

KONAK NEVVAR SALIH İŞGÖREN EĞİTİM KAMPÜSÜ-2 MTAL

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



GIDA TEKNOLOJİSİ NEDİR?

Gıda, Yiyeceklerde bulunan ve canlıların yaşamını devam ettirmesi, büyümesi için gerekli olan protein, vitamin, mineral gibi maddelere denir. Gıda sözcüğü "ilaçlar hariç, yaşamı devam ettirmek için tüketilen tüm yiyecek ve içecekler" anlamında da kullanılır.

Gıda sektörü, Türk ekonomisinin gelişmesinde nüfus, istihdam, beslenme, ham madde ve ihracata katkıları nedeni ile önemli bir rol oynamaktadır. Gıda teknolojisi alanı bu sektöre eleman yetiştirmek için vardır.



ALANIN AMACI NEDİR?

- Gıda Teknolojisi Alanı, sektörün ihtiyaçlarına ve gıda mevzuatlarına uygun üretim yapabilen, gıda kalite kontrol analizlerini yaparak sonuçlarını gıda mevzuatlarına göre yorumlayabilen nitelikli meslek elemanları yetiştirmeyi amaçlamaktadır.
- Gıda Teknolojisi Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nda;
 - 1.Gıda Kalite Kontrol
 - 2.Gıda İşleme dalları yer almaktadır.



GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMINI TAMAMLAYAN ÖĞRENCİLER;

- Yeni çağ becerileri ve tasarım odaklı düşünme yaklaşımı doğrultusunda meslek etiği ve ahilik, iş sağlığı ve güvenliği, proje hazırlama, çevreyi koruma, etkili iletişim kurabilme, girişimcilik ve işe uyum sağlama konularında mesleki gelişim sağlayacak becerileri kazanmaktadır.



GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMINI TAMAMLAYAN ÖĞRENCİLER;

- Mikrobiyolojik yöntemlere uygun bir şekilde mikroorganizmaları inceleme,
- Gıdalarda mikroorganizma gelişimini ve gıda zehirlenmelerini önlemek için gereken işlemleri yapma,
- Uluslararası ölçü sistemlerine uygun kütle, hacim, yoğunluk/kıvam ölçümü yapma ,
- Maddedeki fiziksel, kimyasal değişimleri açıklama,
- Gıda bileşenlerini, özelliklerini ve işleme sırasındaki gıda bileşenlerindeki değişimleri açıklama,
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak laboratuvarda; araç gereçleri kullanma,
- Analizler için gerekli temel fiziksel ve kimyasal işlemleri ve analiz sonrası işlemleri yapma,
- Üretim uygulamalarını tekniğine uygun şekilde yapma becerileri kazandırılmaktadır.



GIDATEKNOLOJİSİ ALAN DERSLERİMİZ

9. SINIF

- Hijyen ve Sanitasyon
- ▶ Laboratuvar Teknikleri
- ▶ Maddede Temel Değişim ve ölçümler

10. SINIF

- ▶ Maddede Temel Değişim ve Ölçümler
- ▶ Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler
- ▶ Gıda Kimyası
- ▶ Gıda Muhafaza ve Ambalajlama Teknikleri

11. SINIF

- ▶ Süt vesüt ürünlerini işleme
- ▶ Sebze ve meyve işleme teknolojisi
- ▶ Hububat ve hububat ürünleri teknolojisi
- ▶ Bitkisel yağ üretim teknolojisi
- ▶ Özel gıdalar,Çay işleme
- ▶ Beslenme, Gıda Güvenliği
- ▶ Gıdalarda fiziksel ve duyuusal analizler
- ▶ Gıdalarda Temel Kalite Kontrol Analizler
- ▶ Gıdalarda mikrobiyolojik analizler
- ▶ Gıda ambalajları ve kontrolü
- ▶ Gıda üretim teknolojileri

12. SINIF

- ▶ Et ve et ürünleri teknolojisi
- ▶ İşletmelerde Beceri Eğitimi
- ▶ Gıdalarda kalite kontrol analizleri

SEKTÖR İLE İŞBİRLİKLERİ;



- **METRO** gros marketin sağlayacağı eğitim ve stajyer alım desteği ile güncel teknik bilgi ve becerileri okulumuz Gıda Teknolojisi alanına kazandırılmıştır.
- **Zeytincilik Araştırma Enstitüsü** ile yürütülen çalışmalar ile sektör işbirliği devam ettirilmektedir.

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI MEZUNLARI ;

- 1. Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Diploması
- 2. İşyeri Açma Belgesi
- 3. Teknisyenlik Unvanı
- (TYT PUANI) + 48 = Yerleştirme Puanı (Alanı dışındaki tüm ön lisans bölümlerini tercih ettiklerinde kullanılacak puan)
- (TYT PUANI) + 72 = Yerleştirme Puanı (ek puanlı) (Yandaki tabloda yer alan ön lisans bölümlerini tercih ettiklerinde kullanılacak puan)

ÖĞRETİM PROGRAMLARI	Öğretim süresi
Arıcılık	2
Aşçılık	2
Bağcılık	2
Bahçe Tarımı	2
Bitki Koruma	2
Biyokimya	2
Çay Tarımı ve İşleme Teknolojisi	2
Çim Alan Testi ve Yönetimi	2
Endüstriyel Bitkiler Yetiştiriciliği	2
Endüstriyel Tavukçuluk	2
Fındık Eksperliği	2
Fidan Yetiştiriciliği	2
Kesme Çiçek Yetiştiriciliği	2
Mantarcılık	2
Organik Tarım	2
Ormancılık ve Orman Ürünleri	2
Pazarlama	2
Peyzaj ve Süs Bitkileri	2
Seracılık	2
Sulama Teknolojisi	2
Süs Bitkileri Yetiştiriciliği	2
Süt ve Besi Hayvancılığı	2
Şarap Üretim Teknolojisi	2
Tarım	2
Tarım Makineleri	2
Tarımsal İşletmecilik	2
Tarımsal Ürünler Muhafaza ve Depolama Teknolojisi	2
Tarla Bitkileri	2
Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	2
Tohumculuk	2

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI MEZUNLARI ;

➤ 4 yıllık lisans bölümleri;

Beslenme ve Diyetetik	4
Gıda Teknolojisi	4
Yiyecek İçecek İşletmeciliği	4
Organik Tarım İşletmeciliği	4
Gastronomi	4
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4
Konaklama İşletmeciliği	4
Konaklama ve Turizm İşletmeciliği	4
Seyahat İşletmeciliği	4
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	4
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	4
Turizm Rehberliği	4
Turizm ve Otel İşletmeciliği	4
Turizm ve Otelcilik	4



MEZUNLAR NE İŐ YAPAR HANGİ İŐ ORTAMLARINDA ÇALIŐABİLİR;

➤ GIDA KONROL TEKNİSYENLERİ

- Gıda üretimi yapan fabrikaların laboratuvarlarında ,özel gıda laboratuvarlarında iş olanağı bulabilmektedir.Her türlü gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreç içerisinde alınan numunelerinin duyuşal,fiziksel,kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini kendi başına veya ekiple yapar.



MEZUNLAR NE İŐ YAPAR HANGİ İŐ ORTAMLARINDA ÇALIŐABİLİR

- **GIDA TEKNİSYENLERİ**
- Hizmet sektöründe yemek fabrikaları,ekmek fabrikaları,pastaneler,unlu mamüller üreten kuruluşlar vb. yerlerde çalışabilirler.



GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI MEZUNLARI ;

➤ GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ



➤ GIDA KALİTE KONTROL BÖLÜMÜ



**SAĞLIKLI NESİLLER İÇİN
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI**

