsamında endüstri kuruluşlarında yufka üretimi gerçekleştirdi. Bu süreçte, geleneksel lezzetlerimizi modern teknolojiyle birleştirerek harika sonuçlar elde edildi. Öğrencilerimizin emeği ve özverisiyle gurur duyuyoruz.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DG2MXPLNqis/?igsh=MWL4b3NwZDUzaGZ2bQ%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## CEBRİ TAV MAKİNESİ ÜRETİMİ

3/7/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, endüstri kuruluşlarında mesleki uygulama dersleri kapsamında önemli deneyimler kazanıyorlar. Bu hafta, değirmen makineleri üretimi alanında pratik becerilerini geliştirmek için silo saç kesimi ve cebri tav makinesi üretimini uygulamalı olarak gerçekleştirdiler. Geleceğin uzmanları, sektördeki yenilikleri ve teknolojileri yakından takip ederek, teorik bilgilerini pratiğe döküyorlar.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DG4xQdntOoK/?igsh=MTBIMDdnMXF3YW1qaA%3D%3D&img\\_in dex=2](https://www.instagram.com/p/DG4xQdntOoK/?igsh=MTBIMDdnMXF3YW1qaA%3D%3D&img_in dex=2)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## RAMAZAN PİDESİ ÜRETİMİ

3/7/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz mesleki uygulama dersi kapsamında, endüstri kuruluşlarında geleneksel Ramazan pidesi üretim sürecini deneyimlediler. Hamur yoğurmaktan fırından çıkarma anına kadar her adımı büyük bir özen ve heyecanla gerçekleştirdiler. Öğrencilerimiz, teorik bilgilerini pratiğe dökerek sektördeki yenilikçi teknikleri öğrenme fırsatı buldu. Ramazan sofralarınızı süsleyecek bu lezzetli pideleri üretmenin gururunu yaşıyoruz.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DG49YfMNhDg/?igsh=ZXV6YTEzaGhwbDky>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 8 MART DÜNYA KADINLAR GÜNÜ

3/8/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Gıda İşleme Bölümü olarak, 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nü öğrencilerimizle birlikte kutlamanın mutluluğunu yaşadık. Hocalarımız, geleceğin güçlü kadınlarına birer çiçek armağan ederek yanlarında olduklarını gösterdiler. Kadınların gücü ve emeği her alanda parlamaya devam etsin.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DG7bWrIN6iO/?igsh=MXR1NHliZHhiMmM3cQ%3D%3D&img\\_in dex=3](https://www.instagram.com/p/DG7bWrIN6iO/?igsh=MXR1NHliZHhiMmM3cQ%3D%3D&img_in dex=3)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## RAMAZAN GELENEKLERİ: HEDİYELEŞMEK

3/8/2025

### *UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.*

Bugün Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimizden Şeyda Uğur Çelik, kıymetli hocalarımız ve sevgili sınıf arkadaşlarına unutulmaya yüz tutmuş Ramazan geleneği olan hediyeleşmenin önemini hatırlatmak amacıyla özel Sürmene bıçakları takdim etti. Bu anlamlı jest, birlik ve beraberliğimizi pekiştirirken geleneklerimizin yaşatılması gerektiğini bir kez daha vurguladı. Teşekkürler Şeyda, bu değerli hediyeler için.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DG7piB0tRlW/?igsh=cDEzAjA2NDQ3YXU5&img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DG7piB0tRlW/?igsh=cDEzAjA2NDQ3YXU5&img_index=1)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## İFTAR PROGRAMI VE DİŞ KİRASI

3/8/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle iftar programında buluştuk. Her biri kendi elleriyle hazırladıkları birbirinden lezzetli ürünleri ikram etti. Osmanlı'dan günümüze uzanan "diş kirası" geleneği ile öğrencilerimize küçük hediyeler verdik. Gece boyunca yaşadığımız mutluluk ve coşku dolu anıları sizlerle paylaşıyoruz.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DG8xJpetwaY/?igsh=MW1seW5kZ3NudWhkYQ%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MESLEKİ UYGULAMA: MANTI YAPIMI

3/10/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, endüstri kuruluşlarında gerçekleşen mesleki uygulama dersleri kapsamında, geleneksel mantı yapımını uygulamalı olarak öğrendiler ve üretim yaptılar. Hamurun açılmasından, iç harcının hazırlanmasına ve özenle kapatılmasına kadar her aşamada el emeği ve titizlikle çalıştılar. Öğrencilerimizin gösterdiği özveri ve yetenekle gurur duyuyoruz. Destek veren tüm eğitimcilerimize ve iş birliği yaptığımız endüstri kuruluşuna teşekkür ederiz.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHA7vncNyVY/?igsh=MXU5NmlYmo2MmJ2Zw%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PFEUFFER CİHAZI İLE NEM ANALİZİ

3/11/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, mesleki uygulama dersi kapsamında endüstri kuruluşlarında Pfeuffer He 50 cihazıyla buğdayda Nem analizi gerçekleştirdiler. Nem (su) miktarı, özellikle depolama ve öğütme süreçlerinde önemli bir parametredir. Yüksek nem oranı, buğdayda depolama problemlerine ; kızışma, küflenme ve bozulmaya; kalite kayıplarına yol açar. Bu uygulama ile teorik bilgilerin pratiğe dönüştürülmesine katkı sağladı.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHDZDhFNdMq/?igsh=czY0OTlnNHR0ZXdx>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TIRTIL KURABIYE YAPIMI

3/12/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, mesleki uygulama dersi kapsamında, endüstri kuruluşlarında, lezzetli krumiri (tırtıl kurabiye) yapımını uygulamalı olarak öğrendiler. Öğrencilerimiz, teorik bilgilerini pratiğe dökerek kıymetli deneyimler kazandılar.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHF2BNMNVIN/?igsh=b2pva3R5c2xnMjF5>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PASTANE UYGULAMALARI: MİLFÖY BÖREĞİ

3/12/2025

*UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.*

Gıda İşleme Bölümü, Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte bugün proses uygulamaları dersinde yapım aşamalarını ayrıntılarıyla öğrenerek, enfes kat kat milföy börekleri yapıldı.

**Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHF-iB-NJWs/?igsh=eHN6TZwNTNtNjlt>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## SUSAMLI MİLFÖY ÇUBUKLARI

3/12/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi programı öğrencileri proses uygulamaları dersinde nefis susamlı milföy çubukları yaptılar. Atıştırmalık olarak harika bir seçenek. Kolayca hazırlanan bu lezzetli çubuklar, çay saatlerinizin vazgeçilmezi olacak.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHGOv0zt4kE/?igsh=bDRiZzRxeG1zamU5>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ZELENY SEDİMANASYON ANALİZİ

3/13/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, mesleki uygulama derslerinde Zeleny Sedimentasyon Analizi gerçekleştirdi. Bu analiz, buğday ununun protein kalitesini ve ekmeklik niteliğini belirlemede kritik bir rol oynar. Un ve laktik asit çözeltisiyle hazırlanan süspansiyon içindeki proteinlerin kalitesine göre şişmesi ve birikmesi sonucu ölçülen hacim, unun protein kalitesini ortaya koyuyor.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHIN8AEtZl/?igsh=dzBnaGlxMHd4a3dm>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## REOLOJİK ANALİZLER: FARİNOGRAF VE EKSTENSOGRAF

3/14/2025

### *UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.*

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, endüstri kuruluşlarında gerçekleştirdiğimiz mesleki uygulama dersimizde, hamurun reolojik özelliklerini ölçen Farinograf ve Ekstensograf cihazlarını kullanarak analizler gerçekleştirdiler. Farinograf ile unun su kaldırma kapasitesini ve hamurun yoğurma direncini ölçerken, Ekstensograf ile hamurun uzamaya karşı direncini, elastikiyetini ve enerjisini analiz ettiler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHKzA2vNEgj/?igsh=czFreXVtOTJvZDNv>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DEĞİRMEN KURULUMU VE MONTAJI

3/14/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, mesleki uygulama dersi kapsamında endüstri kuruluşlarında değirmen kurulumu ve montajını uygulamalı olarak gerçekleştiriyorlar. Teoriyi pratiğe dönüştürdükleri bu deneyimle, sektöre hazırlıklı bir şekilde adım atıyorlar.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DHLh9j-NOmO/?igsh=Zml5aWczaTFqdWc3>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

3/14/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1. Sınıf öğrencilerimiz endüstri kuruluşlarındaki staj dersi kapsamında dikkat etmeleri gereken hususlarla ilgili performans sunumlarını gerçekleştirdiler. Öğrencilerimiz, un ve unlu mamuller sektöründe başarılı bir kariyer için gereken bilgi ve becerileri uygulamalı olarak staj dersi kapsamında kazanıyorlar.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DHLtmOlt2fJ/?igsh=MWtkanNhd3lyaDRidA%3D%3D&img\\_index=3](https://www.instagram.com/p/DHLtmOlt2fJ/?igsh=MWtkanNhd3lyaDRidA%3D%3D&img_index=3)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## NIR (NEAR INFRARED) TAHİL VE UN ANALİZ CİHAZI

3/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, Mesleki uygulama dersi kapsamında, endüstri kuruluşlarında NIR (Near Infrared) Tahil ve Un Analiz Cihazı'nı kullanarak kısa sürede bir çok analiz sonucunun nasıl elde edildiğini uygulamalı olarak deneyimlediler. Öğrencilerimiz, bu ileri teknoloji cihazların nasıl çalıştığını, buğday ve buğday ununda kalite analizlerinde (rutubet, kül, protein, yağ, nişasta miktarı vb. parametreler açısından) nasıl kullanıldığını öğrenerek gelecekteki kariyerleri için önemli bir adım attılar. Eğitimde emeği geçen tüm hocalarımıza ve misafirperverliği için endüstri ortaklarımıza teşekkür ederiz.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHTEuxRNVfF/?igsh=MW9tY210YmpmZzd0cg%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BUĞDAY UNUNDA ELEK ANALİZİ

3/19/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle endüstri kuruluşlarında önemli bir mesleki uygulama gerçekleştirdik: Unda Elek Analizi. Elek analizi, kırılmış veya öğütülmüş buğdayın boyut dağılımını belirlemek için kullanılan bir yöntemdir. Tanelerin belirli büyüklükteki deliklerden geçebilme yeteneğine dayanarak, unun kalite kontrolünde kritik bir rol oynar. Bu analiz, unun homojenliğini ve kalite standartlarını sağlamada büyük önem taşır.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHX2YIKN3Uj/?igsh=MTJxNHZzNzZyajM3Zg%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## NEM TAYİN TERAZİSİYLE NEM TAYİNİ

3/20/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, endüstri kuruluşlarında Nem tayin terazisi (hızlı nem ölçer) kullanarak buğday ununun % nem miktarını ölçmeyi pratik olarak deneyimlediler. Bu deneyim, teorik bilgimizi uygulamaya dökmemize ve sektördeki süreçleri daha iyi anlamamıza yardımcı oldu.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHav0omt8Ak/?igsh=eXZ2OHFydWdnbzBx>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MESLEKİ UYGULAMA: TRİLEÇE YAPIMI

3/21/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte, Mesleki uygulama dersimiz kapsamında endüstri kuruluşlarında enfes bir trileçe yaptık. Aşama aşama trileçe yapımı:

İlk olarak, yumuşacık kekimizi hazırladık.

Üzerine üç farklı süt karışımımızı dökerek lezzeti katladık.

Son olarak, nefis karamel sosumuzu ekleyip servise hazır hale getirdik.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHdRXABttUP/?igsh=MXZpaTFwaGh0Nm41bw%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ÇİKOLATALI VE MEYVELİ YAŞ PASTA YAPIMI

3/21/2025

*UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.*

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Mesleki uygulama dersi kapsamında, endüstri kuruluşlarında çikolatalı ve meyveli yaş pasta yapımını adım adım öğrendiler. Hem eğlendiler hem de öğrendiler.

**Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHeBnRxtL-W/?igsh=MTU5Ym53dXA4NXlvag%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## EKŞİ MAYALI BAGEL YAPIMI

3/21/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, performans ödevleri kapsamında muhteşem ekşi mayalı bageller hazırladılar. Emęi geçen tüm öğrencilerimizi tebrik ediyoruz. Bu lezzetli ve geleneksel tarifile hem teorik bilgilerini hem de pratik becerilerini sergilediler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHelniSNGZU/?igsh=eHJkajJ6aWsyOGQ3>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## “KONYA’NIN GÜLLERİ” İFTAR PROGRAMI

3/22/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencimiz Şeyda Uğur Çelik, Ramazan ayının bereketini ve güzelliğini paylaşarak harika bir hayır işine imza attı. “Konya’nın Gülleri” olarak bilinen özel grubun bulunduğu yeri büyük bir özveriyle temizledikten sonra, geleneksel Konya düğün yemeği hazırlayarak 250 kişiye iftar saati ikram etti. Bu anlamlı davranışı ve büyük yüreği için Şeyda’ya sonsuz teşekkürler.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DHgpCoSNwAv/?igsh=NjYyMTR1ZWZjbjRl&img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DHgpCoSNwAv/?igsh=NjYyMTR1ZWZjbjRl&img_index=1)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 21 MART DÜNYA DOWN SENDROMLULAR GÜNÜ

3/21/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

21 Mart Dünya Down Sendromlular Günü kapsamında, Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencimiz Şeyda Uğur Çelik, down sendromlu bireyleri ziyaret ederek onlarla unutulmaz etkinlikler gerçekleştirdi. Bu anlamlı günde, sevgi ve farkındalık dolu anlar yaşatan öğrencimizle gurur duyuyoruz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DHggCd7NZJF/?igsh=aGk5a3czYW03YWxo&img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DHggCd7NZJF/?igsh=aGk5a3czYW03YWxo&img_index=1)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BAYRAMLIK ŞEKERLER VE HEDİYELER TAKDİMİ

3/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz Şeyda Uğur Çelik ve Fatmanur Ceylan, Konya'da görev başındaki askerlerimiz, polislerimiz, belediye emekçilerimiz, otobüs şoförlerimiz ve trafik polislerimize bayramlık şekerler ve hediyeler takdim ettiler. Onların gönüllerine dokunarak bayram coşkusu paylaştılar. Her biri için minnettarlığımızı ifade etmek istiyoruz. İyi ki varsınız!

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHmCFZ8NRae/?igsh=MXZoN3VtYXowbzlzMA%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GECİKMELİ ZELENY SEDİMENTASYON TAYİNİ

3/25/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte, mesleki uygulama dersi kapsamında endüstri kuruluşlarında Gecikmeli Zeleny Sedimentasyon Testi gerçekleştirdik.

Bu test, süne zararı görmüş buğday veya buğday unlarının kalitesini belirlememize yardımcı oluyor. Öğrencilerimiz, teorik bilgilerini pratikle birleştirerek değerli deneyimler kazandı.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHnR9rENGDJ/?igsh=a2tzcW12dHV5aWVl>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ZEDELENMİŞ NİŞASTA TAYİNİ

3/26/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, mesleki uygulama dersi kapsamında endüstri kuruluşlarında zedelenmiş nişasta tayinini uygulamalı olarak gerçekleştirdiler. Bu deneyim, öğrencilerimize teorik bilgilerini pratikte kullanma fırsatı sunarken, endüstri standartlarını ve güncel yöntemleri de yakından tanıma imkanı sağladı.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DHptgrJtMRr/?igsh=bzhpdXZrZW4wcnl2>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PASTANE USULÜ RAMAZAN PİDESİ ÜRETİMİ

3/26/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, mesleki uygulama dersi kapsamında endüstri kuruluşlarında Pastane Usulü Ramazan Pidesi üretimi gerçekleştirdi. Geleneksel lezzetlerle modern teknikleri buluşturduğumuz bu projede, öğrencilerimiz hem pratik deneyim kazandı hem de Ramazan sofralarına lezzet kattı. Emeği geçen tüm öğrenci ve eğitimcilerimize teşekkür ediyoruz.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DHqkQ-RtxkX/?igsh=MWM4Z25ocjczYnlxaw%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GELENEKSEL TATLAR EŞLİĞİNDE BİLİMSEL PAYLAŞIM BULUŞMASI

4/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğretim elemanları ve öğrencileri, sofraya etrafında bir araya gelerek geleneksel tatlar eşliğinde keyifli bir paylaşım etkinliği gerçekleştirdi.

Bu özel günde, birlikte lezzetli anlar yaşanırken aynı zamanda bölüm hocaları, ikram edilen geleneksel gıdalarla ilgili bilimsel bilgiler ve üretim süreçleri hakkında açıklamalarda bulundu. Böylece öğrenciler, hem kültürel mirasımıza ait gıdaları deneyimleme hem de bu ürünlerin besin değerleri ve üretim teknikleri hakkında bilgi edinme fırsatı yakaladı.

Bu tür etkinlikler, öğrencilerin hem sosyal bağlarını güçlendirmekte hem de akademik bilgilerini uygulamalı bir ortamda pekiştirmelerine katkı sağlamaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GELENEKSEL BAYRAM KAHVALTISI İLE ESKİ BAYRAMLARIN COŞKUSU

4/7/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme ve Tasarım Bölümü iş birliğiyle, gelenek ve göreneklerimizi yaşatmak, bayramın coşkusunu paylaşmak amacıyla geleneksel bayram kahvaltısı etkinliği düzenlendi. “Nerede o eski bayramlar” temasıyla gerçekleştirilen etkinlik, 7 Nisan 2025 tarihinde Meram MYO 7. katta öğrenciler, akademik ve idari personelin katılımıyla büyük bir ilgi gördü.

Etkinlikte, katılımcılar bayramlaşarak bir araya geldi ve geçmişin bayram ruhunu günümüze taşıyan samimi bir atmosferde güzel anılar biriktirdi. Kahvaltı sofrasında geleneksel şekerlemeler ve ikramlıklar yer aldı, paylaşmanın ve birlikte olmanın mutluluğu yaşandı.

Bu tür organizasyonlar, öğrenciler ve akademisyenler arasında dayanışma ve birlikteliği güçlendirmekte; geleneksel değerlerin yeni nesillere aktarılmasına katkı sağlamaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## “ORUÇTAN GÜNLÜK RUTİNİMİZE: SAĞLIKLI VE GÜVENLİ BESLENME STRATEJİLERİ” SEMİNERİ

4/7/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı'nda, Dr. Öznur Eymir'in moderatörlüğünde gerçekleştirilen etkinlikte, Prof. Dr. Hasan Hüseyin Kara “Oruçtan Günlük Rutinimize: Sağlıklı ve Güvenli Beslenme Stratejileri” başlıklı sunumuyla katılımcılarla buluştu.

Konferans salonunda düzenlenen bu anlamlı etkinlikte, sağlıklı beslenme alışkanlıkları, oruç sonrası beslenme düzeni ve güvenli gıda tüketimi konuları derinlemesine ele alındı. Etkinliğe 100'ün üzerinde öğrenci ve 15 akademisyen katılım sağladı.

Katılımcılar, sağlıklı yaşam ve beslenme stratejileri konusunda yeni bakış açıları kazanırken, sunum sonrasında soru-cevap bölümüyle merak ettikleri konulara da açıklık getirme imkânı buldu. Bu tür bilimsel etkinlikler, öğrenci ve akademisyenlerin bilgi birikimini artırmaya ve sağlıklı yaşam bilincini geliştirmeye katkı sağlamaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## “SAĞLIKLI BESLENME VE YAŞAM” SEMİNERİ

4/7/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı kapsamında, Dr. Öznur Eymir’in moderatörlüğünde ve Dr. Şenay Burçin Alkan’ın sunumlarıyla düzenlenen “Sağlıklı Beslenme ve Yaşam” konulu seminer, yoğun katılımı konferans salonumuzda gerçekleştirildi.

Sağlıklı beslenme alışkanlıkları, yaşam kalitesini artırmaya yönelik yaklaşımlar ve beslenmenin insan sağlığı üzerindeki etkileri derinlemesine ele alındı. Etkinlik, öğrencilerden büyük ilgi gördü; salon tamamen dolarken, birçok öğrenci ayakta dinleyerek semineri takip etti.

Bu değerli seminer, katılımcılara sağlıklı yaşam konusunda yeni bakış açıları kazandırdı ve öğrencilerin bu alandaki farkındalıklarını artırdı. Gıda İşleme Bölümü, bu tür bilgilendirici etkinliklerle öğrencilerin hem akademik hem de kişisel gelişimlerine katkı sağlamaya devam etmektedir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PROSES UYGULAMALARI KAPSAMINDA KAT KAT LEZZET: KRUVASAN ÜRETİMİ EĞİTİMİ

4/9/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, Proses Uygulamaları kapsamında kruvasan üretimi gerçekleştirdi. Bu uygulamalı eğitimde , kruvasanın hamur hazırlığından şekillendirilmesine, fermantasyonundan pişirme aşamasına kadar tüm adımlar özenle takip edilerek lezzetli ürünler ortaya çıkarıldı.

Öğrencilerimiz, öğrendikleri teorik bilgileri pratiğe dökme fırsatı bulurken, üretim sürecinin her aşamasında hem emeklerini hem de sevgilerini kattılar. Kat kat açılan kruvasanların lezzet yolculuğunda hem eğlendiler hem de mesleki becerilerini pekiştirdiler.

Bu tür uygulamalı eğitimler, öğrencilerin sektörel yetkinliklerini artırırken, gıda üretim süreçlerine dair deneyim kazanmalarına da önemli katkı sağlamaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MESLEKİ UYGULAMADA AMİLOGRAF TESTİ İLE UN KALİTESİ ANALİZİ

4/9/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, Mesleki Uygulama dersi kapsamında endüstri kuruluşlarında Amilograf Testi gerçekleştirdi. Bu test, unun nişasta özelliklerini ve özellikle filiz hasarından kaynaklanan enzim aktivitesini ölçmek açısından sektörde kritik bir analiz yöntemi olarak öne çıkmaktadır.

Öğrenciler, teorik olarak öğrendikleri bilgileri endüstriyel ortamda pratiğe dökme fırsatı buldu. Amilograf cihazı kullanılarak yapılan analizlerde un kalitesi değerlendirildi, üretim süreçlerinin iyileştirilmesine yönelik önemli veriler elde edildi. Bu uygulama, öğrencilerin teknik becerilerini geliştirmelerine ve sektör standartlarını daha yakından tanımalarına katkı sağladı.

Bu tür uygulamalı eğitimler, öğrencilerin mesleki yetkinliklerini artırmak ve sektörel tecrübelerini güçlendirmek açısından önemli adımlar arasında yer almaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BULGUR TEKNOLOJİSİ DERSİ KAPSAMINDA TORKU ÇATALHÖYÜK BULGUR FABRİKASI'NA TEKNİK GEZİ

4/9/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü öğrencileri, Bulgur Teknolojisi dersi kapsamında Torku Çatalhöyük Bulgur Fabrikası'na teknik bir gezi gerçekleştirdi. Bu anlamlı ziyaret, öğrencilerin bulgur üretim süreçlerini yerinde gözlemlmelerine ve teorik bilgilerini pratikle pekiştirmelerine olanak sağladı.

Gezi süresince fabrika direktörü Nadir Yılmaz Bey, öğrencilere üretim aşamaları, kalite kontrol süreçleri ve sektördeki uygulamalar hakkında detaylı bilgiler sundu. Öğrencilerimiz, modern üretim teknolojilerini ve süreç yönetimini yakından tanıma fırsatı buldu.

Bu tür teknik geziler, öğrencilerin mesleki deneyimlerini artırarak, sektörün dinamiklerine hakim bireyler olarak yetişmelerine katkı sağlamaktadır. Gıda İşleme Bölümü, öğrenci odaklı eğitim anlayışıyla bu tür etkinliklere devam etmeyi hedeflemektedir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MESLEKİ UYGULAMADA FFN ANALİZİ İLE ENZİM AKTİVİTESİ ÖLÇÜMÜ

4/11/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, Mesleki Uygulama dersi kapsamında endüstri kuruluşlarında FFN (Falling Number) Analizi gerçekleştirdi. Bu analiz, unlu mamuller üretiminde kritik bir kalite parametresi olan toplam alfa amilaz enzim aktivitesini ölçmeyi amaçlamaktadır.

Öğrenciler, sahada birebir uygulama yaparak hem teorik bilgilerini pekiştirdiler hem de sektörün kalite kontrol süreçlerine dair deneyim kazandılar. Yapılan FFN Analizi sayesinde ürün kalitesini artırmaya yönelik önemli veriler elde edilerek, üretim süreçlerinin iyileştirilmesine katkı sağlandı.

Bu tür uygulamalı eğitimler, öğrencilerin mesleki yetkinliklerini geliştirmelerine, sektöre daha donanımlı bireyler olarak hazırlanabilmelerine olanak tanımaktadır. Gıda İşleme Bölümü, öğrenci merkezli eğitim anlayışıyla bu deneyimlerin artırılması yönündeki çalışmalarını sürdürmektedir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MESLEKİ UYGULAMADA NORMAL VE SOMUN EKMEK ÜRETİMİ DENEYİMİ

4/11/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, Mesleki Uygulama dersi kapsamında endüstri kuruluşlarında normal ve somun ekmeğin yapımı gerçekleştirdi. Bu süreçte öğrencilerimiz, teorik derslerde öğrendikleri bilgileri üretim sahasında pratik uygulamaya dönüştürme fırsatı buldu.

Ekmeğin yapımının her aşamasında aktif olarak yer alan öğrenciler, hamur yoğurma, fermantasyon, şekillendirme ve pişirme süreçlerini yakından deneyimledi. Bu uygulamalı eğitim, öğrencilere sadece teknik beceri kazandırmakla kalmayıp, üretim süreçlerine dair sektörel bakış açılarını da geliştirdi.

Bu anlamlı etkinlikte emeği geçen tüm öğrencilerimize ve desteklerini esirgemeyen sektör paydaşlarımıza teşekkür ederiz. Bu tür uygulamalar, öğrencilerin mesleki gelişimlerini desteklemek ve onları sektöre hazır bireyler olarak yetiştirmek açısından büyük önem taşımaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TEDXNEUNİVERSİTY ETKİNLİĞİNE KATILIM: İLHAM VE MOTİVASYON DOLU BİR GÜN

4/15/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri olarak, TEDxNEUniversity etkinliğine katılarak ilham verici bir gün geçirdik. Farklı alanlardan gelen konuk konuşmacıların bilgi ve tecrübelerini paylaştığı bu etkinlikte, öğrencilerimiz hem çeşitli bakış açıları kazandı hem de motivasyonlarını artırma fırsatı buldu.

Konuşmalarda ele alınan yenilikçi fikirler, kişisel gelişim temaları ve başarı hikâyeleri, katılımcılar üzerinde olumlu etkiler bıraktı. Etkinlik, öğrencilerimizin kendilerini geliştirmelerine, vizyonlarını genişletmelerine ve kariyer hedefleri doğrultusunda ilham almalarına katkı sağladı.

Bu tür etkinlikler, öğrencilerin mesleki ve kişisel gelişimlerini destekleyerek, onların daha bilinçli ve donanımlı bireyler olarak yetişmelerine katkıda bulunmaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PROSES UYGULAMALARI İLE ÇİKOLATA DOLGULU KURABİYE ÜRETİMİ

4/16/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, Proses Uygulamaları dersi kapsamında çikolata dolgulu kurabiyeler hazırlayarak hem eğlenceli hem de öğretici bir uygulama gerçekleştirdi.

Öğrencilerimiz, kurabiye üretim sürecinin her aşamasını titizlikle planlayıp uygularken, teorik bilgilerini de pratik deneyimle pekiştirme imkânı buldu. Hamur hazırlığından dolgu işlemlerine ve pişirme sürecine kadar aktif olarak yer alan öğrenciler, ürün geliştirme ve üretim teknikleri konusunda önemli kazanımlar elde ettiler.

Bu uygulamalı eğitim, öğrencilerin hem teknik becerilerini geliştirmelerine hem de sektörel süreçlere hakimiyet kazanmalarına katkı sağlamaktadır. Emeği geçen tüm öğrencilerimize teşekkür eder, bu tatlı anları paylaşmaktan mutluluk duyarız!



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## SAĞLIKLI YAŞAM İÇİN DOĞA YÜRÜYÜŞÜ ETKİNLİĞİ

4/16/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileriyle birlikte, sağlıklı yaşamı desteklemek amacıyla doğada keyifli bir yürüyüş etkinliği gerçekleştirdik. Temiz havanın, bol oksijenin ve doğanın huzur verici atmosferinin tadını çıkararak fiziksel ve zihinsel olarak enerji depoladık.

Bu etkinlik, öğrencilerimizin hem bedensel sağlıklarını desteklemek hem de stres yönetimi konusunda farkındalık kazanmalarını sağlamak amacıyla planlandı. Yürüyüş süresince doğanın güzelliklerini keşfederken, sağlıklı yaşamın önemine dikkat çekildi.

Bu tür sosyal ve sağlık odaklı etkinlikler, öğrencilerin yaşam kalitelerini artırmaya ve sosyal bağlarını güçlendirmeye katkı sağlamaktadır. Gıda İşleme Bölümü olarak benzer faaliyetlerle sağlıklı ve aktif bir yaşamı teşvik etmeye devam edeceğiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ DERSİ KAPSAMINDA UYGULAMALI ÜRETİM VE REOLOJİ ÇALIŞMALARI

4/16/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, Tahıl Ürünleri Teknolojisi dersi kapsamında gerçekleştirilen uygulamalı etkinlikte, öğrendikleri teorik bilgileri başarıyla pratiğe döktüler. Derste ele alınan un reolojisi konusuyla ilişkili ürünlerin her biri, öğrenciler tarafından titizlikle hazırlandı ve uygulandı.

Açık havada düzenlenen bu etkinlikte öğrencilerimiz, hem mesleki becerilerini sergileme hem de bilimsel bilgilerini üretim sürecine aktarma fırsatı buldu. Ürün geliştirme, hamur davranışları ve reolojik özellikler üzerine yapılan bu uygulamalar, öğrencilere önemli bir deneyim kazandırdı.

Bu anlamlı etkinlik, öğrencilerimizin mesleki gelişimlerini destekleyerek, sektörel bilgi ve becerilerinin pekiştirilmesine katkı sağlamıştır. Tüm öğrencilerimizi gösterdikleri üstün performans için tebrik ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## EMEKÇİ KADINLARIMIZLA BİRLİKTE: SU TASARRUFU VE GERİ DÖNÜŞÜM FARKINDALIK ETKİNLİĞİ

4/16/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri olarak, park ve bahçelerde çalışan emekçi kadınlarımızla bir araya gelerek anlamlı bir etkinlik gerçekleştirdik. Etkinlikte, su israfının önlenmesi ve geri dönüşüm bilincinin artırılması konularında farkındalık çalışmaları yapıldı.

Kadın çalışanların özverili emeklerine destek olmak, onların günlük çalışmalarına moral ve motivasyon sağlamak amacıyla düzenlenen bu buluşma, karşılıklı sohbetler ve paylaşımlarla zenginleşti. Etkinlik boyunca hem çevreye duyarlılık konularında bilgilendirmeler yapıldı hem de hep birlikte keyifli anılar biriktirildi.

Emekleri, güler yüzleri ve ilham veren çalışmalarlarıyla yanımızda olan tüm kadın çalışanlarımıza teşekkür ediyor, bu anlamlı buluşmanın parçası olmaktan büyük mutluluk duyuyoruz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TORKU SEYDİBEY ENTEGRE TESİSLERİ'NE TEKNİK GEZİ VE ÜRÜN TADİM DENEYİMİ

4/16/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileriyle birlikte, Torku Seydibey Tarım Ürünleri İşleme Entegre Tesisleri'ne kapsamlı bir teknik gezi gerçekleştirdik. Bu ziyaret sırasında tesisin tüm üretim aşamaları, analiz süreçleri ve kalite kontrol uygulamaları yerinde incelendi.

Öğrencilerimiz, patates işleme hatları ve analiz laboratuvarlarında üretim süreçlerine dair detaylı bilgiler edinirken, sektörel uygulamalarla teorik bilgilerini pekiştirme fırsatı buldu. Gezinin sonunda ise nefis patates kızartması ve soğan halkaları tadımı yapılarak bu eşsiz deneyim taçlandırıldı.

Bu değerli imkan ve destekleri için Torku Seydibey Entegre Tesisleri'ne teşekkür ederiz. Bu tür teknik geziler, öğrencilerimizin mesleki vizyonunu genişletmekte ve sektöre hazırlık süreçlerine önemli katkılar sunmaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TORKU SEYDİBEY TESİSLERİNDE İŞLETME EĞİTİMİ VE İLERİ ÜRÜNLER SUNUMU

4/16/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri olarak, Torku Seydibey Tarım Ürünleri İşleme Entegre Tesisleri'nde Fabrika Direktörü Murat Diker'in gerçekleştirdiği işletme eğitimi ve ileri ürünler sunumuna katıldık.

Öğrencilerimiz, üretim süreçleri, tesis yönetimi ve ileri teknoloji ürünler hakkında detaylı bilgiler edinme fırsatı buldu. Eğitim boyunca, modern üretim teknikleri ve sektörel uygulamalar üzerine yapılan paylaşımlar, öğrencilere hem akademik hem de mesleki anlamda değerli katkılar sağladı.

Bu dolu dolu geçen bilgilendirici gün ve misafirperverlikleri için Torku Seydibey Entegre Tesisleri'ne ve özellikle Fabrika Direktörü Murat Diker'e teşekkür ederiz. Bu tür sektörle buluşma etkinlikleri, öğrencilerimizin mesleki vizyonlarını geliştirmek ve sektöre hazır bireyler olarak yetişmelerine katkıda bulunmak açısından büyük önem taşımaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YENİ EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI MÜFREDAT GELİŞTİRME VE BİLİMSEL YÖNLENDİRME ÇALIŞMALARI

4/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğretim elemanları olarak, yeni eğitim-öğretim yılına yönelik müfredat geliştirme çalışmaları gerçekleştirildi. Bu kapsamda, öğrencilerimizin hem bilimsel araştırmalara yönlendirilmesi hem de sosyal ve uygulamalı etkinliklerde aktif rol alabilmeleri amacıyla kapsamlı bir planlama yapıldı.

Müfredat çalışmalarında, çağın gereksinimlerine uygun olarak bilimsel içerikli, yenilikçi ve uygulama odaklı dersler eklendi. Yeni dönemde öğrencilerimizin mesleki yeterliliklerini artırmalarının yanı sıra, araştırma becerilerini geliştirebilecekleri ve sosyal sorumluluk projelerine katılabilecekleri bir eğitim ortamı oluşturulması hedeflendi.

Bu çalışmalar, öğrencilerin sektöre donanımlı, bilinçli ve yetkin bireyler olarak hazırlanmasına katkı sağlamanın yanı sıra, bilimsel düşüncüyü ve araştırma kültürünü teşvik eden bir eğitim anlayışının devam ettirilmesi amacıyla planlandı.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## UNLU MAMULLER SEKTÖRÜNDE İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ ÇALIŞMALARI VE FARKINDALIK EĞİTİMLERİ

4/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, iş sağlığı ve güvenliği alanında, özellikle unlu mamuller sektörü üzerine odaklanarak önemli çalışmalar gerçekleştirdi. Bu kapsamda bazı öğrencilerimiz, sektörde farkındalığı artırmaya yönelik eğitimler de verdi.

Etkinlik sonunda yapılan performans sunumları arasında, öğrencimiz Egemen Erdal sergilediği başarılı sunumla birincilik ödülünü kazandı. Etkili anlatımı ve konuyu detaylı bir şekilde ele alması, jüri ve katılımcılar tarafından büyük takdir topladı.

Bu çalışmalar, öğrencilerin hem iş sağlığı ve güvenliği bilincini artırmalarını hem de sektörel bilgi birikimlerini güçlendirmelerini sağlamaktadır. Özverili çalışmaları ve başarılı performansıyla birinciliği elde eden Egemen Erdal'ı tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyoruz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BÜTÜNLEŞİK KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ ÇALIŞMALARI VE SEKTÖR GÖRÜŞ ALIŞVERİŞİ

4/18/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğretim elemanları olarak, Bütünleşik Kalite Yönetim Sistemi (BKYS) kapsamında uzun soluklu bir uygulama ve faaliyet planlama süreci yürütüldü. Nisan ayında gerçekleştirilen ve planlanan tüm süreçler detaylı biçimde ele alınarak, kaliteyi artırmaya yönelik somut kararlar alındı.

Toplantıda ayrıca hem geçmişten bugüne eğitim süreçleri değerlendirilmiş hem de gelecekte yetişecek öğrencilere yönelik projeksiyonlar çizilerek, öğrencilerin akademik ve sektörel gelişimlerine katkı sunacak stratejiler oluşturuldu.

Bu planlama çalışmasının ardından, öğretim elemanları unlu mamul üretimi yapan bir işletmeye saha ziyareti gerçekleştirerek sektör temsilcilerinden görüş ve öneriler aldı. Bu ziyaret, alınan kararların sektörel ihtiyaçlarla uyumlu olmasına ve öğrenci eğitimine doğrudan katkı sağlamasına yönelik önemli bir adım oldu.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BULGUR TEKNOLOJİSİ PERFORMANS SUNUMLARI VE YÖRESEL LEZZET KEŞİFLERİ

4/22/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Bulgur Teknolojisi dersi kapsamında hazırladıkları performans sunumları ve ürün tanıtımları ile başarılı bir etkinlik gerçekleştirdi. Sunumlar sırasında, bulgurdan elde edilebilecek hızlı, sağlıklı ve güvenilir gıda ürünleri üzerine çeşitli bilimsel araştırma ve geliştirme çalışmaları yapıldı.

Etkinlikte, öğrenciler hem geliştirdikleri ürünleri tanıttı hem de bu ürünlerin yöresel lezzet alternatiflerini keşfederek katılımcılara tattırdı. Yapılan çalışmalar, bulgurun potansiyel kullanım alanlarını genişletirken, öğrencilere hem bilimsel araştırma hem de yenilikçi ürün geliştirme deneyimi kazandırdı.

Her biri büyük emek ve bilgi birikimiyle hazırlanan bu projelerle gurur duyuyor, katkı sunan tüm öğrencilerimizi tebrik ediyoruz. Bu çalışmalar, öğrencilerimizin sektöre daha donanımlı ve üretken bireyler olarak hazırlanmasına önemli katkılar sağlamaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MESLEKİ UYGULAMADA ÇEKİÇLİ DEĞİRMEN KULLANIMI VE UN ÜRETİM SÜRECİ DENEYİMİ

4/23/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, endüstri kuruluşlarında mesleki uygulama dersi kapsamında çekiçli değirmen kullanımını öğrenerek önemli bir üretim süreci deneyimi kazandılar.

Öğrencilerimiz, un üretiminin her aşamasını yerinde gözlemlene ve uygulama imkânı bularak, teorik bilgilerini üretim sahasında pratiğe dönüştürdüler. Bu süreçte, çekiçli değirmenin çalışma prensipleri, güvenli kullanımı ve un üretimindeki yeri hakkında detaylı bilgiler edindiler.

Bu uygulamalı eğitim, öğrencilerimizin unlu mamuller sektörüne üretimden başlayarak hazırlanmasına, üretim süreçlerine hakim bireyler olarak yetiştirmelerine katkı sağlamaktadır. Tüm öğrencilerimize gösterdikleri özveri ve başarı için teşekkür ediyoruz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ÖĞÜTME VE ELEME SÜREÇLERİNDE UYGULAMALI EĞİTİM: VALS, ELEK VE SASÖR TAKİBİ

4/23/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri olarak, endüstri kuruluşlarında mesleki uygulama dersi kapsamında öğütme ve eleme süreçlerine dair kapsamlı bir uygulamalı eğitim gerçekleştirdik. Bu süreçte öğrencilerimiz, vals (roller mill), elek (sifter) ve sasör (separator) makinelerinin çalışma prensiplerini, takibini ve bakımını sahada deneyimleyerek öğrendiler.

Öğrencilerimiz, un üretiminde kritik öneme sahip bu makinelerin kontrol ve bakım aşamalarında birebir görev alarak, üretim süreçlerine tam anlamıyla hâkim olma fırsatı yakaladılar. Bu uygulamalı eğitim, öğrencilerimizin teknik bilgi ve becerilerini artırarak, sektörel deneyim kazanmalarını sağladı.

Bu değerli katkıları ve destekleri için iş birliği yapılan kuruluşlara teşekkür eder, tüm öğrencilerimizi gösterdikleri başarı ve emeklerinden dolayı tebrik ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DEĞİRMEN MAKİNELERİ DERSİ PERFORMANS SUNUMLARI VE PROJE PAYLAŞIMI

4/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Değirmen Makineleri dersi kapsamında hazırladıkları performans sunumlarını başarıyla gerçekleştirdiler. Öğrenciler, bilimsel içerikli projelerini öğretim elemanlarıyla paylaşarak, hem projelerini tanıttılar hem de detaylı tartışmalar yapma imkânı buldular.

Sunumlar sırasında, değirmen makinelerinin çalışma prensipleri, makine bakımı, üretim süreçlerindeki verimlilik artırma yöntemleri gibi konular ele alındı. Bu etkileşimli ortam, öğrencilerin hem teknik bilgilerini pekiştirmelerine hem de eleştirel düşünme ve analiz yeteneklerini geliştirmelerine katkı sağladı.

Bu faydalı etkinlikte emeği geçen tüm öğrencilerimizi tebrik ediyor, projelerini bilimsel bir bakış açısıyla hazırlayan ve başarıyla sunan herkese teşekkür ediyoruz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PROSES UYGULAMALARINDA GELENEKSEL LEZZETLER: ÖRGÜ ÇÖREK VE ÇİĞ BÖREK ÜRETİMİ

4/25/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileriyle birlikte, Proses Uygulamaları dersi kapsamında geleneksel lezzetlere modern dokunuşlar katarak Örgü Çörek ve Çiğ Börek üretimi gerçekleştirdik. Bu süreçte, öğrendiklerimizi sahada uygulayarak hem keyifli hem de öğretici bir deneyim yaşadık.

Ürün geliştirme aşamasında hammadde yönetimi, hijyen ve sanitasyon kuralları, kalite kontrol, FIFO uygulamaları ve bilimsel üretim süreçleri titizlikle takip edildi. Teorik bilgilerin pratiğe aktarıldığı bu uygulamalı eğitim, öğrencilerimizin sektörel bilgi ve becerilerini pekiştirmelerine katkı sağladı.

Her aşaması büyük bir özen ve emekle gerçekleştirilen bu etkinlik, hem mesleki gelişime hem de geleneksel tatların modern tekniklerle harmanlanmasına olanak sundu. Katılan tüm öğrencilerimize teşekkür eder, başarılarının devamını dileriz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## FENNİ FIRIN TEKNİK GEZİSİ: TAHIL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİNDE UYGULAMALI EĞİTİM

4/25/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Tahıl Ürünleri Teknolojisi dersi kapsamında, Konya Büyükşehir Belediyesi iştiraki olan Fenni Fırın'a teknik bir gezi düzenledi. Bu ziyaret sayesinde, öğrencilerimiz şimdiye kadar aldıkları tahıl ürünleri teknolojisi, fermantasyon, gıda bilimi ve teknolojisi, beslenme gibi birçok derste edindikleri teorik bilgileri üretim sahasında uygulamalı olarak gözlemlene fırsatı buldu.

Ekmek üretiminin tüm aşamalarını yerinde inceleyen öğrenciler, hem süreç yönetimi hem de kalite kontrol uygulamaları hakkında değerli bilgiler edindi. Bu deneyim, öğrencilerimizin mesleki gelişimlerine katkı sağlarken, sektörel bakış açılarını da güçlendirdi.

Bu anlamlı teknik geziye katkı sağlayan ve desteklerini esirgemeyen Fenni Fırın Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Gümrah ve Gıda Mühendisi Betül Kaplan'a teşekkür eder, iş birliğinin devamını dileriz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## KALİTE KONTROL LABORATUVARINDA UYGULAMALI ANALİZ DENEYİMİ

4/25/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, kalite kontrol laboratuvarında çeşitli analizler gerçekleştirerek pratik bilgilerini artırma fırsatı buldular. Tam teşekküllü bir laboratuvar ortamında, teorik bilgilerini uygulamaya dökerek bütün analiz süreçlerini yerinde deneyimlediler.

Bu kapsamlı uygulamalı eğitim, öğrencilerimizin analiz teknikleri, laboratuvar güvenliği ve kalite kontrol yöntemleri konularında bilgi ve becerilerini pekiştirmelerine olanak sağladı. Gerçekleştirilen çalışmalar, üretim süreçlerinde kalite standartlarının nasıl sağlandığına dair öğrencilerimize değerli deneyimler kazandırdı.

Bu önemli fırsatı sunan ve desteklerini esirgemeyen Fenni Fırın Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Gümrah ve Gıda Mühendisi Betül Kaplan'a teşekkür eder, katkılarının öğrencilerimizin mesleki gelişimine sağladığı katkıyı memnuniyetle belirtmek isteriz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## HEDONİK SKALALI DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMİ VE UYGULAMALI ETKİNLİK

4/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, duyusal analiz (hedonik skala yöntemi) konusunda eğitim aldıktan sonra uygulamalı bir etkinlik gerçekleştirdiler. Eğitim kapsamında, ürünlerin tat, koku, doku ve genel beğeni gibi duyusal özelliklerinin değerlendirilmesi üzerine detaylı bilgi verildi ve sonrasında öğrendiklerini pratikte deneyimleme fırsatı yakaladılar.

Bu etkinlik, öğrencilerimizin ürün kalitesini duyusal kriterler açısından analiz etme, sonuçları yorumlama ve sektörde yaygın kullanılan analiz tekniklerini uygulama becerilerini geliştirmelerine katkı sağladı.

Bu değerli eğitimi ve uygulama fırsatını bizlere sunan, kapılarını açan Fenni Fırın Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Gümrah ve Gıda Mühendisi Betül Kaplan'a teşekkür eder, öğrencilerimizin mesleki gelişimine sağladıkları destekten dolayı şükranlarımızı sunarız.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TOPLUMSAL SORUMLULUK PROJELERİ

5/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Toplumsal Sorumluluk Komisyonu olarak, yüksekokulumuzun değerli öğretim elemanlarıyla gerçekleştirilen toplantıda, toplumsal sorumluluk çerçevesinde yürütülebilecek etkinlikler üzerine kapsamlı ve verimli bir görüş alışverişinde bulunulmuştur. Topluma fayda sağlamayı ve sosyal duyarlılığı artırmayı amaçlayan çeşitli proje ve faaliyetlerin planlaması yapılmıştır. Sürece katkı sunan ve destek veren tüm akademik personelimize teşekkür eder, yürütülecek çalışmaların kurumsal ve toplumsal düzeyde olumlu etkiler oluşturmasını temenni ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BAĞIMLILIKLA MÜCADELE KAPSAMINDA YÜRÜTÜLEN FARKINDALIK ÇALIŞMALARI

5/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı olarak, bağımlılıkla mücadele kapsamında yürütülen farkındalık çalışmaları çerçevesinde, günümüzde yaygın bir bağımlılık türü haline gelen dijital cihaz kullanımına dikkat çekmek amacıyla, öğrencilerimizle birlikte cep telefonlarımızı belirli bir süreliğine bir kenara bırakarak etkinliğe katılım sağladık. Bu uygulama ile bireysel farkındalık düzeyinin artırılması, eğitim sürecine tam anlamıyla odaklanılması ve sağlıklı dijital alışkanlıkların teşvik edilmesi hedeflenmiştir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## İSPANAKLI LABNE DOLGULU POĞAÇA YAPIMI

5/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileriyle birlikte, mesleki uygulama kapsamında önemli bir deneyim gerçekleştirilmiştir. Endüstri iş birliği ile yürütülen bu uygulama sürecinde, öğrencilerimiz tarafından ıspanaklı labne dolgulu poğaçalar hazırlanmıştır. Öğrencilerimizin teorik bilgilerini uygulamaya dönüştürdükleri bu çalışma, hem mesleki becerilerin geliştirilmesi hem de yenilikçi ürün tasarımı açısından anlamlı bir deneyim sunmuştur. Ortaya konulan ürünler, hem görsel sunumu hem de lezzet profili açısından başarılı bulunmuştur.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## UN DEĞİRMENCİLİĞİ TEKNİK BİLGİ PAYLAŞIMI

5/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, "Değirmen Makineleri II" dersi kapsamında, un değirmenciliği konusuna yönelik kapsamlı ve etkileyici sunumlar gerçekleştirmiştir. Öğrencilerimiz, un üretim sürecinin tüm aşamalarını teknik ve bilimsel bir bakış açısıyla ele alarak, teorik bilgilerini uygulamalı sunumlarla desteklemiş ve mesleki yeterliliklerini başarıyla ortaya koymuşlardır



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## İZMİR BOMBASI YAPIM TEKNİKLERİ

5/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, mesleki uygulama çalışmaları kapsamında, iş birliği içerisinde olunan bir endüstri kuruluşunda “İzmir bombası” üretimi gerçekleştirmiştir. Öğrencilerimizin özverili çalışmaları ve yaratıcı yaklaşımlarıyla hazırlanan bu ürün, hem görsel sunumu hem de lezzet özellikleri bakımından başarılı bulunmuştur. Uygulama, öğrencilerimizin teorik bilgilerini pratik becerilere dönüştürme ve sektörel deneyim kazanma açısından önemli katkılar sağlamıştır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DR. ÖMER LÜTFİ ALAYBEYİ SEKTÖR DENEYİMLERİ

5/2/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğretim elemanları olarak, Molino Makina A.Ş. Kurucusu ve Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Dr. Ömer Lütfi Alaybeyi'ni konuk ettik. Gerçekleştirilen bu etkinlik kapsamında, kendisinden değirmen sanayiine ilişkin sektörel deneyimlerini ve alanla ilgili güncel bilgileri dinleme imkânı bulduk. Öğretim elemanlarımız açısından son derece ilham verici ve bilgilendirici geçen bu etkinlik dolayısıyla, Sayın Dr. Alaybeyi'ne değerli katkılarından ötürü teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DEĞİRMEN MAKİNALARI SEKTÖRÜNE YÖNELİK SÖYLEŞİ

5/5/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileriyle birlikte, sektör-üniversite iş birliği kapsamında anlamlı bir etkinlik gerçekleştirilmiştir. Etkinlik kapsamında, Molino Makina A.Ş. Kurucusu ve Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Dr. Ömer Lütfi Alaybeyi ile “Değirmen Makineleri” üzerine gerçekleştirilen söyleşide, öğrencilerimiz sektörün güncel durumu, teknolojik gelişmeler ve uygulamalı süreçler hakkında kapsamlı bilgiler edinme fırsatı bulmuştur. Dr. Alaybeyi’nin değerli paylaşımları, öğrencilerimizin mesleki bakış açılarını geliştirmelerine katkı sağlamış ve ilham verici bir öğrenme ortamı oluşturmuştur. Kendisine katkılarından dolayı teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MOLİNO MAKİNA A.Ş. TEKNİK GEZİ

5/7/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileriyle birlikte, Molino Makina A.Ş.'ye yönelik gerçekleştirilen teknik gezi kapsamında, değirmen makinelerinin üretim süreçlerine ilişkin uygulamalı gözlemler yapılmıştır. Öğrencilerimiz, üretim hattındaki makinelerin tasarım, imalat ve montaj aşamalarını yerinde inceleyerek teorik bilgilerini pratik bilgilerle pekiştirme imkânı bulmuştur. Söz konusu teknik gezi, öğrencilerimizin sektörel farkındalıklarını artırmak ve mesleki gelişimlerine katkı sağlamak açısından son derece verimli olmuştur. Teknik geziye ev sahipliği yapan Molino Makina A.Ş. yetkililerine destek ve katkılarından dolayı teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## RENK (PEKAR) ANALİZİ

5/6/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileriyle birlikte, mesleki uygulama dersi kapsamında bir endüstri kuruluşunda un analizi çalışması gerçekleştirilmiştir. Uygulama sürecinde, unun fiziksel özelliklerine yönelik olarak "renk (pekar) analizi" yapılmış; un numunelerinin kepek ile karışma durumu ve genel kalite özellikleri değerlendirilmiştir. Öğrencilerimiz, standart numunelerle yapılan görsel kıyaslama yöntemiyle kalite kontrol süreçlerini yerinde gözlemlemiş ve teorik bilgilerini uygulamalı deneyimle pekiştirme fırsatı bulmuştur. Bu çalışma, un üretiminde kalite güvencesinin sağlanmasına yönelik önemli bir aşamanın anlaşılması açısından son derece faydalı olmuştur.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DEPOLAMA KOŞULLARININ TAHIL ÜRÜNLERİNİN DUYUSAL ÖZELLİKLERİ

5/5/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileriyle, "Tahıl Depolama ve Silolama" dersi kapsamında önemli bir etkinlik gerçekleştirilmiştir. Etkinlik, depolama koşullarının tahıl ürünlerinin duyu özellikleri üzerindeki etkilerini keşfetmek amacıyla düzenlenen bir tadım çalışması şeklinde yapılmıştır. Öğrencilerimiz, teorik bilgilerini uygulamalı olarak pekiştirerek, depolanmış ve taze tahıl ürünleri arasındaki tat ve doku farklarını analiz etme fırsatı bulmuşlardır. Bu etkinlik, öğrencilerimizin duyu analiz ve kalite kontrol süreçlerine yönelik bilgi ve becerilerini geliştirmelerine katkı sağlamıştır. Katılımlarından dolayı öğrencilerimize teşekkür eder, etkinliğin hem öğretici hem de keyifli bir deneyim sunduğunu belirtmek isteriz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TEMİZ SINIFLAR ETKİNLİĞİ

5/6/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, sosyal sorumluluk bilinciyle okulumuzda anlamlı bir etkinlik gerçekleştirmiştir. Öğrencilerimiz, okulumuzun sınıflarını ve genel kullanım alanlarını sabunlu su ve deterjanla temizleyerek, okul personeline destek olmuş ve aynı zamanda temiz bir öğrenim ortamının sağlanmasına katkıda bulunmuşlardır. Bu özverili ve topluma katkı sağlayan çalışmalarını için öğrencilerimize teşekkür eder, gayretlerinin takdirle karşılandığını ifade ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## KAZANDIBİ TATLI YAPIMI

5/6/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, okulumuzda gerçekleştirdikleri kazandibi tatlısı yapımıyla lezzetli bir etkinlik gerçekleştirmiştir. Öğrencilerimiz, el emeğiyle hazırladıkları bu tatlılarla, hem mesleki becerilerini sergilemiş hem de keyifli bir ortam oluşturmuşlardır. Bu başarılı çalışmalarını için öğrencilerimizi tebrik eder, bu lezzetli anları bizimle paylaştıkları için kendilerine teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DEĞİRMEN İŞ AKIŞ ŞEMASI SUNUMU

5/6/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileriyle birlikte, "Değirmen Makineleri" dersi kapsamında anlamlı bir deneyim gerçekleştirilmiştir. Öğrencilerimiz, değirmen iş akışı şeması üzerine gerçekleştirdikleri performans ödevlerini büyük bir başarıyla tamamlamışlardır. Öğrencilerimizin özverili çalışmaları ve yaratıcılıkları, bu dersin başarılı bir şekilde tamamlanmasına önemli katkı sağlamıştır. Kendilerini bu başarılarından dolayı tebrik eder, elde ettikleri sonuçlardan gurur duyduğumuzu belirtmek isteriz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## UN KARIŞIM VE DEPOLAMA SİSTEMLERİ

5/6/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileriyle birlikte, "Un Karışım ve Depolama Sistemleri" konulu performans sunumumuzu başarıyla tamamlamış bulunmaktayız. Öğrencilerimiz, bu süreçte edindikleri bilgi ve becerilerini etkili bir şekilde sergileyerek, önemli bir akademik deneyim elde etmişlerdir. Sunum, hem öğrencilerimizin akademik gelişimine katkı sağlamış hem de öğretim sürecinde önemli bir öğrenme fırsatı sunmuştur. Bu başarılı etkinlikte emeği geçen tüm öğrencilere teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MEZUN ÖĞRENCİ BULUŞMASI

5/8/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü olarak, Ova Un Fabrikası'ndan mezun öğrencimiz Sayın Akın Alkan ile birlikte, fabrika üretim sorumlusu Sayın Mehmet Şah Aksin ve üretim sorumlusu yardımcısı Sayın Şener Kara'yı ağırladık. Gerçekleştirilen bu etkinlikte, konuklarımız sektörde edindikleri deneyimleri, iş bulma süreçlerine ilişkin bilgi ve önerilerini, ayrıca un ve unlu mamuller sektöründeki güncel gelişmeleri öğrencilerimizle paylaşmışlardır. Etkinlik, öğrencilerimizin mesleki farkındalıklarının artmasına ve sektörelle daha güçlü bağlar kurmalarına katkı sağlamıştır. Program sonunda, öğrencilerimizin el emeğiyle hazırlamış oldukları tatlı ve pastalar eşliğinde samimi ve verimli bir etkileşim ortamı sağlanmıştır. Katkı sunan tüm katılımcılara teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ÜRÜN GELİŞTİRME TEKNİKLERİ SUNUMU

5/8/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, performans sunumları kapsamında hazırladıkları çeşitli tatlı ürünlerini sergilemişlerdir. Öğrencilerimiz, bu etkinlikte hem teorik bilgilerini uygulamaya dönüştürme hem de yaratıcı ürün geliştirme becerilerini ortaya koyma fırsatı bulmuşlardır. Sunulan tatlı çeşitleri, hem görsel sunum hem de lezzet açısından başarılı bulunmuş; öğrencilerin mesleki yetkinliklerinin gelişimine katkı sağlamıştır. Bu anlamlı çalışmaları ve özverili emekleri için tüm öğrencilerimize teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ANNELER GÜNÜ ETKİNLİĞİ

5/11/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri Şeyda Uğur Çelik ve Fatmanur Ceylan tarafından, Anneler Günü kapsamında anlamlı bir sosyal sorumluluk etkinliği gerçekleştirilmiştir. Öğrencilerimiz, belediyenin park ve bahçeler biriminde görev yapan kadın çalışanların Anneler Günü'nü küçük hediyelerle kutlayarak, toplumsal duyarlılık ve farkındalık örneği sergilemişlerdir. Bu anlamlı girişimleri dolayısıyla kendilerini tebrik eder, etkinliğe katkı sunan herkese teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## KOZALAK PASTA YAPIMI EĞİTİMİ

5/13/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencisi Şeyda Uğur Çelik tarafından, ilkokul öğrencilerine yönelik uygulamalı bir etkinlik gerçekleştirilmiştir. 6–8 ve 9–11 yaş grubu öğrencilerin katılımıyla düzenlenen etkinlikte, kozalak pasta yapımı uygulamalı olarak yürütülmüş; etkinlik süresince temel mutfak terimleri tanıtılarak katılımcıların gastronomiyle ilgili farkındalık kazanmaları sağlanmıştır. Ayrıca, gıda hijyeni konusunda bilgilendirme yapılmış ve mutfakta güvenliğin önemi vurgulanmıştır. Öğrenciler açısından hem eğitici hem de eğlenceli geçen bu etkinliğe katkı sunan Şeyda Uğur Çelik'e ve tüm katılımcılara teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## KARBON SALINIMI FARKINDALIĞI

5/15/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlamak amacıyla anlamlı bir davranış örneği sergilemişlerdir. Karbon salınımını azaltmak ve doğa dostu ulaşım yöntemlerini teşvik etmek amacıyla, günlük ulaşımında bisiklet kullanmayı tercih eden öğrencilerimiz, çevreye duyarlı yaklaşımlarıyla takdiri hak etmektedir. Gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakma hedefi doğrultusunda gösterdikleri bu bilinçli ve örnek tutumlarından dolayı tüm öğrencilerimizi tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MEZUN ÖĞRENCİ DENEYİM PAYLAŞIMI

5/16/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı mezunlarımızdan Tuğçe Uysal, sektör deneyimlerini öğrencilerimizle paylaşmak üzere bölümümüzde bir söyleşi gerçekleştirmiştir. Hâlihazırda @Magnum markasında kalite kontrol analisti olarak görev yapan Sayın Uysal, unlu mamuller sektöründe kalite kontrol süreçlerinin önemi ile birlikte profesyonel iş yaşamında karşılaşılabilecek fırsatlar ve zorluklara dair kapsamlı bilgiler sunmuştur. Öğrencilerimizin mesleki gelişimine katkı sağlayan bu ilham verici paylaşımları için kendisine teşekkür eder, başarılarının devamını dileriz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DOĞA KORUMA ETKİNLİĞİ

5/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileriyle birlikte, Meram bölgesinde çevre temizliği etkinliği gerçekleştirilmiştir. Etkinlik kapsamında, öğrencilerimiz doğanın korunması ve çevrenin temiz tutulmasının önemi konusunda farkındalık oluşturmayı amaçlamış; alanda piknik yapan vatandaşlara çevre bilinciyle ilgili bilgilendirme yapmışlardır. Bu etkinlik, öğrencilerimizin sosyal sorumluluk bilincini geliştirmelerine katkı sağlamış ve toplumda çevre duyarlılığını artırmaya yönelik anlamlı bir adım olmuştur. Daha temiz ve sağlıklı bir çevreyi gelecek nesillere aktarma hedefi doğrultusunda katkı sunan tüm katılımcılara teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YAZ STAJI BİLGİLENDİRME ETKİNLİĞİ

5/18/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerine yönelik olarak, yaz stajı sürecine ilişkin bilgilendirme toplantısı gerçekleştirilmiştir. Bölüm öğretim elemanlarımızın rehberliğinde yürütülen toplantı kapsamında, öğrencilerimize staj başvuru süreçleri, staj yeri seçimi, yasal yükümlülükler ve dikkat edilmesi gereken hususlar hakkında kapsamlı bilgiler sunulmuştur. Bu toplantı, öğrencilerimizin mesleki gelişimlerine katkı sağlamayı ve staj sürecini etkin şekilde planlamalarını desteklemeyi amaçlamıştır.

Etkinlik süresince öğrencilere taze meyve ve kuruyemiş ikramında bulunularak samimi ve paylaşımcı bir atmosfer oluşturulmuş; öğrenme süreci keyifli bir etkinlik ortamıyla bütünleştirilmiştir. Katılım sağlayan tüm öğrencilerimize ve katkı sunan öğretim elemanlarımıza teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## FİNAL SINAVLARI MORAL ETKİNLİĞİ

5/18/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileriyle, final sınavları öncesinde moral ve motivasyonu artırmaya yönelik bir piknik etkinliği gerçekleştirilmiştir. Bölüm öğretim elemanlarının da katılım sağladığı bu etkinlikte, öğrencilerimizle birlikte keyifli ve samimi bir ortamda bir araya gelinmiş; sosyal bağların güçlendirilmesine katkı sunulmuştur.

Etkinlik, akademik yoğunluk öncesinde öğrencilerin stres düzeylerini azaltmayı, motivasyonlarını artırmayı ve birliktelik duygusunu pekiştirmeyi amaçlamıştır. Katılım gösteren tüm öğrencilerimize ve destek veren öğretim elemanlarımıza teşekkür eder, sınav döneminde başarılar dileriz



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PASTANE USULU TATLI KURABIYE YAPIMI

5/20/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileriyle birlikte, Mesleki Uygulama dersi kapsamında bir endüstri kuruluşunda uygulamalı eğitim faaliyeti gerçekleştirilmiştir. Etkinlik süresince öğrencilerimiz, “Pastane Usulü Tatlı Kurabiye” üretimini yerinde gözlemleyerek, teorik bilgilerini pratik deneyimle pekiştirme fırsatı bulmuşlardır.

Kurabiye üretim süreçleri ve ürün kalitesine etki eden kritik kontrol noktaları hakkında bilgi edinilen bu uygulama, öğrencilerimizin mesleki yeterliliklerinin gelişimine önemli katkılar sağlamıştır. Etkinliğe katılım gösteren tüm öğrencilerimize teşekkür eder, başarılarının devamını dileriz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## İNOVATİF TATLILAR ÜRETİM ETKİNLİĞİ

5/21/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizin final sınavı kapsamında yaratıcı bir etkinlik gerçekleştirilmiştir. Öğrencilerimiz, emekleriyle hazırladıkları tartöletler, eklerler ve diğer tatlı ürünlerini sergileyerek, hem teknik becerilerini hem de yaratıcı yeteneklerini gözler önüne sermişlerdir.

Her bir tatlı, öğrencilerimizin tutku ve öğrenmelerinin birleşimiyle ortaya çıkmış ve büyük bir başarı ile sunulmuştur. Bu başarılı etkinliğe katkı sağlayan tüm öğrencilerimizi tebrik eder, gelecekteki başarılarının devamını dileriz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GASTRO FEST BODRUM ETKİNLİĞİ

5/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Un ve Unlu Mamulleri Teknolojisi Programı öğrencilerimiz ile birlikte Bodrum'da düzenlenen Gastro Fest Bodrum etkinliğine katılım sağlanmıştır. Etkinlik kapsamında öğrencilerimiz, sektör profesyonelleri ile bir araya gelerek unlu mamuller alanındaki güncel gelişmeleri ve yenilikçi uygulamaları yerinde gözlemlene fırsatı bulmuştur.

Ayrıca teknik gezimiz sırasında Bodrum'un tarihi ve kültürel mirası da keşfedilerek, öğrencilerimizin mesleki ve kültürel gelişmelerine katkı sağlanmıştır.

Programımızın uygulamalı eğitim vizyonunu destekleyen bu tür etkinliklerin, öğrencilerimizin alan bilgilerinin pekiştirilmesi ve sektörel farkındalık kazanmaları açısından önemli olduğu değerlendirilmektedir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ÜNLÜ ŞEFLERLE FİKİR ALIŞVERİŞİ

5/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte Bodrum Gastro Fest etkinliğine katılım sağlanmıştır. Etkinlik kapsamında öğrencilerimiz, Tunus ve Cezayir'den gelen alanında tanınmış şeflerle bir araya gelerek, bu ülkelerin mutfak kültürüne dair özgün teknikler ve önemli püf noktaları hakkında bilgi edinmiştir.

Uluslararası düzeyde gerçekleştirilen bu etkileşim, öğrencilerimizin farklı mutfak geleneklerini tanımaları, mesleki vizyonlarını geliştirmeleri ve dünya mutfağına dair bakış açılarını genişletmeleri açısından son derece verimli olmuştur.

Bilgi ve deneyimlerini öğrencilerimizle samimiyetle paylaşan değerli şeflere teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BODRUM YEL DEĞİRMENLERİ TEKNİK VE KÜLTÜREL İNCELEME GEZİSİ

5/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte, Bodrum'un simgesel yapılarından olan tarihi yel değirmenlerine yönelik teknik ve kültürel bir inceleme gezisi gerçekleştirilmiştir. Bu ziyaret kapsamında öğrencilerimiz, tahıl öğütme süreçlerinin tarihsel gelişimini yerinde gözlemlene fırsatı bulmuş, un teknolojisinin geleneksel yöntemleri hakkında bilgi edinmiştir.

Aynı zamanda yel değirmenlerinin tarihî ve kültürel mirasımızdaki yeri üzerine değerlendirmelerde bulunularak, geçmişin üretim tekniklerinin günümüz gıda işleme teknolojilerine etkisi üzerine tartışmalar yapılmıştır.

Doğa ve tarih ile iç içe gerçekleşen bu gezi, öğrencilerimizin mesleki bilgi birikimlerine katkı sağlamanın yanı sıra, kültürel farkındalıklarını da artırmıştır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

**ÖĞR. GÖR. DR. HASAN İBRAHİM KOZAN, ÖĞR. GÖR. DR. HAKAN  
VATANSEV, ÖĞR. GÖR. DR. ÖZNUR EYMİR, ÖĞR. GÖR. ZEKERİYA  
BİLİCİ**

5/24/2025

**UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.**

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte, Muğla ilinde yer alan Stratonikeia Antik Kenti'ne yönelik kültürel bir gezi gerçekleştirilmiştir. Bu ziyaret kapsamında öğrencilerimiz, tarihî açıdan büyük öneme sahip olan antik kentte yer alan yapıları incelemiş ve bölgenin sosyal, mimari ve kültürel dokusu hakkında bilgi edinmiştir.

Gladyatör dövüşlerinin yapıldığı arena ve diğer mimari kalıntılar üzerinden antik dönem yaşam tarzı, üretim biçimleri ve toplumsal yapılar hakkında değerlendirmelerde bulunulmuştur. Stratonikeia'nın zengin tarihî mirası, öğrencilerimize geçmiş uygarlıklara dair derinlemesine bir bakış açısı kazandırmış ve kültürel farkındalıklarını artırmıştır.

Bu tür etkinliklerin, öğrencilerin çok yönlü gelişimlerine katkı sağlaması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## SELÇUK HAMAMI İNCELEME GEZİSİ

5/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte, Stratonikeia Antik Kenti içerisinde yer alan ve yaklaşık 700 yıllık geçmişe sahip Selçuk Hamamı'na yönelik tarihî ve kültürel bir inceleme gezisi gerçekleştirilmiştir.

Bu ziyaret sırasında öğrencilerimiz, Selçuklu dönemine ait mimari özellikleri yerinde gözlemlemiş, tarihî yapının sosyal yaşam ve temizlik kültürü açısından taşıdığı önemi değerlendirme fırsatı bulmuştur. Aynı zamanda söz konusu yapının korunmuş detayları üzerinden, geçmişten günümüze taşınan kültürel değerler hakkında bilgi paylaşımı yapılmıştır.

Öğrencilerimizin tarihî ve kültürel miras bilinci kazanmalarına katkı sağlayan bu tür gezilerin, mesleki eğitimin yanı sıra çok yönlü gelişimi desteklediği değerlendirilmektedir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YATAĞAN ZİYARETİ VE GELENEKSEL EL SANATLARI İNCELEMESİ – BAKIRCILIK SANATI

5/25/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte, Muğla'nın Yatağan ilçesine yönelik kültürel ve mesleki içerikli bir gezi gerçekleştirilmiştir. Ziyaret kapsamında, 2.500 yıllık geçmişe sahip Stratonikeia Antik Kenti'nde yer alan tarihî bir yapıda baba mesleği olan bakırcılığı büyük bir özveriyle sürdüren Mehmet Çetiner ile bir araya gelinmiştir.

Öğrencilerimiz, geleneksel el sanatlarımızdan biri olan bakırcılığın tarihsel süreci, kullanılan teknikler ve üretim araçları hakkında yerinde bilgi edinmiş; aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve aktarılması konularında farkındalık kazanmıştır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TARİHÎ ŞABAN AĞA CAMİSİ İNCELEMESİ

5/25/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz ile birlikte, antik dönemden Osmanlı'ya uzanan çok katmanlı kültürel yapısıyla öne çıkan Stratonikeia Antik Kenti'ne bir kültürel inceleme gezisi düzenlenmiştir.

Gezi kapsamında, Kanuni Sultan Süleyman'ın 1522 Rodos Seferi sırasında namaz kıldığı tahmin edilen ve Evliya Çelebi tarafından "Tabakhane Camisi" olarak anılan tarihî cami yerinde incelenmiştir. Bugün Şaban Ağa Camisi olarak bilinen yapı, 1876 yılında Şaban Ağa tarafından yeniden inşa ettirilmiş olup, Osmanlı dönemi taşra mimarisinin özgün örneklerinden biri olarak dikkat çekmektedir.

Öğrencilerimiz, bu yapı üzerinden Osmanlı dönemi kırsal mimarisi, ibadet mekânlarının sosyal işlevi ve tarihî yapıların korunmasının önemi üzerine gözlem ve değerlendirmelerde bulunmuştur. Beş yüzyılı aşkın bir geçmişe sahip bu cami, öğrencilerimize tarih ve kültürle bütünleşen etkileyici bir öğrenme deneyimi sunmuştur.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## STRATONİKEİA ANTİK KENTİ TEKNİK VE KÜLTÜREL İNCELEME GEZİSİ

5/26/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz ile birlikte, Muğla'nın Yatağan ilçesinde yer alan ve çok katmanlı tarihî yapısıyla dikkat çeken Stratonikeia Antik Kenti'ne yönelik bir teknik ve kültürel gezi gerçekleştirilmiştir.

Geç Bronz Çağı'ndan günümüze kadar farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olan bu antik kentte, öğrencilerimiz tarihî yapıları yerinde inceleyerek kültürel mirasımız hakkında bilgi edinmişlerdir. Antik dönemden Osmanlı dönemine kadar uzanan izlerin sürüldüğü bu gezi kapsamında, kültürel süreklilik, mimari miras ve toplumsal yaşamın tarihsel evrimi gibi konular ele alınmıştır.

Bu tür etkinlikler, öğrencilerimizin tarihî ve kültürel farkındalıklarını artırmakla birlikte, geçmişin birikimlerini geleceğe taşımaları açısından da önemli katkılar sunmaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## KÜLTÜREL GÖZLEM GEZİSİ – BOZÜYÜK (DİZİ KÖYÜ) İNCELEMESİ

5/26/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte, doğal ve kültürel dokusuyla öne çıkan Bozüyük Köyü'ne (nam-ı diğer Dizi Köyü) yönelik bir kültürel gözlem gezisi gerçekleştirilmiştir.

Köyün geleneksel mimari yapıları, canlı köy meydanı ve yerel yaşam kültürünü yansıtan kahvehaneleri öğrencilerimiz tarafından gözlemlenmiş, kırsal yaşamın sosyokültürel unsurları üzerine değerlendirmelerde bulunulmuştur. Son yıllarda Güzel Köylü, Baba Ocağı ve Dürüye'nin Güğümleri gibi televizyon dizilerine ev sahipliği yapması sayesinde köy, kültürel turizm açısından da dikkat çekici bir destinasyon haline gelmiştir.

Bu ziyaret, öğrencilerimizin yerel kültürlerin korunması, tanıtılması ve medya aracılığıyla yeniden şekillenen kırsal alan algısı konularında farkındalık kazanmalarına katkı sağlamıştır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YEREL LEZZETLER TADIM ETKİNLİĞİ – AKÇAPINAR TOSTÇUSU ZİYARETİ

5/26/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz ile birlikte, Muğla'nın yöresel lezzet duraklarından biri olan Akçapınar Tostçusu'nda bir tadım ve inceleme etkinliği gerçekleştirilmiştir.

Etkinlik kapsamında öğrencilerimiz, yerel mutfak kültürünü tanıma ve bölgeye özgü lezzetlerin üretim süreçlerini yerinde gözlemlene fırsatı bulmuştur. Aynı zamanda yöresel gıda işletmelerinin müşteri deneyimi, ürün sunumu ve sürdürülebilirlik yaklaşımları üzerine değerlendirmeler yapılmıştır.

Gıda sektörüyle ilgili pratik bilgilerin pekiştirildiği, eğitici ve keyifli geçen bu etkinliğe katkı sağlayan tüm paydaşlara teşekkür ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## AKYAKA KÜLTÜR VE SANATEVİ ZİYARETİ – TARİH VE DOĞA İNCELEMESİ

5/27/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte, Muğla Akyaka’da bulunan Nail Çakırhan ve Halet Çambel Kültür ve Sanatevi’ne yönelik kültürel ve tarihî bir gezi gerçekleştirilmiştir.

Ziyaret sırasında öğrencilerimiz, Türk kültür ve sanat tarihinin önemli figürlerinin mirasını yerinde inceleme fırsatı bulmuş, aynı zamanda bölgenin doğal güzellikleriyle bütünleşen kültürel zenginlikleri deneyimlemişlerdir. Bu kapsamda tarihî ve kültürel değerlere dair bilgi birikimleri artırılmış ve doğayla iç içe verimli bir öğrenme ortamı sağlanmıştır.

Bu tür etkinliklerin öğrencilerimizin kültürel farkındalıklarını geliştirmeleri ve çok yönlü bir eğitim almaları açısından büyük önemi bulunmaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## AKYAKA TEKNE TURU – DOĞAL GÜZELLİKLERİN İNCELENMESİ

5/27/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte, Akyaka bölgesinde gerçekleştirilen bir tekne turu ile doğal güzelliklerin incelenmesine yönelik bir gezi düzenlenmiştir. Tur kapsamında, öğrencilerimiz Aşıklar Merdiveni gibi bölgenin önemli doğal noktalarını yerinde gözlemleme ve doğa ile etkileşimde bulunma fırsatı bulmuştur.

Bu etkinlik, öğrencilerimizin doğa bilinci ve çevresel farkındalıklarını artırmakla birlikte, bölgenin ekolojik ve turistik değerleri hakkında bilgi edinmelerine katkı sağlamıştır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GIDA KATKI MADDELERİ UYGULAMALI EĞİTİM

8/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Programı öğrencilerimiz, endüstriyel üretim süreçlerinde ekmek üretimine yönelik gıda katkı maddelerinin hazırlanmasına ilişkin uygulamalı eğitim gerçekleştirmiştir.

Ekip çalışması ve yenilikçi yöntemlerin ön planda olduğu bu etkinlik, öğrencilerimizin mesleki yetkinliklerini geliştirmeleri açısından önemli bir deneyim sunmuştur.

Katkı sağlayan tüm öğrenci ve öğretim elemanlarımıza teşekkür eder, geleceğin gıda profesyonellerini tebrik ederiz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DMsGoDStTtp/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MTRpbG54OHY2c2UyeQ==](https://www.instagram.com/reel/DMsGoDStTtp/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MTRpbG54OHY2c2UyeQ==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## UN VE UNLU MAMULLER PROGRAMI İLE GELECEĞİNİZİ ŞEKİLLENDİRİN

8/4/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü – Un ve Unlu Mamuller Programı ile Geleceğinizi Şekillendirin

Un ve unlu mamuller alanında uzmanlaşmak, çağdaş üretim teknolojilerini öğrenmek ve sektörde nitelikli bir kariyer hedeflemek isteyen öğrencilerimizi, bölümümüzü daha yakından tanımaya davet ediyoruz.

Programımız kapsamında sunulan akademik ve uygulamalı eğitim olanakları hakkında bilgi almak; akademik kadromuz ve mevcut öğrencilerimizle bir araya gelerek merak edilen tüm sorulara yanıt bulmak mümkündür.

Siz de gıda sektörünün geleceğinde söz sahibi olmak istiyorsanız, ilk adımı atmak için doğru yerdesiniz.

Ayrıntılı bilgi ve gelişmeler için bölüm duyurularını takip edebilirsiniz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DNA1uEJtgk5/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MTZ6aG1ndHI1cmJsZg==](https://www.instagram.com/p/DNA1uEJtgk5/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MTZ6aG1ndHI1cmJsZg==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MEZUN ÖĞRENCİLERİMİZLE BULUŞMA

8/7/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı Mezunumuzun Başarısı

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı mezunlarımızdan Sayın Nurten Özkal, mesleki kariyerine Titanic Lara Otel bünyesinde devam etmeye başlamıştır.

Kendisini göstermiş olduğu bu önemli başarıdan dolayı tebrik ediyor, mesleki yaşamında sürdürülebilir başarılar diliyoruz.

Bölümümüz, mezunlarının sektörde etkin görevler üstlenmesinden gurur duymaktadır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DNDDijhNaHn/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=Yjk1YXpqbm9mcms1](https://www.instagram.com/p/DNDDijhNaHn/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=Yjk1YXpqbm9mcms1)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ZELENY SEDİMENTASYON ANALİZİ EĞİTİMİ

8/11/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı Öğrencilerimizden Uygulamalı Zeleny Sedimentasyon Analizi Eğitimi

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, sektör iş birliği kapsamında gerçekleştirilen uygulamalı eğitim ile Zeleny Sedimentasyon tayini yöntemini yerinde öğrenme fırsatı bulmuştur.

Kalite kontrol süreçlerinin temelini oluşturan bu analiz tekniğine yönelik uygulamalar, öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmelerine katkı sağlamakta; onları iş yaşamına bir adım daha yaklaştırmaktadır.

Katkı sağlayan tüm paydaşlarımıza teşekkür ederiz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DNVLfOjN4cS/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MTBqbjV0bGpicHZkOA==](https://www.instagram.com/reel/DNVLfOjN4cS/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MTBqbjV0bGpicHZkOA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## UN FABRİKASINDA YER ALAN ELEK KATINDA UYGULAMALI ÇALIŞMALAR

8/14/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı Öğrencilerimizin Uygulamalı Staj Çalışmaları Devam Ediyor

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, staj dersi kapsamında un fabrikasında yer alan elek katında uygulamalı çalışmalara başlamıştır.

Bu süreçte öğrencilerimiz; elek makinelerinin çalışma prensipleri, eleme verimliliği, kalite kontrol noktaları ve hijyen uygulamaları üzerine yoğunlaşarak, teorik bilgilerini saha deneyimiyle pekiştirme fırsatı bulmaktadır.

Söz konusu uygulamalar, öğrencilerimizin mesleki yetkinliklerini artırmakta ve sektörün gereksinim duyduğu nitelikli iş gücünün yetişmesine katkı sunmaktadır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DNWC8ZANmc0/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=NjRha jVrMnE3ZGQx](https://www.instagram.com/reel/DNWC8ZANmc0/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=NjRha jVrMnE3ZGQx)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## UYGULAMALI SAHA EĞİTİMİ

8/14/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı Öğrencilerimizin Uygulamalı Saha Eğitimi

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, yürütmekte oldukları staj çalışmaları kapsamında pastanelerde üretimden satışa kadar tüm süreci uygulamalı olarak deneyimleme fırsatı bulmaktadır.

Bu kapsamlı eğitim sürecinde öğrencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmelerine katkı sağlayan tüm iş birlikçi firmalarımıza değerli desteklerinden dolayı teşekkür ederiz.

Programımız, sektörle iç içe yürüttüğü uygulamalı eğitimlerle nitelikli gıda profesyonelleri yetiştirmeye devam etmektedir.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DNWE\\_rRtt-P/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MWdmeXU5Zm1hMTgxOQ==](https://www.instagram.com/reel/DNWE_rRtt-P/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MWdmeXU5Zm1hMTgxOQ==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## VALS TOPU SENTİL AYARLARI EĞİTİMİ

8/15/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı Öğrencilerimizin Uygulamalı Staj Çalışmaları Sürüyor

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, staj dersi kapsamında un fabrikasında yürütülen uygulamalı eğitimlerine devam etmektedir.

Öğrencilerimiz bu süreçte, vals topu sentil ayarlarını gerçekleştirerek üretim akışını ve eleme işlemlerini yerinde gözlemleme imkânı bulmaktadır. Ayrıca, hijyen ve kalite kontrol uygulamaları konusundaki farkındalıklarını artırmakta ve mesleki yetkinliklerini sahaya dayalı deneyimlerle pekiştirmektedirler.

Programımız, sektörle iş birliği içinde yürütülen bu tür uygulamalarla öğrencilerimizin mesleki gelişimlerine önemli katkılar sunmayı sürdürmektedir.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DNXjn-wtmvz/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=YmluY2tnb25nNmQ=](https://www.instagram.com/reel/DNXjn-wtmvz/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=YmluY2tnb25nNmQ=)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## KAHVELİ PASTA HAZIRLAMA SÜRECİ

8/15/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Öğrencilerinden Uygulamalı Kahveli Pasta Üretimi Çalışması

Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimiz, yürütmekte oldukları staj çalışmaları kapsamında pastane üretim ortamında kahveli pasta hazırlama sürecini uygulamalı olarak gerçekleştirmektedir.

Üretim süreci boyunca; hamur yoğurma, krema hazırlama, pişirme ve süsleme gibi temel adımlar üzerinde çalışılarak teorik bilgiler, uygulama temelli deneyimlerle pekiştirilmektedir.

Bu kapsamda öğrencilerimizin, pastacılık alanındaki mesleki becerileri geliştirmekte ve üretim süreçlerine yönelik farkındalıkları artmaktadır.

Programımız, uygulamalı eğitim yaklaşımıyla sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli iş gücünün yetişmesine katkı sunmayı sürdürmektedir.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DNXkkaCt6xx/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=ancyYWcxbzg5dTR6](https://www.instagram.com/p/DNXkkaCt6xx/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=ancyYWcxbzg5dTR6)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## NIR CİHAZI İLE UYGULAMALI UN ANALİZİ ÇALIŞMALARI

8/18/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Öğrencilerimizin Perten NIR Cihazı ile Uygulamalı Un Analizi Çalışmaları

Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimiz, staj dersi kapsamında iş birliği yapılan endüstri kuruluşlarında, ileri teknolojiyle donatılmış Perten NIR (Yakın Kızılötesi Spektroskopi) cihazı kullanarak un numuneleri üzerinde hızlı ve etkin analizler gerçekleştirmektedir.

Bu uygulama sayesinde öğrencilerimiz, saniyeler içerisinde gerçekleştirilebilen nem, protein, kül ve gluten gibi temel kalite parametrelerinin tayinine yönelik analiz süreçlerini yerinde deneyimleme fırsatı bulmaktadır.

Yeni nesil teknolojiyle desteklenen bu eğitim süreci, öğrencilerimizin analitik düşünme becerilerini ve mesleki yetkinliklerini güçlendirmektedir.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DNYJFL6Naz3/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MTJqampn eTY2dndqdA==](https://www.instagram.com/p/DNYJFL6Naz3/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MTJqampn eTY2dndqdA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## UYGULAMALI NEM TAYİNİ ÇALIŞMALARI

8/19/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Öğrencilerinden Uygulamalı Nem Tayini Çalışmaları

Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimiz, staj çalışmaları kapsamında nem tayin terazisi kullanarak buğday unu ve su oranlarına ilişkin analizleri kısa sürede gerçekleştirmekte; elde ettikleri verileri yorumlayarak üretim sürecinin optimizasyonuna katkı sunmaktadır.

Bu uygulamalı eğitim süreci, öğrencilerimizin analitik becerilerini geliştirmenin yanı sıra, kalite kontrol ve proses iyileştirme konularında da mesleki yetkinlik kazanmalarını sağlamaktadır.

Programımız, uygulama temelli öğrenme yaklaşımıyla geleceğin nitelikli gıda profesyonellerini yetiştirmeye devam etmektedir.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DNYJmi3N08p/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=aXZ4cTRqZnA1dHRo](https://www.instagram.com/p/DNYJmi3N08p/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=aXZ4cTRqZnA1dHRo)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DÖNEME TATLI BİR BAŞLANGIÇ: LOKMA TATLISI İKRAMI

9/23/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Lokma tatlısı, Türk mutfağının en sevilen geleneksel tatlılarından biridir. Küçük hamur parçalarının kızgın yağda kızartılıp, şerbetle buluşturulmasıyla hazırlanır. Hafif çıtır dış yüzeyi ve içinin yumuşak dokusu ile özel günlerde ikram edilen sevilen tatlılardan biridir. 2025-2026 eğitim-öğretim yılı güz yarıyılı başlangıcı münasebetiyle Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz kendi elleriyle hazırladıkları lokma tatlılarını Üniversitemiz Köyceğiz kampüsünde öğrenim gören tüm öğrencilere ikram ettiler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DO8mGtZDBUo/?igsh=aWJ3cng3dmlreDVy>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ KAHVALTI BULUŞMASI

9/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 2.sınıf öğrencilerimiz, bu yıl bölümümüze yeni katılan 1.sınıf öğrencilerimizle tanışmak ve kaynaşmak için kahvaltı etkinliğinde bir araya geldi. “Biz Hep Beraberiz” mottosuyla düzenlenen etkinlikte öğrencilerimiz neşeli ve mutlu sohbetlerde bulundular.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DO\\_EQ-bjERo/?igsh=MWxsaWZvN3lxdXBoeA==](https://www.instagram.com/reel/DO_EQ-bjERo/?igsh=MWxsaWZvN3lxdXBoeA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 2025-2026 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI ORYANTASYON EĞİTİMİ

9/15/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimize, 2025-2026 eğitim-öğretim yılı güz yarıyılı oryantasyon eğitimi kapsamında, öğrencilerimizin tabi olduğu güncel mevzuat, yönetmelik ve yönergeler hakkında ayrıntılı bilgi verildi.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DOnxcMuDOHZ/?igsh=MTh3cGt4aW04ZXN4Yw==>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## STAJ DEĞERLENDİRME SINAVINDAN HARİKA KESİTLER

9/25/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, 2024-2025 eğitim-öğretim yılı bahar yarıyılı staj dersi komisyon değerlendirme sınavı kapsamında, birbirinden lezzetli ürün sunumları ile hünerlerini ortaya koydular.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DPBcshIDDr1/?igsh=MW44dm13bWN3NmloZw==>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 25 EYLÜL GIDA MÜHENDİSLERİ GÜNÜ KUTLAMASI

9/25/2025

### *UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.*

Bu yıl ikinci kez kutlanan Gıda Mühendisleri Günü kapsamında, Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz bugün derste bölüm öğretim elemanlarımıza sürpriz kutlamalarda bulundular.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DPBimPfDIUI/?igsh=cDdsMGc4cXF2YXU0>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## LABORATUVAR UYGULAMALARINA YÖNELİK ÖĞRENCİ MEMNUNİYET DÜZEYİ

9/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Laboratuvar uygulamalarına yönelik etkinlikler, mesleki eğitim programlarının uygulamalı yönünü güçlendiren önemli unsurlardır. Bu tür uygulamalar, öğrencilerin teorik bilgilerini pratikte kullanabilmelerine, mesleki becerilerini geliştirmelerine ve sektöre hazır bireyler olarak yetişmelerine katkı sağlar. Gıda İşleme Bölümü tarafından yapılan bu anket, alana özgü uygulamalara yönelik öğrenci memnuniyet düzeyini ölçmeyi ve geliştirmeye açık alanları belirlemeyi amaçlamaktadır. Anket 5'li Likert tipi ölçeğe göre hazırlanmış ve analiz edilmiştir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ÖĞRENCİLERİN EĞİTİM-ÖĞRETİM SÜREÇLERİNDEN MEMNUNİYET DÜZEYİ

9/25/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Eğitim-öğretim süreçlerinin öğrenci memnuniyetine yansıyan boyutu, yükseköğretim kurumlarının kalite güvencesi çerçevesinde düzenli olarak değerlendirilmesi gereken temel unsurlar arasındadır. Bu rapor, Gıda İşleme Bölümü tarafından yürütülen ve eğitim-öğretim süreçlerine ilişkin öğrenci memnuniyet düzeylerini ölçen anket çalışmasının bulgularını içermektedir. Anket, 5'li Likert tipi ölçek kullanılarak hazırlanmış ve elde edilen veriler kalite iyileştirme süreçlerinde kullanılmak üzere analiz edilmiştir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ÖĞRENCİ MERKEZLİ EĞİTİME YÖNELİK ÖĞRENCİ MEMNUNİYET DÜZEYİ

9/26/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Öğrenci merkezli eğitim yaklaşımı, yükseköğretimde öğrenen odaklı bir anlayışın temelini oluşturarak öğrencilerin aktif katılımını, bireysel öğrenme ihtiyaçlarının dikkate alınmasını ve öğretim sürecinin öğrencinin gelişimini merkeze alan bir yapıda yürütülmesini hedefler. Bu rapor, Gıda İşleme Bölümü tarafından yürütülen ve öğrenci merkezli eğitim anlayışına yönelik öğrenci memnuniyet düzeyini ölçen anketin sonuçlarını içermektedir. Anket, 5'li Likert tipi ölçek kullanılarak hazırlanmış ve analiz edilmiştir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DOĞA, SPOR VE LEZZET

10/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi öğrencileri Kültürel ve Sportif Faaliyetler dersi kapsamında doğada sportif anlar yaşadı. Takım ruhu, eğlence ve öğrenme bir arada.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DPQfPq3jOBo/?igsh=MW9xc2c1dDZ5anhkMg%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 1 EKİM DÜNYA KAHVE GÜNÜ

10/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

1 Ekim Dünya Kahve Günü vesilesiyle, öğreti ve araştırmanın sıcaklığına kahve eşlik ediyor. Kahvenin tarihsel yolculuğunu ve kültürel zenginliğini keşfederken, sosyal yaşamımıza kattığı bağlılık ve dayanışmayı bir kez daha vurguluyoruz. Yüksekokulumuz öğretim elemanları adına nice üretken günler dileriz.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DPRgleWjN4q/?igsh=bWpsdzhnNXB0Y2Nk>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## İYİ Kİ NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ

10/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Köyceğiz Kampüsümüz ÜNİ101FEST ile coştı. Görsellerde kahkahalar, birlikte kurduğumuz ekip ruhu ve unutulmaz anlar var. Gıda İşleme Bölümü öğrencileri olarak; Birlik ve beraberliğimizin güçlendiği, aidiyet duygumuzun arttığı harika bir gün geçirdik. İyi ki NEÜ' lü olduk.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DPRgL2WjF4H/?igsh=MTZnb3VyY2R2NTh5cg%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DÜNYA HAYVANLARI KORUMA GÜNÜ

10/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Dünya Hayvanları Koruma Günü'nü öğrencilerimizin farkındalığını artırarak birlikte kutluyoruz. Gıda İşleme Bölümü öğrencileri olarak kediler için tasarladığımız kedi eviyle minik dostlarımıza nazik bir dokunuş yaptık. Her adımda kedilerimizin mutluluğunu düşündük. Emek veren herkese teşekkürler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DPWUieVDHYp/?igsh=eDRkNjVxdmZ5NGFv>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GÖNÜLLÜ İTFAİYECİLİK KAMPI: MİRZA PARAN

10/6/2025

*UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.*

Mirza Paran, Gıda İşleme Bölümü öğrencisi olarak Konya Büyükşehir Belediyesi'nin gönüllü itfaiyecilik kampına katıldı. Afet bilinci, takım çalışması ve hızlı müdahale konularında değerli deneyimler kazandı. Bu fedakarlık için teşekkür ederiz; güçlü toplumlar, birlikte hareket eder.

**Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DPdUXwRjHIA/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MESLEKTE 25. YIL ONUR BELGESİ

10/1/2025

*UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.*

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından Gıda İşleme Bölümü hocalarımızdan, Öğretim Görevlisi Dr. Öznur EYMİR meslekte 25. yıl Onur Belgesini almıştır. Kendisini tebrik ediyoruz.

:



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## LABORATUVARDA BEYAZ ÖNLÜKLERLE İLK DERS HEYECANI

10/6/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü 1. sınıf öğrencileri beyaz önlüklerle ilk laboratuvar dersinde laboratuvarlarda uyulması gereken kuralları öğrendiler. Analizlere tatlı bir yolculuk daha başlıyor. 1. Sınıf öğrencileri olarak laboratuvarımıza hoş geldiniz.

**Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DPd-vqSDLUk/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YÖRESEL ÜRÜNLER VE GİRİŞİMCİLİK TEMALI SUNUMLAR

10/7/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Yöresel ürünler ve girişimcilik temalı sunumlar, Gıda İşleme Bölümü Öğrencileri tarafından coşkuyla sunuldu. Sunum sonrasında 2. sınıf öğrencilerine ikramlarımızla paylaşımın ve birlikte olmanın verdiği güç ve güzelliği yaşadık. Tüm katılımcılara teşekkürler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/reel/DPgXPIZDCrK/?igsh=b3ozeXVrMTIxczVx>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BİRLİK VE BERABERLİĞİN GÜCÜ

10/11/2025

*UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.*

Konya'da, on binlerin katıldığı Filistin'e destek yürüyüşünde öğrencilerimizle birlikteydik. Her yer kıpkırmızıydı; sesler birleşti, yürekler bir oldu. Bu anlamlı günde sosyal dayanışmanın parçası olmak gurur verici.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ATIKLARIN GERİ KAZANIMI

10/8/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme bölümü öğrencilerine Atıkların Geri Kazanımı konusunda bölüm başkanımız Dr. Öğr. Üyesi Hasan İbrahim KOZAN tarafından seminer verildi. Gıda israfı, atıkların geri kazanımı, yan ürün- atık tanımları üzerine bilgilendirmeler yapıldı.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 2. SINIF STAJ DENEYİMİ PAYLAŞIMI

10/11/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün, endüstri kuruluşlarında staj yapan arkadaşlarımızın deneyimlerini ve bilgilerimizi 1. Sınıf öğrencilerimizle paylaştık. Doğada sohbet, lezzetli tatlar ve samimi muhabbet eşliğinde gerçekleşen bu buluşmamızın verimini ve iletişimini çok değerli bulduk.

Ana mesajlar:

- Staj deneyimlerinin paylaşılması
- Pratik bilgilerle sınıf içi öğrenmenin pekişmesi
- Ekip dayanışması ve karşılıklı saygı

Katkıda bulunan tüm arkadaşlarımıza teşekkürler.

Geri bildirimleriniz bizim için çok kıymetli. Gelecek etkinliklerde daha da çoğalmasını hedefliyoruz.

**Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DPqi8nVDLtb/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BUĞDAYIN ANALİTİK KALİTE KONTROLÜ

10/10/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Uygulama laboratuvarında buğdayı ve diğer tahıl çeşitlerini öğrendik. Bazı fiziksel analizlerle (hektolitre ağırlığı, bin tane ağırlığı, grobecker makası ile sertlik tayini) buğdayın kalitesini ölçüyoruz. Öğrencilerimiz veriyle karar veren geleceğin gıda uzmanları.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DPtkiO9DNq-/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DPtkiO9DNq-/?img_index=1)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YENİBAHÇE MAHALLESİ YÖRESEL TANDIR BÖREĞİ

10/15/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimiz, sosyal farkındalık amacıyla Yenibahçe Mahallesinde bulunduk. Okul-Aile Birliği'nin yöresel tandır böreği ikramı ile karşılandık. Hamurun sevgiyle yoğrulduğu tandır börekleri için teşekkür ederiz.

Projemiz:

- Toplumsal dayanışma ve farkındalık
- Yöresel lezzetlerin korunması
- Gıda güvenliği ve hijyen odaklı çalışma

Birlikte daha güzel yarınlara.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DP1YayJDUlP/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DP1YayJDUlP/?img_index=1)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YENİBAHÇE İLKOKULU'NDA PALYAÇO GÖSTERİSİ VE YÜZ BOYAMA ETKİNLİĞİ

10/15/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Yenibahçe İlkokulu'nda palyaço gösterisi ve yüz boyama etkinliği gerçekleştirdik.

Çocuklarımızın gülümsemesiyle dolu anlar bizi çok mutlu etti.

Etkinliği hazırlayan sevgili meslek yüksekokulu öğrencilerimize ve emek veren herkese kocaman teşekkürler.

Birlikte paylaştığımız neşe, unutulmaz anılar bıraktı.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DP1fSvlda5h/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI: BİR AVUÇ MUTLULUK

10/16/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü olarak Meram bölgesindeki köy okullarında gerçekleştirdiğimiz gönüllülük faaliyetlerimizle gönüllere dokunduk.

Şekilli balon dağıtımı ve parmak kukla gösterileriyle çocuklarımızın yüzlerinde mutluluk yarattık.

Bu güzel çalışmada emeği geçen tüm öğrencilerimize teşekkür ederiz; sizin enerjiniz, dayanışmanız bizim için en büyük güçtür.

Paylaşımlarımızla farkındalık yaratmaya devam edeceğiz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DP4Bo4JjGlq/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DP4Bo4JjGlq/?img_index=1)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PAYLAŞMA VE DAYANIŞMAYA EN GÜZEL ÖRNEK

10/16/2025

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

El emeğiyle kalplerimizi ısıttılar.

Yenibahçe İlkokulu öğrencileri, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimizin el emeğiyle hazırladığı çiğköfteler ve ayran eşliğinde tüm çocuklara güzel bir ikram sundu. Paylaşmanın ve dayanışmanın en güzel örneğini sergileyen bu anlamlı davranış için öğrencilerimizi yürekten tebrik ediyoruz. İkramla birlikte çocuklarımızın yüzlerindeki tebessüm bizi aldığımız yolun en değerli göstergesi oldu. Teşekkürler, genç şeflerimiz.

**Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DP4MqTgDNXE/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BUĞDAYIN KALİTE ÖZELLİKLERİ UYGULAMASI

10/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü – Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1. sınıf öğrencilerimiz laboratuvarında ilk analizlerini; Yabancı madde tayini, Hektolitre Ağırlığı ve Bin Tane Ağırlığı deneylerini uygulamalı olarak gerçekleştirdiler:

- Hektolitre ağırlığı ile temas, buğdayın dolgunluğu ve elek analizi
- Bin tane ağırlığı ile sayı-tiny ölçümlerin doğruluğu
- Güvenlik ve takım çalışması ön planda

Katkılarınız için teşekkürler; Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi programımızın geleceği burada şekilleniyor.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DP6f5itDE1e/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 16 EKİM DÜNYA GIDA GÜNÜ

10/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

16 Ekim Dünya Gıda Günü kapsamında Meram bölgesindeki köy okullarında, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimiz ve öğretim elemanlarımız ile sağlıklı beslenme, gıda okuryazarlığı ve hijyen konularında eğitimler verdik. Öğrencilerimizin ilgisi ve katılımı bizi ayrıca mutlu etti.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DP7EyNiDJbM/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YERÇEKİMSİZ TASARIM İLE STRESSİZ ÇALIŞMA ALANLARI

10/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Songül Büyüksarıkulak'ın Gıda İşleme bölümündeki girişimci ruhu, yerçekimsiz ortam tasarımıyla sınıfımıza heyecan kattı. Amaç: stressiz ve odaklanmış çalışma alanları yaratmak. Sunumunu büyük bir hayranlıkla izledik; yenilikçi yaklaşımı ve pratik fikri için teşekkürler, Songül. Gelecekte seninle daha çok başarıya koşuyoruz.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DP7E4dhDFnk/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PEMBE KURDELELERLE DAYANIŞMA

10/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Pembe kurdeleler, sevgiyle örülen dayanışmayı simgeler. Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamulleri Teknolojisi Programı 1. sınıf öğrencilerimiz, köyde ilkokul öğrencileriyle ilgileri ve yaklaşımlarıyla takdir topladılar. Çocuklarla iletişimde yanlarında olduklarını gösterdiler. Teşekkürler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DP7FPk7jFzn/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## DÜNYA GIDA GÜNÜ'NDE PAYLAŞMANIN GÜCÜ

10/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

16 Ekim Dünya Gıda Günü'nde Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencisi Emre Akyay kendi elleriyle hazırladığı lokma tatlılarını ilkokul öğrencilerimize ikramda bulunmuştur. Genç gıda işleme bölümümüz öğrencisi Emre AKYAY'ı yürekten tebrik ediyoruz. Paylaştıkça çoğalan mutluluğa teşekkürler.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DP7FZYhjF49/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BİSKÜVİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ

10/23/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü – Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi öğrencileri olarak bugün bisküvi masamızla sahnede olduk.

Bugün öğrendiklerimizi pratiğe döktük, masamızda birbirinden güzel bisküviler vardı ve hepsiyle tek tek tadım yaptık. Her lokmada emeğimiz, sabrımız ve tasarım hayallerimiz vardı.

- Her çeşit bisküviye kısa mini tanıtım ve tadım notları
- Arkadaşlarımızla kahkahalar ve küçük başarı anları

Derslerimizi hatırlatır gibi kısa notlar:

- Malzeme–formül uyumunu görmek
- Pişirme zamanına dikkat etmenin önemi
- Doku ve lezzetin nasıl birleştiğini hissetmek

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DQJfRkpDO8h/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 25 EKİM DÜNYA MAKARNA GÜNÜ

10/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

25 Ekim Dünya Makarna Günü'nü Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimiz tarafından çok özel soslarla birlikte sunulan makarna ikramıyla kutladık. Makarna gününü kutlarken, Selva Gıda A.Ş.' e; Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimize olan özverileri ve değerli sponsorluk desteği için teşekkür ederiz. Hep birlikte daha güçlüyüz.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DQMwXN8DLxm/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## SAĞLIKLI YAŞAM İÇİN DOĞA

10/25/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Hafta sonu doğada faaliyet, haftanın verdiği yorgunluğu üzerimizden atmamızı sağladı. Bu faaliyetler; öğrenim ve kültür birleşince daha anlamlı oluyor. Sille Barajı'nda yürüyüşümüz, beden-zihin dengemizi güçlendirdi. Öğretim elemanları olarak sağlıklı yaşamı destekliyoruz.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DQPhxA3DBgf/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## WORKSHOP ETKİNLİĞİ; BONCUK DİZME, MUM BOYAMA VB.

10/26/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Gençlik Meclisi tarafından düzenlenen workshop etkinliğinde öğrencilerimizle birlikte boncuk dizme, mum boyama ve daha pek çok aktivitede yer aldık. Değerli katkılarınız ve samimi destekleriniz için teşekkür ederiz.

- Gençlik enerjisiyle dolu bir gün geçiriyoruz.
- Birlikte üretmenin ve paylaşmanın mutluluğunu yaşıyoruz.
- Gelecek için umutla, birlikte güçlüyüz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DQSpGbFjMQ1/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DQSpGbFjMQ1/?img_index=1)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## SİNEMA ETKİNLİĞİ : "İYİ Kİ VARSIN EREN"

10/26/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

İyi ki Varsın Eren filmiyle bir araya geldik.

- Meram Gençlik Meclisi olarak düzenlenen bu anlamlı film izleme etkinliğinde bir araya geldik.
- Kesişme; İyi ki Varsın Eren'in kahramanlık hikayesi, Eren Bülbül ve Astsubay Kıdemli Başçavuş Ferhat Gedik'in cesaretiyle bizlere ilham oldu.
- Trabzon Maçka'da terörle mücadele ederken hayatını kaybedenleri ve onları korumaya çalışırken şehit olanları, minnet ve saygıyla andık.

Bu güzel organizasyonu mümkün kılan Meram Gençlik Meclisi'ne teşekkür ederiz. Gelecek etkinliklerde görüşmek üzere!

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DQSpUnAjGg9/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DQSpUnAjGg9/?img_index=1)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ARA SINAVLAR ÖNCESİ MORAL MOTİVASYON ETKİNLİĞİ

10/27/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü, Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi programı öğrencilerimiz ara sınavlar öncesi moral motivasyon etkinliğinde bir araya geldi. Kendi elleriyle hazırladıkları ürünlerle damaklarımızı şımarttılar.

Teşekkürler:

- Öğrencilerimize emekleri ve işbirlikleri için,
- Uygulamalı öğrenmeye olan tutkuları için,
- Bölüm hocalarımıza destekleri için.

Birlikte çalışmanın ve yaratıcı düşünmenin gücünü bir kez daha hissettik. Başarılarınız daim olsun.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DQTUQvmjloK/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/DQTUQvmjloK/?img_index=1)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## SÜRDÜRÜLEBİLİR OKULLAR: TEMİZ SINIFLAR

10/27/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü, Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri olarak sınıf temizliğinde personelimize yardımcı olmak için kendimiz yapıyoruz. Sürdürülebilir Okullar için personelimizi destekliyoruz. Teşekkürler bize ilham veren ekip! Birlikten kuvvet doğar.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DQTdXv5jPci/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI

10/28/2025

*UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.*

29 Ekim Cumhuriyet Bayramı kutlamamız coşkuyla sürüyor!

Gıda İşleme Bölümü öğretim elemanları ve öğrencilerimizin bir araya geldiği bu özel günde; sevgi, dayanışma ve milli gurur dolu anlar yaşadık. Bayram coşkusunu paylaştık, ardından bölüm başkanımız Dr. Öğr. Üyesi Hasan İbrahim KOZAN hocamızın ikramı sucuk mangal ile gün daha da lezzetlendi. Tüm katılımcıların tadı damağında kaldı!

Bu anlamlı etkinlik için teşekkür ederiz.

**Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DQXBwwLDGN3/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PATAŞU HAMURU İLE EKLER ÜRETİMİ VE GLAZE TEKNİKLERİ UYGULAMALI LABORATUVAR ÇALIŞMASI

11/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, uygulama laboratuvarında pataşu hamuru ile ekler üretimi gerçekleştirerek pastacılıkta temel bir teknik olan buharla kabarma prensibini deneyimlemiştir. Öğrenciler, kontrollü ısı yönetimi, hamur viskozitesi, pişirme kaybı ve ürün standardizasyonu gibi kritik parametreleri uygulamalı olarak değerlendirmiştir. Ayrıca kremalı glaze sos hazırlayarak kaplama teknolojilerinde kıvam, parlaklık, jel yapısı ve gıda güvenliği kriterlerini gözlemlemiştir. Bu çalışma, sektörel uygulamalara yönelik teknik becerileri geliştirmeyi, hijyen-sanitasyon bilincini güçlendirmeyi ve sürdürülebilir üretim anlayışına katkı sunmayı amaçlamaktadır.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DQgYqQHjAzW/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## KÜLTÜREL VE SPORİF FAALİYETLER KAPSAMINDA ÖĞRENCİLERLE VOLEYBOL VE BASKETBOL ETKİNLİĞİ

11/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, kültürel ve sportif faaliyet dersi kapsamında voleybol, basketbol ve benzeri takım oyunlarına katılarak hem fiziksel aktivite düzeylerini artırmış hem de iletişim ve iş birliği becerilerini güçlendirmiştir. Bu etkinlik, öğrencilerin sosyal etkileşimini artırarak öğrenme ortamındaki dayanışmayı pekiştirmiş, stres yönetimi ve özgüven gelişimine katkı sağlamıştır. Sportif faaliyetler sayesinde öğrenciler, topluluk içinde hareket etme, birlikte karar verme ve sağlıklı yaşam alışkanlıkları kazanma konusunda önemli deneyimler edinmiştir. Etkinlik, öğrenci merkezli eğitim anlayışını destekleyen bütüncül bir gelişim fırsatı sunmuştur.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DQgv7JcDEXP>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## SAHİPSİZ HAYVANLARA DESTEK: UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ ÖĞRENCİLERİNİN DOĞA DOSTU BESLEME ETKİNLİĞİ

11/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, sosyal sorumluluk bilinci ve sürdürülebilir yaşam farkındalığı çerçevesinde doğada yaşayan sahipsiz hayvanları besleme etkinliği gerçekleştirmiştir. Öğrenciler, gıda güvenliği ve hijyen ilkelerine uygun şekilde hazırladıkları ürünleri hayvanlara güvenli ve kontrollü koşullarda sunarak hem hayvan refahına katkı sağlamış hem de sorumlu tüketim kültürünü pekiştirmiştir. Bu etkinlik, öğrencilerimizin doğal yaşam döngüsüne duyarlılık geliştirmesine, toplumsal farkındalık kazanmasına ve çevresel sürdürülebilirliğin desteklenmesine önemli katkı sunmuştur.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DQgwAAAdjMVF>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## CHOPİN CD1 VALSLİ DEĞİRMEN İLE PİLOT ÖLÇEKLİ UN ÜRETİMİ VE ÖĞRENCİ UYGULAMASI

11/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Chopin CD1 valsli değirmende pilot ölçekli un üretimi gerçekleştirerek öğütme teknolojilerinin temel prensiplerini uygulamalı olarak öğrenmiştir. Etkinlik sürecinde öğrenciler; buğdayın tavlansından kırma, irilik ayrımı, vals ayarı ve un verimi analizine kadar üretim akışının tüm kritik aşamalarını gözlemlemiştir. Ayrıca makinenin bakım gereklilikleri, güvenlik prosedürleri, ayar kontrolleri ve kalite kontrol noktaları hakkında teknik bilgi edinmişlerdir. Bu çalışma, sektörel yetkinlikleri artırmayı, öğrencilere endüstriyel süreç farkındalığı kazandırmayı ve sorumlu üretim anlayışını desteklemeyi amaçlamaktadır.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DQlh9dzDM6w>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## İŞARET DİLİ ALFABESİ EĞİTİMİ İLE KAPSAYICI İLETİŞİM BECERİLERİNİN GELİŞTİRİLMESİ

11/6/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ile Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Fatmanur Şeker tarafından verilen İşaret Dili Alfabetesi eğitimine katılarak kapsayıcı iletişim becerilerini geliştirmiştir. Eğitim kapsamında öğrenciler, temel işaret dili hareketlerini, el şekillerini ve iletişimde erişilebilirliği artıran temel ilkeleri uygulamalı olarak öğrenmiştir. Bu etkinlik, gıda üretimi ve hizmet süreçlerinde iletişim engellerinin azaltılmasına, özel gereksinimi olan bireylerle etkili etkileşim kurulmasına ve sosyal farkındalığın artırılmasına önemli katkı sağlamıştır. Öğrenciler, gelecekte sektörün farklı alanlarında daha duyarlı ve kapsayıcı bir yaklaşım geliştirme yönünde değerli bir deneyim kazanmıştır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DQslnS\\_jKab](https://www.instagram.com/p/DQslnS_jKab)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## SEVDAMIZ YEŞİL VATAN ETKİNLİĞİ KAPSAMINDA ÖĞRENCİLERİN FİDAN SAHİPLENME FAALİYETİ

11/6/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Orman Bakanlığı tarafından düzenlenen “Sevdamız Yeşil Vatan” etkinliğine katılarak çevresel farkındalıklarını güçlendiren anlamlı bir sosyal sorumluluk faaliyeti gerçekleştirmiştir. Öğrenciler ve öğretim elemanları, bireysel olarak sahiplendikleri fidanlarla ekosistemin korunmasına katkıda bulunmuş, biyolojik çeşitliliğin sürdürülebilirliği, erozyonun önlenmesi ve karbon ayak izinin azaltılması gibi önemli çevresel hedeflere destek vermiştir. Bu etkinlik, öğrencilerimizin çevre bilinci, toplumsal sorumluluk ve sürdürülebilir yaşam anlayışını geliştirmede önemli bir adım olmuştur.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DQsl8FfjLQQ>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## 11 KASIM MİLLİ AĞAÇLANDIRMA GÜNÜ KAPSAMINDA KÖYCEĞİZ KAMPÜSÜ FİDAN DİKİM ETKİNLİĞİ

11/11/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, 11 Kasım Milli Ağaçlandırma Günü kapsamında Köyceğiz Kampüsü'nde düzenlenen yeşil vatan seferberliğine katılarak çevresel sürdürülebilirliğe önemli bir katkı sunmuştur. Öğrencilerimiz, fidan dikimi sırasında toprak hazırlığı, dikim teknikleri, can suyu uygulaması ve ekosistem korunumu gibi temel çevre bilinci unsurlarını uygulamalı olarak deneyimlemiştir. Bu etkinlik, kampüsün yeşil alanlarının artırılmasına destek olurken, öğrencilerimizin iklim eylemi, karbon tutulumunun önemi ve biyolojik çeşitliliğin korunması gibi konularda farkındalık geliştirmesine katkı sağlamıştır.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DQ6hdkJDJO7>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TEMEL PASTACILIK DERSİNDE HEDONİK SKALA İLE SEÇMELİ PASTA ÜRÜNLERİNİN DUYUSAL DEĞERLENDİRİLMESİ

11/13/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Temel Pastacılık dersi kapsamında hazırladıkları seçmeli pasta ürünlerini hedonik skala yöntemiyle duyuşal olarak değerlendirmiştir. Öğrenciler; ürünlerin lezzet, görünüm, doku ve genel kabul edilebilirlik kriterlerini puanlayarak duyuşal analiz tekniklerini uygulamalı şekilde deneyimlemiştir. Etkinlik boyunca hijyen, sanitasyon, ekip çalışması ve iş güvenliği ilkelerine titizlikle uyulmuş; mutfak ortamında bilimsel yaklaşım benimsenmiştir. Bu çalışma, öğrencilerin hem pastacılık alanındaki teknik becerilerini geliştirmekte hem de ürün standardizasyonu, tüketici algısı ve kalite değerlendirme süreçlerini anlamalarına katkı sağlamaktadır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DQ-cAB0jO\\_u](https://www.instagram.com/p/DQ-cAB0jO_u)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GENEL KİMYA DERSİNDE KİMYA UYGULAMALARINDA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ PERFORMANS SUNUMU

11/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Genel Kimya dersi kapsamında “Kimya Uygulamalarında İş Sağlığı ve Güvenliği” temalı performans sunumunu başarıyla gerçekleştirmiştir. Ayşe Bakırtemizler’in katkılarıyla öğrenciler; kimyasal güvenlik protokolleri, kişisel koruyucu ekipman kullanımı, acil durum planlaması, risk analizi ve laboratuvar atık yönetimi gibi kritik başlıkları detaylı olarak incelemiştir. Bu etkinlik, öğrencilere güvenli laboratuvar kültürü oluşturma, olası kimyasal tehlikeleri değerlendirme ve sürdürülebilir çalışma ortamları geliştirme açısından önemli kazanımlar sağlamıştır. Ayrıca sektörde iş sağlığı ve güvenliği farkındalığının artırılması için temel bir öğrenme deneyimi sunmuştur.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DRJ7V6iDMzt>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MEVLANA TÜRBESİ ZİYARETİ VE COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİN TADIMI İLE KÜLTÜREL GIDA FARKINDALIĞI ETKİNLİĞİ

11/18/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, gönüllülük çalışmaları dersi kapsamında Mevlana Türbesi'ni ziyaret ederek bölgenin tarihsel ve kültürel mirasını yerinde inceleme fırsatı bulmuştur. Ziyaret sonrası gerçekleştirilen coğrafi işaretli yöresel ürünlerin tadım etkinliğinde öğrenciler; ürünlerin üretim süreçlerini, kalite kriterlerini, coğrafi işaretin tüketici bilinci ve sürdürülebilir gastronomi açısından önemini değerlendirmiştir. Bu etkinlik, hem kültürel farkındalığın hem de bilinçli tüketim alışkanlıklarının gelişmesine katkı sunmuş; öğrencilerin toplumsal sorumluluk, kültür-gıda ilişkisi ve yerel lezzetlerin korunması konularında deneyim kazanmasını sağlamıştır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DRM0CBvjEiK/?img\\_index=5](https://www.instagram.com/p/DRM0CBvjEiK/?img_index=5)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ELEMANLARIYLA ENDÜSTRİ İŞBİRLİĞİ VE AR-GE GELİŞTİRME TOPLANTISI

11/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğretim elemanlarımız, endüstri işbirliklerini geliştirmek amacıyla bir araya gelerek Ar-Ge projeleri, uygulamalı çalışmalar ve öğrenci odaklı iş birlikleri üzerine kapsamlı bir toplantı gerçekleştirmiştir. Görüşmelerde ortak Ar-Ge araştırmalarının planlanması, uygulamalı laboratuvar projeleri ve prototip ürün geliştirme süreçleri değerlendirilmiştir. Ayrıca öğrenci stajları, sektörel kariyer fırsatları, teknik ziyaretler, seminer programları ve ortak eğitim kursları gibi çok yönlü iş birliklerinin güçlendirilmesi hedeflenmiştir. Bu toplantı, bölümümüzün sektörel entegrasyonunu artırarak geleceğin gıda teknolojilerine yönelik yenilikçi çözümlerin geliştirilmesine zemin hazırlamaktadır.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DQgaKDvjHGZ>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## SEYİR TERASINDA OKUMA ETKİNLİĞİ İLE ÖĞRENCİLERDE AKADEMİK VE KÜLTÜREL GELİŞİM

11/22/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamüller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, seyir terasında düzenlenen kitap okuma etkinliği ile hem akademik hem de kültürel gelişimlerini destekledi. Etkinlik, öğrencilerde odaklanma becerilerini güçlendirmeyi, sürdürülebilir öğrenme alışkanlıkları kazandırmayı ve sağlıklı bir sosyal etkileşim ortamı oluşturmayı amaçladı. Açık havada gerçekleştirilen bu faaliyet, zihinsel iyi oluşu desteklerken aynı zamanda öğrenmenin mekânsal çeşitliliğini artırdı. Öğrencilerimizin gönüllü katılımı ile gerçekleştirilen bu etkinlik, bölümümüzün yaşam boyu öğrenme kültürüne katkı sağlamaktadır.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DRUwAjpjBIR/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GÖNÜLLÜLÜK VE SPORTİF-KÜLTÜREL ETKİNLİKLERLE DOĞA TEMELLİ ÖĞRENME DENEYİMİ

11/23/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi programı öğrencileri, gönüllülük çalışmaları ile sportif-kültürel faaliyetler dersi kapsamında doğada bir araya gelerek uygulamalı ve bütüncül bir öğrenme deneyimi gerçekleştirdi. Etkinlik boyunca öğrenciler; fiziksel aktivite, grup dayanışması ve çevre farkındalığı temelinde güçlü bir sosyal öğrenme ortamı oluşturdu. Temiz hava ve doğal çevrenin kazanımlarıyla stres yönetimi, iletişim becerileri ve ekip bilinci güçlendi. Doğada gerçekleştirilen bu bütünlüklü etkinlik, öğrencilerimizin hem mesleki hem de kişisel gelişimlerini destekleyerek sürdürülebilir yaşam bilincinin pekişmesine katkı sağladı.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DRWpCeRDA42/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BUTİK ÇİKOLATA ÜRETİM TEKNİKLERİNİN UYGULAMALI ÖĞRETİMİ VE TADIM ATÖLYESİ

11/23/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri ile gerçekleştirilen butik çikolata üretim atölyesinde; temel temperleme prensipleri, aroma geliştirme teknikleri ve hijyen-sanitasyon uygulamaları üzerine kapsamlı bir çalışma yürütülmüştür. Öğrenciler, hediyeelik çikolata tasarımlarından aromatik içerik formülasyonlarına kadar üretim sürecinin her aşamasını deneyimlemiştir. Bu uygulama, gıda teknolojisinde nitelikli eğitim anlayışını desteklerken, sektörel becerilerin gelişmesine de katkı sağlamıştır. Atölye sonunda yapılan tadım etkinliği ile ürün değerlendirme, duyu analizi ve kalite farkındalığı pekiştirilmiştir.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DRW86c3jG7e/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TANDIR BÖREĞİ YAPIM ATÖLYESİ İLE GELENEKSEL GASTRONOMİ EĞİTİMİ

11/23/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü — Un ve Unlu Mamüller Teknolojisi öğrencilerimizle, Meram Gençlik Meclisi iş birliğiyle Meram Şehir ve Yaşam Kültürü Müzesi'nde düzenlenen Tandır Böreği Yapım Atölyesi'ne katıldık. Etkinlikte öğrencilerimiz geleneksel tandır böreği üretim tekniklerini uygulamalı olarak öğrenirken, yöresel gastronomi kültürümüzün sürdürülebilirliği konusunda farkındalık kazandı. Atölye; hamur hazırlığı, tandır pişirme yöntemleri, hijyen uygulamaları ve tadım değerlendirmeleriyle zengin bir öğrenme deneyimi sundu. Bu çalışma sayesinde öğrenciler hem mesleki becerilerini geliştirdi hem de kültürel mirasın geleceğe aktarılmasına katkıda bulundu.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DRX-MLXjFOC/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## UYGULAMALI MESLEKİ EĞİTİM İLE ÜRETİM SÜREÇLERİNDE NİTELİKLİ ÖĞRENME DENEYİMİ

11/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamüller Teknolojisi programı 2. sınıf öğrencilerimiz, uygulamalı mesleki eğitim dersi kapsamında sektör işbirlikleriyle yürütülen üretim sahalarını ziyaret ederek gerçek çalışma ortamında öğrenme deneyimi kazandı. Öğrencilerimiz; unlu mamul proses akışlarını, kalite kontrol adımlarını, hijyen ve iş güvenliği uygulamalarını yerinde gözlemleyerek teorik bilgilerini pratik beceriye dönüştürdü. Erken saatlerde başlayan bu eğitim süreci, ekip dayanışması, üretim sorumluluğu ve mesleki farkındalığın geliştirilmesine önemli katkı sağlayarak sürdürülebilir ve nitelikli gıda üretim kültürünün benimsenmesini destekledi.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DRaKXjjloV/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN 24 KASIM ÖĞRETMENLER GÜNÜ İÇİN GÖNÜLLÜ ÜRÜN HAZIRLAMA ETKİNLİĞİ

11/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimiz, 24 Kasım Öğretmenler Günü kapsamında gönüllülük esasına dayalı bir etkinlik düzenleyerek pasta, kek ve makarna gibi çeşitli ürünler hazırladı. Öğrencilerimizin el emeğiyle ortaya koyduğu bu ikramlar sınıf ortamında paylaşılmış, böylece topluluk bilinci, dayanışma ruhu ve üretim kültürü desteklenmiştir. Etkinlik; öğrencilerde sorumlu tüketim farkındalığı, hijyen uygulamaları, üretim becerileri ve sosyal dayanışma gibi değerleri güçlendirirken, öğretmenlerimize duyulan saygı ve minnet duygusunun da anlamlı bir şekilde ifade edilmesini sağlamıştır. Bu faaliyet, bölümümüzün nitelikli eğitim, toplumsal katkı ve sürdürülebilir üretim anlayışını destekleyen önemli bir örnek olmuştur.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DRcHj4HDEWw/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## KARİYER YOLCULUĞU SÖYLEŞİSİ: GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİNİN MESLEKİ FARKINDALIK VE GELECEK PLANLAMASI ETKİNLİĞİ

11/22/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimiz, Meram Gençlik Meclisi tarafından düzenlenen “Kariyer bir rota değil, keşif yolculuğudur” söyleşi programına katılarak mesleki gelişimlerine önemli bir katkı sağladı. Etkinlik boyunca öğrenciler; kariyer planlama, sektör beklentileri, yenilikçi düşünme ve kişisel gelişim başlıklarında bilgi alışverişi gerçekleştirdi. Program, öğrencilerin geleceğe yönelik farkındalık kazanmalarına, profesyonel yönelimlerini değerlendirmelerine ve alan uzmanlarıyla etkileşim kurmalarına imkân tanıdı. Gıda teknolojileri alanında sürdürülebilir kariyer bilincinin desteklendiği bu söyleşi, üniversite–yerel yönetim iş birliğinin güçlü bir örneğini oluşturdu.

### **Detayları için:**

<https://www.instagram.com/p/DRU9gfFw7/>



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## EVSEL ATIK SULARIN GERİ KAZANIMINA YÖNELİK YENİLİKÇİ BİR YAKLAŞIM: “SÜRDÜRÜLEBİLİR DAMLA” PROJESİ

12/1/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinden Fatmanur Ceylan tarafından geliştirilen “Sürdürülebilir Damla” adlı proje, evsel atık suların geri kazanımına yönelik yenilikçi ve sürdürülebilir bir çözüm sunmaktadır. Proje kapsamında, evsel kullanımdan sonra ortaya çıkan suların sensörler aracılığıyla kalite analizinin yapılması ve suyun “içilebilir su” ile “gri su” olarak akıllı bir sistem üzerinden ayrıştırılması hedeflenmiştir.

“Sürdürülebilir Damla” projesi; su israfının azaltılması, doğal kaynakların verimli kullanılması ve çevresel sürdürülebilirliğin desteklenmesi açısından örnek bir çalışma niteliği taşımaktadır. Sensör tabanlı otomatik sınıflandırma sistemi sayesinde literatürdeki önemli bir boşluğu dolduran proje, gelecekte geliştirilecek akıllı su yönetimi teknolojileri için güçlü bir altyapı sunmaktadır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DRusKl-DluH/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRIODBiNWFZA==](https://www.instagram.com/p/DRusKl-DluH/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TOPLUMSAL GÜVENLİK VE FARKINDALIĞA YÖNELİK YENİLİKÇİ BİR TASARIM: “GÜVENLİK ELİMDE” PROJESİ

12/2/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Un ve Unlu Mamulleri Teknolojisi Programı öğrencisi Rüveyda Güler tarafından Dünya Kadınlar Günü kapsamında geliştirilen “Güvenlik Elimde” adlı proje, bireysel ve toplumsal güvenlik farkındalığını artırmayı amaçlayan yenilikçi bir tasarım çalışmasıdır. Günlük yaşamda sıkça kullanılan bir anahtarlık üzerinden kurgulanan proje; görsel ve yazılı uyarılar, uygulanabilir güvenlik protokolleri ve anında erişim sağlayan geri bildirim mekanizmaları ile desteklenmiştir. Çalışma, çalışan güvenliğini güçlendirmeyi hedefleyen pratik ve düşük maliyetli bir çözüm sunarken, güvenlik kültürünün yaygınlaştırılmasına ve toplumsal bilinç oluşturulmasına katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DRv-rAJDOrw/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==](https://www.instagram.com/reel/DRv-rAJDOrw/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MAKARON ÜRETİM SÜRECİ

12/3/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimiz, Öğr. Gör. Murat Özcan'ın rehberliğinde gerçekleştirilen uygulamalı eğitim kapsamında makaron üretim sürecini inceleme fırsatı bulmuştur. Yumurta akı, badem unu ve şeker temel bileşenlerinden oluşan makaron; dış yüzeyinin gevrek, iç yapısının ise yumuşak dokusuyla karakterize edilen özel bir üründür. Üretim sürecinin ardından krema veya ganaj ile birleştirilen iki kabuk arasındaki sandviç formu, Fransız mutfağının zarif ve rafine yaklaşımını yansıtan önemli bir örnek olarak değerlendirilmektedir.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DRyvhgVjBBI/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/reel/DRyvhgVjBBI/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YÖRESEL ÜRÜNLER PAZARLAMA STRATEJİLERİ

12/4/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü, Un ve Unlu Mamulleri Teknolojisi Programı kapsamında bugün öğrencilerimizin performans sunumlarının gerçekleştirildiği verimli bir eğitim günü tamamlanmıştır. Öğrenciler, tatlılar, pastalar ve yöresel ürünlerden oluşan uygulama çalışmalarını sınıf arkadaşlarına sunarak hem teorik bilgilerini hem de uygulama becerilerini sergileme imkânı bulmuştur. Ürün tanıtımları sırasında yapılan yaratıcı ve bilimsel temelli anlatımlar, öğrencilerin mesleki gelişimlerini ve ekip çalışmasına yatkınlıklarını ortaya koymuştur. Özverili çalışmalarla hazırlanan bu sunumlar, uygulamalı eğitimin niteliğini güçlendirmiştir. Sürece katkı sağlayan tüm öğrencilerimize teşekkür eder, akademik ve mesleki başarılarının devamını dileriz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DR2glkuDGC4/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRIODBiNWFZA==](https://www.instagram.com/reel/DR2glkuDGC4/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TÜRK KAHVESİNİN TARİHSEL, KÜLTÜREL VE ÜRETİM SÜREÇLERİ

12/5/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri tarafından düzenlenen Türk Kahvesi Günü etkinliği, NEÜ Barista Atölyesi'nin sponsorluğunda gerçekleştirilen nitelikli sunumlarla başarıyla tamamlanmıştır. Etkinlik kapsamında öğrenciler, Türk kahvesinin tarihsel, kültürel ve üretim süreçlerine ilişkin bilgileri uygulamalı sunumlarla aktarmış; hazırlanan ikramlar etkinliğe estetik ve geleneksel bir değer katmıştır. Öğrencilerin etkinlik sürecinde sergiledikleri özverili çalışma anlayışı, teknik titizlik ve misafirperverlik, mesleki yeterliliklerinin ve sorumluluk bilincinin önemli bir göstergesi olmuştur. Bu anlamlı etkinlikte ortaya konulan çalışmaların paylaşılması, kültürel mirasın yaşatılmasına ve akademik ortamda yaygınlaştırılmasına katkı sağlamaktadır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DR5RELZjD5z/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==](https://www.instagram.com/reel/DR5RELZjD5z/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## PIŞI ÜRETİM SÜREÇLERİ

12/8/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü, Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri tarafından düzenlenen Pişi Günü etkinliği, kampüs ortamında sosyal etkileşimi ve paylaşım kültürünü güçlendiren anlamlı bir organizasyon olarak gerçekleştirilmiştir. Öğrenciler, pişi üretiminden sunum ve dağıtım aşamasına kadar süreci titizlikle yürüterek hem mesleki uygulama becerilerini hem de ekip çalışmasına dayalı sorumluluk bilincini sergilemiştir. Etkinlik süresince oluşan samimi iletişim ortamı, öğrenciler arasındaki dayanışmayı ve kurumsal aidiyet duygusunu pekiştirmiştir. Emek, özveri ve iş birliğiyle hayata geçirilen bu etkinlik, uygulamalı eğitimin sosyal boyutunu destekleyen nitelikli bir örnek niteliği taşımaktadır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSDQO6vjGr1/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/reel/DSDQO6vjGr1/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## SOSYAL ETKİ FENERİ (NESEF) VE NEÜ EĞİTİM PLATFORMU BİLGİLENDİRME EĞİTİMİ

12/9/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü kapsamında, Öğr. Gör. Engin Bozacı'nın katılımıyla Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Etki Feneri (NESEF) ve NEÜ Eğitim Platformu projelerinin tanıtımına yönelik bilgilendirici bir sunum gerçekleştirilmiştir. Oturumda, Sosyal Etki Feneri'nin amaçları ve platformun kullanım alanları ile NEÜ Eğitim Platformu'nun işleyişi ayrıntılı biçimde ele alınmıştır. Ayrıca, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerine yönelik kariyer planlama ve girişimcilik olanaklarına ilişkin önemli bilgiler paylaşılmıştır. İlgile takip edilen bu sunum, öğrencilerin akademik gelişimlerinin yanı sıra mesleki farkındalıklarının artırılmasına katkı sağlamıştır. Değerli bilgi ve katkılarından dolayı Öğr. Gör. Engin Bozacı'ya teşekkür ederiz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSGEkl7DMWP/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/reel/DSGEkl7DMWP/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YAŞ PASTA ÜRETİM SÜREÇLERİ

12/10/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri tarafından gerçekleştirilen uygulamalı eğitim kapsamında, yaş pasta üretim süreci tüm aşamalarıyla ayrıntılı biçimde ele alınmış ve uygulamaya dönük olarak başarıyla gerçekleştirilmiştir. Öğrenciler, ürünün her bir katmanını planlama, ölçme ve tasarlama süreçlerini dikkate alarak hazırlamış; bu çalışma Dünya Mühendisler Günü vesilesiyle anlamlı bir etkinlik hâline getirilmiştir. Etkinlik, mühendislik yaklaşımının mutfak uygulamalarıyla bütünleştirildiği disiplinlerarası bir öğrenme ortamı sunmuş; problem çözme, yaratıcılık ve sabır gerektiren üretim süreciyle öğrencilerin mesleki yeterliliklerine katkı sağlamıştır. Bu başarılı uygulamaya katkı sunan tüm öğrencilere teşekkür ederiz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSIRhGGjDI/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFiZA==](https://www.instagram.com/reel/DSIRhGGjDI/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFiZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GELENEKSEL BULGUR ÜRETİM SÜREÇLERİ

12/10/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü, Un ve Unlu Mamulleri Teknolojisi Programı kapsamında yürütülen girişimcilik dersi çerçevesinde, öğrencimiz Hacer Eskici tarafından yöresel ürünler temel alınarak bulgur üretimine yönelik özgün bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Çalışmada, geleneksel üretim süreçleri bilimsel yaklaşımla ele alınmış ve ürün geliştirme aşamaları uygulamalı olarak sunulmuştur. Sunumun ardından, hazırlanan nohutlu bulgur öğrencilerle paylaşılmış; bu uygulama, teorik bilginin pratikle bütünleştirilmesine katkı sağlamıştır. Söz konusu çalışma, öğrencinin girişimcilik becerilerini, üretim bilincini ve yerel gıda kültürüne yönelik farkındalığını ortaya koymasından dolayı önemli bir örnek teşkil etmektedir. Bu nitelikli sunumu dolayısıyla öğrencimiz Hacer Eskici'yi tebrik eder, akademik başarılarının devamını dileriz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSIRo-yDCtG/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/reel/DSIRo-yDCtG/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TOPLUM VE DOĞA ODAKLI FARKINDANLIK

12/11/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri, Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında gerçekleştirdikleri etkinlikte, sahipsiz hayvanlara doğrudan yardım sağlayarak sosyal sorumluluk bilincini pratiğe dönüştürmüşlerdir. Öğrenciler, doğada yaşayan hayvanları besleme faaliyetleri aracılığıyla hem çevresel duyarlılıklarını artırmış hem de toplumsal dayanışma ve empati değerlerini pekiştirmiştir. Söz konusu uygulama, öğrencilerin bireysel ve grup bazlı sorumluluk anlayışlarını geliştirmelerine imkân sunarken, toplum ve doğa odaklı farkındalığın güçlendirilmesine katkı sağlamaktadır. Bu anlamlı katkılarından dolayı öğrencilerimizi kutlar, geleceğe yönelik umut ve dayanışma ruhunun devamını dileriz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSKSOVLDHKa/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/reel/DSKSOVLDHKa/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## SOSYAL İLETİŞİM VE GRUP DİNAMİKLERİNİ GELİŞTİRME FIRSATI

12/12/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri ile düzenlenen etkinlik kapsamında, doğa ortamında gerçekleştirilen kahvaltı ve sosyal aktiviteler aracılığıyla öğrencilerin motivasyon ve ekip çalışması becerileri desteklenmiştir. Etkinlikte ayrıca sağlıklı kahvaltı ikramı yapılmış, katılımcılar beslenme bilinci ve uygulamalarını deneyimleme fırsatı bulmuştur. Doğayla bütünleşen öğrenciler, birlikte hareket etmenin ve dayanışmanın önemini deneyimlemiş; sosyal iletişim ve grup dinamiklerini geliştirme fırsatı elde etmiştir.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSNnj78jITP/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFiZA==](https://www.instagram.com/reel/DSNnj78jITP/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFiZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YAŞ PASTA SIVAMA TEKNİKLERİ

12/15/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü, Un ve Unlu Mamulleri Teknolojisi Programı öğrencileri, Öğr. Gör. Murat Özcan rehberliğinde yaş pasta sıvama tekniklerini uygulamalı olarak öğrenmiştir. Eğitim kapsamında öğrenciler, yaş pastanın temel yapısı, kremada denge, pasta yüzeyinin hazırlanması ve sıvama teknikleri üzerine bilgi edinmiş; kremaların tipi ve ısıya duyarlı uygulamalar ile kaplama, desen ve dekorasyon için pratik ipuçlarını deneyimlemiştir. Ayrıca hijyen ve kalite kontrolü süreçleri vurgulanmış, kremanın kıvamının doğru ayarlanması, yüzey homojenliği, soğuk zincirin korunması ve sıvama sırasında hava kabarcıklarının minimize edilmesi gibi püf noktaları aktarılmıştır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSQR0DFDEVL/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRIO DBiNWFIZA==](https://www.instagram.com/reel/DSQR0DFDEVL/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIO DBiNWFIZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YERLİ MALI HAFTASI ETKİNLİĞİ

12/16/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri tarafından Avdan İlkokulu bahçesinde gerçekleştirilen Yerli Mali Haftası etkinliği, büyük bir katılım ve heyecanla kutlanmıştır. Etkinliğe İl Milli Eğitim Müdürü ve Akören İlçe Milli Eğitim Müdürü de katılarak desteklerini sunmuş, öğrencilerin hazırladığı ürünleri yerinde incelemiş ve yapılan çalışmalarını değerlendirmiştir. Ziyaretçiler, etkinlik kapsamında öğrencilerin üretim ve sunum becerilerini gözlemlemiş, elde edilen başarılar paylaşılmış ve geleceğe yönelik hedefler ile eğitim faaliyetlerinin geliştirilmesi üzerine görüş alışverişinde bulunulmuştur. Bu etkinlik, öğrencilerin uygulamalı öğrenme ve toplumsal farkındalık kazanımlarını pekiştiren nitelikli bir örnek teşkil etmektedir.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/p/DSWhPmXjK8Z/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFiZA==](https://www.instagram.com/p/DSWhPmXjK8Z/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFiZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YEREL ÜRÜNLERİN DESTEKLENMESİ KÖY OKULU BİLİNÇLENDİRME EĞİTİMİ

12/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri tarafından düzenlenen etkinlik kapsamında, mini manav tezgahı kurulmuş ve öğrencilere yerli üretime yönelik farkındalığı pekiştiren sürpriz hediyelerle dolu çantalar dağıtılmıştır. Etkinlik, paylaşım ve dayanışma kültürünü güçlendiren bir ortam sunarken, katılımcı öğrencilerin heyecan ve mutlulukları gözlemlenmiştir. Renkli ürünlerle donatılan tezgah, uygulamalı öğrenme ve toplumsal farkındalık kazanımlarını desteklemiş; öğrencilerin üretim bilinci ve sorumluluk duygusunu geliştirmiştir. Bu anlamlı çalışmaya katkı sunan tüm öğrenci ve akademik personel ile destek veren paydaşlara teşekkür eder, yerli üretim odaklı daha fazla projenin hayata geçirilmesini temenni ederiz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSWhWR1DLTY/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/reel/DSWhWR1DLTY/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## AVDAN İLKOKULUNDA YÖRESEL OYUNLAR ETKİNLİĞİ

12/18/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü, Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1. sınıf öğrencileri, Avdan İlkokulu bahçesinde düzenlenen etkinlik kapsamında, şenlik atmosferinde eğitsel oyunlar aracılığıyla öğrenmeyi pekiştirmiştir. Etkinlik süresince gerçekleştirilen oyunlar, öğrencilerin ve çocukların sosyal etkileşimlerini, hayal güçlerini ve takım çalışmasını geliştiren dinamik bir ortam sunmuştur. Katılımcı çocukların enerjisi ve motivasyonu, etkinlik alanında olumlu bir atmosfer oluşturmuş ve toplulukla paylaşılmıştır. Bu uygulamalı deneyim, öğrencilerin pedagojik becerilerini güçlendirirken, eğlenceli öğrenme ortamlarının önemini vurgulamaktadır. Etkinliğe dair görseller ve videoların paylaşımı, benzer eğitim uygulamalarının yaygınlaştırılmasına katkı sağlamaktadır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSWhiknjA8h/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/reel/DSWhiknjA8h/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## YERLİ MALI HAFTASI AFİŞLERİMİZLE İLKOKUL COCUKLARI İLE FOTOĞRAF ÇEKİNME ETKİNLİĞİ

12/19/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri tarafından gerçekleştirilen etkinlik kapsamında, Yerli Malı Haftası ilkokul öğrencileriyle coşkulu bir şekilde kutlanmıştır. Etkinlik alanı, öğrencilerin hazırladığı renkli afişlerle donatılmış, katılımcılar neşe içinde fotoğraflar çekmiş ve yerli üretime destek olmanın önemi çocuklarla paylaşmıştır. Söz konusu etkinlik, öğrencilerin yaratıcılık ve iş birliği becerilerini sergilemelerine, öğretmenlerin rehberliğiyle ekip ruhunu güçlendirmelerine olanak sağlamıştır. Bu uygulamalı deneyim, yerli üretim bilincinin erken yaşlarda pekiştirilmesine katkı sunarken, öğrencilerin sosyal etkileşim ve toplumsal farkındalık kazanımlarını da desteklemiştir.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSWhv2vjKEa/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRIODBiNWFZA==](https://www.instagram.com/reel/DSWhv2vjKEa/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MİNİ UNLU MAMULLER TEZGAHINDA İLKOKUL ÖĞRENCİLERİNE FARKLI YÖRESEL ÜRÜNLERİN TANITIMI

12/17/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri tarafından düzenlenen etkinlik kapsamında, mini unlu mamuller tezgahı aracılığıyla pastalar ve börekler ilkökul öğrencilerine sürpriz ikramlar olarak sunulmuştur. Söz konusu etkinlik, öğrencilerin paylaşım, topluluk sevgisi ve dayanışma becerilerini geliştirmelerine olanak sağlamış; zorluklar karşısında birlikte çalışma kültürünün önemini somut bir şekilde göstermiştir. Etkinliğe katkı sağlayan tüm öğrencilere ve rehberlik eden akademik personele teşekkür edilir. Bu tür uygulamalı deneyimler, geleceğin şeflerini yetiştirmenin yanı sıra, mesleki yeterliliklerin ve toplumsal farkındalığın pekiştirilmesine de katkı sunmaktadır.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSWhzvejLsW/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRIODBiNWFZA==](https://www.instagram.com/reel/DSWhzvejLsW/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BİR ÇOCUK GÜLER, DÜNYA GÜLER

12/16/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri, “Bir Çocuk Güler, Dünya Güler” teması doğrultusunda, köy okulları bahçelerinde ilkokul öğrencilerine yönelik eğitsel oyunlar düzenlemiştir. Etkinlik, doğa ile etkileşim kurarak sevgi ve özenle planlanmış; çocuklara temel gıda güvenliği, sağlıklı beslenme ve takım çalışması konuları oyun temelli ve kalıcı öğrenme yöntemleriyle aktarılmıştır. Katılımcı öğrencilerin yüksek enerji ve merakı, geleceğin sağlıklı ve bilinçli nesillerine katkı sağlayacak bir deneyim oluşturmuştur. Projenin uygulanmasında emeği geçen öğretmenler, gönüllüler ve okul idaresine teşekkür eder, benzer eğitim faaliyetlerinin yaygınlaştırılmasının önemini vurgularız.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSWiFarjKky/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFIZA==](https://www.instagram.com/reel/DSWiFarjKky/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFIZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## GELENEKSEL LEZZETLERİN ÖNEMİ TADIM ETKİNLİĞİ

12/22/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencileri, derslerde edindikleri teorik bilgileri pratiğe dönüştürerek, yöresel bulgurla hazırlanan sebze pilav, cacık ve yerel domates-biber turşusu ikramından oluşan bir etkinlik düzenlemiştir. Öğrenciler, özgün tarifler ve yerel ürünleri kullanarak hem uygulamalı becerilerini geliştirmiş hem de geleneksel lezzetlerin önemini pekiştirmiştir. Etkinlik, katılımcı öğrencilerin emek ve motivasyonlarıyla zenginleşmiş, tadım sırasında öğrenilen bilgiler pekiştirilmiş ve sosyal etkileşim desteklenmiştir. Bu anlamlı çalışmanın gerçekleştirilmesine katkı sunan tüm öğrencilere, akademik personele ve destek veren paydaşlara teşekkür eder, yerli ürünlerle güçlenen kültürel değerlerin korunmasının önemini vurgularız.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSdTlohjC6K/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==](https://www.instagram.com/reel/DSdTlohjC6K/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BUTİK MAKARNACILIK VE ÇİKOLATA ÜRETİMİ

12/23/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimiz, uygulama mutfağında gerçekleştirilen butik pastacılık ve çikolata üretimi çalışmalarıyla mesleki bilgi ve becerilerini uygulamalı olarak pekiştirme fırsatı bulmuştur. Eğitim süreci boyunca öğrenciler, sabır, titizlik ve yaratıcılık gerektiren üretim aşamalarını deneyimleyerek alanlarına yönelik yetkinliklerini geliştirmiştir.

Bu kapsamda, sürece sağladıkları rehberlik ve katkılarından dolayı Öğr. Gör. Murat Özcan'a teşekkürlerimizi sunarız. Söz konusu uygulamalı çalışmalar, öğrencilerimizin mesleki gelişimlerine önemli katkı sağlamakta ve geleceğin nitelikli üretici profesyonelleri olmaları yolunda ilham verici bir rol üstlenmektedir.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSuxiB2DP2C/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRIODBiNWFZA==](https://www.instagram.com/reel/DSuxiB2DP2C/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TOPLUMSAL SORUMLULUK BİLİNCİ DOSD MERAM ZİYARETİ

12/24/2025

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı ikinci sınıf öğrencileri, DOSD Meram'ı ziyaret ederek mesleki istihdam kapsamında yer alan bireylere şivlilik çantaları hediye etmiştir.

Toplumsal sorumluluk bilinci çerçevesinde gerçekleştirilen bu anlamlı etkinlik, paylaşma ve dayanışma kültürünün önemli bir örneğini teşkil etmektedir. Duyarlılıkları ve katkılarıyla farkındalık oluşturan değerli öğrencilerimize teşekkür eder, bu tür faaliyetlerin sosyal bilinç ve toplumsal bütünleşmeye sağladığı katkının önemini vurgulamak isteriz.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DSpOA\\_MiCAt/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/reel/DSpOA_MiCAt/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MESCİT TEMZİLİĞİ

1/28/2026

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Mescitler, ibadet için toplanılan en mübarek mekânlardır. Bu mekânların temiz ve düzenli olması, hem ibadetin huzurunu artırır hem de birbirimize olan saygımızı gösterir. Her bireyin bu konuda duyarlı olması, mescitlerin manevi atmosferinin korunmasına yardımcı olur. Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, yaklaşan yeni yarıyıl öncesinde üniversitemiz akademik birimlerindeki mescitlerin temizliğini yaptılar.

### **Detayları için:**

[https://www.instagram.com/reel/DUIS\\_ncjFHk/?igsh=MWkxcW4xMGcwaHdmMA==](https://www.instagram.com/reel/DUIS_ncjFHk/?igsh=MWkxcW4xMGcwaHdmMA==)



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## MESLEKİ UYGULAMA (STAJ) SÜRECİNE YÖNELİK BİLGİLENDİRME VE FARKINDALIK SUNUMU

1/16/2026

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bu faaliyet kapsamında, Dr. Öğr. Üyesi Hasan İbrahim Kozan tarafından öğrencilere yönelik olarak “Mesleki Uygulama (Staj) Nedir?” ve “Staj Öncesinde Dikkat Edilecek Hususlar” başlıklarında bilgilendirici bir sunum gerçekleştirilmiştir. Sunumda, mesleki uygulamanın öğrencilerin teorik bilgilerini uygulamaya dönüştürmelerindeki rolü, iş hayatına uyum sürecine katkısı ve mesleki yeterliliklerin geliştirilmesindeki önemi ele alınmıştır. Ayrıca staj öncesinde tamamlanması gereken resmi işlemler, iş yeri seçimi, sigorta süreci, iş sağlığı ve güvenliği kuralları, hijyen ve disiplin gibi temel konular ayrıntılı şekilde açıklanmıştır. Faaliyet, öğrencilerin staj sürecine bilinçli, sorumluluk sahibi ve sürdürülebilir mesleki gelişim anlayışıyla hazırlanmalarını sağlamayı amaçlamaktadır. Bu yönüyle faaliyet, nitelikli eğitim, insana yakışır iş ve sürdürülebilir üretim hedeflerine katkı sunmaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## STAJ/MESLEKİ UYGULAMA SÜRESİNCE ÖĞRENCİNİN SORUMLULUKLARI VE İŞ DİSİPLİNİ EĞİTİMİ

1/22/2026

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bu faaliyet kapsamında, Öğr. Gör. Dr. Hakan Vatansev tarafından öğrencilere yönelik olarak “Staj Süresince Öğrencinin Sorumlulukları” başlıklı bir eğitim ve seminer gerçekleştirilmiştir. Eğitimde; staj sürecinde devam zorunluluğu, işe zamanında gelmenin önemi, verilen görevlerin eksiksiz ve dikkatli şekilde yerine getirilmesi, amir ve usta öğreticilerin talimatlarına uyulması, iş disiplini ve hiyerarşik yapıya uygun davranış sergilenmesi konuları ele alınmıştır. Ayrıca staj defteri ve günlüklerin düzenli tutulmasının, sürecin değerlendirilmesi ve belgelendirilmesi açısından taşıdığı önem vurgulanmıştır. Faaliyet, öğrencilerin staj sürecinde sorumluluk bilinci kazanmalarını, profesyonel iş ortamına uyum sağlamalarını ve mesleki etik anlayışlarını geliştirmelerini amaçlamaktadır. Bu yönüyle faaliyet, nitelikli eğitim ve insana yakışır iş hedeflerine katkı sunmaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## İŞ YERİNDE GENEL KURALLAR İLE FARKINDALIK EĞİTİMİ

1/30/2026

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bu faaliyet kapsamında, Öğr. Gör. Dr. Öznur Eymir tarafından öğrencilere yönelik olarak “İş Yerinde Uyulması Gereken Genel Kurallar” ve “İş Sağlığı ve Güvenliği” konularında kapsamlı bir eğitim verilmiştir. Eğitimde; iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyumun önemi, hijyen ve sanitasyon ilkeleri, çalışma alanlarının temiz ve düzenli tutulması, makine ve ekipmanların doğru ve güvenli kullanımı ile yetkisiz alanlara girilmemesi gibi temel başlıklar ele alınmıştır. Yoğun katılımı gerçekleştirilen bu eğitim sayesinde öğrencilerin iş kazalarını önlemeye yönelik farkındalıklarının artırılması, güvenli çalışma alışkanlıkları kazanmaları ve profesyonel iş ortamına bilinçli şekilde uyum sağlamaları hedeflenmiştir. Faaliyet, sürdürülebilir ve güvenli çalışma kültürünün benimsenmesine katkı sunmaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ AÇISINDAN KRİTİK PARAMETRELER EĞİTİMİ

1/23/2026

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bu faaliyet kapsamında, Öğr. Gör. Zekeriya Bilici tarafından öğrencilere yönelik olarak “İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Açısından Önemli Parametreler” konulu bir seminer gerçekleştirilmiştir. Seminerde; kişisel koruyucu ekipmanların doğru ve sürekli kullanımı, elektrik, makine ve kimyasal maddelere karşı dikkat edilmesi gereken hususlar, acil durum ve tahliye prosedürleri, kaza ve ramak kala olaylarının bildirilmesinin önemi ile riskli davranışlardan kaçınma konuları ayrıntılı olarak ele alınmıştır. Öğrencilerin yoğun ilgi gösterdiği seminerde, iş kazalarının önlenmesi ve güvenli çalışma kültürünün oluşturulması hedeflenmiştir. Faaliyet, öğrencilerin bilinçli ve sorumluluk sahibi bireyler olarak iş ortamına hazırlanmasına katkı sunmaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ANABİLİM DALI BAŞKANLIKLARI VE ÖĞRETİM ÜYELERİYLE AKADEMİK DEĞERLENDİRME TOPLANTISI

3/17/2026

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü tarafından, eğitim-öğretim süreçlerinin etkinliğini artırmak ve akademik faaliyetleri geliştirmek amacıyla öğretim üyeleri ve ilgili akademik paydaşların katılımıyla kapsamlı bir değerlendirme toplantısı gerçekleştirilmiştir. Toplantıda ders içerikleri, öğrenci başarı düzeyleri, akademik danışmanlık süreçleri, laboratuvar uygulamaları ve bilimsel yayın faaliyetleri detaylı şekilde ele alınmıştır. Katılımcılar tarafından mevcut durum analiz edilmiş, güçlü yönler ve geliştirilmesi gereken alanlar belirlenmiştir. Bu doğrultuda eğitim kalitesinin artırılması, öğrenci destek mekanizmalarının güçlendirilmesi ve akademik üretkenliğin teşvik edilmesi yönünde kararlar alınmıştır. Faaliyet, sürekli iyileştirme ve kalite güvencesi yaklaşımına önemli katkı sağlamaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ÖĞRENCİ GERİ BİLDİRİMLERİNİN ALINMASINA YÖNELİK ANKET VE DEĞERLENDİRME ÇALIŞMASI

3/24/2026

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü tarafından, eğitim-öğretim süreçlerinin geliştirilmesi ve öğrenci memnuniyetinin ölçülmesi amacıyla kapsamlı bir anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Faaliyet öncesinde öğrencilere anketin amacı ve kapsamı hakkında bilgilendirme yapılmış, ardından aktif katılımlarıyla veri toplama süreci yürütülmüştür. Anket; eğitim kalitesi, akademik süreçler, uygulama ve laboratuvar imkânları ile genel memnuniyet başlıklarını içeren Likert ölçekli sorulardan oluşmaktadır. Elde edilen veriler analiz edilerek güçlü yönler ve geliştirilmesi gereken alanlar belirlenmiştir. Sonuçlar doğrultusunda özellikle uygulamalı eğitimlerin güçlendirilmesi ve kalite süreçlerinin iyileştirilmesine yönelik kararlar alınmıştır. Bu faaliyet, öğrenci odaklı eğitim anlayışını ve sürekli iyileştirme yaklaşımını desteklemektedir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## ÇALIŞANLARA YÖNELİK KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ

3/16/2026

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü tarafından, kalite güvence sistemi süreçlerinin etkinliğini artırmak amacıyla öğretim elemanlarına yönelik bir eğitim programı düzenlenmiştir. Eğitim kapsamında kalite yönetim sistemi, BKYS uygulamaları, faaliyet planlama, kanıt oluşturma ve raporlama süreçleri hakkında kapsamlı bilgilendirme yapılmıştır. Ayrıca akademik ve idari faaliyetlerin kalite süreçleri ile entegrasyonu, öğrenci geri bildirimlerinin değerlendirilmesi ve akreditasyon süreçlerinde kalite çalışmalarının önemi ele alınmıştır. Eğitim sürecinde katılımcıların aktif katılımı sağlanmış, uygulamaya yönelik örnekler paylaşılmıştır. Bu faaliyet, kurumsal kalite kültürünün geliştirilmesi ve süreçlerin daha sistematik yürütülmesine katkı sağlamaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## TÜRK GELENEKSEL UNLU MAMULLERİ ÜZERİNE KÜLTÜREL VE BİLİMSEL FARKINDALIK SEMİNERİ

3/27/2026

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü tarafından, kültürel değerlerin korunması ve yaşatılması amacıyla öğrencilere yönelik bir seminer düzenlenmiştir. Etkinlik kapsamında “Türk Geleneksel Unlu Mamulleri” konusu ele alınmış; bu ürünlerin tarihsel gelişimi, bölgesel çeşitliliği, üretim teknikleri ve kültürel önemi detaylı şekilde aktarılmıştır. Ayrıca geleneksel ürünlerin günümüz gıda teknolojisindeki yeri ve sürdürülebilir üretim açısından önemi vurgulanmıştır. Öğrencilerin aktif katılım sağladığı etkinlikte, kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması konusunda farkındalık oluşturulmuştur. Faaliyet, hem mesleki gelişimi destekleyen hem de kültürel sürdürülebilirliği teşvik eden önemli bir eğitim uygulaması olarak değerlendirilmektedir.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ

## BİLİMSEL YAYIN SÜREÇLERİ VE AKADEMİK GELİŞİM ÜZERİNE BİLGİLENDİRME SEMİNERİ

3/23/2026

### UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü tarafından, öğrencilerin akademik gelişimlerini desteklemek ve bilimsel yayın sayısını artırmaya yönelik farkındalık oluşturmak amacıyla çevrim içi bir seminer düzenlenmiştir. Seminerde bilimsel yayın kavramı, araştırma konusu belirleme, veri toplama ve analiz süreçleri, makale yazımı ve dergi seçimi gibi temel aşamalar sistematik şekilde ele alınmıştır. Ayrıca öğrencilerin bitirme projelerini bilimsel yayına dönüştürebilecekleri ve öğretim elemanları ile iş birliği yapabilecekleri vurgulanmıştır. Etkinlik süresince öğrencilerin aktif katılımı sağlanmış ve akademik üretkenliğe yönelik motivasyonları artırılmıştır. Bu faaliyet, bölümde bilimsel araştırma kültürünün yaygınlaştırılmasına önemli katkı sağlamaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN  
ÜNİVERSİTESİ