

GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ



ALANIN TANIMI

- Gıda teknolojisi alanı, tarım ve hayvancılığa dayalı ham maddeleri modern teknolojileri uygulayarak işleyen ve güvenli gıda üretimini sağlamak için duysal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik yönden gıda kontrol hizmetlerini gerçekleştirerek tüketime uygun gıda maddeleri üreten ve insan beslenmesine sunan bir teknoloji dalıdır.
- Bu amaçla da günümüz ihtiyaçlarına yönelik eğitim vermeyi hedefleyen Meslek ve Teknik Okullarımızda Gıda Teknolojisi Alanında eğitim vermeye başlamıştır.



ALANIN ALTINDA YER ALAN DALLAR :

- Gıda Kontrol Dalı
- Süt İşleme Dalı
- Hububat İşleme Dalı
- Çay üretimi ve İşleme Dalı
- Sebze ve Meyve İşleme Dalı
- Zeytin İşleme Dalı
- Gıda teknolojisi Alanı altı daldan oluşmasına rağmen, okulumuzda sadece **Gıda İşleme Dalında orta öğretim düzeyinde eğitim verilmektedir**

ALANIN GEREKTİRDİĞİ ÖZELLİKLER

- Gıda teknolojisi teknisyeni olmak isteyenlerin;
 1. Normal düzeyde genel yeteneğe sahip,
 2. Kimya ve biyoloji konularına ilgili,
 3. Gözleri sağlam ve görme gücü yüksek,
 4. Dikkatli ve sorumluluk sahibi,
 5. Başkaları ile işbirliği yapabilen kimseler olmaları gerekir.



EĞİTİM ve KARIYER İMKANLARI

- Meslek eğitimi, Kız Meslek ve Kız Teknik Liselerinin Gıda Teknolojisi alanının diploma programında verilmektedir. Eğitim süresi dört yıldır.Okulumuz **Anadolu meslek olarak eğitime devam etmektedir.**
- Meslek Yüksekokullarını başarıyla bitirenler dikey geçiş sınavında başarılı oldukları takdirde, alanları ile ilgili dört yıllık fakültelere devam edebilirler.Devam edebilecekleri bölüm ve fakülteler;
- Beslenme ve Diyetetik
- Kimya
- Biyokimya
- Ev Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği
- Ziraat Mühendisliği
- Gıda Mühendisliği



Bu alandan mezun olan bir gıda kontrol teknisyeninin görevleri;

- • İş organizasyonu yapmak.
- • Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak.
- • Analiz öncesi hazırlık yapmak.
- • Numuneyi analize hazırlamak.
- • Numunun duyuşal, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analizlerini yapmak.
- • Analiz sonrası işlemleri yapmak.
- • Analiz formlarını doldurmak.
- • Analiz sonuçlarını mevzuatlara göre değerlendirmek.
- • Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek.

ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

- Gıda Kontrol teknisyenleri, gıda üretimi yapan fabrikalarının laboratuvarlarında, özel gıda kontrol laboratuvarları vb. yerlerde iş imkanı bulabilmektedirler. Hizmet sektöründe marketler, yemek fabrikaları, pastaneler vb yerlerde de kalite kontrol elemanı olarak çalışabilirler. İş yerlerinde belli bir süre çalışanlar , laboratuvar sorumlusu olabilmektedirler. Gıda sektöründe gelişmiş teknolojilerden yararlanarak üretim yapan işletmelerin çoğalması bu alanda nitelikli eleman ihtiyacını sürekli kılıcaktır. Hizmet sektöründe; marketler, yemek fabrikaları, ekmek fabrikaları, pastaneler unlu mamüller üreten kuruluşlar vb. yerlerde de kalite kontrol elemanı olarak çalışabilirler











- Hazırlayan :Döne TAVLA