

ALAN ADI: GIDA TEKNOLOJİSİ

1. ALANIN AMACI:

Gıda Teknolojileri alanında gıda ile ilgili üretim süreçlerinin her aşamasında görev alabilecek teknik ara eleman yetiştirmek üzere gereken eğitim öğretimi vermek ve gıda teknolojileri uygulamalarında yer alan meslek elemanlarını sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan meslekî yeterlikleri kazanmış, nitelikli kişiler olarak yetiştirmek amaçlanmaktadır.

2. DAL İSİMLERİ:

Gıda Kontrol Dalı

Süt İşleme Dalı

Hububat İşleme Dalı

Sebze ve Meyve İşleme Dalı

Çay Üretimi ve İşleme Dalı

Zeytin İşleme Dalı

3. OKULUMUZDA BULUNAN DALLAR:

Gıda Kontrol Dalı

Süt İşleme Dalı

Hububat İşleme Dalı

4. MESLEK ELEMANINDA ARANAN ÖZELLİKLER:

Gıda Teknolojisi Teknisyeni olmak isteyenlerin;

- Normal düzeyde genel yeteneğe sahip,
- Laboratuvarlarda ve üretim ortamlarında çalışmayı seven,
- Kimya ve biyoloji konularına sahip,
- Gözleri sağlam ve görme gücü yüksek,
- Dikkatli ve sorumluluk sahibi,
- Başkaları ile işbirliği yapabilen kişiler olması gerekmektedir.

5. MEZUN ÖĞRENCİNİN GİDEBİLECEĞİ İSTİHDAM ALANLARI:

Gıda Teknolojisi Teknisyenleri, gıda üretimi yapan fabrikalarını laboratuvarlarında ve üretim alanlarında, özel gıda kontrol laboratuvarlarında, hizmet sektöründe ekmek fabrikaları, yemek fabrikaları, marketler, pastaneler gibi unlu mamuller üreten işyerlerinde çalışabilirler. Başlıca,

- Kamu ve özel laboratuvarlarda,
- Kalite kontrol laboratuvarlarında,
- Süt ürünleri üreten fabrikalarda,
- Et ürünleri üreten fabrikalarda,
- Hububat ürünleri üreten fabrikalarda,

- Su ürünleri ile sebze ve meyve ürünlerinin işlendiği ve depolandığı işletmelerde,
- İçme, kullanma, sanayi suları analiz laboratuvarlarında,
- Zeytin ürünleri üreten işletmelerde,
- Şekerleme ürünleri üreten işletmelerde,
- Çay üretimi yapan işletmelerde vb yerlerde

6. Mezun öğrencinin gidebileceği LİSANS PROGRAMLARI:

Lise öğrenimlerini bu alanda tamamlayan öğrenciler, üniversiteye giriş sınavında başarılı oldukları takdirde dört yıllık fakültelerin ilgili bölümleri ve İki yıllık Meslek yüksek okullarını tercih edebileceklerdir. Meslek Yüksekokullarını tercih eden ve başarıyla bitirenler öğrenciler dikey geçiş sınavında başarılı oldukları takdirde, alanları ile ilgili dört yıllık fakültele devam edebilirler. Devam edebilecekleri bölüm ve fakülteler;

- Beslenme ve Diyetetik
- Kimya
- Biyokimya
- Ev Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği
- Ziraat Mühendisliği
- Gıda Mühendisliği

7. MEZUN ÖĞRENCİNİN GİDEBİLECEĞİ ÖN LİSANS PROGRAMLARI:

- Aşçılık
- İkrâm Hizmetleri
- Et ve Ürünleri Teknolojisi
- Gıda Kalite Kontrolü Ve Analizi
- Gıda Teknolojisi
- Kümes Hayvanları Yetiştiriciliği
- Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi
- Süt ve Ürünleri Teknolojisi
- Fındık Ekspertiği
- Biyokimya
- Yağ Endüstrisi
- Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi
- Çay Tarımı ve İşleme Teknolojisi
- Endüstriyel Tavukçuluk
- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Turizm ve Seyahat Hizmetleri
- Kuruyemiş Üretimi ve Teknolojisi
- Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi
- Arıcılık, Bağcılık, Bahçe Tarımı, Bitki Koruma
- Çim Alan Tesisi ve Yönetimi
- Tarla Bitkileri
- Fidan Yetiştiriciliği

- Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi
- Sulama Teknolojisi
- Süs Bitkileri Yetiştiriciliği
- Süt ve Besi Hayvancılığı
- řarap retim Teknolojisi
- Tıbbi ve Aromatik Bitkiler
- Tarım
- Tarım Makineleri
- Tohumculuk
- Tarımsal İşletmecilik







