



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

HAYDİ SAĞLIKLI YARINLAR İÇİN GÜVENLİ GIDA ÜRETİM ZİNCİRİNDE SENDE ROL AL...



ALANIN TANIMI

- Gıda teknolojisi alanı, tarım ve hayvancılığa dayalı ham maddeleri modern teknolojileri uygulayarak işleyen ve güvenli gıda üretimini sağlamak için duyuşal, 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.



ALANIN ALTINDA YER ALAN MESLEKLER

GIDA ÜRETİM TEKNİSYENİ



GIDA LABORATUVAR TEKNİSYENİ



GIDA LABORATUVAR TEKNİSYENİ

- Gıda laboratuvar teknisyeni; her türlü gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreç içerisinde alınan numunelerinin duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini laboratuvarında kendi başına veya ekiple belirli bir süre içerisinde yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişidir.



GIDA ÜRETİM TEKNİSYENİ

- Gıda üretim teknisyeni; her türlü gıdanın üretimi için iş organizasyonunu yapan, gerekli ham madde ile üretimde kullanılan araç ve gereçleri tanıyıp kullanabilen, gıdanın üretilmesini sağlayan, kontrol edebilen, ürünü ambalajlama ve depolama bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişidir.



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.



ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

- Gıda laboratuvar teknisyenleri, gıda kontrol laboratuvarlarında görev yaparlar. Laboratuvar ortamı kapalı ve temizdir, ancak üretim yapılan yer sıcak, ıslak, rutubetli ve kokulu olabilir. İş, genel olarak ayakta yapılır.



ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

- Gıda üretim teknisyenleri, gıda üreten fabrikalar ve imâlathanelerde görev yaparlar. Gıda üretim ortamı temiz, sıcak/serin, ıslak, rutubetli, kokulu tozlu ve gürültülü olabilir. İş, kapalı ortamda ve genel olarak ayakta yürütülür. Meslek elemanları gıda, kimya ve ziraat mühendisleri, biyologlar, veterinerler ve gıda teknikerleriyle iletişimde bulunurlar. İş başında mesleklerinin gerektirdiği özel kıyafetler giyerler.



GÖREVLERİ

- İş organizasyonu yapmak. • Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak. • Analiz öncesi hazırlık yapmak. • Numuneyi analize hazırlamak. • Numunenin duyuşal, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analizlerini yapmak. • Analiz sonrası işlemleri yapmak. • Analiz formlarını doldurmak. • Analiz sonuçlarını mevzuatlara göre değerlendirmek. • Meslekî gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek.
- İş organizasyonu yapmak. • Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak. • Ham maddeleri hazırlamak. • Gıda sektöründe yer alan her türlü gıdaları (İçme sütü ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, sebze ve meyve ürünleri, tahıl ve tahıl ürünleri, kurubaklagil, bitkisel yağlar,ferman-tasyon ürünleri, şeker ve şekerli ürünler, çay, ve diğer ürünleri üretmek)

İSTİHDAM ALANLARI

- Kamu, işletme 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.



TARLADAN SOFRAYA



HEDEFLER

- Gerek gıda endüstrisi gerekse gıda eğitim ve araştırmaları için kaliteli gıda teknoloğu yetiştirmek
- Eğitim ve araştırma kurumları, devlet, ticari kurumlar ve tüketiciler arasındaki bağlantıyı kurmak
- Gıdaların bozulmaması ve kaybolmaması için çevremizi korumak
- Ulusal tüketim ve ticaret için besleyiciliği ile ekonomik değeri arttırılmış yeni gıda ürünlerini sunmak
- Yeni ürünlerin gelişimi için gıda endüstrisi atıklarından yararlanmak
- Gıda endüstrisi için danışmanlık yapmak
- Gıda ürünlerinin teşhisine yönelik ayrıntılı gıda analizlerini gerçekleştirmek
- Öğrenci ve personel değişim programları sayesinde gıda teknolojisi bölümleri ve endüstrisi arasında uluslararası düzeyde işbirliği kurmak
- Güvenli ve besleyici gıdaların önemi hakkındaki farkındalığı yani bilinci oluşturmak için organize olmak

EK PUAN GELECEK MESLEK YÜKSEK OKULU PROGRAMLARI

- Aşçılık
- İkram Hizmetleri
- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Turizm ve Seyahat Hizmetleri
- Çay Ekserliği
- 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 eğitimli, nitelikli, yetişmiş eleman ihtiyacını artırmaktadır.



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.

