



**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ /
GIDA TEKNOLOJİSİ
PROGRAMI
MİSYON, VİZYON**

Doküman No	KYS-YD-023
İlk Yayın Tarihi	30.04.2018
Revizyon Tarihi	30.04.2018
Revizyon No	00
Sayfa No	1/1



Programın Misyonu

Gıda İşleme Bölümünün misyonu; gıda maddelerinin üretimi, ambalajlanması, depolanması ve kalite kontrol süreçlerinde görev alabilecek; gıda güvenliği, hijyen-sanitasyon, gıda kodeksi ve kalite standartları konusunda bilgi ve beceri sahibi nitelikli gıda teknikerleri yetiştirmektir.

Bölümümüz; öğrencilerine gıda kimyası, gıda mikrobiyolojisi, gıda analizleri, kalite kontrol ve gıda işleme teknolojileri alanlarında teorik bilgi ve uygulama becerisi kazandırmayı amaçlar. Bu doğrultuda duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapabilen, analiz sonuçlarını yorumlayabilen, üretim ve laboratuvar süreçlerinde sorumluluk alabilen, etik değerlere bağlı, insan sağlığını önceleyen ve ekip çalışmasına uyumlu mezunlar yetiştirmek temel görevimizdir.

Programın Vizyonu

Gıda İşleme Bölümünün vizyonu; gıda güvenliği, gıda teknolojisi ve kalite kontrol alanlarında çağın gerekliliklerine uygun, uygulama ağırlıklı eğitim veren; sektörün ihtiyaç duyduğu donanımlı gıda teknikerlerini yetiştiren, tercih edilen ve saygın bir bölüm olmaktır.

Bölümümüz; bilimsel ve teknolojik gelişmeleri takip eden, gıda mevzuatına ve kalite standartlarına uygun çalışabilen, sürdürülebilir üretim anlayışını benimseyen, mesleki bilgi ve becerisini üretim ve laboratuvar ortamlarına aktarabilen mezunlar yetiştirerek bölgesel ve ulusal düzeyde gıda sektörüne katkı sağlamayı hedefler.

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Birim Kalite Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü