

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

Türkiye’de gıda sanayinin dış gelişmelere paralel olarak gelişmesi, kaliteli üretimin artması ve dış pazarda rekabetin çok hızlı olan bilimsel ve teknik gelişmelerin yakından izlenmesine, uygun teknoloji transferine, çeşitli ve kaliteli ürünlerin üretimine bağlıdır.

Gıda sektöründe ISO (Uluslararası Standart Organizasyon) ve HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Standardı) uygulanmaktadır. Sektörlerle ilgili Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Gıda İşinleme Yönetmeliği, Gıda Maddeleri Tüzüğü, AB Gıda Mevzuatı gibi ulusal ve uluslararası yasalar, tüzükler ve yönetmelikler vardır. TSE (Türk Standartları Enstitüsü), EOQ (Avrupa Kalite Kontrol Örgütü) vb. kuruluşlar da gıda sektörünün gelişmesine olumlu yönde etkileyerek 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 alanında eğitim vermeye başlamıştır.



Gıda Teknolojisi Alanı, tarım ve hayvancılığa dayanan hammaddeleri 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 dalıdır. Gıda sektöründe üretim kalitesinin artırılması iyi bir teknolojiye, ambalajlama, uygun muhafaza, dağıtım ve depolama sistemine bağlıdır. Gıda sektörünün uluslararası standartlarda kaliteli ürün üretme ve pazarlama çabaları eğitimli, nitelikli, yetişmiş eleman ihtiyacını artırmaktadır.

Okulumuz Gıda Teknolojisi Alanı Gıda Kalite Kontrol Dalı ve Gıda Teknolojisi Dalı olarak öğrencilerimize eğitim vermekte olup ve kamu ve özel sektör kuruluşların üretim süresince görev yapabilecek “teknisyen” elemanlar yetiştirmektedir.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANINDA YER ALAN DALLAR:

1.Gıda Teknolojisi Dalı

2.Gıda Kalite Kontrol Dalı

yer almaktadır.

Gıda Teknolojisi Dalı:

İş Bulma İmkanları:

Bu daldan mezun olanların “Teknisyen” ünvanı gıda üretim denetim ve alanlarında çalışabilmektedir. “İşyeri açma belgesi” ile kendi işyerlerini açabilmekle beraber “EUROPASS” belgesi ile Avrupa ülkelerinde çalışma imkanına sahip olabilmektedirler. Mezun Gıda Teknisyenlerinin çalışabilecekleri gıda sektörleri aşağıdaki gibidir.

➤ HUBUBAT VE HUBUBAT ÜRÜNLERİ İŞLEME



“Hububat ve hububat ürünleri işleme elemanı; hububat ve ürünleri işleme elemanı, kendi başına ve belirli süre içerisinde, Türk Gıda Mevzuatı’na uygun olarak hijyenik ortamda hububat ve ürünleri üretimi için iş organizasyonunu yapma; gerekli ham madde ile üretimde kullanılan araç-gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol edebilme, basit bakım ve temizliğini yapma; ürünü ambalajlama ve depolama işlerini yapma bilgi ve becerisine sahip, nitelikli kişidir.”

➤ SEBZE-MEYVE VE ÜRÜNLERİ İŞLEME



“Sebze-meyve ve ürünleri işleme elemanı, kendi başına ve belirli süre içerisinde, Türk Gıda Mevzuatı’na uygun olarak hijyenik ortamda taze sebze-meyveleri satışa hazırlama, sebze-meyve ürünleri üretimi için iş organizasyonunu yapma, gerekli ham madde ile üretimde kullanılan araç ve gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol edebilme, basit bakım ve temizliğini yapma, ürünü ambalajlama ve depolama işlerini yapma bilgi ve becerisine sahip, nitelikli kişidir. ”

➤ **SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEME**



“Süt ve süt ürünleri işleme elemanı, kendi başına ve belirli süre içerisinde, Türk Gıda Mevzuatı’na uygun olarak hijyenik ortamda süt ve süt ürünleri üretimi için iş organizasyonunu yapma, gerekli ham madde ile üretimde kullanılan araç ve gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol edebilme, bu araçların basit bakım ve temizliğini yapma, ürünü ambalajlama ve depolama işlerini yapma bilgi ve becerisine sahip, nitelikli kişidir.

➤ **ÇAY İŞLEME**



“Çay işleme elemanı, kendi başına ve belirli süre içerisinde, Türk Gıda Mevzuatı’na uygun olarak hijyenik ortamda siyah, yeşil ve bitkisel çay üretimi için iş organizasyonunu yapma, gerekli ham madde (çay) ile üretimde kullanılan araç- gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol edebilme, bu araçların basit bakım ve temizliğini yapma, ürünü harmanlama, ambalajlama ve depolama işlerini yapma bilgi ve becerisine sahip, nitelikli kişidir. ”

➤ **BİTKİSEL YAĞ ÜRETİMİ**



“Bitkisel yağ üretimi elemanı, kendi başına ve belirli süre içerisinde, Türk Gıda Mevzuatı’na uygun olarak hijyenik ortamda bitkisel yağ üretimi için iş organizasyonunu yapma, gerekli ham madde ile üretimde kullanılan araç - gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol edebilme, bu araçların basit bakım

ve temizliğini yapma, ürünü ambalajlama ve depolama işlerini yapma bilgi ve becerisine sahip, nitelikli kişidir. ”

➤ **ET VE ET ÜRÜNLERİ**



“Et ve et ürünleri elemanı, Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak sosis, salam, pastırma, sucuk vb. ürünleri imal eden firmalarda üretim için iş organizasyonunu yapma, gerekli ham madde ile üretimde kullanılan araç - gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol edebilme, bu araçların basit bakım ve temizliğini yapma, ürünü ambalajlama ve depolama işlerini yapma bilgi ve becerisine sahip, nitelikli kişidir. ”

➤ **ALKOLSÜZ VE ALKOLLÜ İÇECEKLER**



“Alkosüz ve alkollü içecek üretim elemanı, kendi başına ve belirli süre içerisinde, Türk Gıda Mevzuatı’na uygun olarak hijyenik ortamda içecek üretimi için iş organizasyonunu yapma, gerekli ham madde ile üretimde kullanılan araç- gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol edebilme, bu araçların basit bakım ve temizliğini yapma, ambalajlama ve depolama işlerini yapma bilgi ve becerisine sahip, nitelikli kişidir. ”

➤ **ÖZEL GIDALAR**



“Özel gıdalar (çikolata, lokum, helva vb.) üretim elemanları; kendi başına ve belirli süre içerisinde, Türk Gıda Mevzuatı’na uygun olarak hijyenik ortamda özel gıda ürünleri üretimi için iş organizasyonunu yapma; gerekli ham madde ile üretimde kullanılan araç-gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol

edebilme, basit bakım ve temizliğini yapma; ürünü ambalajlama ve depolama işlerini yapma bilgi ve becerisine sahip, nitelikli kişilerden oluşur.”

Meslek Elemanında Aranılan Özellikler:

- Üretimde kullanılan alet ve ekipmanların kullanımına özen gösteren,
 - Vücut yapısı güçlü ve sağlıklı,
 - Gıda sektöründe çalışmasına engel herhangi bir bulaşıcı hastalığı olmayan ya da hastalığın taşıyıcısı olmayan,
 - Gözlerini ve ellerini birlikte ustalıkla kullanabilen,
 - Dikkatli ve tedbirli, ekip çalışmasına yatkın,
 - İş güvenliğine dikkat eden,
 - Hijyen ve sanitasyon kurallarını uyan,
 - Meslekî eğitim almış,
 - İş disiplinine sahip,
- kişiler olmaları gerekir.

Gıda Kalite Kontrol Dalı:



Her türlü gıdanın üretimden tüketimine kadar geçen süreç içerisinde alınan numunelerin duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini laboratuvarında kendisi ya da ekiple belirli bir süre içerisinde yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişiler yetiştirir.

İş İmkanları:

Mezunlar “Teknisyen” ünvanı ile kamu ve özel kuruluşların laboratuvarlarında görev almaktadırlar. Gıda laboratuvar teknisyenleri, gıda üretimi yapan fabrikalarının laboratuvarlarında, özel gıda kontrol laboratuvarları vb. yerlerde iş imkânı bulabilmektedirler. Hizmet sektöründe marketler, yemek fabrikaları, pastaneler vb. yerlerde de kalite kontrol elemanı olarak çalışabilirler. İş yerlerinde belli bir süre çalışanlar, laboratuvar sorumlusu olabilmektedirler. EUROPASS belgesi ile Avrupa ülkelerinde çalışma imkanına sahip olabilmektedirler.

Meslek Elemanında Aranılan Özellikler:

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

KARİYER İMKANLARI:

Meslek liselerinin Gıda Teknolojisi Alanından mezun olanlar üniversite sınavında başarılı olmaları durumunda lisans programlarına MTOK kontenjanı avantajıyla ya da önlisans programlarına Ek Puan avantajıyla devam edebilirler. Bölümünden mezun olanlar istedikleri takdirde;

Lisans programlarından:

Beslenme Ve Diyetetik,

Gıda Teknolojisi,

Organik Tarım İşletmeciliği,

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerine yerleşebilmektedir.

Önlisans programlarından:

Arıcılık

Aşçılık

Bağcılık

Bahçe Tarımı

Bitki Koruma

Çay Tarımı ve İşleme Teknolojisi
Endüstriyel Tavukçuluk
Et ve Ürünleri Teknolojisi
Fındık Eksperliği
Fidan Yetiştiriciliği
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi
Gıda Teknolojisi
İkram Hizmetleri
Kümes Hayvanları Yetiştiriciliği
Mantarcılık
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi
Organik Tarım
Ormancılık ve Orman Ürünleri
Pastacılık ve Ekmekçilik
Pazarlama
Peyzaj ve Süs Bitkileri
Sağlık Turizmi İşletmeciliği
Seracılık
Sulama Teknolojisi
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi
Süs Bitkileri Yetiştiriciliği
Süt ve Besi Hayvancılığı
Süt ve Ürünleri Teknolojisi
Tarım Makineleri
Tarımsal İşletmecilik
Tarımsal Ürünler Muhafaza ve Depolama Teknolojisi

Tarla Bitkileri

Tıbbi ve Aromatik Bitkileri

Tohumculuk Teknolojisi

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Turizm ve Seyahat Hizmetleri

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi (Deđirmencilik)

Yağ Endüstrisi

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi bölümlerine ek puan avantajı ile yerleşebilmektedir.