

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMININ AMAÇ VE HEDEFLERİ

Gıda Teknolojisi Programının Amacı:

Gıda Teknolojisi Programı; gıda sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli teknik elemanları yetiştirmeyi amaçlayan, uygulamalı ve mesleki ağırlıklı bir eğitim programıdır. Programın temel amacı gıdaların işlenmesi, korunması, ambalajlanması, depolanması ve kalite kontrolü gibi alanlarda bilgi ve beceri sahibi bireyler (sektöre hazır profesyoneller) yetiştirmektir.

Gıda Teknolojisi Programının Hedefleri:

Gıda Teknolojisi Programının temel hedefi, gıda endüstrisinin ihtiyaç duyduğu nitelikli teknik elemanları yetiştirmektir. Bu program, öğrencilere gıda üretimi, işlenmesi, korunması ve kalite kontrolü konularında bilimsel ve teknik bilgi kazandırmayı amaçlar. Aynı zamanda gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon, mevzuat bilgisi gibi konularda da donanımlı bireyler yetiştirmeyi hedefler. Öğrencilerin; laboratuvar ortamında analiz yapabilen, üretim süreçlerini takip edebilen, gıda güvenliği standartlarına uygun çalışabilen, sektördeki teknolojik gelişmeleri takip ederek uygulayabilen, teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip, yenilikçi, sosyal sorumluluk bilincine sahip ve inisiyatif alabilen bireyler olması beklenir.