



TARSUS  
ÜNİVERSİTESİ



## Mersin Tarsus OSB Teknik Bilimler MYO

## Gıda Teknolojisi

*İnsanların vazgeçilmez ihtiyacı olan gıdaların üretildiği gıda sektörü vazgeçilmez olması sebebiyle her geçen gün hızla büyümekte ve bununla birlikte 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 çağdaş 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.*



Dr. Öğr. Üyesi Sevgin DIBLAN  
Bölüm Başkanı

### 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 duysal, fiziksel, kimyasal, fizyolojik ve mikrobiyolojik kontrol ve analizleri yapan sorumlu amiriyle birlikte verileri yorumlayan ara teknik elemandır. Üniversitemiz Gıda Teknolojisi Programında yetiştirilen gıda teknikerleri, 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 olmaktadır.

Bölümümüzde ayrıca halihazırda "University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca" ve "University of Food Technologies Plovdiv" ile Erasmus+ anlaşmaları bulunmaktadır. Organize sanayi bölgesinde bulunan birçok firmayla yaptığımız protokol anlaşması ile öğrencilerimize staj ve istihdam sağlamak hedeflenmiştir. Sanayi ile ikili iş birliklerimiz günden güne artmaktadır. Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu kampüsü Mersin Organize Sanayi Bölgesi'nin tüm altyapı, laboratuvar ve sosyal imkânlarından 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.

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.

Tarsus Üniversitesi  
Mersin Tarsus OSB Teknik Bilimler MYO

Gıda Teknolojisi

Öğrenim Süresi  
2 Yıl

Puan Türü  
TYT

Kontenjan  
40

www.tarsus.edu.tr  
gida.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...*



**Hüseyin Fırat KUZU ( Mezun )**

*Bölümümüzün Organize Sanayi Bölgesinde olmasının birçok avantajı bulunmakta. Örneğin sanayi içinde olmamız nedeniyle birçok teknik geziye katılıyoruz, aynı zamanda staj imkânı, üniversite sonrası iş imkânlarından faydalanma şansına sahip oluyoruz. Kariyer planlamak için hazırlanan fuar,*

*konferans ve etkinliklerin de bize çok katkılar getireceğini düşünüyorum.*



**Şemsiban ÇELİK ( 2. sınıf )**

*İlk önce "ben burada ne yapacağım", "bir iş sahibi olabilecek miyim" endişesine kapılmıştım. Şimdiyse ortamın güzelliği, arkadaşlarımla ve hocalarımla yaklaşımı, okulun firma gezileri ve staj olanakları, iş bulma kolaylığı sağlaması tüm korkularımı giderdi. Amacımı ve hedefimi belirledim. Güç aldığım ve kendimi bulduğum yer. Mezun olduğumda "iyi ki Tarsus Üniversitesi mezunuyum" diyeceğime eminim.*



**Sevgi Melek TAŞAR ( Mezun )**

*Okuduğumuz bölüm sayesinde gıda maddelerinin sağlık koşullarına uygun toplanmasını, depolanmasını, üretilmesini, ambalajlanmasının nasıl olduğunu öğreniyoruz. Gıdanın hem fiziksel hem kimyasal hem de mikrobiyolojik kontaminasyonunun önlenmesini öğreniyoruz. Okulumuzun*

*organize sanayi bölgesinde olması biz öğrenciler için büyük bir avantaj. Yanındaki fabrikalar ve laboratuvarlar sayesinde derslerde öğrendiğimiz konuları daha iyi pekiştiriyoruz. Bölüm hocalarımız bizlere her konuda yardımcı oluyorlar ve daima iletişim halindedir. Bu bölümü seçtiğim için çok memnunum.*



**Yusuf KARAASLAN ( Mezun )**

*Okulumuzun organize sanayi bölgesinde olmasının çok fazla avantajı var. Çünkü aldığımız dersleri yapılan teknik geziler sayesinde uygulamada görebiliyoruz. Hocalarımızın öğrencilerle ilişkileri oldukça iyi. Ders konusunda ya da bulunması zor olan kaynaklarda büyük yardımları var.*

*Okulumuzda çok fazla proje katılımı var ve bu sayede hocalarımız, öğrencilerle daha yakından ilgileniyorlar. İyi ki burayı tercih etmişim.*