



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

EKLER PASTA YAPIMI UYGULAMALI EĞİTİMİ

10/8/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimize yönelik düzenlenen eğitimde, ekler pasta yapımının tüm aşamaları uygulamalı olarak gösterildi. Öğrenciler, hammaddeden son ürüne kadar sürecin tüm detaylarını gözlemleme ve aktif katılım gösterme fırsatı buldular. Eğitimde kullanılan malzemelerin seçimi, hamur hazırlama, krema yapımı, pişirme ve süsleme teknikleri dahil olmak üzere ekler pasta yapımının her aşaması detaylıca ele alındı. Bu etkinlik, öğrencilerin pratik bilgi ve becerilerini geliştirerek sektörde ihtiyaç duyulan nitelikli eleman olmaları yolunda önemli bir adım sundu.

https://www.instagram.com/reel/DA2qH0CNC6g/?utm_source=ig_web_button_share_sheet&igsh=MzRIODBiNWFIZA==



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

YABANCI ÜLKELERİN GELENEKSEL LEZZETLERİ: PARİS-BREST VE FRANSIZ EKLER PASTA EĞİTİMİ

10/14/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerine, Fransız mutfağının önde gelen tatlıları olan Paris-Brest ve Fransız ekler pasta yapımı eğitimi verildi. Bu etkinlikte, öğrenciler geleneksel Fransız tatlılarının hazırlanış sürecini hammaddeden son ürüne kadar inceleme ve uygulamalı olarak öğrenme fırsatı yakaladılar. Eğitim kapsamında hamur hazırlama, krema yapımı, pişirme ve süsleme teknikleri gibi aşamalar detaylıca ele alındı. Bu etkinlik, öğrencilerin uluslararası düzeyde geleneksel tatlılara dair bilgi sahibi olmalarını ve mesleki deneyimlerini artırmalarını sağladı.

https://www.instagram.com/p/DBHYltJtlw3/?utm_source=ig_web_button_share_sheet&igsh=MzRIODBiNWFIZA==



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

HAMMADEDEDEN SON ÜRÜNE DOLGULU ÇİKOLATA ÜRETİM EĞİTİMİ

10/17/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerine yönelik düzenlenen eğitimde, dolgulu çikolata yapım sürecinin her aşaması uygulamalı olarak anlatıldı. Çikolata yapımında kullanılan hammaddelerin seçimi, eritme ve temperleme teknikleri, dolgu hazırlığı ve kalıplama gibi tüm aşamalar detaylıca işlendi. Bu eğitim, öğrencilerin dolgulu çikolata üretimindeki teknik bilgilerini geliştirmelerine ve sektörün ihtiyaçlarına uygun beceriler kazanmalarına olanak tanıdı. Etkinlik sonunda, öğrenciler kendi ürettikleri çikolataların tadımını yaparak deneyimlerini pekiştirdiler.

https://www.instagram.com/p/DBO_o28tNQN/?utm_source=ig_web_button_share_sheet&igsh=MzRIODBiNWFIZA==



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

UYGULAMA LABORATUVARINDA RENKLİ MAKARON YAPIMI EĞİTİMİ

10/21/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerine yönelik düzenlenen eğitimde, renkli makaron yapımının tüm incelikleri uygulama laboratuvarında öğretildi. Öğrenciler, farklı renk ve aromalardaki makaronlar için hamur hazırlama, pişirme ve dolgu tekniklerini birebir uygulayarak öğrendiler. Eğitimin her aşamasında, makaronların yapısal ve görsel kalitesini artırmaya yönelik püf noktalar paylaşıldı. Bu eğitim, öğrencilerin pastacılık alanındaki bilgi ve becerilerini geliştirmelerine katkı sağladı.

https://www.instagram.com/p/DBZHimxNDuL/?utm_source=ig_web_button_share_sheet&igsh=MzRIODBiNWFIZA==



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

SEKTÖREL DEĞERLENDİRME VE İŞ BİRLİĞİ TOPLANTISI

10/24/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Eksun Gıda Tarım ve Ticaret A.Ş.'ye ait Sinangil Unları'nın Üretim Kalite Müdürü ve İnsan Kaynakları Müdürü, Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı Bölüm Başkanı Dr. Hasan İbrahim Kozan'ın misafiri olarak okulumuzu ziyaret etti. Bu buluşmada sektörel değerlendirmeler yapılırken, un sektörünün mevcut potansiyeli, karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri tartışıldı. Ayrıca, üniversite-sanayi iş birliğinin geliştirilmesine yönelik önemli adımlar değerlendirildi. Etkinlik, öğrencilerin sektör profesyonelleriyle tanışma ve sektördeki güncel gelişmeler hakkında bilgi sahibi olma fırsatı sunarken, iş dünyası ile akademi arasında köprü kurmayı hedefledi.



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

SEKTÖR DENEYİMİ VE KARIYER SÖYLEŞİSİ: SİNANGİL UNLARI ÜRETİM KALİTE MÜDÜRÜ

10/24/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı birinci sınıf öğrencileri, Sinangil Unları Üretim Kalite Müdürü ve programımızın 20 yıl önceki mezunu olan Mehmet Bey ile bir araya geldi. Bu buluşmada Mehmet Bey, özel sektördeki kariyer yolculuğunu, değirmenciliğin güncel durumu ve özel sektörde karşılaşılan fırsat ve zorlukları aktardı. Ayrıca, akademik çalışmaların ve Ar-Ge'nin değirmencilik sektöründe nasıl bir rol oynadığına dair kısa bir brifing vererek öğrencilere sektörde başarılı olmanın inceliklerini paylaştı. Bu etkinlik, öğrencilerimizin sektörle ilgili motivasyonlarını artırıp onlara ilham kaynağı olurken, sektöre dair güncel bilgi ve birikim kazanmalarına katkıda bulundu.



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

1 EKİM DÜNYA ÇOCUK GÜNÜ ETKİNLİĞİ

10/1/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, Öğr. Gör. Zekeriya Bilici önderliğinde 1 Ekim Dünya Çocuk Günü'nde çocuklara hediye takdiminde bulundu. Bu özel etkinlikte öğrenciler, çocukların mutluluğunu paylaşarak onlara küçük hediyeler verdi ve günün anlam ve önemine dair sohbet etti. Çocuklar için hazırlanan bu etkinlik, öğrencilerimizin toplumsal sorumluluk bilincini güçlendirirken çocukların yüzünde mutluluk yaratmayı amaçladı. Bu anlamlı günde çocuklara hediye takdim eden öğrenciler, hem gönüllü çalışmalarını pekiştirdi hem de sosyal dayanışmanın önemini bir kez daha vurguladı.

<https://www.instagram.com/p/DA6ooDeNhrl/?igsh=cGJ4anJ2cG5ncXF4>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GİRİŞİMCİLİK VE YÖRESEL GIDA ÜRÜNLERİ SATIŞ-PAZARLAMA DEMO UYGULAMASI

10/23/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri, girişimcilik dersi kapsamında yöresel gıda ürünlerinin satış ve pazarlamasına yönelik bir demo uygulaması gerçekleştirdi. Bu uygulama ile öğrenciler, yöresel ürünlerin pazar analizini yaparak hedef kitleye yönelik etkili satış stratejileri geliştirme fırsatı buldular. Demo kapsamında, ürünlerin tanıtımı, fiyatlandırma, satış kanalları ve pazarlama yöntemleri gibi konular üzerinde duruldu. Bu etkinlik, öğrencilerin girişimcilik becerilerini güçlendirmeyi ve yöresel ürünlerin ticari potansiyelini keşfetmelerini amaçladı.

<https://www.instagram.com/p/DBdojaitOnN/?igsh=MWYwYTEzNnRiOGs1dA==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GIDA ALANINDA AR-GE İNOVASYON VE YENİ TEKNOLOJİLER

10/9/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü tarafından organize edilen, Prof. Dr. Kürşat DEMİR'in konuşmacı olarak katıldığı "Gıda Alanında Ar-Ge, İnovasyon ve Yeni Teknolojiler" konulu konferans düzenlenmiştir. Etkinlikte gıda sektöründeki son yenilikler, araştırma ve geliştirme çalışmaları, inovatif çözümler ve teknolojik gelişmeler ele alınmıştır. Prof. Dr. Kürşat Demir gıda güvenliği, sürdürülebilirlik ve teknolojik dönüşüm gibi konularda bilgi ve deneyimlerini katılımcılarla paylaşarak, gıda endüstrisinin geleceğine ışık tutan bilgiler vermiştir.

<https://www.instagram.com/p/DA5VI0FtdbK/?igsh=MXM2aWQ2NW04c3Bvdw==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI: YENİBAHÇE CAMİİ TEMİZLİĞİ

10/16/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 2.sınıf öğrencilerimiz ile Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında Meram ilçesinde bulunan Yenibahçe Camii'nde temizlik ve bakım çalışmaları yapılmıştır. Anlamlı bu etkinlikte, camii içi ve çevresi temizlenmiş, bakım ve düzenleme işlemleri yapılmıştır. Bu etkinlik, ibadet alanlarımızın hijyenik ve düzenli bir şekilde korunmasına katkı sağlamayı amaçlamış ve öğrencilerimiz arasında dayanışma ruhunu güçlendirmiştir.

<https://www.instagram.com/p/DA6GTMrNnyY/?igsh=MWFvbjV3eXFob285bg==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI: MERAM İLÇESİNDE MINTIKA TEMİZLİĞİ

10/23/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 2.sınıf öğrencilerimiz ile Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında MeraM İlçesinde çevre temizliğine katkıda bulunmak ve toplumda farkındalık oluşturmak amacıyla mıntika temizliği gerçekleştirilmiştir. Öğrencilerimiz ve çevre duyarlılığı yüksek vatandaşların katılımıyla, belirlenen alanlarda çöp toplama ve çevre düzenleme çalışmaları yapılmıştır.

<https://www.instagram.com/p/DBRwZrftTiG/?igsh=MXJpanl1eXZ4Z2t1cA==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI: SOKAK HAYVANLARINI BESLEME

10/23/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 2.sınıf öğrencilerimiz ile Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında Meram ilçesinde sokak hayvanlarının ihtiyaçlarını karşılamak ve farkındalık oluşturmak amacıyla "Sokak Hayvanlarını Besleme" konulu bir etkinlik düzenlenmiştir. Etkinlik kapsamında, öğrencilerimiz ve hayvanseverler bir araya gelerek belirlenen noktalarda sokak hayvanlarına mama ve su temin etmiştir. Bu etkinlik sayesinde, sokak hayvanlarının yaşam koşullarının iyileştirilmesi ve toplumun bu konuda duyarlılığının artması hedeflenmiştir.

<https://www.instagram.com/reel/DBdomXUNMoV/?igsh=NjN6eGk1Y2d6NHdr>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

MATEMATİK DERSİ PERFORMANS ÇALIŞMALARI

10/25/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Matematik dersi performans çalışmaları, öğrencilerin matematiksel bilgi ve becerilerini geliştirmelerine, öğrendiklerini uygulamalı olarak ortaya koymalarına yönelik etkinliklerdir. Bu çalışmalar, öğrencilerin sadece sınavlarla değil, aynı zamanda performans ve proje çalışmalarıyla da kendilerini değerlendirmelerine olanak tanır. Amaç, öğrencilerin matematikle ilgili düşünme, problem çözme ve yorum yapma yeteneklerini geliştirmektir. Bu kapsamda Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1.sınıf öğrencilerimiz Matematik dersinde ara sınavlar öncesi performans çalışmalarını sunmuşlardır. Verimli geçen sunumlar tatlı ikramıyla son bulmuştur.



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

FİZİKSEL AKTİVİTENİN SAĞLIKLI YAŞAM İÇİN ÖNEMİ

10/27/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Fiziksel aktivite, beden sağlığını korumak, zinde bir yaşamı desteklemek ve yaşam kalitesini artırmak için oldukça önemlidir. Günümüzde hareketsiz yaşam tarzı, birçok sağlık sorununu beraberinde getirdiğinden, sağlıklı bir yaşamın en temel bileşenlerinden biri düzenli fiziksel aktivitedir. Bu konuda farkındalık oluşturmak adına Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimizle hafta sonu yürüyüş ve devamında açık alan spor aletleriyle egzersizler yaptık.



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

OKULUMUZ BAY BAYAN MESCİTLERİNİN BAKIM ETKİNLİĞİ

10/27/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi programı 1. sınıf öğrencilerimiz, binamızdaki mescitlerin temizliğini ve bakımını gönüllü olarak üstlendiler! Bay ve bayan mescitlerinin halı temizliği, duvar boyaması ve genel temizlik işlemlerini büyük bir özenle gerçekleştirdiler. Bu özverili çalışmalarından dolayı kendilerine teşekkür ediyoruz. Toplumumuz için yaptıkları bu anlamlı katkıdan dolayı gurur duyuyoruz.

https://www.instagram.com/neumerammyo/p/DBqQOjytOV_/



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

AGROBAL YEM FABRİKASI'NA TEKNİK GEZİ

10/3/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi programı öğrencilerimizle birlikte, Öğr. Gör. Öznur Eymir eşliğinde Aglobal Yem Sanayi Tic. Ltd. Şti.' e keyifli ve öğretici bir teknik gezi gerçekleştirdik. Bu gezide, üretim süreçlerini yerinde gözlemleme ve sektördeki yenilikleri öğrenme fırsatı bulduk. Öğrencilerimiz, teorik bilgilerini pratik deneyimle birleştirerek değerli kazanımlar elde ettiler. Bize kapılarını açan Aglobal Yem Sanayi'ye teşekkür ederiz.

https://www.instagram.com/p/DAqGc_ulqxX/?igsh=aXgxdTRnNHZzNzM5



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

BUĞDAYDA FİZİKSEL ANALİZLER

10/4/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi programı öğrencilerimizle laboratuvarında keyifli bir gün geçirdik. Öğr. Gör. Öznur EYMİR eşliğinde, buğdayda fiziksel analizler yaptık ve yabancı madde, hektolitre, bin tane analizlerini öğrendik. Ayrıca süneli buğdayı da inceledik. Teorik bilgimizi pratiğe dökmek harikaydı.

<https://www.instagram.com/p/DAtFb4MIUpK/?igsh=cmxrNzJ2MTliOTZ5>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL VE KÜLTÜREL FAALİYET; İBADETHANELERDE FARKINDALIK VE TEMİZLİK

10/9/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi programı 1. sınıf öğrencilerimizle bugün anlamlı bir etkinlik gerçekleştirdik. Yeni Cami'de, Öğr. Gör. Öznur Eymir ile birlikte temizlik çalışması yaptık. Hem çevremize katkı sağladık hem de dayanışma içinde güzel bir gün geçirdik. Katılan herkese teşekkürler...

<https://www.instagram.com/p/DA6AtsEtjTw/?igsh=NzRubnQ3cDjvMDU4>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GROBECKER MAKASI İLE SERTLİK TAYİNİ, TANE İRİLİĞİ VE UN VERİMİ ANALİZLERİ

10/11/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Öğr. Gör. Öznur Eymir eşliğinde Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi programı öğrencilerimizle Grobecker makası kullanarak buğdayda sertlik tayini, tane iriliği ve un verimi analizlerini gerçekleştirdik. Camsı (züccaci), unsu ve dönmeli taneleri yakından tanıma fırsatı bulduk. Öğrencilerimiz; buğday tavlamaı, Valsli değirmende tavllanmış buğdayı öğütüp, un randımanını hesaplamayı uygulamalı olarak görme fırsatı buldular.

https://www.instagram.com/p/DA_qjw_Nf82/?igsh=MWFqeWlxcHJyb3FnOQ==



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

TAHİL VE ÜRÜNLERİNDE SU MİKTARININ BELİRLENMESİ

10/25/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz Öğr. Gör. Öznur EYMİR hocamız sorumluluğunda laboratuvarında tahıl ve ürünlerinde su tayini yapmayı öğrendiler. Etüv ve nem tayin terazisi kullanarak, her bir öğrencimiz uygulamalı bir şekilde buğday ununda su tayini yapma deneyimini kazandılar.

https://www.instagram.com/reel/DBjk_OEt1F/?igsh=aHBvOG5iNXl5dnI5



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

HASAT SONRASI TAHİL PİYASALARI VE SEKTÖREL YANSIMALAR

10/18/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

TUSAF (Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu) bünyesinde bulunan Anadolu Un Sanayicileri Derneği ile Dicle Un Sanayicileri Derneği tarafından ortaklaşa düzenlenen Hasat Sonrası Hububat Piyasaları ve Sektörel Yansımalar" temalı Genişletilmiş Sektör Toplantısı 18-20 Ekim 2024 tarihlerinde Antalya Kremlin Palace Hotel'de yapıldı. Bölümümüz öğretim elemanın Dr. Nihat ÇANKAYA Anadolu Un Sanayicileri Derneği davetlisi olarak toplantıya katıldı. Toplantıya dernek üyeleri, TMO yöneticileri katıldı. Toplantıda 2024 hububat hasadı değerlendirmeleri yapıldı. Hasat, buğday stokları, ihracat başta olmak üzere sektörel konularda hedef ve politikalar konuşuldu.

<https://www.tusaf.org/TR,3027/ausd-dunsad-genisletilmis-sektor-toplantisi.html>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

İLK MEZUN ÖĞRENCİLERİMİZDEN TUĞÇE UYSAL'DAN ANLAMLI ZİYARET.

10/1/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram MYO Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller (Değirmencilik) Programı 2017 ilk mezun öğrencimiz Tuğçe Uysal'dan anlamlı ziyaret. Bölüm birincisi olarak mezun olan Tuğçe Uysal Değirmen Makineleri-I Dersi kapsamında 2024 girişli birinci sınıf öğrencilerimize mesleki tecrübelerini anlattı. Bölüm mezunlarının sanayii işletmelerinde alabileceği görevlerden ve iş imkânlarından bahseden Tuğçe Uysal ders hocamız Doç. Dr. Lokman Gemi ile beraber bölümümüzü yeni kazanan öğrencilerin sorularına cevap verdi. Bölüm mezuniyetinden memnun olduğunu ifade eden Uysal kardeşi Elif Uysal da yönlendirerek bu sene kaydını gerçekleştirdiğini ders esnasında dile getirdi. Öğrencimiz mezuniyetinden sonra Ova Un, Unormak Değirmen Makinelerinde çalışmış ve şuanda Algida Konya da çalışmaya devam etmektedir. Öğrencimizi tebrik eder İş Hayatında başarılar dileriz.



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

2023 MEZUN ÖĞRENCİMİZ ALİ ÖNOĞLU'DAN ANLAMLI ZİYARET.

10/15/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Meram MYO Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Programı 2023 mezun öğrencimiz Ali Önoğlu'dan anlamlı ziyaret. Ders hocamız Doç. Dr. Lokman GEMİ Değirmen Makineleri-I Dersi kapsamında 2024 girişli birinci sınıf öğrencilerimize mesleki tecrübelerini aktarması için mezun öğrencilerini derslerine davet ediyor. Gıda İşleme Bölüm mezunlarının sanayii işletmelerinde alabileceği görevlerden ve iş imkânları konularında bilgi alışverişi yapan Ali Önoğlu bölümümüzü yeni kazanan öğrencilerin sorularına cevap verdi. Bölüm mezuniyetinden memnun olduğunu ifade eden Ali Önoğlu Kuzeni Kübra Üstün'nü de da bölümümüze yönlendirerek bu sene kaydını gerçekleştirdiğini ders esnasında dile getirdi. Öğrencimiz mezuniyetinden sonra Çevikler Un ve Meram Unlarında çalışmış ve Askerlik görevinden yeni gelmiştir. Öğrencimizi tebrik eder İş Hayatında başarılar dileriz.



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

BESLENME BİLGİSİ DERSİ PERFORMANS SUNUMLARI

10/30/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 2.sınıf öğrencileri, Beslenme Bilgisi dersi kapsamında performans sunumlarını gerçekleştirdi. Besin grupları ve sağlık üzerindeki etkileri, vitamin ve mineral ihtiyaçları, enerji dengesinin korunması ve metabolizma, özel durumlarda beslenme (sporcu beslenmesi, çocuk ve yaşlı beslenmesi vb.) konularında verimli sunumlar gerçekleştirildi.



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

YÖRESEL ÜRÜNLERİN EKONOMİYE KAZANDIRILMASI

11/20/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamüller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Girişimcilik dersi kapsamında harika bir sunum gerçekleştirdiler! Yöresel ürün gamlarının önemi üzerine yaptıkları bu sunumda, lezzet dolu anlar yaşandı. Yerel lezzetlerin korunması ve yaygınlaştırılması, kültürel mirasımızı gelecek nesillere aktarmak için büyük bir adım. Hem bilgilendik hem de enfes tatların keyfini çıkardık

<https://www.instagram.com/reel/DCl-PjON3PN/?igsh=NnhmZjZyaGY5Y3Y4>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

BAGİMLİLİKLA MÜCADELE

11/20/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanımız Salih Zeki İnce tarafından düzenlenen "Bağımlılıkla Mücadele" seminerine katıldık. Öğrencilerimiz ve öğretim elemanlarımız için farkındalığın arttığı verimli bir etkinlik oldu. Hep birlikte daha sağlıklı bir geleceğe adım atıyoruz!

https://www.instagram.com/p/DCltHxHtVmi/?img_index=2&igsh=MXJxc2FkcGpqcXUxdg=
=



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

TAHİL VE ÜRÜNLERİNDE SOXHELET METODU VE HIZLI YAĞ TAYİN CİHAZI İLE YAĞ TAYİNİ

11/1/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle Öğr. Gör. Öznur EYMİR eşliğinde tahıl ve ürünlerinde analitik kalite kontrol dersi kapsamında hızlı yağ tayin cihazını kullanmayı, soxhelet metodunu ve yağ tayinini gerçekleştirdik.

<https://www.instagram.com/p/DB1irT0tPcW/?igsh=MWJqMHJybGYzN2w4bA==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

KLASİK AVUSTURYA SACHER TURTASI YAPIMI

11/21/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programının ayrıntıları, Butik Pasta ve Çikolata Üretimi derslerde nefis "Klasik Avusturya Sacher Turtası" hazırlandılar!

Bu eşsiz lezzetin üretim aşamalarını görmek için fotoğraf ve videolarımıza göz atın. Öğrencilerin yaratıcılığı ve ustalığına bayılacaksınız!

<https://www.instagram.com/p/DCpGhoJNO4G/?igsh=ZHIjeWhhc3JueHZk>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

BROWNİE YAPIMINDA YARATICILIK

11/18/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimiz, Temel Pastacılık dersinde harika brownie'ler yaptılar! Lezzetli ve yaratıcı tarifleriyle sınıf atmosferini tatlı bir şekilde doldurdular. Emeği geçen tüm öğrencilerimize teşekkürler!

<https://www.instagram.com/p/DChPpU1tkwM/?igsh=cm81MnlycnNnZzRw>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

YAŞ PASTA YAPIMINDA İNCELİKLER

11/14/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Gıda İşleme Bölümü Un ve Un Mamuller Teknolojisi programı öğrencilerimizle birlikte yaş pasta yapımını öğrendik! Hem eğlendik, hem de yeni teknikler keşfettik. Öğrencilerimizin yaratıcılığına hayran kaldık!

<https://www.instagram.com/p/DCYdQ7atLJ7/?igsh=NTl1dnV6aWpjbDd2>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

BUĞDAY UNUNDA KÜL TAYİNİ

11/15/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Öğrencilerimizle birlikte tahıl ve ürünlerinin analitik kalite kontrolüne devam ediyoruz. Bugün, Öğr. Gör. Öznur EYMİR gözetiminde Un ve Unlu Mamuller teknolojisi 2. sınıf öğrencilerimiz un kalitesini belirlemede önemli bir analiz olan kül tayini yapmayı uygulamalı olarak yaptılar.

<https://www.instagram.com/p/DCZpE0ot6jh/?igsh=NnNnb3JhZXIzb2l5>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

AMİLOLİTİK AKTİVİTENİN DÜŞME SAYISI ANALİZİ İLE BELİRLENMESİ

11/22/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Öğrencilerimizle Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı kapsamında harika bir ders geçirdik. Tahıl ve ürünlerinde analitik kalite kontrol dersi çerçevesinde düşme sayısı tayini yaptık ve amilolitik aktivitenin önemini öğrendik. Bu deneyim, unlu mamullerin kalitesini nasıl etkilediğini anlamamıza yardımcı oldu. Bilgimizi daha da derinleştirdik ve uygulamalı öğrenmenin tadını çıkardık.

<https://www.instagram.com/p/DCrumYTtLXz/?igsh=Nmh2YmF2MnFtbHk5>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

TİRAMİSU YAPIM TEKNİKLERİ

11/25/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte Temel Pastacılık dersinde enfes bir tiramisı yaptık!

Öğrencilerimizle birlikte, bu klasik İtalyan tatlısının yapımında harika vakit geçirdik. Her katmanda sevgi ve emek var!

İşte hazırlık aşamasından ve final sunumundan bazı kareler. Tadına bakanlar çok şanslı!

<https://www.instagram.com/p/DCyJlFnNgev/?igsh=MXYycHlhNHlyMDYzeQ==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

VİŞNELİ VE ELMALI TART YAPIMI

11/28/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle Butik Pasta ve Çikolata dersinde harika vakit geçirdik! Vişneli ve elmalı tartlarımızın nefis kokusu hala burnumuzda. Emeği geçen tüm öğrencilere teşekkürler!

<https://www.instagram.com/p/DC7dtvPNKYN/?igsh=MWh1YTQ0ZDBxb2w0NA==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

ÇİKOLATA DEKORU YAPIMI

11/11/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle harika bir deneyim yaşadık! Çikolata dekoru yapımını öğrenirken hem eğlendik hem de yaratıcılığımızı konuşturduk. El emeği göz nuru tasarımlarımızı görmek için sabırsızlanıyoruz!

<https://www.instagram.com/reel/DCPbZfENz3m/?igsh=MTcya2dyZncxMzV1dg==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GLUTEN TAYİNİ VE GLUTEN INDEX DEĞERİNİN BELİRLENMESİ

11/29/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle Öğr. Gör. Öznur EYMİR eşliğinde analizlere devam ediyoruz. Bugün buğday ununda yaş gluten, gluten indeks ve kuru gluten analizlerini birebir yaparak, teoriyi pratiğe dönüştürmeyi öğrendiler.

<https://www.instagram.com/reel/DC9weDtt3pr/?igsh=Njl5ejVzcDhncTky>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

LABORATUVAR CİHAZLARINI KULLANIRKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN PÜF NOKTALARI

11/29/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimize laboratuvar cihazlarını kullanırken dikkat edilmesi gereken püf noktaları hakkında Öğr. Gör. Öznur EYMİR tarafından uygulamalı olarak bilgilendirmeler yapıldı.

Önemli noktalardan bir kaç;

- Cihazların kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun ve talimatlara uyun.
- Hijyen kurallarına mutlaka riayet edin.
- Koruyucu ekipmanlarınızı giymeyi unutmayın.
- Ölçüm cihazlarında doğru kalibrasyon yapın.
- Çalışma alanınızı düzenli ve temiz tutun.

Eğitim sürecinde güvenlik ve doğruluk önceliğimizdir.

<https://www.instagram.com/p/DC9HRGstZoh/?igsh=NjhpeXNqYXNlMnFr>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GIDA KALİTESİ VE DUYUSAL KALİTE KARAKTERİSTİKLERİ EĞİTİMİ

11/28/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Meram Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü tarafından gerçekleştirilen bu etkinlik, bölüm öğrencilerinin gıda kalitesini ve duyuşal kalite karakteristiklerini anlamalarına katkıda bulunmayı hedeflemiştir. Faaliyet kapsamında, Gıda İşleme Bölüm Başkanı Dr. Hasan İbrahim Kozan tarafından hedonik skala kavramı detaylı bir şekilde açıklanmıştır. Ayrıca, öğrencilerin hazırladığı farklı gıda örnekleri üzerinde uygulamalı çalışmalar yapılmış, böylece teorik bilgilerin pratiğe aktarımı sağlanmıştır.



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

ROYAL İCİNG KURABİYE UYGULAMASI

12/2/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 2.sınıf öğrencilerine Temel Pastacılık dersi kapsamında Royal Icing Kurabiye Yapımı eğitimi verildi. Royal icing, şeker ve yumurta akı bazlı bir süsleme malzemesidir. Pasta ve kurabiyeleri dekoratif bir şekilde süslemek için yaygın olarak kullanılmaktadır. Özellikle özel günler için yapılan bu ürünler, tüketicilere zarif bir görünüm ve dayanıklılık sunmaktadır.

https://www.instagram.com/p/DDFWv6ot_XT/?img_index=1&igsh=OGl0MTdsOG5oemhh



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

MESNEVİ SUHBETLERİ: RUMİ TERAPİ

12/4/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Üniversitemiz Tıp Fakültesi öğretim üyelerinden Doç. Dr. Faik ÖZDENGÜL'ün katılımıyla, Hazreti Mevlana'nın 751. Vuslat yıldönümüne özel gerçekleştirilen mesnevi sohbetlerinde, manevi huzur hedefine yönelik rumi terapi hakkında katılımcılara mesneviden kesitler sunuldu.

<https://www.instagram.com/p/DDKLNmBNPv0/?igsh=bnVIZmV1bW1hcnE5>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

5 ARALIK DÜNYA MÜHENDİSLER GÜNÜ ETKİNLİĞİ

12/5/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Dünya Mühendisler Günü, mühendislik mesleğinin önemini vurgulamak ve mühendislerin toplumlara yaptığı katkıları kutlamak amacıyla her yıl 5 Aralık tarihinde kutlanan özel bir gündür. Bu güne özel olarak Meslek Yüksekokulumuzda mühendis ünvanına sahip akademisyenlerimizin katılımıyla bir program düzenlendi. Programda Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencileri kendi elleriyle hazırladıkları pastaları katılımcılara ikram ettiler.

https://www.instagram.com/p/DDNHwCot56_/?igsh=MTMyZndvZnk0am5hNw==



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

5 ARALIK DÜNYA TÜRK KAHVESİ GÜNÜ ETKİNLİĞİ

12/5/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

5 Aralık, Dünya Türk Kahvesi Günü olarak kutlanan ve Türk kahvesinin kültürel mirasını, eşsiz hazırlama yöntemini ve lezzetini kutlayan özel bir gündür. Bu gün, UNESCO'nun 2013 yılında Türk kahvesini Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne almasıyla daha da anlam kazanmıştır. Türk kahvesi, yalnızca bir içecek değil, aynı zamanda Türk kültürünün, misafirperverliğin ve sosyal iletişimin önemli bir parçasıdır. Bu güne özel olarak, Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı akademisyenleri ve 1.sınıf öğrencileri tarafından organize edilen etkinlikte Üniversitemiz akademik personel, idari personel ve öğrencilerine Türk kahvesi ve lokum ikram edildi.

<https://www.instagram.com/p/DDNWDzLtJmr/?igsh=MWVzaDEzdHFreXlzNA==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

KIŞA MERHABA ETKİNLİĞİ

12/4/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Sahlep, kış aylarının vazgeçilmez sıcak içeceklerinden biridir. Özellikle Türkiye, Orta Doğu ve bazı Avrupa ülkelerinde popüler olan bu içecek, orkide bitkilerinin yumrularından elde edilen tozun sütle karıştırılıp pişirilmesiyle hazırlanır. Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı akademisyenleri ve 1.sınıf öğrencileri tarafından organize edilen kışa merhaba etkinliğinde Üniversitemiz akademik personel, idari personel ve öğrencilerine sıcak sahleple ve kurabiye ikram edildi.

<https://www.instagram.com/p/DDJ3EFutlZV/?igsh=YzF2NnUzdDcxcTds>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

ŞEKER HAMURLU KURABİYE UYGULAMASI

12/6/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Şeker hamurlu kurabiye, genellikle özel günlerde tercih edilen, görsel açıdan zengin ve lezzetli bir üründür. Şeker hamuru, kurabiyelerin üzerine yerleştirilerek farklı renkler ve şekillerle süsleme yapılmasını sağlamaktadır. Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 2.sınıf öğrencilerine Butik Pasta ve Çikolata dersi kapsamında Şeker Hamurlu Kurabiye Yapımı eğitimi verildi.

<https://www.instagram.com/p/DDOcvzEtbMc/?igsh=MXN0MWVoYjc4cWZvMQ==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

MESLEKİ UYGULAMA DERSİ ORYANTASYON EĞİTİMİ

12/6/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Mesleki Uygulama Dersi Oryantasyon Eğitimi, fakülteler ve meslek yüksekokullarında, öğrencilerin eğitim aldıkları alanda pratik bilgi ve deneyim kazanmaları için düzenlenen uygulamalı ders süreçlerine hazırlık niteliği taşımaktadır. Bu eğitim, öğrencilerin mesleki uygulama derslerine başlamadan önce temel gereklilikleri öğrenmelerini ve iş hayatına daha hazır bir şekilde katılmalarını sağlamaktadır. 2024-2025 eğitim-öğretim yılı bahar yarıyılı Mesleki Uygulama derslerine yönelik olarak Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 2.sınıf öğrencilerine oryantasyon eğitimi verilmiştir.

https://www.instagram.com/p/DDPbm_fNmr0/?igsh=MXN2ZzBtN3BtZXI6OQ==



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

YERLİ MALI HAFTASI ETKİNLİĞİ

12/12/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Resmî adıyla Tutum, Yatırım ve Türk Malları Haftası kısaca Yerli Malı Haftası 1. Dünya Savaşı sonrası oluşan ekonomik darboğazın ardından yabancı ülkelere para akışının önünün kesilmesi ve toplumsal tutum bilincinin oluşması amacıyla ilan edilmiştir. Bu anlamlı haftada Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1.sınıf öğrencilerimiz tarafından organize edilen Yerli Malı Haftası etkinliğinde, Yüksekokulumuz öğrencilerine ve akademisyenlerine yerli ürünlerden oluşan taze meyve ve kuruyemiş ikramında bulunuldu.

<https://www.instagram.com/p/DDepX2ZNc5D/?igsh=MWo1eXhkNWw3ZHp2aw==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

DUBAİ ÇİKOLATASI UYGULAMASI

12/12/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Dubai çikolatası, Orta Doğu'nun lüks ve zarafet anlayışını yansıtan, yüksek kaliteli malzemelerle hazırlanan çikolatalardır. Dubai, dünya çapında lüks ürünleriyle tanınan bir şehir olduğundan, burada üretilen veya satılan çikolatalar genellikle zengin içeriklere ve şık ambalajlara sahiptir. Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 2.sınıf öğrencilerine Butik Pasta ve Çikolata dersi kapsamında Dubai Çikolatası Yapımı eğitimi verildi.

<https://www.instagram.com/p/DDe61omNNPd/?igsh=bHRreHg0d2F2M2o2>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GENEL SINAVLAR ÖNCESİ MORAL VE MOTİVASYON ETKİNLİĞİ: SICAK SIKMA İKRAMI

12/23/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Sıkma, ülkemizde Akdeniz bölgesine özgü, yörük geleneğinden gelen bir kahvaltı yiyeceğidir. Saçta pişirilen bazlamaların içine peynir, patates vb. iç malzemelerin konulması ile elde edilmektedir. Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1.sınıf öğrencilerimiz yaklaşan genel sınavlar öncesi moral ve motivasyon amacıyla Yüksekokul öğrencilerimize kendi elleriyle hazırladıkları birbirinden lezzetli sıklmaları ikram ettiler.

<https://www.instagram.com/reel/DD7On8Kt6MR/?igsh=MWdyM2wxcmV0aXpnNg==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

ŞEYDA SULTAN ÜRETİM, HİZMET, EĞİTİM VE YAŞAM MERKEZİ MARKA TESCİLİ

12/23/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 1. Sınıf öğrencisi Şeyda Uğur Çelik, "Şeyda Sultan Üretim, Hizmet, Eğitim ve Yaşam Merkezi" adlı markasıyla girişimcilik dersinde dikkate değer bir sunum gerçekleştirmiştir. Bu girişim, gıda teknolojisi alanında yenilikçi yaklaşımlar sunarak sektöre önemli katkılar sağlamayı hedeflemektedir. Marka tescili, öğrencimizin sektördeki rekabet gücünü artıracak ve sürdürülebilir bir iş modeli geliştirmesine olanak tanıyacaktır. Şeyda'nın bu başarısı, akademik ve uygulamalı bilgi birikiminin etkin bir şekilde birleştirilmesinin önemini vurgulamaktadır. Başarılarının devamını dileriz.

https://www.instagram.com/reel/DD7PGaHNwH_/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

SICAK SIKMA İKRAMI ETKİNLİĞİ

12/23/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Final sınavı öncesinde öğrencilere sunulan sıcak sıkma ikramı, hem fizyolojik hem de psikolojik açıdan faydalar sağlayabilir. Bilimsel açıdan değerlendirildiğinde, sıcak sıkmanın içerdiği karbonhidratlar ve düşük glisemik indeks, enerji seviyelerinin dengelenmesine yardımcı olabilir. Bu, öğrencilerin dikkat ve konsantrasyonlarının artmasına katkı sağlar.

Ayrıca, sıcak sıkmanın rahatlatıcı bir etkisi olabilir, bu da stresi azaltarak sınav kaygısını hafifletebilir. Sıcak içeceklerin vücut ısısını artırdığı ve rahatlama hissi verdiği bilinmektedir. Bu tür ikramlar, sınav öncesi öğrencilerin zihinsel durumlarını olumlu yönde etkileyebilir ve performanslarını artırabilir.

https://www.instagram.com/reel/DD7On8Kt6MR/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

DÜNYA ÇAY GÜNÜ KAPSAMINDA ÖZBEK KÖK ÇAYI İKRAMI

12/16/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Özbek kök çayı, Dünya Çay Günü'nde sağlıklı yaşamın bir parçası olarak vurgulanır. Antioksidanlar içerir, sindirimi destekler ve bağışıklığı güçlendirir. Rahatlatıcı etkisiyle stresi azaltır ve geleneksel olarak sağlık yararları için tüketilir.

https://www.instagram.com/p/DDpKZa-NmdM/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFlZA==



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GİRİŞİMCİLİK DERSİ KAPSAMINDA BUĞDAY YAN ÜRÜNLERİNDEN PİLOT ÖLÇEKLİ ÜRETİM

12/16/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü ve Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı kapsamında girişimcilik dersi alan öğrenciler, buğdaydan elde edilebilecek çeşitli yan ürünlerin üretimi üzerine çalışmalar gerçekleştirdi. Öğrenciler, hem fizibilite çalışmaları yaparak ürün geliştirme sürecini değerlendirdiler, hem de yaptıkları sunumlarla bu konuda bilgilendirme sağladılar.

Elde edilen ürünler, pilot ölçekli olarak hazırlanarak katılımcılara servis edildi. Bu etkinlik, öğrencilerin teori ile pratiği birleştirme becerilerini geliştirmelerine, yenilikçi ürünler tasarlamalarına ve girişimcilik ruhlarını güçlendirmelerine olanak tanıdı.

Bu tür uygulamalı dersler, öğrencilerin sektörel deneyim kazanmalarına ve kendi iş fikirlerini geliştirmelerine yönelik önemli bir adım olmaktadır. Gıda İşleme Bölümü, öğrencilerini bu tür etkinliklerle desteklemeye devam etmektedir.

https://www.instagram.com/p/DDpXIsJtU2V/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFiZA==



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

OVA UN FABRİKASI TEKNİK GEZİ

12/6/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle Ova Un Fabrikası'na teknik bir gezi düzenledik.

Fabrikayı gezip, laboratuvarlarda analizler gerçekleştirdik. Öğrencilerimiz un üretim sürecini yerinde görme ve uygulama fırsatı buldu. Bu harika deneyim için Ova Un Fabrikası Üretim Müdürü Sayın Emel Erdoğan'a teşekkür ederiz.

https://www.instagram.com/p/DDPUcajtyjX/?igsh=Z2VwcmVyZTVhMTlt&img_index=1



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

ZELENY SEDİMENTASYON TAYİNİ

12/13/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 2. sınıf öğrencilerimizle Öğr. Gör. Dr. Öznur Eymir eşliğinde fizikokimyasal analizlerden Zeleny sedimentasyon tayini yaptık. Öğrenciler analizin amacını ve sonuçlarının değerlendirilmesini öğrendiler.

https://www.instagram.com/p/DDjDgUEq8qH/?igsh=cWpxdmMzOGM2NWJl&img_index=1



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

MISIR VE PİRİNÇ PATLAĞI (MİSPAT) ÜRETİMİ

12/20/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı 2. sınıf öğrencilerimiz Öğr. Gör. Dr. Öznur Eymir eşliğinde kahvaltılık tahılların üretim yöntemlerini öğrendiler ve geleneksel gong yapımını deneyimlediler ve bu anları unutulmaz kayıt altına aldık. Her bir öğrencimizin emeğiyle ortaya çıkan bu güzel eserlerle gurur duyuyoruz

https://www.instagram.com/p/DDzPrSpN-_1/?igsh=MXB6YWWzdTZidnRjYw%3D%3D&img_index=1



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

KONFERANS: SİBER DOLANDIRICILIK VE GÜVENLİ İNTERNET KULLANIMI

12/25/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında organize edilen konferansta, Yüksekokul öğrencilerimize Konya İl Emniyet Müdürlüğü Siber Suçlarla Mücadele Şube Müdürlüğü Uzman Personelleri tarafından Siber Dolandırıcılık ve Güvenli İnternet Kullanımı konulu önemli bir sunum gerçekleştirilmiştir. İlgili dinlenen programın sonunda katılımcılara çevrim içi siberay bilgi yarışması düzenlenmiştir. Yarışma sonunda dereceye girenlere, konuk uzman personeller tarafından hediye takdiminde bulunulmuştur.

<https://www.instagram.com/p/DEAn1oRtVpA/?igsh=MTJ5dzlhcG4weXB0Zw==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GIDA ÜRÜNLERİNDE MALİYET ANALİZİ

12/10/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle Girişimcilik dersinde harika bir deneyim yaşadık! Bölgesel ürünlerimizi kullanarak kısır, kek ve farklı çeşit yiyecekler hazırladık. Her bir ürünün maliyet analizini gerçekleştirdik ve ders sonrasında bu lezzetleri hep birlikte tattık.

https://www.instagram.com/p/DDZaR7ktNN4/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

TAHİL VE ÜRÜNLERİNDE KÜL TAYİNİ

12/27/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Bugün Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle laboratuvarımızda Öğr. Gör. Dr. Öznur EYMİR eşliğinde keyifli bir deneyim yaşadık. Tahıl ve ürünlerinde kül tayini yapmayı öğrendik. Öğrencilerimizin azmi ve merakıyla dolu dolu geçen bu çalışma, geleceğin gıda uzmanlarını yetiştirmede önemli bir adım oldu.

<https://www.instagram.com/p/DEEm7kcN3mO/?igsh=ZWphYjl5ZGpjc2dy>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GIDA FİRMALARINDA MALİYET ANALİZİ

12/27/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda firmalarına yönelik maliyet analizi teknik gezisi, katılımcılara çeşitli konularda kapsamlı bilgiler sunar. Bu gezilerde, maliyet türleri ve hesaplama yöntemleri üzerinde durularak, üretim süreçlerinin verimliliği incelenir. Teknoloji ve otomasyonun maliyet üzerindeki etkisi, dijitalleşme ile maliyet kontrolü gibi konular ele alınır. Ayrıca, kalite kontrol ve gıda güvenliği standartlarının maliyet analizi yapılır. Sürdürülebilir uygulamaların ve çevresel etkilerin maliyet avantajları araştırılırken, pazar trendleri ve rekabetçi fiyatlandırma stratejileri de değerlendirilir. Vaka çalışmaları ile başarılı firmalardan örnekler sunularak katılımcıların maliyet yönetimi becerileri geliştirilir.

<https://www.instagram.com/p/DEE8u3Gti1Z/?igsh=MWdzcmRseDFtZGN0bQ==>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

BUTİK HEDİK İKRAMLIKLARI

12/30/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle bilimsel bir keşif yolculuğu! Bugün, Girişimcilik dersi kapsamında geliştirilen Butik Hedik İkramlıkları projemizin lansman tanıtımını gerçekleştirdik.

Öğrencilerimiz, geleneksel tarifleri bilimsel yöntemlerle analiz ederek yenilikçi ürünler geliştirdiler. Bu proje, hem akademik hem de sektörel anlamda önemli bir adım olma niteliği taşıyor.

Bilim ve yaratıcılığın buluştuğu bu çalışmada emeği geçen tüm öğrencilerimize teşekkür ediyor, başarılarının devamını diliyoruz.



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ SEMİNERİ: ÜRETİM VE DESTEKLEMELER

12/2/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Gıda İşleme Bölüm Başkanı Dr. Hasan İbrahim Kozan'ın organize ettiği seminerde, Necmettin Erbakan Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ahmet Ünver, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerine yönelik bir sunum gerçekleştirdi. Seminerde, gıda bilimi, teknolojisi, üretim süreçleri, sanayi dinamikleri ve desteklemeler gibi konular ele alındı.

Prof. Dr. Ünver, gıda sektöründeki yenilikçi yaklaşımlar ve teknolojik gelişmeler hakkında detaylı bilgiler vererek, öğrencilere akademik ve sektörel anlamda vizyon kazandırdı. Seminer boyunca öğrenciler, gıda üretiminde karşılaşılan zorluklar ve çözüm önerileri üzerine fikir alışverişinde bulunma fırsatı buldu.

Bu tür etkinlikler, öğrencilerin mesleklerine dair daha geniş bir perspektif kazanmalarına katkı sağlayarak, akademik ve profesyonel gelişimlerine değerli bir zemin hazırlamaktadır.



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA AMAÇLARI: BM 2030 HEDEFLERİ SEMİNERİ

12/30/2024

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ PR.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Meslek Yüksekokulu Büyük Veri Koordinatörlüğü Temsilcisi Dr. Hasan İbrahim Kozan tarafından organize edilen seminerde, Birleşmiş Milletler'in 2030 hedefleri çerçevesinde "Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları"na ilişkin çeşitli sektörlerdeki faaliyetler, Türkiye'nin mevcut durumu ve hedeflere ulaşma sürecindeki ilerlemeler değerlendirildi.

Seminer, Meram Meslek Yüksekokulu'na bağlı akademik ve idari personelin katılımıyla gerçekleşti. Katılımcılar, sürdürülebilir kalkınma için farklı alanlardaki uygulamalar ve geleceğe yönelik stratejiler hakkında detaylı bilgi edinme fırsatı buldu. Ayrıca, Türkiye'nin sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşma noktasında mevcut durumu ele alınarak, çözüm önerileri ve ileriye dönük planlamalar üzerinde duruldu.

Bu tür etkinlikler, akademik ve idari personelin sürdürülebilir kalkınma konusunda farkındalığını artırarak, ortak bir vizyon doğrultusunda hareket etmelerine katkı sağlamaktadır.



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.

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 bütünsel 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. Günü 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.

<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.

<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.

<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 aş'ı Yüksekokulumuz öğrencilerine ve akademisyenlerine ikram ettiler.

<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 Ayrar Aşı, özellikle Doğu Anadolu ve Erzurum mutfağına özgü, ferahlatıcı ve besleyici bir çorbadır. Şeker pancarının doğal tatlılığı ile ayrarın hafif ekşiliğı 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 ayrar aşısı'nı Yüksekokulumuz öğrencilerine ve akademisyenlerine ikram ettiler.

<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.

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.

<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.

<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.

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.

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.

<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.

<https://www.instagram.com/p/DGSImgrNNpd/?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 Dersleri 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.

<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.

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.

<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.

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.

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, ilkokul öğrencilerine geleneksel çiğ köfteyi tanıttı ve kendi üretimleri olan çiğ köfteleri ikram etti.

Etkinlik kapsamında, çiğ köftenin yapım aşamaları anlatılarak, bu geleneksel lezzetin tarihçesi ve besin değerleri hakkında bilgiler verildi. İlkokul öğrencileri, çiğ 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.

<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.

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.

<https://www.instagram.com/reel/DGk94w3NEZm/?igsh=NzFkMjVzaXI6NXFm>



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, arasınay 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.

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



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

YAŞ GLUTEN VE GLUTEN İNDEX 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.

<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 hektolitres ağırlığı tayini yaparak, un veriminin önemli bir göstergesini incelediler. Hektolitres 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.

<https://www.instagram.com/reel/DGxFVuftMO8/?igsh=MWhheGtmcjhmjbjExaQ%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.

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



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.

<https://www.instagram.com/reel/DGye8-ltzb/?igsh=MXVmMzJ1ajgxNnZpdA%3D%3D>



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.

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



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, ekmek 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.

<https://www.instagram.com/p/DG0lpkEtof/?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.

<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.

<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.

https://www.instagram.com/p/DG4xQdntOoK/?igsh=MTBlMDdnMXF3YW1qaA%3D%3D&img_index=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.

<https://www.instagram.com/reel/DG49YfMNdG/?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.

https://www.instagram.com/p/DG7bWrIN6iO/?igsh=MXR1NHliZHhiMmM3cQ%3D%3D&img_index=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.

https://www.instagram.com/p/DG7piB0tRIW/?igsh=cDEz djA2NDQ3YXU5&img_index=1



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

İFTAR PROGRAMI VE DİŞ KIRASI

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.

<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 eğitmenlerimize ve iş birliği yaptığımız endüstri kuruluşuna teşekkür ederiz.

<https://www.instagram.com/reel/DHA7vncNyVY/?igsh=MXU5NmliYmo2MmJ2Zw%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.

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



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

TIRTIL KURABİYE 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.

<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.

<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.

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



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

ZELENY SEDİMENTASYON 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.

<https://www.instagram.com/reel/DHIN8AEtTzL/?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.

<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.

<https://www.instagram.com/p/DHLh9j-NOmO/?igsh=ZmI5aWczaTFqdWc3>



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.

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) Tahıl 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.

<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.

<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.

<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.

<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.

<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. Emeği geçen tüm öğrencilerimizi tebrik ediyoruz. Bu lezzetli ve geleneksel tarifile hem teorik bilgilerini hem de pratik becerilerini sergilediler.

<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.

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.

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!

<https://www.instagram.com/reel/DHmCFZ8NRae/?igsh=MXZoN3VtYXowbzIzMA%3D%3D>



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

GEÇİKMELİ 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 Geçikmeli 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.

<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.

<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 öğretmenlerimize teşekkür ediyoruz.

<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 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 gözlemlemelerine 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 yetiştirmelerine 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 ekmek yapımı gerçekleştirdi. Bu süreçte öğrencilerimiz, teorik derslerde öğrendikleri bilgileri üretim sahasında pratik uygulamaya dönüştürme fırsatı buldu.

Ekmek 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 KURABIYE 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. Emeli 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 gözlemleme 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 yetişmelerine 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: TAHİL 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 gözlemleme 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 TAHİL 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 duyusal 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 duyusal 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 çalışmaları için öğrencilerimize teşekkür eder, gayretlerinin takdirle karşılandığını ifade ederiz.



NECMETTİN ERBAKAN
ÜNİVERSİTESİ

KAZANDİBİ 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 sektörle 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.



NECMEİTİN ERBAKAN
UNİVERSİTESİ

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 oluşturmaya 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 KURABİYE 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 gözlemleme fırsatı bulmuştur.

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

Programımızın uygulamalı eğitim vizyonunu destekleyen bu tür etkinliklerin, öğrencilerimizin alan bilgilerini pekiştirmesi 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 gözlemleme 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 gözlemleme 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.