"GELECEĞİN EĞİTİMİ..."

GIDA TEKNOLOJİLERİ

GIDA TEKNOLOJİLERİ

Gıda teknolojisi alanı, tarım ve hayvancılığa dayalı hammaddeleri modern teknolojileruygulayarakişleyen ve güvenli gıda üretimini sağlamak için duyusal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik yönden gıda kontrol hizmetlerini gerçekleştirerek tüketime uygun gıda maddeleri üreten ve insan beslenmesine sunan bir teknoloji dalıdır.

Son yıllarda dünyada gıda sektöründe izlenen modernizasyon, yeni teknolojik buluşlar, yeni gıda formülleri, ürünlerin çeşit yönünden giderek artması, tüketici damak zevkinin ve sosyal yaşantının değişmesi, ambalajlamada tüketicinin giderek aradığı üstün "albeni" niteliğinin ya da "arz" biçiminin önem kazanması, gramajda çeşitlenme ihtiyacının doğması gibi faktörler, gıda endüstrisinde ilkel yöntemlerin terk edilmesini, çağdaş teknolojiye ağırlık verilmesini gerektirmektedir. Gıda sektöründe üretim kalitesinin artırılması iyi bir teknolojiye, ambalajlama, uygun muhafaza, dağıtım ve depolama sistemine bağlıdır.

Tarımda yaşanan gelişmeler, gıda sektörüne de yansımış, bitkisel ve hayvansal gıdaların üretimini artırmıştır. Buna bağlı olarak da işlenmiş gıda ürünlerinin ihracatının gıda sektörünün gelişmesine büyük katkıları olmuştur.

Gıda sektörünün uluslararası standartlarda kaliteli ürün üretme ve pazarlama çabaları işletmelerde oto kontrol laboratuarlarının artışı dolayısıyla eğitimli, nitelikli ve yetişmiş eleman ihtiyacını artırmaktadır.

Bu Alanda Yer Alan Meslekler

Gıda Laboratuar Teknisyenliği,

Süt ve Süt Ürünleri Operatörlüğü,

Hububat ve Hububat Ürünleri Operatörlüğü,

Çay Üreticiliği ve Operatörlüğü,

Sebze-Meyve ve Ürünleri Operatörlüğü,

Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Operatörlüğü

Gıda Laboratuvar Teknisyeni

Gıda laboratuvar teknisyeni, her türlü gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreç içerisinde alınan numunelerinin duyusal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini laboratuvarda, kendi başına ve belirli bir süre içerisinde yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişidir.

Bu kişi;

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

işlerini yapar.

Süt ve Süt Ürünleri Operatörü

Süt ve süt ürünleri operatörü, kendi başına ve belirli süre içerisinde, Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak hijyenik ortamda süt ve süt ürünleri üretimi için iş organizasyonunu yapma, gerekli hammadde ile üretimde kullanılan araç - gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol edebilme, basit bakım ve temizliğini yapma, ürünü ambalajlama ve depolama işlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişidir.

Sektörde bu elemanlar; içme sütü operatörü, krema ve tereyağı operatörü, yoğurt ve ayran operatörü, peynir operatörü, dondurma operatörü, vb. isimler alırlar.

- İş organizasyonu yapmak.

Üretim öncesi hazırlıkları yapmak.

- Ham maddeleri hazırlamak.
- Hammadde ve ürünün duyusal ve fiziksel analizlerini yapmak.
- Kullanılan alet ve ekipmanların bakım ve basit onarımını yapmak.
- Temizlik ve hijyen programlarını uygulamak.
- Dondurma üretmek.
- İçme sütü işlemek.
- Krema üretmek.

esleki gelişime ilişkin faaliyetlere katılmak.

Gibi görevleri yaparlar.

Sebze-Meyve ve Ürünleri Operatörü

Sebze-meyve ve ürünleri operatörü, kendi başına ve belirli süre içerisinde, Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak hijyenik ortamda taze sebze-meyveleri satışa hazırlama, sebzemeyve ürünleri üretimi için iş organizasyonunu yapma, gerekli hammadde ile üretimde kullanılan araç - gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol edebilme, basit bakım ve temizliğini yapma, ürünü ambalajlama ve depolama işlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişidir. Sektörde bu elemanlar; salça operatörü, turşu operatörü, reçel ve marmelat operatörü, konserve operatörü, dondurulmuş sebze ve meyve operatörü, kurutulmuş sebze ve meyve operatörü vb. isimler alırlar.

Hububat ve Hububat Ürünleri Operatörü

Hububat ve hububat ürünleri operatörü; hububat ve ürünleri operatörü, kendi başına ve belirli sür içerisinde, Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak hijyenik ortamda hububat ve ürünleri üretimi için iş organizasyonunu yapma, gerekli hammadde ile üretimde kullanılan araç-gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol edebilme, basit bakım ve temizliğini yapma, ürünü ambalajlama ve depolama işlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişidir. Sektörde bu elemanlar; değirmen operatörü, kurubaklagil operatörü, kurubaklagil paketleme operatörü, ambalajlama operatörü, hububat depolama operatörü, hamur operatörü, hamur şekillendirme operatörü, fırıncı vb. isimler alırlar.

Çay Üreticisi ve Operatörü

Çay üreticisi operatörü, kendi başına ve belirli süre içerisinde, Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak hijyenik ortamda siyah, yeşil ve bitkisel çay üretimi için iş organizasyonunu yapma, gerekli hammadde (çay) ile üretimde kullanılan araç – gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol edebilme, basit bakım ve temizliğini yapma, ürünü harmanlama, ambalajlama ve depolama işlerini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişidir. Sektörde bu elemanlar çay harmanlama operatörü, çay paketleme operatörü vb. isimler alırlar.

Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Operatörü

Sofralık zeytin ve zeytinyağı operatörü, kendibaşına ve belirli süre içerisinde, Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak hijyenik ortamda sofralık zeytin ve zeytinyağı üretimi için iş organiza yonunu yapma, gerekli hammadde ile üretimde kullanılan araç - gereçleri tanıyıp kullanabilme, kontrol edebilme, basit bakım ve temizliğini yapma, ürünü ambalajlama ve depolama işl rini yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişidir.

MESLEK ELEMANLARINDA ARANAN ÖZELLİKLER

Gıda laboratuvar teknisyeni olmak isteyenlerin; İş disiplinine sahip, Laboratuvara ait araç ve ekipmanların kullanımına özen gösteren, Gıda sektöründe çalışmasına engel herhangi bir bulaşıcı hastalığı ve/veya hastalığın taşıyıcısı olmayan, El ve parmaklarını ustalıkla kullanan,

• Göz ve el koordinasyonunu sağlayan, Dikkatli ve sorumluluk sahibi, İş güvenliğine dikkat eden,

Yaşam boyu öğrenme isteği olan, Mesleki eğitim almış kimseler olmaları gerekir.

Süt ve süt ürünleri operatörü, hububat ve hububat ürünleri operatörü, çay üreticisi ve operatörü, sebze-meyve ve ürünleri operatörü, sofralık zeytin ve zeytinyağı operatörü olmak isteyenlerin; İş disiplinine sahip,

Üretimde kullanılan alet ve ekipmanların kullanımına özen gösteren, Vücut yapısı güçlü ve sağlıklı, Gıda sektöründe çalışmasına engel herhangi bir bulaşıcı hastalığı ve/veya hastalığın taşıyıcısı olmayan, Gözlerini ve ellerini birlikte ustalıkla kullanabilen, Dikkatli ve tedbirli, ekip çalışmasına yatkın, İş güvenliğine dikkat eden, Hijyen ve sanitasyon kurallarını uyan, Meslekî eğitim almış kimseler olmaları gerekir

İŞ, EĞİTİM VE KARİYER İMKÂNLARI

Gıda laboratuvar teknisyenleri, gıda üretimi yapan fabrikalarının laboratuvarlarında, özel gıda kontrol laboratuvarları vb. yerlerde iş imkânı bulabilmektedirler.

Hizmet sektöründe marketler, yemek fabrikaları, pastaneler vb. yerlerde de kalite kontrol elemanı olarak çalışabilirler. İş yerlerinde belli bir süre çalışanlar, laboratuvar sorumlusu olabilmektedirler. Süt ve süt ürünleri operatörü, hububat ve hububat ürünleri operatörü, çay üreticisi ve operatörü, sebze-meyve ve ürünleri operatörü, sofralık zeytin ve zeytinyağı operatörü, gıda üretimi yapan fabrikalar ve imalâthanelerde, ayrıca gelecekte imal edilecek her türlü gıdaların üretiminde de çalışabilirler. Gıda sektöründe gelişmiş teknolojilerden yararlanarak üretim yapan işletmelerin çoğalması bu alanda nitelikli eleman ihtiyacını sürekli kılacaktır. İş yerlerinde belli bir süre çalışanlar, çeşitli bölümlerde üretim sorumlusu olarak çalışabilmektedirler. Süt ve süt ürünleri operatörü, hububat ve hububat ürünleri operatörü, çay üreticisi ve operatörü, sebze-meyve ve ürünleri operatörü, sofralık zeytin ve zeytinyağı operatörü ve gıda laboratuvar teknisyenleri eğitim ve kariyer imkânlarının aynısına sahiptirler. Lise öğrenimlerini bu alanda tamamlayan öğrenciler, Üniversite başarılı oldukları takdirde dört yıllık fakültelerin (lisans) ilgili bölümlerine girebilecekleri gibi, iki yıllık meslek yüksekokullarına (ön lisans) da devam edebilirler.

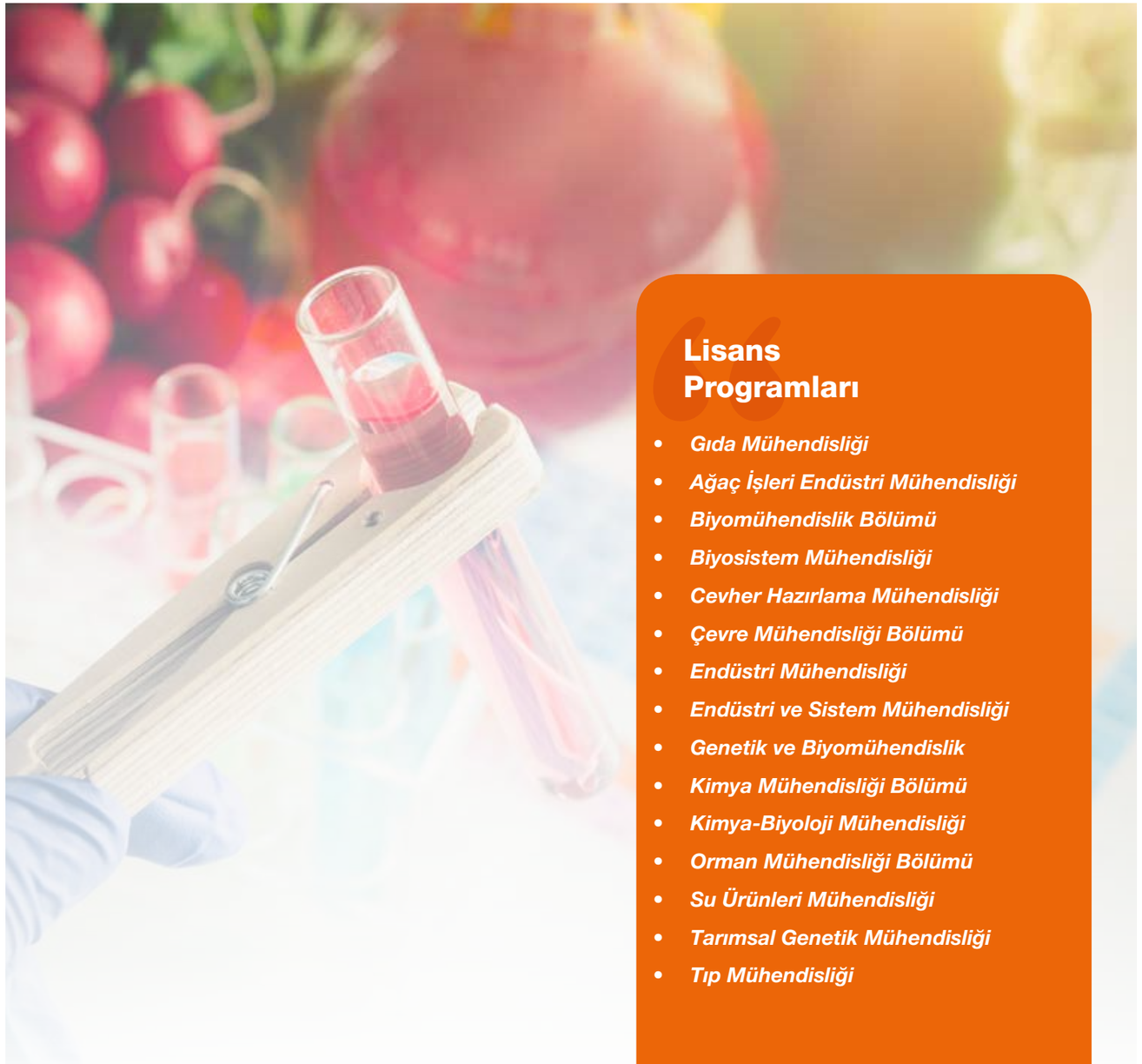
Meslek yüksekokullarını başarıyla bitirenler, ÖSYM tarafından yapılan dikey geçiş sınavında başarılı oldukları takdirde, alanları ile ilgili dört yıllık fakültelerde de öğrenim görebilirler..

Gıda Teknolojisi programlarında üniversiteden üniversiteye değişmekle birlikte genel matematik, kimya, mikrobiyoloji gibi dersler yanında; organik ve analitik kimya, gıda kimyası, gıda biyokimyası, gıda mikrobiyolojisi, laboratuvar teknikleri, gıda analizleri, gıda katkı maddeleri ve toksikoloji, gıda ambalajlama ve depolama, beslenme, gıda işletmeleri ekonomisi, kalite kontrol ve mevzuat gibi teknik dersler verilmektedir. Bunların yanında öğrencilere farklı alanlarda bilgi kazandırmak üzere; süt, su ürünleri, fermantasyon, et, enzim, hazır yemek, yağ, hububat, meyve sebze, peynir, şekerli ürünler teknolojileri; hijyen ve sanitasyon, gıda güvenliği, tüketici davranışları, işletme yönetimi, istatistik, pazarlama gibi konularda da eğitimler verilmektedir.

ÖN LİSANS PROGRAMLARI

Gıda Teknolojileri

Gıda Teknolojileri Ön Lisans Programı hemen hemen tüm üniversitelerde bulunmaktadır.



Lisans Programları

- ***Gıda Mühendisliği***
- ***Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliği***
- ***Biyomühendislik Bölümü***
- ***Biyosistem Mühendisliği***
- ***Cevher Hazırlama Mühendisliği***
- ***Çevre Mühendisliği Bölümü***
- ***Endüstri Mühendisliği***
- ***Endüstri ve Sistem Mühendisliği***
- ***Genetik ve Biyomühendislik***
- ***Kimya Mühendisliği Bölümü***
- ***Kimya-Biyoloji Mühendisliği***
- ***Orman Mühendisliği Bölümü***
- ***Su Ürünleri Mühendisliği***
- ***Tarımsal Genetik Mühendisliği***
- ***Tıp Mühendisliği***