**GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI ALANI**

DALLAR

20\_01:Gıda Kontrol Dalı

20\_02:Süt İşleme Dalı

20\_03:Sebze ve Meyve İşleme Dalı

**ALANIN AMACI:**

Sağlıklı bir toplum, sağlıklı bir nesil için insanların tükettiği gıdalar çok önemlidir. Dünya nüfusunun gittikçe artması sağlıklı ve bol gıdaya olan ihtiyacı da artmıştır. Teknolojik gelişmeler gıda sektöründe de kendini hissettirmektedir. Geleneksel üretim çekileri yerini bilimsel üretime bırakmaktadır. Bu alandaki teknolojik buluşlar, yeni gıda formülleri, ürün çeşitlerinin artması, tüketicinin damak zevkinin ve sosyal yaşantısının değişmesi, ambalajlamanın önem kazanması, gramajda çeşitlenme ihtiyacının doğması gibi faktörler gıda endüstrisinde ilkel yöntemlerin terk edilmesini zorunlu kılmaktadır.

Gıda sektöründe üretim kalitesinin artırılması yüksek teknoloji, ambalajlama, uygun koruma, dağıtım ve depolama sistemine bağlıdır.

Ülkemizde tarım alanında yaşanan gelişmeler gıda sektörümüze de yansımış bitkisel ve hayvansal gıdaların üretimi artmıştır. Tahıl, süt, meyve, sebze, çay, yağ, et, balık, fermantasyon (mayalanma) ürünlerinin yanı sıra şekerli ürünler ile ilgili üretim ve işleme tesisleri yurt geneline yaygınlaşmıştır. Buna bağlı olarak da işlenmiş gıda ürünlerinin ihracatı artmış ve bu gelişmeler gıda sektörünün ilerlemesine büyük katkı sağlamıştır.

Gıda Teknolojileri alanında gıda ile ilgili üretim süreçlerinin her aşamasında görev alabilecek teknik ara eleman yetiştirmek üzere gereken eğitim öğretimi vermek ve gıda teknolojileri uygulamalarında yer alan meslek elemanlarını sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan meslekî yeterlikleri kazanmış, nitelikli kişiler olarak yetiştirmek amaçlanmaktadır.

BU ALANDAKİ MESLEKLER:

Gıda Laboratuvar Teknisyenliği, Süt ve Süt Ürünleri Operatörlüğü, Hububat ve Hububat Ürünleri Operatörlüğü, Çay Operatörlüğü, Sebze-Meyve ve Ürünleri Operatörlüğü, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Operatörlüğü

 **1-GIDA LABORATUVAR (KONTROL) TEKNİSYENİ**

Tanımı

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.

Görevleri

İş organizasyonu yapmak,

Hijyen ve sanitasyon (sağlık koruma) kurallarını uygulamak,

Laboratuvar organizasyonunu yapmak,

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,

Meslekî gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmektir.

 **2-SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ (OPERATÖRÜ) İŞLEME**

Tanımı

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

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

Görevleri

İş organizasyonu yapmak,

Üretim öncesi hazırlıkları yapmak,

Ham maddeleri hazırlamak,

Ham madde ve ürünün duyusal ve fiziksel analizlerini yapmak,

Kullanılan alet ve ekipmanların bakım ve basit onarımını yapmak,

Temizlik ve hijyen programlarını uygulamak,

Dondurma üretmek,

Pastörize ve sterilize içme sütü üretmek,

Tereyağı üretmek,

Peynir çeşitleri üretmek,

Yoğurt ve çeşitlerini üretmek,

Kefir üretmek,

Ayran üretmek,

Koyulaştırılmış süt üretmek,

Süt tozu üretmek,

Üretim formlarını doldurmak,

Üretilen gıdaları ambalajlamak ve depolamak,

Meslekî gelişime ilişkin faaliyetlere katılmaktır.

 **3-SEBZE-MEYVE VE ÜRÜNLERİ (OPERATÖRÜ) İŞLEME**

Tanımı

Sebze-meyve ve ürünleri operatörü, kendi başına ve belirli süre içerisinde, Türk Gıda Mevzuatı?na uygun olarak hijyenik ortamda taze sebze-meyveleri satışa hazırlama, sebze-meyve ürünleri üretimi için iş organizasyonunu yapma, gerekli ham madde ile üretimde kullanılan araç ve 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.

Görevleri

İş organizasyonu yapmak,

Üretim öncesi hazırlıkları yapmak,

Ham maddeleri hazırlamak,

Ham madde ve ürünün duyusal ve fiziksel analizlerini yapmak,

Kullanılan alet ve ekipmanların bakım ve basit onarımını yapmak,

Temizlik ve hijyen programlarını uygulamak,

Sebze ve meyveleri işletmeye almak,

Taze sebze ve meyveyi satışa hazırlamak,

Reçel ve marmelât üretmek,

Turşu üretmek,

Sebze ve meyve kurutmak,

Sebze ve meyve konservesi üretmek,

Dondurulmuş sebze ve meyve üretmek,

Salça üretmek,

Üretim formlarını doldurmak,

Üretilen gıdaları ambalajlamak ve depolamak,

Meslekî gelişime ilişkin faaliyetlere katılmaktır.