

## GIDA TEKNOLOJİLERİ ALANI

Gıda analizleri 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,

Süt ve süt ürünleri, taze meyve sebzeler ve ürünleri, et ve et ürünleri, hububat ve hububat ürünleri, bitkisel yağ, alkollü ve alkolsüz içecekler, çay, özel gıdalar işleme ile ilgili bilgi, becerileri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

### Gıda Teknolojisi Eğitimi

**Gıda bilimi ve teknolojisi** temel olarak aynı eğitim basamaklarını içermektedir. Gıda bilimcisi biyoloji, mühendislik ve fen bilimlerini kullanarak gıdaların nasıl üretildiği ve bozulduğu konularını incelerken, gıda teknikeri benzer bilgileri kullanarak gıda sanayisinin karşılaştığı sorunları çözmeye odaklanır. Bu sorunlar arasında gıdaların korunması, ambalajlanması, etiketlenmesi, nakliyesi, depolanması gibi başlıklar yer alır.

Türkiye’de **Gıda Teknolojisi eğitimi** çoğu üniversitede yüksekokul düzeyinde verilmektedir. Milli Eğitim Bakanlığı’na bağlı meslek liselerinin Ağırlama ve Gıda Teknolojisi, Besin Endüstrisi, Besin/Gıda Kontrol ve Analizleri, Besin/Gıda Teknolojisi, Kurum Beslenmesi, Beslenme ve Ev Yönetimi, Değirmencilik gibi ilgili bölümlerinden mezun olanlar bu ön lisans programlarına sınavsız geçiş için başvurabilmektedir



### Gıda Teknikeri Ne İş Yapar?

Gıda Teknolojisi programlarının amacı “öğrencilere, sektörün talep ve gelişmelerine cevap verecek şekilde gıda biliminde bilgili, imalat işlemlerinde becerili, teknolojik ilkelere bağlı olarak üretim hattında çalışabilecek, gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilecek, gıda laboratuvarlarında kalite ve kontrol yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve beceri kazandırmaktır” şeklinde ifade edilmektedir.

Gıda teknikerleri, gıda sanayi ile ilgili kamu (Tarım ve Orman Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarları, Hıfzıssıhha Enstitüsü, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri vb.) ve özel sektör kuruluşlarında (su ürünleri ile sebze ve meyve ürünlerinin işlendiği ve depolandığı işletmeler, içme, kullanma, sanayi sularının, et, süt ürünleri, şekerli ve unlu gıda ürünlerinin üretildiği işletmelerin kalite kontrol merkezlerinde, çevre koruma laboratuvarları ve ilaç işletmelerinde) ara teknik eleman olarak çalışabilmektedir.



Gıda Teknolojisi	Öğretim Programları	Öğretim süresi
LİSANS	Beslenme ve Diyetetik	4
	Gıda Teknolojisi	4
	Yiyecek İçecek İşletmeciliği	4
	Organik Tarım İşletmeciliği	4
	Gastronomi	4
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4
	Konaklama İşletmeciliği	4
	Konaklama ve Turizm İşletmeciliği	4
	Seyahat İşletmeciliği	4
	Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	4
	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	4
	Turizm Rehberliği	4
	Turizm ve Otel İşletmeciliği	4
	Turizm ve Otelcilik	4

Gıda Teknolojisi	Öğretim Programları	Öğretim süresi
ÖNLİSANS	Arıcılık	2
	Aşçılık	2
	Bağcılık	2
	Bahçe Tarımı	2
	Bitki Koruma	2
	Biyokimya	2
	Çay Tarımı ve İşleme Teknolojisi	2
	Çim Alan Testi ve Yönetimi	2
	Endüstriyel Bitkiler Yetiştiriciliği	2
	Endüstriyel Tavukçuluk	2
	Fındık Eksperliği	2
	Fidan Yetiştiriciliği	2
	Kesme Çiçek Yetiştiriciliği	2
	Mantarcılık	2
	Organik Tarım	2
	Ormancılık ve Orman Ürünleri	2
	Pazarlama	2
	Peyzaj ve Süs Bitkileri	2
	Seracılık	2
	Sulama Teknolojisi	2
	Süs Bitkileri Yetiştiriciliği	2
	Süt ve Besi Hayvancılığı	2
	Şarap Üretim Teknolojisi	2
	Tarım	2
	Tarım Makineleri	2
	Tarımsal İşletmecilik	2
	Tarımsal Ürünler Muhafaza ve Depolama Teknolojisi	2
	Tarla Bitkileri	2
	Tıbbi ve Aromatik Bitkiler	2
	Tohumculuk	2

