



Gıda sanayisinin gelişmesi; kaliteli üretimin artmasına ve dış pazarda rekabetin çok hızlı olan bilimsel ve teknik gelişmelerin yakından izlenmesine, uygun teknoloji transferine, çeşitli ve kaliteli ürünlerin üretimine bağlıdır. Gıda sektörünün gelişmesi nitelikli gıda kontrol ve üretim elemanlarına olan ihtiyacı daha da artırmıştır. Bu amaçla da günümüz ihtiyaçlarına yönelik eğitim vermeyi hedefleyen Mesleki ve Teknik Eğitim okullarımızda "Gıda Teknolojisi Alanı"nda eğitim vermeye başlanmıştır. Gıda Teknolojisi Alanı, tarım ve hayvancılığa dayanan ham maddeleri modern teknoloji uygulayarak işleyen ve gıda üretimini sağlamak için duyuşal, fiziksel ve mikrobiyolojik yönden gıda kontrol hizmetlerini geliştirerek tüketime uygun gıda maddeleri üreten ve insan beslenmesine sunan bir teknoloji alanıdır. Gıda sektöründe üretim kalitesinin artırılması iyi bir teknolojiye, ambalajlamaya, uygun muhafazaya, dağıtıma ve depolama sistemine bağlıdır. Gıda sektörünün uluslararası standartlarda kaliteli ürün üretme ve pazarlama çabaları eğitilmiş, nitelikli, yetiştirilmiş eleman ihtiyacını artırmaktadır.

OKULUMUZ GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

"GIDA TEKNOLOJİSİ DALI & GIDA KONTROL DALI"

❖ **Gıda Kontrol Dalı;** her türlü gıdanın üretimden tüketimine kadar geçen süreç içerisinde alınan numunelerin;

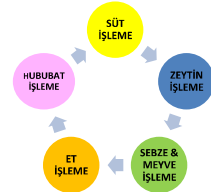
- ✓ kimyasal
- ✓ fiziksel
- ✓ mikrobiyolojik
- ✓ duyuşal



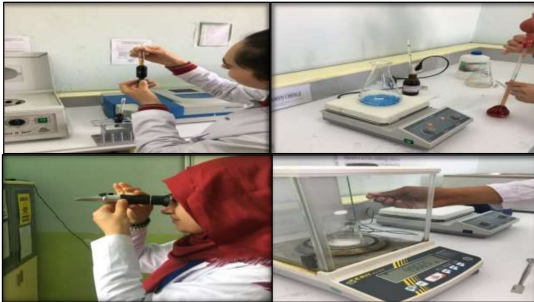
analizlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişiler ile orta ve büyük ölçekte gıda üretimi yapan gıda sektörü kuruluşlarının üretiminde görev yapabilecek teknisyenler yetiştirecektir.

❖ **Gıda Teknolojisi Dalı;** Türk Gıda Mevzuatına uygun üretim yapabilen, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmeyi amaçlanmaktadır.

Gıda Teknolojisi Dalı Mezunlarının Çalışma Alanları



Laboratuvar Çalışmaları:



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI MEZUNLARI İŞ İMKANLARI:

"Teknisyen" ünvanı ile kamu ve özel kuruluşlarda görev alabilmektedir.

Özel Gıda Kontrol Laboratuvarları

Gıda Üretimi Yapan Firma Laboratuvarları ve Üretim Alanları

Kamu İl Kontrol Laboratuvarları

❖ Ayrıca mezunlarımız "İşyeri Açma Belgesi" ile kendi işyerlerini açma imkanlarına sahip olabilmektedir.

❖ Avrupa'da işe girme imkanı sağlayan "Europass" mesleki yeterlilik belgesine sahip olunabilmektedir.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI MEZUNLARININ AKADEMİK İMKANLARI:

Lisans Programları	Önlisans	Programları
•Beslenme ve Diyetetik •Gıda Teknolojisi •Organik Tarım İşletmeciliği •Gastronomi ve Mutfak Sanatları	•Aşçılık •Bağcılık •Bahçe Tarımı •Bitki Koruma •Çay Tarımı ve İşleme Teknolojisi •Endüstriyel Tavukçuluk •Et ve Et Ürünleri Teknolojisi •Fındık Ekspertizi •Fidan Yetiştiriciliği •Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi •Gıda Teknolojisi •Kümes Hayvanları Yetiştiriciliği •Mantarçılık •Sebze ve Meyve İşleme Teknolojisi	•Organik Tarım •Pastacılık ve Ekmekçilik •Seracılık •Pazarlama •Su Ürünleri İşleme Teknolojisi •Süt ve Ürünleri Teknolojisi •Tarımsal İşletmecilik •Tarımsal Ürünler Muhafaza ve Depolama Teknolojisi •Turizm ve Otel İşletmeciliği •Yağ Endüstrisi •Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi

❖ Önlisans programlarına, üniversite sınavından (TYT) alınacak puana ilave okul **ek puan** avantajıyla; lisans programlarına ise **MTOK kontenjanı** avantajıyla yerleşmek mümkündür.

ETKİNLİKLERİMİZ:

(Üniversite ve Fabrika Teknik Gezileri)



İLETİŞİM:

Gölmarmara Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Adres :Yeni Cami Mah. Gaziler Cad. No 1 45580 Gölmarmara / MANİSA
<http://golmarmaramtal.meb.k12.tr>

Tlf: 0236 515 25 12