



**KIBRIS AYDIN
ÜNİVERSİTESİ**

E-BÜLTEN

**UYGULAMALI BİLİMLER
FAKÜLTESİ**

NİSAN, 2026



FLAKY BAKERY'DE UYGULAMALI TEKNİK GEZİ İLE FIRINCILIK DENEYİMİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı öğrencilerimizle birlikte, Esentepe'de bulunan Flaky Bakery'ye teknik bir gezi gerçekleştirdik. Sektörü yerinde deneyimleme imkânı sunan bu ziyaret, öğrencilerimizin mesleki gelişimlerine önemli katkılar sağladı.

Gezi kapsamında öğrencilerimiz; ekşi maya hazırlığından hamurun mayalanma sürecine, skorlama tekniklerinden pişirme aşamalarına ve kruvasan üretimine kadar birçok süreci uygulamalı olarak gözlemleme fırsatı buldu. Profesyonel üretim ortamında gerçekleşen bu deneyim, teorik bilgilerin pratiğe dönüşmesini destekledi.

Ziyaret, işletme sahibi Günsel Refikoğulları'nın sektörel bilgi birikimi ve ilham verici paylaşımlarıyla daha da zenginleşti. Öğrencilerimiz, fırıncılık ve pastacılık alanına dair merak ettikleri soruları doğrudan yönelterek değerli bilgiler edindi.

Eğitim ile sektör deneyimini bir araya getiren bu tür teknik geziler, öğrencilerimizin mesleki yetkinliklerini geliştirmeye ve kariyer yolculuklarına güçlü bir temel oluşturmaya devam etmektedir.



HANDS-ON BAKERY EXPERIENCE THROUGH A TECHNICAL VISIT AT FLAKY BAKERY

Together with our Gastronomy and Culinary Arts Program students, we organized a technical visit to Flaky Bakery in Esentepe. This visit, which provided the opportunity to experience the industry on-site, made a significant contribution to our students' professional development.

During the visit, our students had the chance to observe many processes in practice, from sourdough preparation and dough fermentation to scoring techniques, baking stages, and croissant production. This hands-on experience in a professional production environment supported the transformation of theoretical knowledge into practice.

The visit was further enriched by the industry expertise and inspiring insights shared by the owner, Günsel Refikoğulları. Our students had the opportunity to ask their questions directly and gained valuable knowledge about baking and pastry arts.

Such technical visits, which bring together education and industry experience, continue to enhance our students' professional competencies and provide a strong foundation for their career journeys.





ELEXUS HOTEL'DE SEKTÖR DENEYİMİYLE GÜÇLENEN UYGULAMALI WORKSHOP

Kıbrıs Aydın Üniversitesi olarak, öğrencilerimizin mesleki gelişimini desteklemek amacıyla gerçekleştirdiğimiz workshop kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm İşletmeciliği öğrencilerimiz Elexus Hotel Resort & Spa & Casino'da sektörü yerinde deneyimleme fırsatı buldu.

Program boyunca öğrencilerimiz, karkas açım sürecini yakından gözlemleyerek profesyonel mutfak uygulamalarına dair önemli bilgiler edindi. Bunun yanı sıra, otelin farklı departmanlarını ziyaret ederek işletmenin genel işleyişi hakkında kapsamlı bir bakış açısı kazandı.

Alanında uzman ekiplerin rehberliğinde gerçekleşen bu verimli etkinlikte öğrencilerimiz, teorik bilgilerini pratik deneyimlerle pekiştirerek mesleki yetkinliklerini geliştirme imkânı buldu. Eğitim ile sektör deneyimini bir araya getiren bu tür uygulamalar, öğrencilerimizin kariyer yolculuklarına güçlü bir katkı sunmaya devam etmektedir.

HANDS-ON WORKSHOP STRENGTHENED BY INDUSTRY EXPERIENCE AT ELEXUS HOTEL

As Cyprus Aydın University, within the scope of the workshop we organized to support the professional development of our students, our Gastronomy and Culinary Arts and Tourism Management students had the opportunity to experience the industry on-site at Elexus Hotel Resort & Spa & Casino.

Throughout the program, our students closely observed the carcass breakdown process and gained valuable insights into professional kitchen practices. In addition, by visiting different departments of the hotel, they developed a comprehensive understanding of the overall operational structure.

In this productive event, carried out under the guidance of expert teams, our students reinforced their theoretical knowledge with practical experience and enhanced their professional competencies. Such initiatives, which combine education with industry experience, continue to make a strong contribution to our students' career journeys.



GASTRONOMİ ÖĞRENCİLERİMİZDEN SEKTÖRE İLHAM VEREN EPIC BURGER ZİYARETİ

İskele'de bulunan Epic Burger'da, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerimizle birlikte ilham verici bir ziyaret gerçekleştirdik. Sektörü yerinde gözlemleme fırsatı sunan bu etkinlik, öğrencilerimizin mesleki gelişimlerine katkı sağlayan önemli bir deneyim oldu.

Ziyaret kapsamında, MasterChef Türkiye yarışmasında Kıbrıs'ı temsil eden Tanya Kilitkayalı ile öğrencilerimiz bir araya geldi. Gerçekleşen samimi söyleşide Kilitkayalı, gastronomi dünyasına dair deneyimlerini paylaşarak öğrencilerimize ilham verdi.

Söyleşi boyunca mutfak disiplini, kariyer yolculuğu ve sektörün dinamikleri üzerine kapsamlı değerlendirmeler yapıldı. Öğrencilerimiz, profesyonel mutfak kültürüne dair merak ettikleri soruları doğrudan yöneltme fırsatı bulurken, alanın gereklilikleri hakkında önemli bilgiler edindi.

Teorik eğitimi saha deneyimiyle destekleyen bu tür etkinlikler, öğrencilerimizin sektöre daha donanımlı hazırlanmasına katkı sağlamaktadır. Katkılarından dolayı Tanya Kilitkayalı'ya teşekkür eder, öğrencilerimizin mesleki yolculuklarında başarılar dileriz.

AN INSPIRING EPIC BURGER VISIT FROM OUR GASTRONOMY STUDENTS TO THE INDUSTRY

At Epic Burger in İskele, we carried out an inspiring visit with our Gastronomy and Culinary Arts students. This event, which provided the opportunity to observe the sector on-site, became a valuable experience contributing to our students' professional development.

As part of the visit, our students met with Tanya Kilitkayalı, who represented Cyprus in the MasterChef Türkiye competition. In the friendly and engaging talk, Kilitkayalı shared her experiences in the world of gastronomy, offering inspiration to our students.

Throughout the session, comprehensive discussions were held on kitchen discipline, career journey, and the dynamics of the industry. Our students had the opportunity to ask their questions directly and gained important insights into the requirements of professional culinary culture.

Such events, which support theoretical education with practical experience, play a significant role in preparing our students more effectively for the sector. We would like to thank Tanya Kilitkayalı for her valuable contributions and wish our students continued success in their professional journeys.



ÜNİVERSİTE TANITIMI ve YARATICI ATILYE ile İLHAM VEREN BİR GÜN

Anafartalar Lisesi'nde öğrencilerle bir araya geldiğimiz etkinlikte samimi, enerjik ve etkileşimi yüksek bir ortam oluştu. Üniversite yaşamına dair merak edilen konuları paylaşırken, öğrencilerin sorularını birebir dinleyerek beklenti ve ilgi alanlarını yakından tanıma fırsatı bulduk.

Söyleşide; akademik olanaklardan kariyer fırsatlarına, kampüs yaşamından sosyal imkânlara kadar birçok başlıkta bilgi verdik. Etkinliğin öne çıkan bölümlerinden biri ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kurabiye süsleme atölyesi oldu. Öğrenciler, bu eğlenceli ve yaratıcı çalışmada aktif rol alarak keyifli anlar yaşadı.

Bilgilendirici ve uygulamalı içeriği bir araya getiren bu buluşma, öğrenciler için ilham verici bir deneyim oldu. Katkı sağlayan tüm ekip arkadaşlarımıza teşekkür eder, Anafartalar Lisesi öğrencilerine başarılar dileriz.

AN INSPIRING DAY WITH UNIVERSITY INTRODUCTION AND A CREATIVE WORKSHOP

At our event held at Anafartalar High School, we came together with students in a warm, energetic, and highly engaging atmosphere. While sharing key aspects of university life, we also had the opportunity to listen to students' questions one-on-one, gaining valuable insight into their expectations and interests.

During the session, we provided information on a wide range of topics, including academic opportunities, career prospects, campus life, and social facilities. One of the highlights of the event was the cookie decorating workshop organized by the Department of Gastronomy and Culinary Arts. Students actively participated in this fun and creative activity, enjoying the experience while expressing their creativity.

Bringing together informative content and hands-on experience, this meeting became an inspiring experience for the students. We would like to thank all our team members who contributed and wish the students of Anafartalar High School continued success in their educational journey.



KAN ŞEKERİ DOSTU GÖKKUŞAĞI TABAKLAR ETKİNLİĞİMİZ GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Kan şekeri dostu “Gökkuşığı Tabaklar” etkinliğimiz, Uzman Diyetisyen Gizem Oymacı'nın değerli anlatımıyla verimli ve keyifli bir öğrenme ortamına dönüştü. Etkinlikte, diyabet ve kronik hastalıklara uygun, dengeli ve lezzetli tabakların nasıl hazırlanacağı uygulamalı olarak ele alındı.

Öğrencilerimiz, doğru beslenme ilkeleri hakkında önemli bilgiler edinirken aynı zamanda mutfakta pratik ve sağlıklı çözümler geliştirme fırsatı buldu. Teorik bilginin uygulamayla pekiştirildiği bu etkinlik, sağlıklı yaşam bilincinin artırılmasına katkı sağladı.

OUR BLOOD SUGAR-FRIENDLY RAINBOW PLATES EVENT WAS HELD

Our blood sugar-friendly “Rainbow Plates” event turned into a productive and enjoyable learning experience with the valuable guidance of Specialist Dietitian Gizem Oymacı. During the event, participants explored—through hands-on practice—how to prepare balanced and delicious plates suitable for diabetes and chronic diseases.

Our students gained important insights into healthy nutrition while also discovering practical and wholesome solutions in the kitchen. By reinforcing theoretical knowledge through practice, the event contributed to raising awareness of healthy living.