**GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI**

 Sağlıklı bir toplum, sağlıklı bir nesil için beslenme ve gıdalar çok önemlidir. Dünya nüfusunun gittikçe artması sağlıklı ve bol gıdaya olan ihtiyacı da artmıştır. Teknolojik gelişmeler gıda sektöründe de kendini hissettirmektedir. Ülkemizde tarım alanında yaşanan gelişmeler gıda sektörümüze de yansımış bitkisel ve hayvansal gıdaların üretimi artmıştır.

 Ülkemizde Avrupa Birliği uyum çalışmaları kapsamında ele alınan en önemli sektörlerinden biri de gıda sektörüdür. Yaşanan bu gelişmeler doğrultusunda gıda ile ilgili üretim süreçlerinin her aşamasında görev alabilecek teknik ara eleman ihtiyacı artmaktadır.

* Gıda analizleri için gerekli temel fiziksel-kimyasal işlemler, ham maddelerde ve işlenmiş gıdalarda duyusal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrol analizleri, üretim süreci kontrolleri, gıda ambalajları, etiketleri ve kontrolleri, süt ve süt ürünleri, taze meyve sebzeler ve ürünleri, et ve et ürünleri, hububat ve hububat ürünleri, bitkisel yağ, içecekler, çay, özel gıdalar işleme ile ilgili bilgi, becerileri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

Gıda Teknolojisi Alanı’nın 2 dalı bulunmaktadır.

* Gıda Kalite Kontrol Dalı
* Gıda İşleme Dalı

 Dal seçimleri 11. sınıfa geçerken yapılmaktadır.

**GIDA KALİTE KONTROL DALI**

 Gıda laboratuvarlarında

* Mikrobiyolojik analizler,
* Fiziksel analizler,
* Kimyasal analizler,
* Duyusal analizler ve kontroller Üretim süreci kontrolleri,

Gıda ambalajları, etiketleri ve kontrolleri,

* Gıda güvenliği ve beslenme ilkeleri ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırıldığı daldır.

**GIDA İŞLEME DALI**

* Süt ve süt ürünleri,
* Taze meyve - sebzeler ve ürünleri,
* Et ve et ürünleri,
* Tahıl ve tahıl ürünleri,
* Bitkisel yağ,
* İçecekler,
* Çay, çikolata, bal, gibi özel gıdalar üretim teknolojileri,
* Gıda güvenliği ve beslenme ilkeleri ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırıldığı daldır.

**STAJ ÇALIŞMASI**

* **Meslek lisesi öğrencilerimiz;**

 12. Sınıfta 1. ve 2. dönem içinde İşletmelerde Beceri Eğitimini tamamlamaktadırlar.

**İŞ BULMA İMKANLARI**

**Gıda Teknisyenleri**

* Gıda sanayi ile ilgili kamu kuruluşlarında;
* Tarım ve Orman Bakanlığı’nın Gıda Kontrol Laboratuvarları
* Belediyeler,
* İl Sağlık Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlar,
* Süt ve süt ürünleri fabrikaları,
* Et ve et ürünleri fabrikaları,
* Un fabrikaları,
* İçecek fabrikaları,
* Meyve suyu fabrikaları,
* Zeytin işleme fabrikaları,
* Sebze ve meyve işleme tesisleri,
* Çay işleme tesisleri gibi gıda fabrikalarının laboratuvarlarında ve
* Özel gıda laboratuvarlarında ara teknik eleman olarak çalışırlar.
* Yemek fabrikaları, marketler,
* Pastaneler, restaurantlar gibi gıda imalathaneleri
* Sağlık sektöründe kalite kontrol elemanı olarak çalışabilirler.

**BELGELENDİRME**

* Mezun olan öğrenciye, alan ve dalını gösteren **diploma ve iş yeri açma belgesi** verilmektedir.
* İşyeri açma belgesi ile mezunlarımız pastane, manav, market, kasap vb. gıda işletmeleri açabilme veya çalışabilme imkanı kazanmaktadır.

 **EĞİTİM VE KARİYER İMKÂNLARI**

 Meslek liselerinin Gıda Teknolojisi alanından mezun olanlar, Yükseköğretime Geçiş Sınavı'nda başarılı ise lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili programlarına devam edebilirler. Farklı ölçekte gıda üretimi (süt,et,meyve,sebze,hububat,bitkisel yağ v.b)yapan kamu ve özel firmaların üretim süreçlerinde ve kalite kontrol laboratuvarlarında Gıda Teknisyeni olarak çalışabilirler.

**YÜKSEK ÖĞRETİM ( ÜNİVERSİTE )**

 **2 Yıllık Meslek Yüksekokulları Gıda ile ilgili Bölümler**

* Gıda Teknolojisi
* Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi
* Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi
* Yağ Endüstrisi
* Et ve Et Ürünleri Teknolojisi
* Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi
* Zeytin işleme Teknolojisi
* Su Ürünleri İşleme Teknolojisi
* Kümes Hayvanları Yetiştiriciliği
* Çay Eksperliği
* Aşçılık
* İkram Hizmetleri
* Turizm ve Otel İşletmeciliği
* Turizm ve Seyahat Hizmetleri
* Biyokimya
* Organik Tarım
* Sağlık Turizmi İşletmeciliği
* Tıbbi ve Aromatik Bitkiler
* Tohumculuk
* Seracılık
* Süs Bitkileri Yetiştiriciliği
* Su Ürünleri işleme Teknolojisi
* Peyzaj Ve Süs Bitkileri Bağcılık
* Bahçe Tarımı
* İkram Hizmetleri gibi bölümler bulunmaktadır.

 **4 Yıllık Gıda ile ilgili Bölümler**

* Beslenme ve Diyetetik ( Diyetisyenlik)
* Gıda Mühendisliği
* Gıda Teknolojisi
* Yiyecek İçecek İşletmeciliği
* Organik Tarım İşletmeciliği
* Gastronomi
* Gastronomi ve Mutfak Sanatları
* Konaklama İşletmeciliği
* Konaklama ve Turizm İşletmeciliği
* Seyahat İşletmeciliği
* Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik
* Turizm Rehberliği
* Turizm ve Otel İşletmeciliği
* Turizm ve Otelcilik