

HAYME ANA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

Anadolu Meslek Programı okul türünde bulunan alanın dalları aşağıda yer almaktadır.

-Gıda İşleme

-Gıda Kalite Kontrol

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.

İŞ BULMA İMKANLARI

Gıda teknolojisi teknisyenleri ; farklı ölçekte gıda üretimi yapan kamu ve özel firmaların(süt, et, meyve,sebze, çay ,hububat, bitkisel yağ v.b.) üretim süreçlerinde ve kalite kontrol laboratuvarında çalışabilirler.Çalıştıkları kurum, kuruluş ve işletmelerde ustabaşı, şef olabilirler. Ayrıca kendi adlarına iş yeri açabilirler. Meslek elemanları gıda mühendisleri, kimya mühendisleri, biyologlar, veterinerler, diyetisyenler ve gıda teknikerleriyle iletişimde bulunurlar.

ALAN ODERSLERİ

GIDA KİMYASI, MADDEDE TEMEL DEĞİŞİM VE ÖLÇÜMLER

LABORATUVAR TEKNİĞİ ,GIDA MİKROBİYOLOJİSİ

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLJİSİ, ÇAY TEKNOLOJİSİ

HUBUBAT VE HUBUBAT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ

SEBZE MEYVE TEKNOLOJİSİ, BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ

ÖZEL GIDALAR, BESLENME

GIDA GÜVENLİĞİ



GÖREVLERİ

İşletmelerde hijyen ve temizlik kurallarını uygular veya uygulanmasını sağlar.

Her türlü gıda maddelerinin (hububat, süt ve süt ürünleri, çeşitli et ürünleri, bitkisel gıdalar) işlenmesinde çeşitli teknikleri kullanır

İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin faaliyetleri uygular,

Kalite Yönetim Sistemi kurallarına uygun çalışır,

Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur



Mezunlarımızın üniversite eğitimi için tercih edebileceği programlar

Meslek liselerin Gıda Teknolojisi alanından mezun olanlar , 'Yükseköğretime Geçiş Sınavı'nda başarılı ise lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili programlarına devam edebilirler. Devam edebilecekleri bölüm ve fakülteler: Beslenme ve diyetetik, Kimya, Biyokimya, Ziraat mühendisliği, Gıda mühendisliği, Gıda teknolojisi Öğretmenliği.

OKUL İMKANLARI

Okulumuzda 10.sınıfta öğrenciler alan seçimi yaparak seçtikleri alan derslerini ağırlıklı olarak almaktadırlar. Okulumuz 12.sınıf gıda teknolojisi alan öğrencileri gıda üretimi ve analizi yapan her türlü işletme ve laboratuvarında haftada üç (3) gün olacak şekilde beceri eğitimi görmektedirler. Beceri eğitimi boyunca asgari ücretin üçte biri oranında maaş almaktadırlar.Öğrenim sürecinde alan öğrencilerimize 10.sınıftan 12.sınıfa kadar kazalara karşı sağlık sigortası yapılmaktadır.Mezun olan öğrencilere işletmelerde beceri eğitimi yaptıkları yerlerde iş bulma imkanı sağlanmaktadır.