



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 bir müdürlük haline gelmiştir.

YÜKSEKOKUL YÖNETİCİLERİ :

Prof. Dr. Mehmet ÖZ	Müdür
Öğr. Gör. Dr. Fatih BİLİCİ	Müdür Yardımcısı
Öğr. Gör. Saadet Dilek YILDIZ	Müdür Yardımcısı



Meslek Yüksekokulumuzda 3 Profesör 1 Doktor Öğretim Üyesi, 5 Doktor Öğretim Görevlisi 6 Öğretim Görevlisi olmak üzere toplam 15 kadrolu akademik personelimiz bulunmaktadır. Ayrıca Üniversitemizin Ziraat Fakültesinden, Karacabey ve Teknik Bilimler Meslek Yüksekokullarından ve Üniversitemizin diğer birimlerinden de öğretim elemanı desteği alınmaktadır. Programlar:

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



BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
MUSTAFAKEMALPAŞA MESLEK YÜKSEKOKULU



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.



SERA: Yüksekokulumuzda, Marmara Fide A.Ş. tarafından yaptırılan 100 m² alana sahip bir uygulama serası bulunmaktadır.



ALAN 2:

GIDA ÜRETİM VE UYGULAMA LABORATUVARI:

Yüksekokulumuz bünyesinde, birçok makine ve ekipmanın bulunduğu gıda üretim laboratuvarında, Gıda Teknolojisi Programı öğrencileriyle birçok gıda üretim prosesi uygulamalı olarak gerçekleştirilmektedir.



UYGULAMA ALANLARI

Meslek Yüksekokulumuzun 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
- 1 adet 100 m² Büyüklüğünde Sera
- 6.000 m² Büyüklüğünde Uygulama Tarlası



BURS ve UYGULAMALI EĞİTİM OLANAKLARI

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

Üniversite-özel sektör iş birliğinin artırılmasının hedeflendiği protokoller kapsamında da BUÜ Mustafakemalpaşa MYO Yönetimi,



Tat Gıda A.Ş. ve Etçii Gıda işletmeleriyle çok yönlü bir iş birliği protokolü imzalamıştır. Öğrencilerin pratik kazanımları elde edebilmeleri için Yüksekokulu Yönetiminin girişimleri devam etmektedir.



2022-2023 Eğitim öğretim yılında 25 Gıda Teknolojisi öğrencisine Tat Gıda, Eker, MBH Süt, Martaş, Dink Gıda, Sarten Ambalaj, Etçii Gıda işletmelerinde İşyeri Eğitimi alma imkânı sağlanmıştır.

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.

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 yetiştirmektedir.

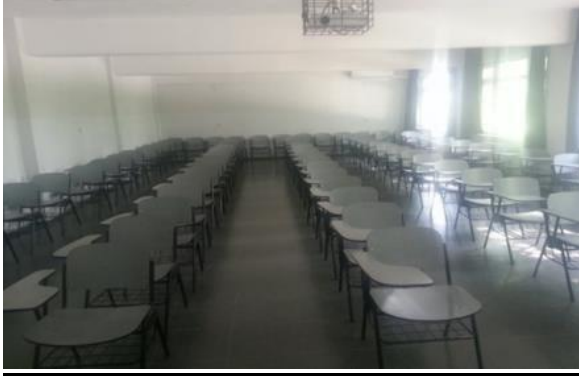
İşletme Yönetimi Programı, lise öğrenimi sonrasında iki yıllık eğitim vermektedir. Program TYT puanı ile 40 öğrenci almaktadır.



BİLGİSAYAR LABORATUVARI I

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. 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 50 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 ürün- lerin işlenmesi, depolanması ile kontrolünü amaçlayan, tarımdaki çevreye ve insan sağlığına zarar ver- meyen



modern üretim tekniklerini kullanmayı bilen "Organik Tarım Teknikeri" yetiştirmektedir. 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 yetiştirmektedir. 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 yetiştirmektedir. Yüksekokulumuza ait Gıda üretim ve uygulama laboratuvarında, öğrenciler uygulamalı olarak eğitim yapabilmekte, üretim aşamalarına katılabilmektedir. Program TYT puanı ile 40 öğrenci almaktadır.



GIDA UYGULAMA VE ÜRETİM LABORATUVARI

Gıda Uygulama ve Üretim Laboratuvarı, Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerinin, teorik derslerinde öğrendiklerini uygulayarak pekiştirmeleri amacıyla Bursa Uludağ Üniversitesi BAP Projesi va TANAP projesi kapsamında Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulumuz bünyesinde kurulmuştur. Bu Uygulama ve Üretim Laboratuvarında öğrenci uygulamalarının yanı sıra hijyenik koşullarda katkısız ve doğal olarak domates ve biber salçası, domates suyu, kahvaltılık cevizli ezme, fermente tarhana, erişte, kemalpaşa tatlısı, manda kaymağı, ceviz reçeli, incir reçeli, kurutulmuş karayemiş ve reçeli gibi ürünler üretilmektedir. Üretimi yapılan gıda maddeleri, Mustafakemalpaşa Meslek Yüksekokulumuz bünyesinde döner sermaye işletmesi üzerinden satılmaktadır.

