

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

Beslenme, geçmişten günümüze insanoğlunun temel ihtiyaçlarından biridir. Bu ihtiyacın karşılanması için gıda sektörü küresel düzeyde hızla değişen pazar ve rekabet koşulları ile sürekli bir etkileşim içindedir.

Gıda sektörü Türk ekonomisinin gelişmesinde nüfus, istihdam, beslenme, hammadde ve ihracata katkıları nedeni ile önemli bir rol oynamaktadır. Gelecekte bu rolün daha da artacağı bir gerçektir.

Gıda Teknolojisi programı dört yıl olarak tasarlanmış, 9 ve 10. sınıflarda ortak dersler ile alan ortak dersleri, 11 ve 12. sınıflarda ise ortak dersler ile dallara özel derslerin okutulması planlanmıştır. Öğrenciler alan eğitimine 10. sınıfta başlar ve bu sınıfın sonunda dal seçimi yaparak 11 ve 12. sınıfta dal eğitimine devam eder.

Gıda Sektörü Alanı Programında;

- Gıda Kalite Kontrol
 - Gıda İşleme
- dalları yer almaktadır.

Okulumuzda sadece Gıda Kalite Kontrol dalı bulunmaktadır. Bu dala ait mikrobiyoloji ve kimya laboratuvarı olmak üzere 2 atelyemiz bulunmaktadır.

Gıda Kalite Kontrol dalı

Bu programda öğrenciye; teorik bilgilerin yanında sahip olduğumuz donanımlı mikrobiyoloji ve kimya laboratuvarlarımız aracılığı ile uygulamalı analiz bilgileri de verilmektedir.

Analizler için gerekli temel fiziksel-kimyasal işlemler, ham maddelerde ve işlenmiş gıdalarda duyuusal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrol analizleri, üretim süreci kontrolleri, gıda ambalajları, etiketleri ve kontrolleri, gıda güvenliği ve beslenme ilkeleri ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması hedeflenmektedir

Gıda Kalite Kontrol Dalına Ait Kazanımlar

- Yeterli ve dengeli beslenme kurallarına uygun olarak besin öğelerinin yapı ve işlevlerini açıklar, kişinin özellikleri ve yaşam tarzına göre doğru besin gruplarından menü planlar.
- Mevzuata ve kimya laboratuvarı güvenlik ve çalışma kurallarına uygun olarak laboratuvarında; araç gereçleri kullanır, gıda örneği alır ve örneği analize hazırlar, analizler için gerekli temel fiziksel ve kimyasal işlemleri ve analiz sonrası işlemleri yapar.
- Türk Gıda Mevzuatı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Tebliğlerini, Toplam Kalite Yönetimi ve İSO standartlarını uygular.
- İşletme spesifikasyonları ve tolerans sınırlarına göre gıdalarda fiziksel ve duyuusal kontrolleri, depo ve sevkiyat kontrollerini, nem ve toplam kuru madde tayinlerini yapar, duyuusal test tekniklerini uygular.
- Kimya laboratuvarı güvenlik ve çalışma kurallarına ve analiz metoduna göre çözelti hazırlar, ham maddelerde ve işlenmiş gıdalarda kalite kontrol analizlerini yapar ve analiz sonuçlarını TKG ve ilgili standartlarla karşılaştırır.
- Aseptik tekniğe uygun olarak mikrobiyoloji laboratuvarında kişisel hazırlıklar ile malzeme ve araç hazırlıklarını yapar, besiyeri hazırlar, alınan numuneyi analize hazırlar, kültür elde eder, mikroskopik inceleme yapar, hijyen ve sanitasyon kontrolü için işletme ortamından ekim yapar.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Tebliğlerine göre ambalajın şartnameye uygunluğunu, ambalajlanmış son ürünleri ve gıda etiketlerini kontrol eder.
- Üretim tekniğine uygun olarak gıdaların üretim akış şemalarını çizer.

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Tebliğlerine göre ürün kalite karakteristiklerini nitelendirerek üretim süreci kontrollerini yapar

Staj Eğitim bilgileri

- 3308 sayılı "Mesleki Eğitim Kanunu" gereğince, işletmelerde mesleki eğitim gören öğrencilere, işletmelerce asgari ücretin net %30 u kadar ücret verilir.
- Eğitim gören öğrencilerin iş kazası ve meslek hastalıkları ile ilgili sigorta primleri devletçe karşılanır.
- Öğrenciler, mesleki eğitim yaptıkları işletmelerin sosyal imkânlarından faydalanır.

Okulumuzun Gıda Teknolojisi öğrencileri genel olarak aşağıda ki işletmelerde staj görmektedirler.

ANADOLU EFES BİRACILIK VE MALT SAN.A.Ş.

AOÇ SÜT FB.

MND GIDA SAN.

TMO TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ

ANKARA HALK EKMEK FABRİKASI

UNO UNMAŞ UNLU MAMULLER A.Ş.

DOĞADAN GIDA A.Ş.

COCA COLA İÇECEK ÜRETİM A.Ş.

ÜLKER GIDA A.Ş.

HERO BABY HERO GIDA SAN.VE TİC.A.Ş.

TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ

TİGEM

NUHUN ANKARA

Bu firmalarda staj eğitimin yanı sıra mezuniyet sonrası çalışma imkanı da bulunmaktadır.

Mesleki Eğitimde İlerleme

Meslek liselerinin Gıda Teknolojisi alanının Gıda Kontrol dalından mezun olanlar ek puan desteğiyle DGS ve yükseköğretime giriş sınavlarında başarılı oldukları takdirde, ÖSYS Kılavuzunda da belirtilen aşağıda ki programlara yerleşebilirler.

- Bitki Koruma.
- Bitkisel Üretim ve **Teknolojileri**.
- **Gıda** Mühendisliği.
- **Gıda Teknolojisi**.
- Kimya.
- Tarımsal Genetik Mühendisliği.
- Tarımsal Biyoteknoloji.
- Biyokimya
- Gastronomi
- Beslenme ve Diyetetik

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

Mezun olan öğrenciler Gıda Kontrol Teknisyeni unvanı almaya hak kazanırlar.

Gıda Kontrol Teknisyeni

Planlanmış olan üretimin gerçekleşmesi için gıda mühendisi ve gıda teknikerinin gözetimi altında;

- Her türlü gıda maddelerinin (hububat, süt ve süt ürünleri, çeşitli et ürünleri, bitkisel gıdalar) işlenmesinde çeşitli teknikleri kullanır,
- Gıdaların sağlığa uygunluğunu kontrol için gıdalardan ve gıda katkı maddelerinden örnekler alır,
- Laboratuvarında değişik yöntemler kullanarak duyu, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler yapar, sonuçları yorumlar, gerekli raporları düzenler, çıkan sonuçları ilgili kişilere iletir,
- Kaliteli ve standart ürün üretilmesini sağlar,
- İşletmelerde hijyen ve temizlik kurallarını uygular veya uygulanmasını sağlar,
- Gıda üretiminde kullanılan en son teknolojileri takip eder,
- Gıdaların uygun bir şekilde paketlenmesini ve muhafazasını sağlar.

Gıda teknolojisi teknisyeni olmak isteyenlerin;

- Genel yeteneğe sahip,
- Kimya ve biyoloji konularına ilgili,
- Gözleri sağlam ve görme gücü yüksek,
- Dikkatli ve sorumluluk sahibi,
- El ve parmaklarını ustalıkla kullanan,
- Başkaları ile işbirliği yapabilen kişiler olmaları gerekir.

Çalışma Ortamı ve Koşulları

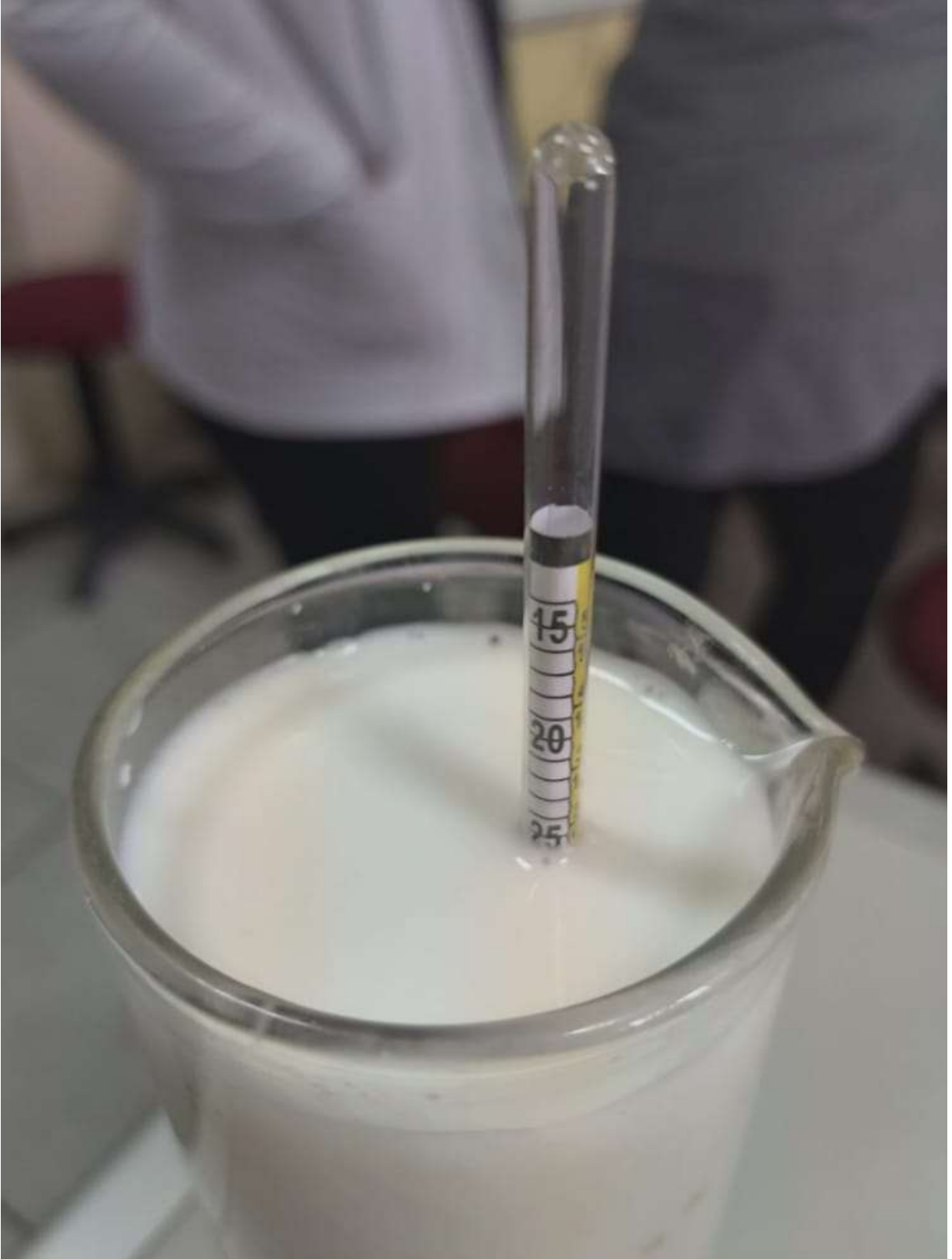
Gıda teknolojisi teknisyeni, özel sektörde gıda üreten fabrikaların üretim ve laboratuvar bölümlerinde, kamu kuruluşlarının gıda laboratuvarlarında görev yaparlar. Laboratuvar ve iş ortamı temizdir. Ancak, üretim yapılan yer sıcak, rutubetli ve kokulu olabilir. Meslek elemanları gıda mühendisleri, kimya mühendisleri, biyologlar, veterinerler, diyetisyenler ve gıda teknikerleriyle iletişimde bulunurlar.

Çalışma Alanları ve İş Bulma Olanakları

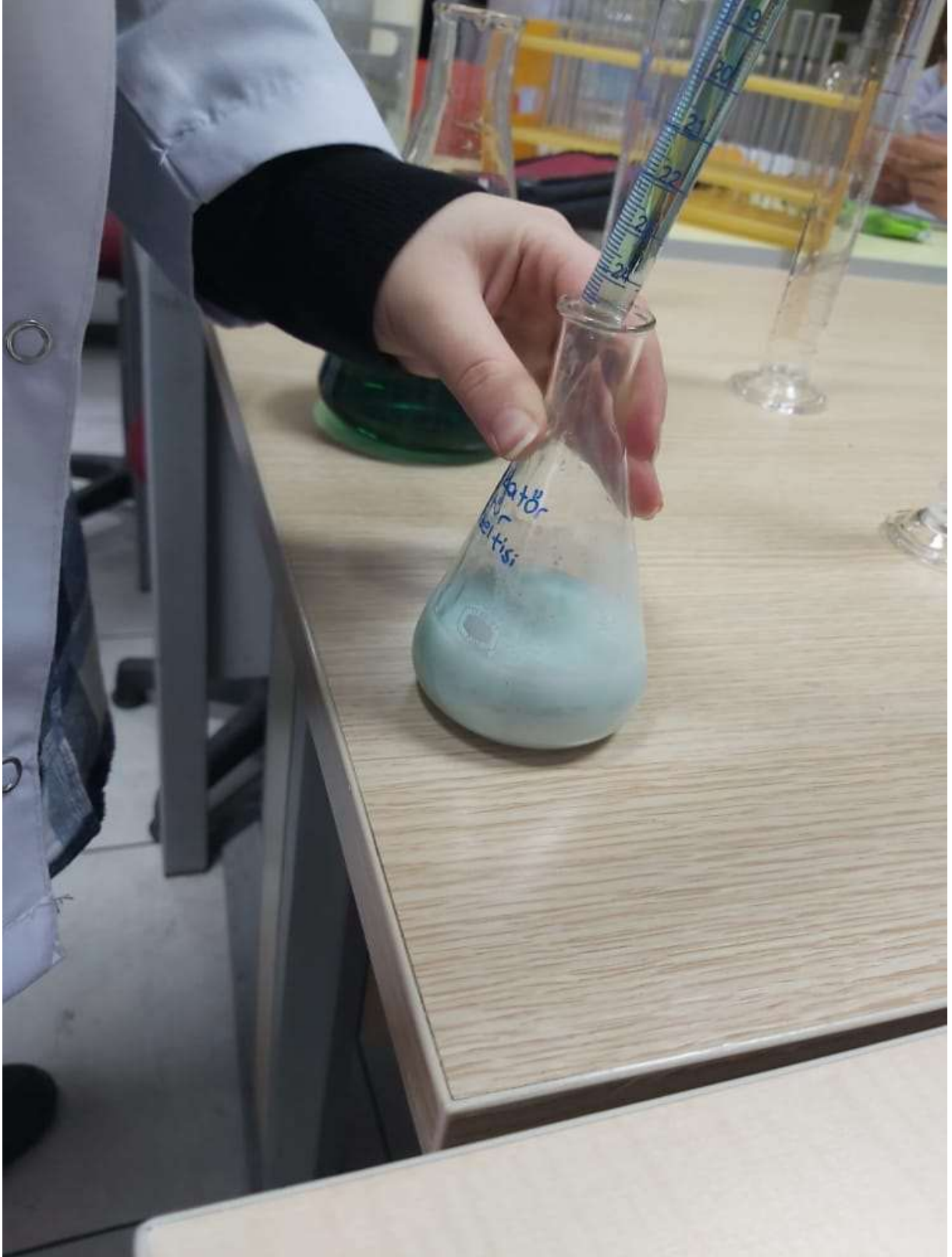
Gıda kontrol teknisyeni/Gıda teknolojisi teknisyenleri, gıda sanayii ile ilgili kamu (Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarları, Hıfzısıhha Enstitüsü, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri vb.) ve özel sektör kuruluşlarında gıda üreten fabrikaların gıda laboratuvarlarında ve özel gıda laboratuvarlarında ara teknik eleman olarak çalışırlar.

Okulumuz 2018-2019 mezun öğrencilerinden **Büşra Güler** MND GIDA da önce stajını tamamlamış daha sonra da çalışma hayatına aynı işyerinde devam etmektedir.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



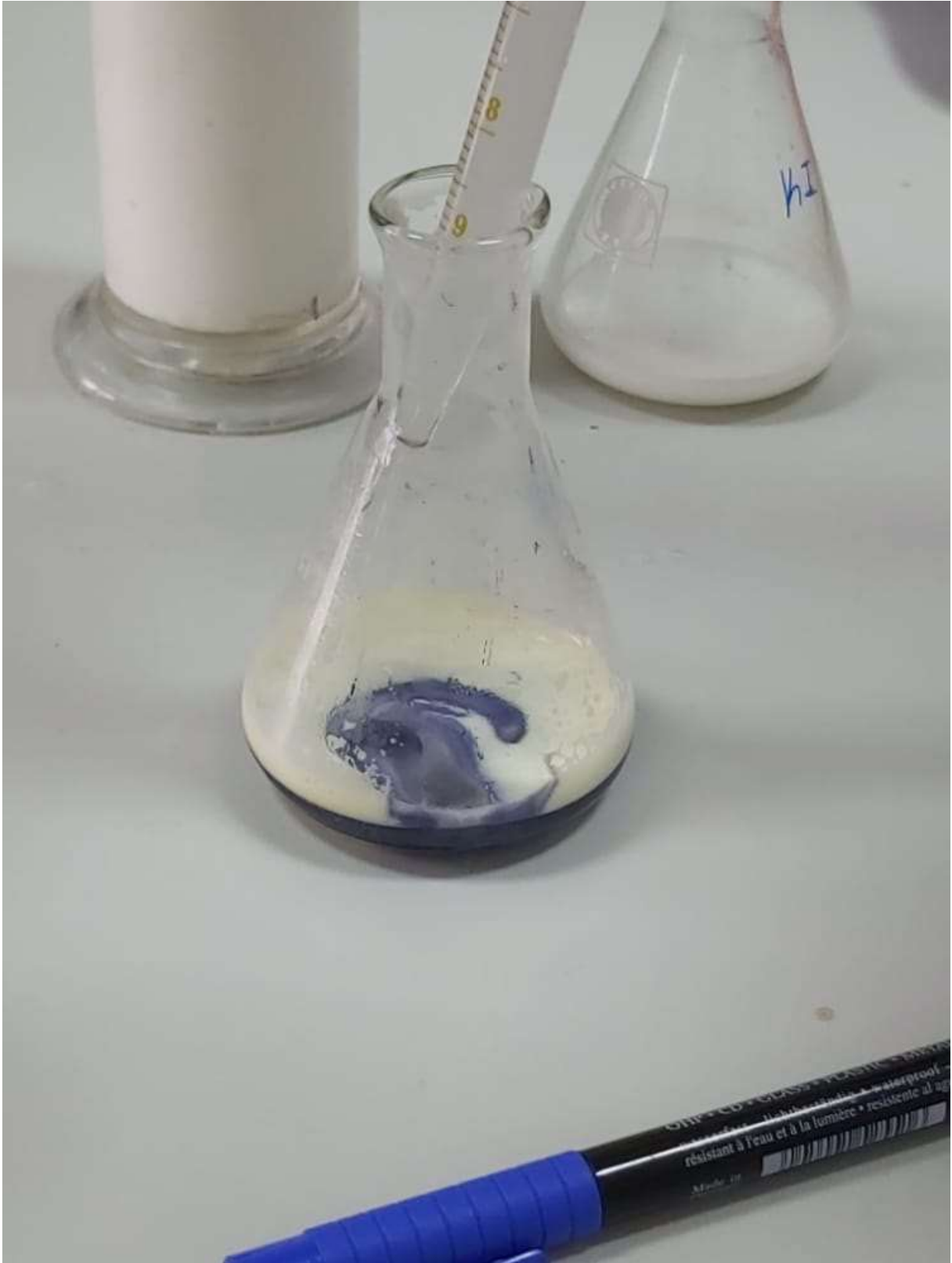
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



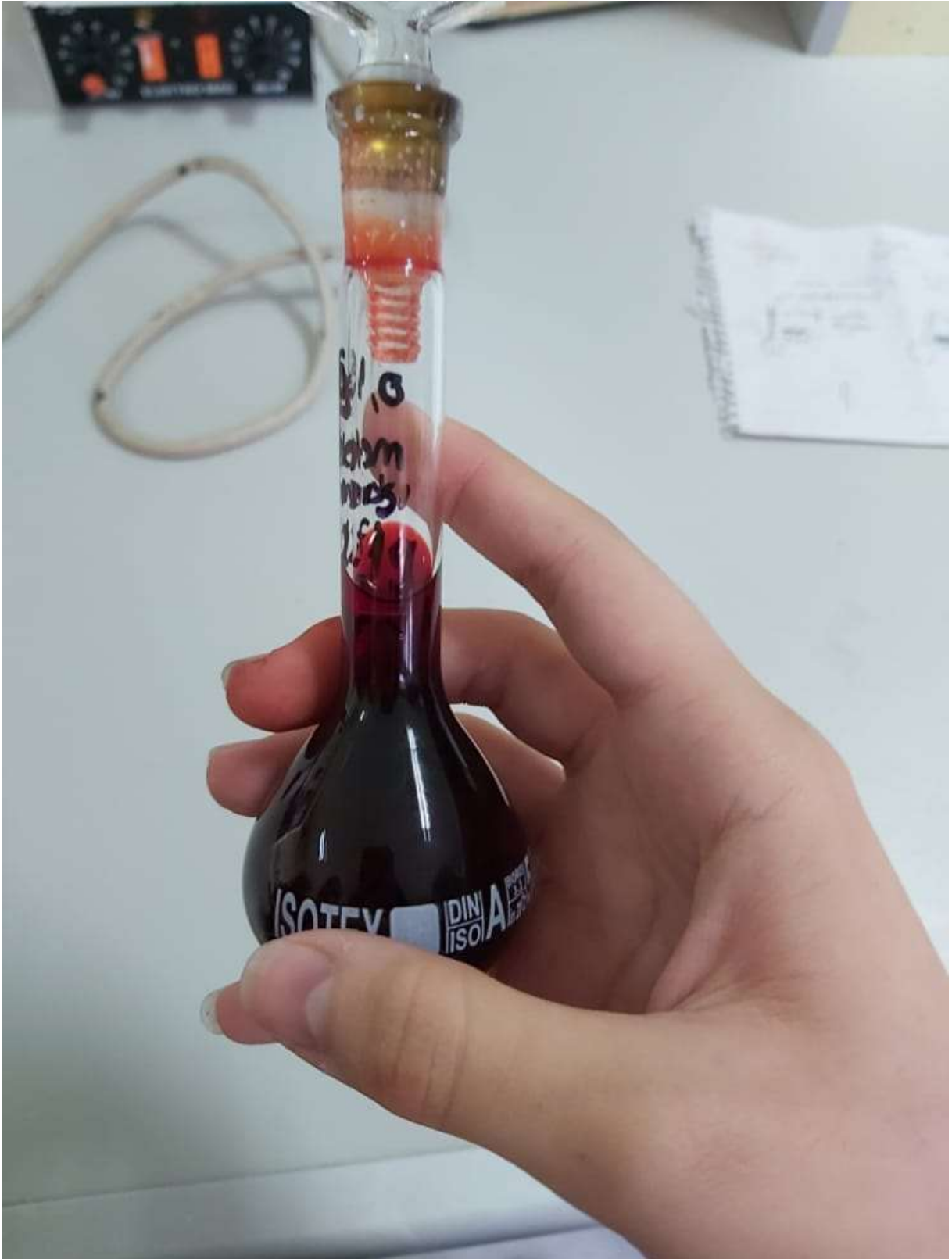
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

