



BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ MUSTAFAKEMALPAŞA MESLEK YÜKSEKOKULU



Meslek Yüksekokulumuz 1992–1993 Eğitim-Öğretim yılında Bursa Meslek Yüksekokulu'na bağlı olarak eğitim öğretime başlamıştır. 14.12.1994 tarihinde Bursa Meslek Yüksekokulu'ndan ayrılarak Bağımsız Müdürlük haline gelmiştir.

YÜKSEKOKUL YÖNETİCİLERİ :

Prof. Dr. Mehmet ÖZ	Müdür
Öğr. Gör. Dr. Neşe ÖZMEN	Müdür Yardımcısı
Öğr. Gör. Fatih BİLİCİ	Müdür Yardımcısı
Celal ÇAM	Yüksekokul Sekreteri



Meslek Yüksekokulumuzda 1 Profesör 2 Doçent 1 Doktor Öğretim Üyesi, 11 Öğretim Görevlisi olmak üzere toplam 15 kadrolu Akademik personelimiz bulunmaktadır. Bunlara ilave olarak Üniversitemiz Mühendislik Fakültesi, Karacabey Meslek Yüksekokulu ve Üniversitemizin diğer birimlerinden de Öğretim Elemanı desteği alınmaktadır.

Programlar :

- İşletme Yönetimi
- Muhasebe ve Vergi Uygulamaları
- Pazarlama
- Tohumculuk Teknolojisi
- Organik Tarım
- Gıda Teknolojisi





Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulu öne çıkan alanlar

ALAN 1 :

**TIBBİ VE AROMATİK
BİTKİLER YETİŞTİRİCİLİĞİ:**

Hem Meslek Yüksekokulu öğrencilerine hem de yöremizde üretim yapan girişimci çiftçilerimize tıbbi ve aromatik bitkiler ile yöre için önemli bazı alternatif bitkilerin tanıtımı ve yetiştiriciliği gerçekleştirilmektedir.



ALAN 2 :

**GIDA ÜRETİM VE
UYGULAMA
LABORATUVARI:**

Yüksekokulumuz bünyesinde, projeler ile alınan makine ve ekipmanların bulunduğu gıda üretim laboratuvarında, Gıda Teknolojisi Programı öğrencileriyle uygulamalı olarak birçok gıda üretim prosesi gerçekleştirilmektedir.





BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ MUSTAFAKEMALPAŞA MESLEK YÜKSEKOKULU



UYGULAMA ALANLARI

Meslek Yüksekokulumuz bina ve bahçesinde uygulamaya dönük birimler şunlardır:

- 2 adet Bilgisayar Laboratuvarı
- 1 adet Gıda Laboratuvarı
- 1 adet Mikrobiyoloji Laboratuvarı
- 1 adet Tohum Laboratuvarı
- 1 adet Gıda Üretim ve Uygulama Laboratuvarı
- 6 000 metrekairelik uygulama tarlası



BURS OLANAKLARI

BUÜ ve Eker Süt A.Ş. arasında Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerine burs ve uygulamalı eğitim konularında destek sağlamak amacıyla protokol imzalanmıştır. Bu bağlamda Gıda Teknolojisi Programına yerleşen ve kayıt yaptıran ilk 5 öğrenciye Eker Süt A.Ş. tarafından burs verilmektedir.

YURT

İlçemizde Kredi ve Kredi Yurtlar Kurumuna bağlı yurt bulunmamaktadır. Ancak, Kredi ve Yurtlar Kurumu'nun Mustafakemalpaşa'da bir yurt açma çalışması bulunmaktadır. 250 kız, 250 erkek öğrenci olmak üzere 500 kişilik yurt yapılması için inşaat halindeki yarım bir bina Kredi Yurtlar Kurumu'na devredilmiştir. Ayrıca kız ve erkek öğrenciler için özel yurt ve pansiyonlar da hizmet vermektedir.



SOSYAL VE KÜLTÜREL FAALİYETLER

T.C. Bursa Uludağ Üniversitesi Öğrenci Topluluğuna bağlı olarak faaliyet gösteren bir öğrenci topluluğu bulunmaktadır. Bir öğretim elemanımızın önderliğinde tiyatro çalışmaları yapılmaktadır. Ayrıca, İlçe Halk Eğitimi Merkezi bünyesinde oluşturulan Türk Halk Müziği ve Türk Sanat Müziği koro çalışmaları yapılmaktadır.



İŞLETME YÖNETİMİ PROGRAMI

İşletme Yönetimi Programının amacı; temel işletmecilik bilgi ve becerilerine sahip, özel ve kamu işletmelerinde ara eleman, yönetici yardımcısı veya orta kademe yönetici olarak çalışabilecek, teknolojik ve bilimsel değişimi takip edebilen ve uygulayabilen, piyasaların ihtiyaç duyduğu donanımlara sahip ve sosyal ilişkilerde başarılı mezunlar yetiştirmektir.

İşletme Yönetimi Programı, lise öğrenimi sonrasında iki yıllık eğitim vermektedir. Program TYT puanı ile 40 öğrenci almaktadır.



BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ MUSTAFAKEMALPAŞA MESLEK YÜKSEKOKULU



PAZARLAMA PROGRAMI

Pazarlama programının amacı; teorik ve pratik eğitim yoluyla pazarlama mesleğinin temel becerilerine sahip, girişimci, etkin iletişim becerisi olan ve alanı ile ilgili bilgisayar programlarını kullanabilen bireyler yetiştirmektir. Pazarlama Programı, lise öğrenimi sonrasında iki yıllık eğitim vermektedir. Öğrencilerin mesleği ile ilgili alanlarda 30 iş gününü kapsayan bir stajı tamamlaması da zorunludur. Program TYT puanı ile 30 öğrenci almaktadır.

MUHASEBE VE VERGİ UYG. PROGRAMI

Muhasebe ve Vergi Uygulamaları programının amacı, işletmelerin ihtiyaç duydukları ofis ve muhasebe paket programlarını etkin kullanabilen, mesleği ile ilgili mevzuatı takip edebilen, ticari faaliyetlerde kullanılan defterlerde (yevmiye defteri, büyük defter, envanter defteri, serbest meslek defteri, karar defteri, işletme defteri vb.) mevzuata uygun usul ve esaslara göre muhasebe kayıtlarını tutabilen, vergi uygulamalarını takip edebilen, finansal yapıyı analiz etme ve karar verme becerisine sahip nitelikli teknik elemanlar yetiştirmektir. Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Programında, Örgün Eğitim olarak lise öğrenimi sonrasında iki yıllık eğitim verilmektedir. Öğrencilerin mesleği ile ilgili alanlarda 30 iş gününü kapsayan bir stajı tamamlaması zorunludur. Program TYT puanı ile 40 öğrenci almaktadır.



ORGANİK TARIM PROGRAMI

Organik Tarım Programının eğitim amacı; ekolojik dengenin korunması, her türlü bitkisel ve hayvansal ürünlerin üretimi ile kullanılacak girdilerin organik tarım metoduna uygun olarak üretilmesi ve bu ürünlerin işlenmesi, depolanması ile kontrolünü amaçlayan, tarımdaki çevreye ve insan sağlığına zarar vermeyen modern üretim tekniklerini kullanmayı bilen "Organik Tarım Teknikeri" yetiştirmektir. Program TYT puanı ile 20 öğrenci almaktadır.



TOHUMCULUK TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Tohumculuk Teknolojisi Programı, 2000–2001 eğitim-öğretim yılında açılmıştır. Tohumculuk programının amacı, yüksek verim ve kalitede bitkisel üretim yapabilmek amacıyla, kaliteli ve sertifikalı tarla ve bahçe bitkileri tohumu üretimi ile pazarlamasını yapabilecek, tohumluk laboratuvar, araştırma ve geliştirme alanlarında çalışabilecek, yeterli kültürel bilgi birikimine sahip, iletişim becerisi yüksek nitelikli teknik eleman yetiştirmektir. Program TYT puanı ile 20 öğrenci almaktadır.



GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

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 sanayiinde üretim ve kalite kontrol laboratuvarlarında “Gıda Teknikeri” ünvanı ile çalışabilecek insan gücünü yetiştirmektir. Yüksekokulumuza ait Gıda üretim ve uygulama laboratuvarında, öğrenciler uygulamalı olarak eğitim yapabilmekte, üretim aşamalarına katılabilmektedir. Program TYT puanı ile 35 öğrenci almaktadır.





GIDA UYGULAMA VE ÜRETİM LABORATUVARI

Gıda Uygulama ve Üretim Laboratuvarı, Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerinin, Teknoloji derslerinde öğrendiklerini uygulayarak pekiştirmeleri amacıyla Bursa Uludağ Üniversitesi BAP Projesi ve TANAP Projesi kapsamında Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulumuz bünyesinde kurulmuştur. Bu Uygulama ve Üretim Laboratuvarının da öğrenci uygulamaları yanı sıra hijyenik koşullarda katkısız ve doğal olarak bazı gıda maddelerinin üretimi de gerçekleştirilmektedir. Bu ürünler; Domates ve Biber Salçası, Domates Suyu, Kahvaltılık Cevizli Ezme, Fermente Tarhana, Erişte, Kemalpaşa Tatlısı, Manda Kaymağı, Ceviz Reçeli, İncir Reçeli, Kurutulmuş Karayemiş ve Reçelidir. Üretimi yapılan gıda maddelerinin, Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulumuz bünyesinde döner sermaye üzerinden satışı gerçekleştirilmektedir.

