

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI



Gıda teknolojisi programı misyon ve vizyonu şu şekildedir.

Vizyon

Değişen koşullara uyum sağlayabilen kritik ve eleştirel düşünme becerilerine sahip, kriz yönetimi yapabilecek seviyede, çağdaş gereksinimler doğrultusunda mesleki becerilerle donatılmış ve toplumsal sorumlulukları bilen etik ve ahlaki ilkelere bağlı kalan gıda teknikerlerinin yetiştirilmesinde öncü bir program olmaktadır.

Misyon

Gıda bilimi ve teknolojisi konusunda yeterli bilgi ile donanımlı, uygulamalı eğitim modeli ile gıda sanayine nitelikli eleman ihtiyacını karşılayan ve gıda endüstrisinde görev alacak nitelikli teknikerleri yetiştirmektedir.

Genel Bilgi

Gıda Teknolojisi programı; gıda hammaddesi işleyen küçük, orta ve büyük ölçekli işletmelerde üretim biriminin kalite kontrol ve üretim departmanlarında yöneticilere yardımcı olacak, ara insan gücü yetiştirmeyi veya kendi adına işyeri açıp çalıştırabilecek uzman kişiler yetiştirmeyi amaçlayan, gıdanın temel ilkelerinde ve konularında uygulama odaklı bir eğitim gerçekleştirerek gelişen teknolojilere uyum sağlayabilen bir yükseköğretim ön lisans programıdır.

Gıda Teknolojisi programı öğrencileri gıdaların bileşimi, işlenmesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri, kalite kontrolü, gıda ile ilgili mevzuatları ve işletme kontrollerini teorik ve pratik olarak aldıktan sonra mezun olurlar. Bu doğrultuda öğrencilere, sektörün talep ve gelişmelerine cevap verecek şekilde gıda biliminde bilgili, imalat işlemlerinde becerili, gıda işleme makine ve ekipmanlarını kullanabilecek, gıda yönetmeliklerini ve mevzuatlarını uygulayabilecek, gıda laboratuvarlarında kalite kontrol yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve beceri verilir. 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 sanayiinin her dalında gerek üretim gerekse laboratuvar bölümlerinde çalışabilmektedir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarları, Hıfzıssıhha Enstitüsü, Tarih, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri gibi kamu kuruluşlarında ve özel sektöre bağlı gıda endüstrisinde yönetim, üretim ve laboratuvar alanlarında çalışabilmekte veya kendileri mandıra vb. işletmeler kurarak özel işyeri açabilmektedirler. Özellikle mezunlarımıza hazır yemek sektöründen ve gıda işleme fabrikalarından duyulan talepler gittikçe artmaktadır.

Dikey Geçiş Yapılabilecek Lisans Bölümleri

Beslenme ve Diyetetik/ Gıda Mühendisliği / Gıda Teknolojisi / Kimya

Çap ve Yan Dal İmkanları

Öğrencilerimiz Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi, Laboratuvar Teknolojisi programlarında ÇAP yapabilmektedir. Ayrıca, Peynir Üretimi 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>