

GIDA TEKNOLOJİSİ 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 yapar.

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.



GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

Alanın Altında Yer Alan Dallar: 1- Gıda Kalite Kontrol
2- Gıda İşleme

EĞİTİM VE KARIYER İMKÂN LARI

Meslek liselerinin Gıda Teknolojisi alanından mezun olanlar, “Yükseköğretim Kurumları Sınavında” (YKS) başarılı ise lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili programlarına devam edebilirler. Mezun olan öğrencilerin ek puanları ile yerleşebilecekleri ön lisans programları da mevcuttur. 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.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

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

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

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