

# GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



# 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



## ALANIN AMACI

- Gıda Teknolojisi alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçlarına ve gıda mevzuatlarına uygun üretim yapabilen, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.



# DAL PROGRAMLARI

## o Gıda kalite Kontrol





# KULLANILAN ALET VE MALZEMELER

**Her türlü gıda ve gıda katkı maddesi,  
Gıda üretiminde kullanılan makineler,  
Analizler için laboratuvar araç gereçleri,  
Gerektiğinde bilgisayar,  
Çeşitli kimyasal maddeler**



# MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ ÖZELLİKLER

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



# İSTİHDAM ALANLARI :

- Kamu, İşletme ve özel Laboratuvarlarda,
- Kalite kontrol laboratuvarlarında,
- Süt ürünleri üreten işletmelerde,
- Hububat ürünleri üreten işletmelerde,
- Zeytin ürünleri üreten işletmelerde,
- Şekerleme ürünleri üreten işletmelerde,
- Çay üretimi yapan işletmelerde vb yerlerde çalışabilirler.









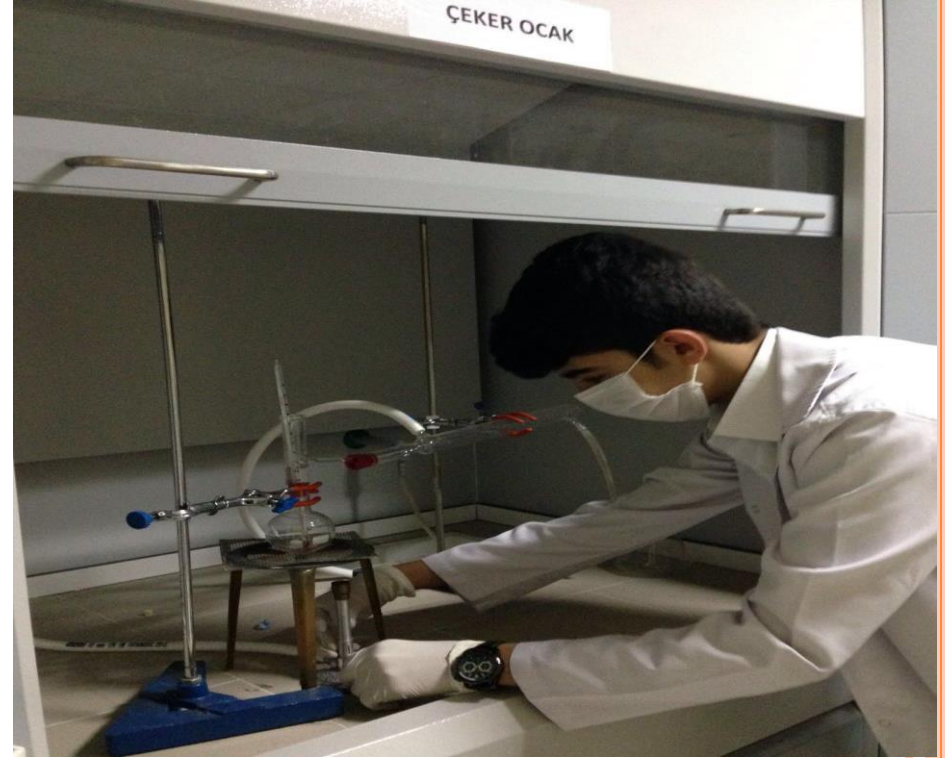
## 4 YILLIK PROGRAMLAR;

- Beslenme ve Diyetetik ( Yüksekokul )
- Gıda Mühendisliği ( Yüksekokul )
- Ziraat Mühendisliği(Yüksekokul)
- Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği ( Yüksekokul )
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları ( Yüksekokul )



# EK PUAN GELECEK MESLEK YÜKSEK OKULU PROGRAMLARI

- Aşçılık
- İkram Hizmetleri
- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Turizm ve Seyahat Hizmetleri
- Çay Eksperliği
- Endüstriyel Tavukçuluk
- Et ve Ürünleri Teknolojisi
- Gıda Kalite Kontrol ve Analizi
- Gıda Teknolojisi
- Kümes Hayvanları Yetiştiriciliği
- Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi
- Sağlık turizmi İşletmeciliği
- Su Ürünleri İşleme Teknolojisi
- Süt ve Ürünleri İşleme Teknolojisi
- Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi
- Yağ Endüstrisi
- Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi



# ALANIN MEVCUT DURUMU VE GELECEĐİ

- Ülkemizin Avrupa BirliĐi uyum çalışmaları kapsamında ele alınan en önemli sektörlerden birisi de gıda sektörüdür.
- Gıda sektörünün uluslararası standartlarda kaliteli ürün üretme ve pazarlama çabaları işletmelerde oto kontrol laboratuvarların artışı dolayısıyla eğitilmiş, nitelikli, yetişmiş eleman ihtiyacını artırmaktadır.





# ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

- Gıda Kontrol teknisyenleri, gıda üretimi yapan fabrikalarının laboratuvarlarında, özel gıda kontrol laboratuvarları vb. yerlerde iş imkanı bulabilmektedirler.



# ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

- Gıda sektöründe gelişmiş teknolojilerden yararlanarak üretim yapan işletmelerin çoğalması bu alanda nitelikli eleman ihtiyacını sürekli kılacaktır. Hizmet sektöründe; marketler, yemek fabrikaları, ekmek fabrikaları, pastaneler unlu mamuller üreten kuruluşlar vb. yerlerde de kalite kontrol elemanı olarak çalışabilirler.



# LABORATUVAR ARAÇLARI





# LABORATUVAR ARAÇLARI



# LABORATUVAR ARAÇLARI



# BÖLÜMDEN KARELER







# BÖLÜMDEN KARELER











# YOĞURT MAYALAMA





# SÜTTE ASİTLİK DENEYİ





# SÜTTE, AYRANDA ASİTLİK TAYİNİ



# ETÜVDE KURU MADDE TAYİNİ



# KURUTMA



# SALÇADA KURUTMA





# DESİKATÖRDE NEM



# SİRKE MAYASI



# SAĞLIKLI BESLENME SERGİSİ



# TARIM FOTOĞRAF SERGİSİ





# MÜZE GEZİSİ



# GIDA FUARI GEZİMİZDEN



# SÜT FABRİKASI GEZİMİZ





# MEYVE SUYU FABRİKA GEZİSİ





# KİTAP FUARI GEZİSİ



# TÜBİTAK PROJEMİZ





# TÜBİTAK PROJEMİZ



# TÜBİTAK PROJEMİZ





# TÜBİTAK PROJEMİZ



# TÜBİTAK FUARI





WhatsApp Video 2022-09-14 at 22.28.31.mp4



# TEŐEKKÜRLER

**AYNUR POLAT**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜM ÖĞRETMENİ**

