



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU
EĞİTİM VE ETKİNLİKLERİ

Doküman No	KYS-FRM-00
İlk Yayın Tarihi	30.04.2018
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	1/1

Gıda Teknolojisi Programı Öğrencilerinden Aksaray Üniversitesi Bilimsel ve Teknolojik Uygulama ve Araştırma Merkezine Teknik Gezi

Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri, Öğr. Gör. Dr. Yasemin İNCEGÜL öncülüğünde derslerde edindikleri teorik bilgileri uygulama boyutunda pekiştirmek ve güncel araştırma tekniklerini yerinde gözlemlemek amacıyla Aksaray Üniversitesi Bilimsel ve Teknolojik Uygulama ve Araştırma Merkezine (ASÜBTAM) teknik bir gezi gerçekleştirdi. Öğretim üyeleri ve uzmanlar eşliğinde yapılan ziyarette öğrenciler, modern gıda analiz yöntemlerinin yürütüldüğü laboratuvarları yakından inceleme fırsatı buldu.

Merkez uzmanları tarafından yürütülen kapsamlı anlatım ve uygulama örnekleri aracılığıyla öğrencilere, ASÜBTAM’ da aktif olarak kullanılan ileri teknoloji analiz cihazlarının çalışma prensipleri, kullanım alanları ve gıda teknolojisi açısından taşıdığı önem ayrıntılı şekilde aktarıldı.

Teknik gezi sırasında öğrencilere; [Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi Cihazı](#) (HPLC), [Gaz Kromatografisi Kütle Spektrometresi Cihazı](#) (GC-MS), UV-Vis spektrofotometresi, [Fourier Dönüşümlü Kızılötesi Spektroskopisi](#) (FT-IR), Termogravimetrik Analiz Cihazı (DTA-TG) ve Taramalı Elektron Mikroskopu (SEM) cihazlarının gıda kalitesi, gıda güvenliği ve yeni ürün geliştirme konularının laboratuvar pratiğindeki karşılıkları detaylı olarak aktarıldı. Öğrenciler, gıda sektöründe ve akademik Ar-Ge laboratuvarlarında kullanılan analiz tekniklerini yerinde görme ve cihazlar üzerinden tanıma fırsatı elde etti.

Bu deneyim, öğrencilerin hem ders başarılarını destekleyici bir uygulama süreci sundu hem de gelecekte çalışabilecekleri laboratuvar ortamları hakkında somut bir görüş kazandırdı.

Öğr. Gör. Dr. Yasemin İNCEGÜL: “Öğrencilerimizin vizyonuna önemli katkı sağlıyor.”

Gıda Teknolojisi Programı öğretim elemanı, teknik gezinin öğrenciler açısından önemine vurgu yaparak şu değerlendirmede bulundu:

“Derslerde işlenen konuların gerçek laboratuvar ortamında nasıl hayata geçtiğini görmek, öğrencilerimizin mesleki yetkinliklerini büyük ölçüde artırıyor. Bu tür ziyaretler, çalışma hayatında karşılaşacakları ekipmanları, analiz süreçlerini ve kalite kontrol tekniklerini önceden deneyimleme fırsatı sunuyor. Öğrencilerin mesleki farkındalığı güçlendi. Bu süreç, öğrencilere özel sektör laboratuvarlarında, üretim tesislerinde ve Ar-Ge birimlerinde yürütülen profesyonel çalışma sistemleri hakkında gerçekçi bir perspektif kazandırdı.”

Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Müdürü, Doç. Dr. Mehtap GÜRSOY teknik gezilerin eğitsel değerine dikkat çekerek şunları söyledi:

“Öğrencilerimizin teorik bilgilerini bilimsel laboratuvar ortamında somutlaştırmaları, mesleki vizyonlarının gelişmesi açısından son derece kıymetli. Teknik geziler hem eğitim kalitemizi güçlendiriyor hem de geleceğin nitelikli gıda teknolojisi uzmanlarının yetişmesine katkı sağlıyor.”

Geziden memnun ayrıldılar.

Teknik gezi, öğrencilerin laboratuvar personeliyle soru-cevap bölümü gerçekleştirmesi ve cihazları yakından incelemesiyle sona erdi.

Katılımcılar, hem modern analiz tekniklerini yerinde gözlemlemenin hem de akademik araştırma ortamını tanımanın kendilerine önemli bir deneyim kazandırdığını ifade etti.



