



Proje ile; Ezine bölgesinde bulunan gıda işletmelerinin ihtiyaç duyduğu; Ar-Ge, üretim

kalitesi ve duyu analizi faaliyetleri alanında işgücü niteliğinin

arttırılması amacıyla yetkin teknik personelin teorik ve uygulamalı eğitimlerle yetiştirilmesi, bu kapsamda

gereksinim

duyulan istihdamın

güçlendirilmesi ve

sürdürülebilirliğin sağlanması

hedeflenmiştir....



“Katkılarından dolayı Ezine Kaymakamlığı ve Ezine Belediyesine teşekkür ederiz...”

<http://www.ezine.gov.tr/>
www.ezine.bel.tr/



Teorik Eğitimler



Ezine Yöresinde Süt ve Ürünleri Alanında İş Gücü

Niteliğinin Arttırılmasına Yönelik Yenilikçi Mesleki Eğitimlerin Verilmesi



“ Ezine peyniri konusunda
yörede bulunan

mevcut sektör personelinin,

Ezine Meslek Yüksekokulu Gıda
İşleme Programı öğrencilerinin

Bölgede bulunan diğer lise/dengi
eğitim kurumlarında öğrenim
gören/mezun olacak öğrenciler ve
eğitimcilerinin

İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi,
Ar-Ge, Üretim Kalitesi,
Mikrobiyoloji, Kimyasal ve
Duyusal Analiz Faaliyetleri
konularında eğitimlerin verilmesi
amaçlanmıştır.”

Ezine Gıda İhtisas OSB:
www.canakkaleezinegiosb.org/

Ezine Meslek Yüksekokulu:
www.ezinemyo.comu.edu.tr/

Çanakkale İŞKUR Müdürlüğü:
www.canakkaleiskur.gov.tr/

1: Gün:

1.Oturum

09:00-10:00 Açılış

- Protokol Konuşmaları
- Öğr. Gör. Çisem Öge
- 10:00-11:00 İŞKUR Eğitimi
- CV Hazırlama ve Mülakat Eğitimi

• Meltem Ünlü Danacı

11:00-12:00 Öğle Yemeği

2. Oturum

12:00 – 15:00 İş Sağlığı ve Güvenliği
Eğitimi

- Öğr. Gör. Dr. Seda Özdikmenli
Tepeli

15:00 – 17: 00 Ar-Ge Eğitimi

- Doç. Dr. Barış Tuncel

17:00 – 19:00 Üretim Kalitesi

- Dr.Öğr.Üyesi Murat Zorba



II: Gün:

1.Oturum

08:00 -12:00 Mikrobiyoloji

- Doç. Dr. Nükhet Zorba

11:00 -12:00 Öğle Yemeği

2.Oturum

13:00 – 16:00 Kimyasal

- Doç. Dr. Müge İşleten Hoşoğlu
- Arş. Gör. Dr. Hüseyin Ayvaz
- 16:00 – 19:00 Duyusal Analiz
- Prof. Dr. Yonca Yüceer

