

FAHRİ KIRAZ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

ALAN ADI	GIDA TEKNOLOJİSİ
HİZMETE GİRİŞ TARİHİ	2013
MEVCUT DALLAR	GIDA KONTROL ANALİZLERİ – GIDA İŞLEME
ALAN ŞEFİ	ELİF ALADAĞ (Alan Şefi)
ALAN ÖĞRETMENLERİ	Semih KANATLAR (Atölye Şefi) Yasemin KOÇ KARADAĞ (Atölye Şefi) Nur KARATAŞ (Atölye Şefi) Fatma OK KARAOĞUL Meral AYAR Hanife Aslı ALPOĞAN
LABORATUAR SAYISI	3
SÜT ÜRÜNLERİ (YOĞURT) ÜRETİM TESİSİ	1
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA KONTROL DALI ÖĞRENCİ SAYILARI	2021 - 2022 ÖĞRETİM YILI 9. SINIF:25/ 10.SINIF:27 / 11.SINIF:56 / 12.SINIF:10



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

Gıda Teknolojisi alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır. Gıda, insanlık tarihi boyunca stratejik bir üründür. Gıda güvenliği devletlerin en önemli konusu olmuştur. Dünyada son 10-15 yıl içinde gıda kalite ve güvenliği konusunda önemli yasal değişikliklere gidilerek gıda güvenliği açısından tüketiciyi daha ciddi biçimde korumayı hedef alan yasalar oluşturulmuş, gıda üreten firmalara işletme koşullarını geliştirmek ve iyileştirmek yolunda zorunluluklar getirilmiştir. Gıda konusunda daha fazla gelişme potansiyeline sahip ülkemizde gelecekte iddia sahibi olabilmemiz için, vizyon ve hedefleri iyi belirlememiz, kaynaklarımızı, enerjiyi, iş gücünü, bilgiyi ve teknolojiyi etkin kullanmamız gerekmektedir. Ülkemizin ekolojik avantajlarından kaynaklanan ürün çeşitliliği ve kalitesini ekonomik anlamda değerlendirmesi için;

gıda işleme, ambalajlama, muhafaza süreçleri ile gıda kalite ve kalite yönetim sistemlerinde çalışacak nitelikli elemanlara ihtiyacı vardır. Dünyada gıda ihtiyacında kendine yetebilen sayılı şanslı ülkelerden biri olan ülkemizde mezunlarımızın en verimli, en güvenilir ve en kaliteli şekilde yetiştirilmeleri gerekmektedir.



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANININ 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.

Ülkemizin Avrupa Birliği uyum çalışmaları kapsamında ele alınan en önemli sektörlerden birisi de gıda sektörüdür. Son yıllarda dünyada gıda sektöründe ilkel yöntemler terk edilerek çağdaş teknolojiye ağırlık verilmektedir.

Bunun nedenleri;

- Yeni teknolojik buluşlar ve izlenen modernizasyon,
- Yeni gıda formülleri,
- Ürünlerin çeşit yönünden giderek artması,
- Tüketici damak zevkinin ve sosyal yaşantının değişmesi,
- Ambalajlamada tüketicinin giderek aradığı üstün albeni niteliğinin ya da arz biçiminin önem kazanması,
- Gramajda çeşitlenme ihtiyacının doğması gibi faktörlerdir.

Gıda sektörünün uluslararası standartlarda kaliteli ürün üretme ve pazarlama çabaları işletmelerde oto kontrol laboratuvarlarının artışı dolayısıyla eğitilmiş, nitelikli ve yetişmiş eleman ihtiyacını artırmaktadır.



ALANIN DAL PROGRAMLARI

1. GIDA İŞLEME

2. GIDA KONTROL ANALİZLERİ

Tanımı: Gıda laboratuvarlarında duyuusal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz ve kontrol yapma yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Gıda Laboratuvar Teknisyenliği mesleğinin yeterliliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

- ❖ OKULUMUZDA GIDA KONTROL ANALİZLERİ VE GIDA İŞLEME DALI PROGRAMLARI UYGULANMAKTADIR.

ÖĞRENCİLERİMİZİN ÜNİVERSİTE EĞİTİMİ İÇİN ALANLARINDA BAŞVURABİLECEĞİ;

LİSANS PROGRAMI

- BESLENME VE DİYETETİK
- GIDA TEKNOLOJİSİ
- YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ
- TURİZM FAKÜLTESİ LİSANS PROGRAMI
- GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (TURİZM FAKÜLTESİ)
- GIDA MÜHENDİSLİĞİ

NOT: Öğrencilerimiz bunların dışında istediği her alanda eğitim görme hakkına da sahiptir.



YERLEŞİLEBİLECEK ÖNLİSANS PROGRAMLARI

- AŞÇILIK
- İKRAM HİZMETLERİ
- TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ
- TURİZM VE SEYAHAT HİZMETLERİ
- ÇAY EKSPERLİĞİ
- ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
- GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ
- GIDA TEKNOLOJİSİ
- KÜMES HAYVANLARI YETİŞTİRİCİLİĞİ
- MEYVE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ
- SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ
- SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
- YAĞ ENDÜSTRİSİ

- ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANIN ALTINDA YER ALAN MESLEKLER

- Gıda Laboratuvar Teknisyeniği,
- Süt ve Süt Ürünleri Operatörlüğü,
- Hububat ve Hububat Ürünleri Operatörlüğü,
- Çay Üreticiliği ve Operatörlüğü,
- Sebze-Meyve ve Ürünleri Operatörlüğü,
- Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Operatörlüğü

GIDA TEKNOLOJİSİ İŞ İMKÂN LARI – MEZUNLARI NERELEDE ÇALIŞIR?

Bölüm mezunlarına "Gıda Teknikeri" unvanı verilmektedir. 2 yıllık Gıda Teknolojisi mezunları, gıda endüstrisi ile ilgili kamu ve kuruluşlarında, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında, İl Sağlık Müdürlüğünde, Orman Bakanlığında kontrol laboratuvarlarında, belediyelerde, özel sektörde gıda üreten fabrikalarda ve laboratuvarlarında teknik eleman sıfatı ile iş bulma imkânına sahiptir. Ayrıca kendilerine ait işletmelerde çalışmaları da mümkündür.

Gıda Teknolojisi İş İmkânları Şunlardır:

- Tarım Orman Köy İşleri Bakanlığı kontrol Laboratuvarı
- Hıfzıssıhha Enstitüsü
- Belediye başkanlıkları
- İl Sağlık Müdürlükleri
- Su ürünleri ile sebze ve meyve ürünlerinin işlendiği ve depolandığı işletmeler
- İçme, kullanma, sanayi sularının, et, süt ürünleri, şekerli ve unlu gıda ürünlerinin üretildiği işletmelerin kalite kontrol merkezleri
- Çevre koruma laboratuvarları ve ilaç işletmeleri

Gıda Teknolojisi Bölümü Ne İş Yapar? Gıda teknikeri görevleri şunlardır:

- Her türlü gıdanın işlenmesinde çeşitli teknikleri uygular ve bu teknikleri geliştirir.
- Gıdaların insan sağlığına uygun olup olmadığını öğrenmek amacı ile çeşitli analizler yapar, analiz sonuçlarını raporlaştırır ve gerektiğinde yetkililerle paylaşır.
- Gıdaların ambarlarda depolanırken çeşitli zararlılardan zarar görmemesi için gerekli tedbirleri alır.
- Gıda hijyeni ve sanitasyonunu kontrol eder.
- Bozulmuş, son kullanma tarihi geçmiş veya insan sağlığını tehdit edici ürünlerin piyasaya sürülmesini önler.
- Gıdaların uygun koşullarda paketlenmesi ve pazarlanmasını sağlar.



GIDA TEKNOLOJİSİ LABORATUVARLARINDAN FOTOĞRAFLAR













