

## İLETİŞİM

### TELEFON - FAX

Tel : 0 (224) 861 34 25 - 294 26 83  
Fax: 0 (224) 861 35 21

Mehmet Akif Orhan Cad. No:37  
16740 Keles/ BURSA

### WEB / E-MAIL

e-mail : kelesmyo@uludag.edu.tr  
Web : http://www.uludag.edu.tr/keles

### SOSYAL MEDYA

https://www.facebook.com/kelesmyo.keles  
https://twitter.com/KelesMYO



## KELES MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ



• 2019 •

## GIDA TEKNOLOJİSİ

Gıda teknolojisi programının amacı gıda hammaddeleri ve gıdaların bileşimi, gıda işleme, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrolü, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgilere sahip olan, bu bilgi birikimi ile gıda sanayinde üretim ve kalite kontrol laboratuvarlarında "Gıda Teknikeri" unvanı ile çalışabilecek insan gücünü yetiştirmektir.



Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri ile uygulamalı unlu mamüller üretimi.



## MİSYON (ÖZGÖREV)

- \* Çağdaş bilgi ile donanmış,
- \* İletişim becerisine sahip,
- \* Araştırmacı ve sorunları çözme yeteneği gelişmiş,
- \* Bilgi ve Teknolojinin ön plan a çıktığı,
- \* İş dünyasının beklentilerine cevap verebilecek donanımda,
- \* Geleceğe yönelik stratejik kararlar verebilme yeteneği kazanmış,
- \* Çevresinde önderlik edebilecek yapıda bilgili, donanımlı, girişimci, rekabetçi ve sosyal yönü gelişmiş ara elemanlar yetiştirmek.

## VİZYON (UZGÖRÜ)

- \* Gerek Akademik çalışma ortamı, gerekse öğrenciler tarafından tercih edilme açısından Ulusal ve Uluslararası düzeyde bilgi üreten,
- \* Sürekli kendini yenileyen, topluma katkı sağlayan,
- \* Kurumsal kültürü ve kimliği güçlü, yetiştirdiği ara eleman ve ürettiği bilgi ile Meslek Yüksekokullar arasında model oluşturan bir Meslek Yüksekokulu olmak.



## Çalışma Alanları

Mezunlar, gıda sanayii ile ilgili kamu ve özel sektör kuruluşlarında gıda teknikeri olarak çalışabilirler. Gıda Teknikerlerinin görev alabilecekleri kuruluşlardan bazıları şunlardır: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Hıfzısıhha Enstitüsü, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri, su ürünleri ile sebze ve meyve ürünlerinin işlendiği ve depolandığı işletmeler, içme, kullanma, sanayi sularının, et, süt ürünleri, şekerli ve unlu gıda ürünlerinin üretildiği işletmelerin kalite kontrol merkezleri, çevre koruma laboratuvarları ve ilaç işletmeleri.

## Eğitim Olanakları

Gıda Teknolojisi Programı öğrencileri; iki yıllık ön lisans diplomasını aldıktan sonra DGS ile 4 yıllık Fakülteleere geçiş yapabilmelerinin yanısıra Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesinin; ilgili bölümlerine sınavsız kayıt yaptırıp dört yıllık Fakülte diploması alabilmektedirler.