

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

DIŞ PAYDAŞ MÜFREDAT GÜNCELLEME TOPLANTISI

Toplantı Gündemi: Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı'nın Müfredatının Geliştirilmesi ve İstihdama Yönelik Dış Paydaş görüşlerinin alınması

Gıda İşleme Bölümü Gıda Teknolojisi Programı'nın Müfredatının Geliştirilmesi ve İstihdama Yönelik Dış Paydaş görüşlerinin alınması amacıyla bölümün dış paydaşlarından olan meslek örgütleri, oda başkanlıkları, kamu kurum ve özel sektör çalışanlarının sürece dahil edildiği iki farklı toplantı gerçekleştirilmiştir.

Bölümün Öğretim Elemanları 30.10.2024 tarihinde saat 10.00'da gerçekleştirilen ilk toplantıda Tokat Gıda Mühendisleri Odası İl Temsilcisi Gıda Mühendisi Dr. Nurcan ÖZEL, Tarım ve Orman Bakanlığına bağlı Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nde görevli Gıda Yüksek Mühendisi Zeynep ERDOĞAN ile, 30.10.2024 tarihinde saat 12.00'da gerçekleştirilen ikinci toplantıda ise Özkaleli Gıda Sanayi A.Ş.'de sorumlu Gıda Mühendisi Ayşe ÖZCAN ve fabrika sahibi Orhan ÖZKALELİ ile bir araya gelmişlerdir.

Toplantıda ilk olarak Gıda İşleme Bölüm Başkanı Doç.Dr. Esmâ Nur GEÇER tarafından katılımcılar güncel müfredatta yer alan dersler ve ders içerikleri hakkında bilgilendirilmiştir. Sonrasında ise sektör temsilcilerinden sektörün ara eleman düzeyindeki bilgi ve beceri noktasındaki beklentileri konusunda görüşleri değerlendirilmiştir.

Öğrencilerin sektörün ihtiyaç ve beklentilerini karşılayacak kalifiye elemanlar olarak yetiştirilmesini temin etmek adına yapılması gerekenler konusunda görüş alışverişinde bulunulmuştur. Sektörün kadrosunda gıda teknikeri istihdam etme konusu ve bunu temin edebilmek için neler yapılabileceği tartışılmıştır.

Toplantı kapsamında paydaşların öneri ve tavsiyeleri alınmıştır.

Öneri ve Görüşler: Gıda sektörünün gelişim sürecinde her geçen gün ürün yelpazesi farklılaşmakta ve genişlemektedir. Bu bağlamda sektör, temsilcilerinin bu gelişim ve değişim sürecinde geçmişten çok daha farklı bilgi ve donanıma sahip kalifiye elemanlara ihtiyaç duymaktadır. Sektörün bu ihtiyaçlarını karşılamak adına;

1. Gıda ürünlerinin ve sektörün sürdürülebilirliği açısından ders içeriklerinde gıda mevzuatı, sıfır atık, temiz su kaynaklarının verimli kullanılması ve enerji verimliliği konularına yer verilmesi
2. Seçmeli ders havuzunda yer alan Yöresel ve Fonksiyonel Gıdalar dersinin öğrenciler tarafından seçilmesinin teşvik edilmesi, Zile ticaretine katma değer oluşturan pekmez, sirke, köme, salça gibi ürünlerin üretiminin ve coğrafi işaret konusunun ders içeriğine eklenmesi ve öğrencilerin bu konuda bilgi düzeyinin yükseltilmesi
3. Her geçen gün sektördeki payını artıran hazır yemek ürünleri, su ürünleri, süt ürünleri, kanatlı etleri gibi gıdaların üretimi, ambalajlanması, depolanması, soğuk zincirle taşınması ve tüketiciyle buluşturulmasına kadar geçen süreçlerde görev alacak bilgi ve yetiye sahip teknik elemanlar yetiştirilmesi
4. Son zamanlarda sıklıkla gündemde olan taklit ve tağşiş konusunda özellikle gıda üretimi, ambalajlanması, depolanması, taşınması ve tüketiciye sunulması süreçlerinde

görev alan gıda teknikerlerinin toplumun sağlıklı gıdaya erişmesi konusunda bilinçlendirilmesi için Hijyen ve Sanitasyon, Gıda Analizleri ve Laboratuvar Teknikleri derslerinin içeriğinin bu perspektifte ele alınması

5. Öğrenciler Kalite Yönetimi dersinde Helal Gıda Belgesi, IFS Belgesi, ISO 22000 Gıda Güvenliği, FSSC 22000 Belgesi, HACCP Belgesi, BRC Belgesi, GHP-İyi Hijyen Uygulamaları, GLOBAL GAP-İyi Tarım Uygulamaları gibi gıda sektöründe en çok kullanılan belgeler hakkında bilgilendirilmeli ve bu belgeleri edinecekleri eğitimlere katılmaları konusunda teşvik edilmeli

KATILIMCILAR

Dr. Nurcan ÖZEL
Gıda Mühendisi
Gıda Mühendisleri Odası İl Temsilcisi

Zeynep ERDOĞAN
Gıda Yüksek Mühendisi
Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü

Ayşe ÖZCAN
Gıda Mühendisi
Özkaleli Gıda Sanayi A.Ş.

Orhan ÖZKALELİ
Fabrika Sahibi
Özkaleli Gıda Sanayi A.Ş.

Öğr. Gör. Yasemen ÖZTÜRKEN
Bölüm Öğretim Elemanı

Dr. Öğr. Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
Bölüm Öğretim Elemanı

Doç. Dr. Esmâ Nur GEÇER
Bölüm Başkanı

