

İş garantili yüksekokul

Gaziantep Üniversitesi (GAÜN) Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu bünyesinde 12 programda eğitim alan öğrenciler, mezun olmadan iş bulma imkanı yakalıyor.

GAÜN Rektör Yardımcısı ve yüksekokul müdürü Prof. Cahit Bağcı, AA muhabirine, Gaziantep Organize Sanayi Bölgesi yanında açılan okulun, işletmelerle iç içe olduğunu söyledi.

Okulda, Türkiye'de ilk kez trimester sistemi uygulandığını ifade eden Bağcı, Ayakkabı Tasarımı ve Üretimi, Büro Yönetimi ve Yönetici Asistanlığı, Dış Ticaret, Gıda Teknolojileri, Halıcılık ve Kilimcilik, İşletme Yönetimi, Kuruyemiş Teknolojisi, Lastik ve Plastik Teknolojisi, Lojistik, Muhasebe ve Vergi Uygulamaları, Seramik ve Cam İşlemeciliği, Un ve Unlu Mamuller Teknolojileri programlarında eğitim verdiklerini kaydetti.

Bağcı, bölümlerin hepsinin nitelikli ve sanayicinin ihtiyacı olan alanlarda öğrenci yetiştirdiğini dile getirerek, "Sanayinin nitelikli eleman ihtiyacını karşılıyoruz. Başarılı öğrencilerimiz dikey geçişle fakültelere geçebiliyor. İki dönem teorik eğitim alan öğrenci 3. dönem sanayide uygulamalı eğitimlerine devam ediyor. 2 dönem sanayide çalışıyor. Öğrencilerimizin büyük bölümü

eğitimlerine devam ederken iş buluyorlar" diye konuştu.



Un ve kuruyemiş sanayine üniversiteli elemanlar

Okulda tüm öğrencilere karşılıksız burs verildiğine dikkati çeken Bağcı, "Tercih yapacak ve kısa zamanda iş sahibi olmak isteyen gençleri iş garantili ve prestijli okulumuza bekliyoruz. Sanayiciler sürekli bizden öğrenci istiyor" dedi.

GAÜN Naci Topçuoğlu Meslek Yükse-

kokulu Gıda İşleme Bölümü Başkanı Yrd. Doç. Dr. Hatice Çatal da 30 kontenjanlı Un

ve Unlu Mamuller Teknolojileri programında 14 öğrencinin eğitim gördüğünü, sayının artması gerektiğini vurguladı.

Bölümde kaliteli, güvenilir, ekonomik un ve unlu mamuller yapabilecek nitelikli ara eleman yetiştirdiklerini anlatan Çatal, şunları kaydetti:

"Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF) ile protokolümüz var. Bu çerçevede öğrencilerimize aylık 200 lira burs

imkanı ve istihdam garantisi sunuyoruz. Eğitimlerini bu programda tamamlayan öğrencilerimiz Türkiye'nin her yerinde iş bulabilecek. Okulumuzdaki teknik imkanlar da gayet iyi ve donanımlı bir laboratuvarımız var. Öğrencilerimiz ham madde, un ve unlu mamulleri, değirmencilğe dair tüm aşamaları teorik ve pratik öğreniyor. Öğrenci sayımız az. Programız henüz çok yeni, tanınmıyor. İlk mezunlarımızı vereceğiz. Sektörün talebiyle açılan bir program. Artık sanayiciler, mesleğin kurallarını, hijyeni bilen bilinçli kişilerle çalışmak istiyor."

Kuruyemiş Teknolojisi Bölüm Başkanı Yrd. Doç. Dr. Hüseyin Tekin de öğrencilere hem teorik hem de uygulamalı ders verdiklerini söyledi.

Kuruyemiş sektörünün önemine değinen Tekin, "Yıllık 800 bin ton kuruyemiş üretimimiz var. İç tüketimimiz de çok iyi. Kuruyemiş sektörü canlı, hem iç hem dış piyasada kendini kabul ettirmiş bir sektör. Böyle bir sektörün ara elemana da ihtiyacı var. Zaten burası bu amaçla kuruldu. Öğrenci kontenjanımız 30, geçen yıl 23 öğrenci gelmişti. Öğrencilerimizin tamamı burs alıyor. Mezun olur olmaz iş buluyor" ifadelerini kullandı.

(AA)