



BEYKOZ REHBERLİK VE ARAŞTIRMA
MERKEZİ

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

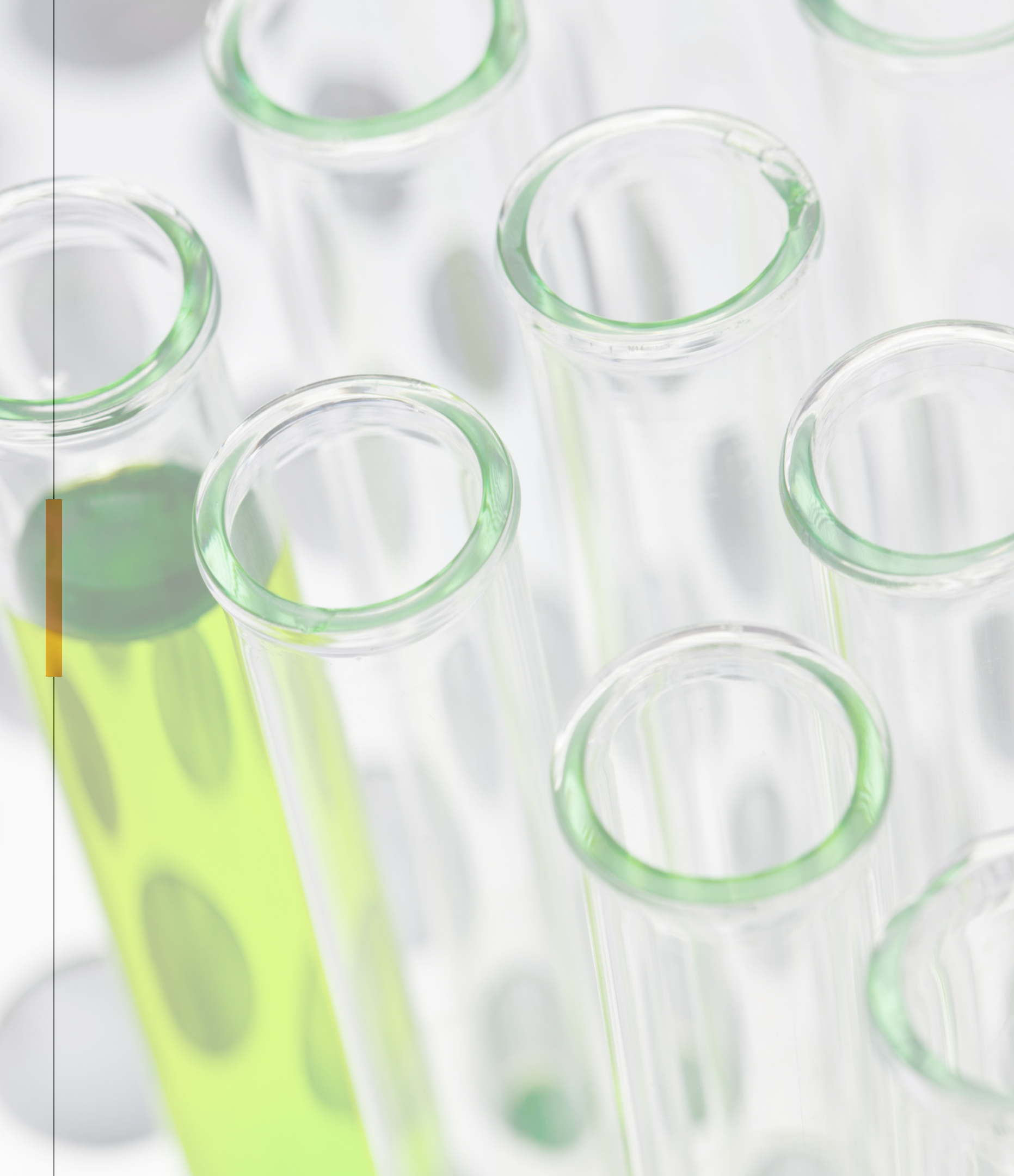


Bu alanda öğrenim gören öğrenciler dünyada hangi ihtiyaca cevap veriyor?

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

Günümüzde gıda üretiminde yapılan hile ve hatalar; tüketimde insanların daha dikkatli davranmaları; işletmeler bazında hatalardan kaynaklanan maddi ve manevi zararların artması bu alanın önemini daha da ortaya çıkarmıştır.





Alanda hangi beceriler kazanılıyor?

Bir gıdanın içindeki maddelerin analizi, içeriğinde var olan katkı maddelerinin tespitini, tüketime hazır hale gelen ürünlerin sağlığa uygunluğu, üretilen gıda maddelerinin kalitesi, hileli gıdaların fark edilmesi amacıyla çeşitli analiz becerileri öğrenilir. Labratuar ortamında, gıda üretim ortamlarındaki iş akış süreçleriyle ilgili bilgi sahibi olunur.

Ülkemizde bu alandan yetişecek elemanlara **ihtiyaç düzeyi** nedir?

Artan nüfusla birlikte hem iç piyasada hem de dış piyasaya yönelik gıda üretimi ülkemizde hızla devam etmektedir. Özellikle seri gıda üretimlerinin olduğu bölgelerde bu alandan yetişen elemana ihtiyaç vardır.



Bu alanda eğitim görmek için gereken şartlar nelerdir?

Yerel yerleştime ile öğrenci alan bu bölüme okul ortalaması ile girilebilir. Mikrobiyoloji ile yakından ilgili olan bu alanda kimya ve biyoloji alanında ilgili bir öğrenci olmak gereklidir.



Hangi Dallar Var?

GIDA
LABORATUVAR
R

SÜT VE SÜT
ÜRÜNLERİ

SEBZE-MEYVE VE
ÜRÜNLERİ

HUBUBAT VE
HUBUBAT
ÜRÜNLERİ

ÇAY
(OPERATÖRÜ)
İŞLEME

SOFRALIK ZEYTİN
VE ZEYTİNYAĞI
OPERATÖRÜ

*Beykoz Barbaros Hayrettin Paşa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde yalnızca Gıda Laboratuvarı dalı mevcuttur.

Staj yerleri nerelerdir?

Stajda öğrenciler neler
yapar?

12.sınıf öğrencilerimiz İşletmelerde Mesleki Eğitim ve Yaz Stajı çerçevesinde İstanbul'da bulunan önemli ve büyük laboratuvar ve gıda firmalarında görev yapmakta, kariyer gelişiminde önemli bilgiler ve referanslar edinmektedirler. Stajda gıda analizleri ve gıda üretim süreçlerini gözlemleme ve çeşitli laboratuvar cihazlarını tanıma imkanına erişirler



Bu alanda eğitim gören öğrenciler mezuniyetinden sonra nerede çalışmaktadır?

Alan mezunları Gıda Teknisyeni ünvanı ile mezun olup , iş yeri açma belgesine sahip olurlar. 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 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.



Bölümden mezun olan öğrencilerin iş bulma imkanı ne düzeydedir?

Staj yapılan yerlerde ihtiyaç halinde alandan mezun olan öğrencilere iş talebi yapılabilmektedir. Genellikle özel sektörde çalışan alan mezunları çeşitli önlisans veya lisans eğitimi aldıktan sonra çalışma alanı genişler ve farklı kadrolarda istihdam edilirler. Ayrıca üniversite eğitimi alınan bölüme göre kamuda istihdam ve kadro imkanı da bulunmaktadır.

Alandan mezun olan öğrencilerin çalışma şartları ve zorlukları nelerdir?

Labaratuar Ortamı

Son derece dikkat isteyen ve titiz çalışma gerektiren bir çalışma ortamı vardır. Herhangi bir hata veya yanlış tespit durumunda insanların sağlığına zarar verici süreçler yaşanabilir. Bu nedenle oldukça hassas ve tedbirli olunması gereken bir iş alanıdır.

Gıda Üretim Merkezleri

Bazı mezunlar gıdaların üretildiği tesislerde çalışır. Buradaki çalışma ortamı hijyen gerektiren, organik maddelerle içi içe çalışılan ve genellikle vardiyalı bir sistemle işler yürütülür. Sabit mesai kavramı yerine vardiyaya bağlı değişken çalışma saatleri olabilir.



Üniversiteye geçiş avantajı ve üniversite bölümleri nelerdir?

Alan mezunları gıda ile ilgili önlisans alanlarının birçoğuna yerleşmede OBP puanlarının 0,06 katsayı ile çarpımından elde edilecek ek puanı alacaklar. Ayrıca Aşağıdaki lisans alanlarında açılan kontenjanların önemli bir kısmı yalnızca bu alandan mezun olan öğrencilere ayrılmıştır.



Gastronomi ve Mutfak Sanatları



Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği



Turizm İşletmeciliği



Bilgi için

İlgili okul ve daha fazla alanlar için

Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Sitesi

<http://meslekitanitim.meb.gov.tr/>

Beykoz Barbaros Hayrettin Paşa Mesleki ve Teknik
Anadolu Lisesi

<https://denizcilik.meb.k12.tr/>

Beykoz Rehberlik ve Araştırma Merkezi

<https://beykozram.meb.k12.tr/>