

# GIDA TEKNOLOJISI ALANI



GIDA TEKNOLOJISI DALI

# **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.

## **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 MEVCUT DURUMU VE GELECEĞİ**

Ülkemizde Avrupa Birliğine uyum çalışmaları kapsamında ele alınan en önemli sektörlerden birisi de gıda sektörüdür. Türkiye’de gıda sanayinin dış gelişmelere paralel olarak gelişmesi; kaliteli üretimin artmasına, bilimsel ve teknik gelişmelerin yakından izlenmesine, uygun teknoloji transferine, çeşitli ve kaliteli ürünlerin üretimine bağlıdır. Gıda sektörünün uluslararası standartlarda kaliteli ürün üretme ve pazarlama çabaları, işletmelerde oto kontrol laboratuvarlarının artması dolayısıyla eğitimli, nitelikli, yetişmiş eleman ihtiyacını da artırmaktadır. Ayrıca ülkemizdeki gıda sektörlerinin problemlerini çözmek ve dünya ölçeğinde hak edilen yere gelmek için gıda sektöründe yeni düzenlemelere ihtiyaç duyulmuştur. Bu amaçla 27.05.2004 tarihinde gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair 5179 sayılı kanun çıkarılmıştır. Gıda sektöründe ISO (Uluslararası Standart Organizasyon) ve HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Standardı) uygulanmaktadır. Sektörlerle ilgili Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Gıda İşleme 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 gelişmesini olumlu yönde etkileyerek nitelikli gıda kontrol ve gıda üretim elemanlarına olan ihtiyacı artırmıştır.

## **ALANIN ALTINDA YER ALAN DALLAR :**

- Gıda Teknolojisi Dalı

## **GIDA TEKNOLOJİSİ DALI:**

### **AMACI :**

Gıda Teknolojisi Dalında; 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 kişileri yetiştirmek hedeflenmektedir. Bu alandan mezun olan bir gıda kontrol teknisyeninin,

### **GÖREVLERİ :**

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

### **İŞ BULMA İMKANLARI :**

Gıda Kontrol teknisyenleri, gıda üretimi yapan fabrikalarının laboratuvarlarında, özel gıda kontrol laboratuvarları vb. yerlerde iş imkanı bulabilmektedirler. Hizmet sektöründe marketler, yemek fabrikaları, pastaneler vb yerlerde de kalite kontrol elemanı olarak çalışabilirler. İş yerlerinde belli bir süre çalışanlar , laboratuvar sorumlusu olabilmektedirler. 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 mamüller üreten kuruluşlar vb. yerlerde de kalite kontrol elemanı olarak çalışabilirler. Ayrıca kendilerine ait işletmelerde çalışmaları da mümkündür.

- Tarım ve Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarı
- Hıfzıssıhha Enstitüsü
- Belediye Başkanlıkları
- İl Sağlık Müdürlükleri
- Su ürünleri ile sebze ve meyve ürünlerinin işlendiği ve depolandığı işletmeler, zeytin ürünleri üreten işletmeler, çay üretimi yapan işletmeler

- İçme - kullanma - sanayi sularının, et, süt rnleri, Őekerli ve unlu gıda ürünlerinin üretildiği işletmelerin kalite kontrol merkezleri
- evre koruma laboratuvarları ve ilaç iŐletmeleri vb.

### **GiriŐ KoŐulları :**

Öđrencilerin sağlık durumu, Gıda Teknolojisi alanı altında yer alan mesleklerin gerektirdiği iŐleri yapmaya uygun olmalıdır.

### **ğRENCİLERİMİZİN ÜNİVERSİTE EğİTİMİ İÇİN ALANLARINDA BAŐVURABİLECEđİ; LİSANS PROGRAMI ( 4 yıllık )**

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

**NOT: Öđrencilerimiz bunların dıŐında istediği her alanda eğitim görme hakkına da sahiptir.**

### **YERLEŐİLEBİLECEK ÖNLİSANS PROGRAMLARI ( 2 yıllık )**

- AŐÇILIK
- İKRAM HİZMETLERİ
- TURİZM VE OTEL İŐLETMECİLİđİ
- TURİZM VE SEYAHAT HİZMETLERİ
- ÇAY EKSPERLİğİ
- ET VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
- GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ
- GIDA TEKNOLOJİSİ
- KÜMES HAYVANLARI YETİŐTİRİCİLİđİ
- MEYVE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ
- SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ
- SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ
- YAđ ENDÜSTRİSİ
- ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ

## **GIDA TEKNOLOJİSİ ALANIN ALTINDA YER ALAN MESLEKLER**

- Gıda Laboratuvar Teknisyenliđi,
- Süt ve Süt Ürünleri Operatörlüğü,
- Hububat ve Hububat Ürünleri Operatörlüğü,
- Çay Üreticiliđi ve Operatörlüğü,
- Sebze-Meyve ve Ürünleri Operatörlüğü,
- Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Operatörlüğü

## **GIDA TEKNOLOJİSİ LABORATUVARLARINDAN FOTOĞRAFLAR**







