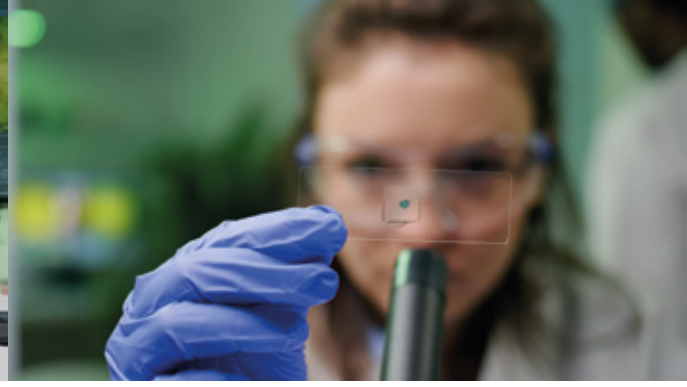




TARSUS
ÜNİVERSİTESİ



Mersin Tarsus Organize Sanayi Bölgesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu

Gıda Teknolojisi

İnsanların vazgeçilmez bir ihtiyacı olan gıdaların üretildiği gıda sektörü, yaşadığımız pandemi gibi kriz dönemlerinde bile en az etkilenen alanlardan biri olmuştur. Vazgeçilmez olması sebebiyle gıda sektörü her geçen gün hızla büyümekte ve bununla birlikte de gelişmektedir. Özellikle hızla değişen ve gelişen teknolojileri takip etmek güçlü rekabet ortamları yaratmaktadır. Teknolojinin hızla ilerlemesi ile artan rekabete ayak uydurmak için sektördeki inovasyonu üretime uyumlamak iyi bir ekip ile başarılabilir. Bu rekabet ortamı içerisinde üretimde görev alacak kalifiye eleman ihtiyacı da günden güne artmaktadır. Uluslararası pazarda yer alan, katma değeri yüksek, ihracat edilebilir gıdalar üretilmesi gıda sektörüne nitelikli elemanların yetiştirilmesi ile mümkün olacaktır. Mersin Tarsus OSB Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı, nitelikli ve tecrübeli akademik kadrosu ve eğitimi ile sektörün ihtiyaç duyduğu, öz güveni yüksek, girişimci, bilgiye nasıl ulaşabileceğini bilen, analitik düşünme becerisi bulunan, sorumluluk bilincine sahip, sektöre hizmet edebilecek başarılı bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.



Doç. Dr. Hüseyin TOPAKLI

Yüksekokul Müdürü

Bölüm Tanıtımı

Gıda işleme ve teknolojisi geniş uygulama alanına sahip bir çalışma alanıdır. Gıda üretim ve işlemlerin yorumlanması ve uygulanması için farklı çalışma alanları (makina, kimya, endüstri, ziraat vb) ile iş birliği içerisinde olmalıdır. Gıda teknikeri ise bu alanlarda kurulması zorunlu bağlar nedeniyle vazgeçilmezdir: Hem gıdalar ve bileşenleri ile ilgili fiziksel ve kimyasal özelliklerin analizinde, hem de gıdaların üretimi, taşınması, depolanması, işlenmesi, ambalajlanması ve dağıtımında uygulama becerisine sahip olmalıdır. Çünkü Gıda Teknikeri, gıdalardan alınan numunelerde duyuşal, fiziksel, kimyasal, fizyolojik ve mikrobiyolojik kontrol ve analizleri yapan sorumlu amiriyle birlikte verileri yorumlayan ara teknik elemandır. Üniversitemiz Gıda Teknolojisi Programında yetiştirilen gıda teknikerlerinin, gıda sektöründe görev alabilecekleri, gıda maddelerinin sağlık koşullarına uygun olarak toplanmasını, depolanmasını, üretilmesini, ambalajlanmasını, taşınması, gıdanın; fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kontaminasyonunun önlenmesi konularında kapsamlı bilgiler ile donatılarak mezun olmaları hedeflenmektedir.

Bölüm mezunları, kamuda, gıda sanayinin çeşitli alt sektörlerinde üretim-tüketim zincirinin hemen her kademesinde yer alabilmektedirler. Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Ticaret Bakanlığı, Türk Standart Enstitüsü, Yerel yönetimler, Gıda fabrikalarında üretim, araştırma geliştirme, kalite kontrol, dağıtım bölümleri, ve özel gıda, AR-GE ve kalite kontrol laboratuvarları bu alanlardan bazılarıdır. Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu kampüsü Mersin Organize Sanayi Bölgesi'nin tüm altyapı, laboratuvar ve sosyal imkanlarından faydalanabilmektedir. Ayrıca bölgenin en önemli teknolojik yatırımlarından olan ve Mersin Organize Sanayi Bölgesi yerleşkesinde faaliyete geçen "Yenilik ve Dijital Dönüşüm Merkezi, Model Fabrika"; öğrencilerimizin inovatif çalışmalarında faydalanabilecekleri bir diğer ileri laboratuvar ve uygulama merkezidir. Mezunlarımız ÖSYM tarafınca yapılan Dikey Geçiş Sınavı ile Beslenme ve Diyetetik, Bitki Koruma, Bitkisel Üretim ve Teknolojileri, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Kimya, Tarımsal Biyoteknoloji, Tarımsal Genetik Mühendisliği gibi lisans programlarında mesleki eğitimlerine devam edebilirler.

Tarsus Üniversitesi

Mersin Tarsus OSB Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu

Gıda Teknolojisi

Öğrenim Süresi

Puan Türü

Kontenjan

www.tarsus.edu.tr

2 Yıl

TYT

40

osbmyo.tarsus.edu.tr

Neden Tarsus Üniversitesi?

- Öğrenci odaklı,
 - İşine tutku ile bağlı, deneyimli ve dinamik bir akademik kadroya sahip,
 - Teknoloji ve çağın değişen beklentileriyle uyumlu ve uygulamalı eğitim destekli bir müfredat sunan,
 - Araştırma-geliştirme ve girişimcilik ruhu kazandıran,
 - Kişisel ve mesleki gelişiminize yön veren,
 - Hayal ve tutkularınızı çoğaltan,
 - Kendinizi keşfedeceğiniz
- bir üniversite...*



Mezunlarımız

Gıda Teknolojisi Bölümünün teorik ve uygulamaya dayalı ders programı dikkat ve titizlikle hazırlanmıştır. Zorunlu derslerle öğrencilerin alanda ihtiyaç duyacakları temel bilgi ve becerileri kazanması, seçmeli dersler ile ilgi duydukları konu ve alanlarla ilgili daha derinlemesine bilgi edinmeleri gözetilmiştir. Öğrenciyi merkeze alan, sektörün ihtiyaçlarını ve gelişimin sürekliliğini dikkate alan bir anlayış doğrultusunda yetiştirilen mezunlarımız donanımlı ve sektör tarafından aranan gıda teknikeri meslek elemanı olarak istihdam edilebilirler. Üniversitemiz bünyesinde sunulan değişim programları, projeler, sosyal, kültürel ve akademik etkinlikler ile öğrencilerimizin mesleki ve kişisel gelişimleri çok yönlü olarak desteklenmektedir.

