

GIDA KALİTE KONTROLÜ ve ANALİZİ PROGRAMI



Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi programı misyon ve vizyonu şu şekildedir.

Vizyon

Gıda güvenliği, bilimi ve teknolojisi alanında güncel teknolojik gelişmeleri takip eden, yeniliklere uyum sağlayan, gıda endüstrisinin ihtiyaçları doğrultusunda mesleki becerilerle donatılmış teknikerlerinin yetiştirilmesinde öncü bir program olmaktır.

Misyon

Gıda üretimi ve kalite kontrolü yapılan kuruluşlarda, üretim ve laboratuvar alanlarında, yasa ve yönetmeliklere uygun, güncel bilimsel bilgi ve becerilerini kullanarak üretim ve kalite kontrolünde görev alacak nitelikli teknikerleri yetiştirmektir.

Genel Bilgi

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı; gıda hammaddesi işleyen küçük, orta ve büyük ölçekli işletmelerde üretim biriminin kalite kontrol ve üretim departmanlarında yöneticilere yardımcı olacak ve bu amacı gerçekleştirecek ara insan gücü yetiştirmeyi amaçlayan 2 yıllık bir yükseköğretim programıdır. Programın temel hedeflerinden biri; gıda maddeleri ile bunlarla temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerlerinin, asgari teknik ve hijyenik şartlarının sağlanmasında ve bu yerlerde üretilen ve satılan gıda maddelerinin ve de gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mevzuata uygunluğunun tespitinde, ayrıca numune alma işlemi ile başlayan ve o partinin istenilen özelliklere uygunluğunun kontrol edilmesinde yapılan işlemlerin tümünü yapabilecek niteliklere sahip ara elemanlar yetiştirmektir.

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı'nda öğrenciler bölümleriyle ilgili olarak gıdaların bileşimi, işlenmesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri, kalite kontrolü, gıda ile ilgili mevzuatları ve işletme kontrolleriyle alakalı teorik dersleri alarak ve de farklı işletmelerde bu bilgilerini pratik olarak uygulayarak, Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemi içerisinde gıdaların mikrobiyolojik kriterlerini ve uygulamalarını bilen yardımcı personel olarak mezun olurlar. Öğrenciler pratik uygulama becerilerini ders dönemlerinde yüksekokulumuz bünyesinde bulunan Mikrobiyoloji ve Kimya Laboratuvarında uygulamalı derslerle, 3+1 sistemi ile 1 dönem işyerinde tam zamanlı işyeri eğitimi, işyeri uygulaması ve ilave olarak zorunlu 30 işgünü staj ile işletmelerde geliştirmektedir.

Çalışma Alanları

Mezun öğrencilerimiz gıda sanayinin her dalında, kamu ve özel sektördeki kurum ve kuruluşlardaki gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerinin yapıldığı ilgili laboratuvarların tümünde çalışma olanağına sahiptirler. Bu amaçla Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarları, Hıfzıssıhha Enstitüsü, Tarıf, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri gibi kamu kuruluşlarında ve özel sektöre bağlı gıda endüstrisinde yönetim, üretim ve laboratuvar alanlarında çalışabilmekte, kendi özel işyerlerini de açabilmektedirler.

Dikey Geçiş Yapılabilecek Lisans Bölümleri

Beslenme ve Diyetetik / Gıda Mühendisliği / Gıda Teknolojisi / Kimya

Çap ve Yan Dal İmkanları

Öğrencilerimiz Gıda Teknolojisi, Laboratuvar Teknolojisi programlarında ÇAP yapabilmektedir.

Ayrıca, Çiğ Süt Kalite Kontrolü Yandal Programı bulunmaktadır.

Programın Bulunduğu Meslek Yüksek Okulları

- Pamukova Yüksekokulu - pamukovamy@subu.edu.tr

Ders Planları ve İçerikleri

Eğitim Bilgi Sistemi (EBS) üzerinden ders planları ve içeriklere ulaşabilirsiniz: <https://ebs.bys.subu.edu.tr/>