

GIDA TEKNOLOJİSİ

GELECEĞİN MESLEĞİ

Gıda Teknolojisi, gıda üretimi, işlenmesi, kalite kontrolü ve hijyen konularında eğitim veren bir bölümdür. Bu alanda eğitim alan öğrenciler, hem teorik hem de pratik bilgilerini geliştirerek sektöre donanımlı bireyler olarak hazırlanır.

EĞİTİM PROGRAMIMIZ

★ Temel Dersler:

- Gıda Üretim Teknolojisi
- Gıda Kalite Kontrolü ve Analizleri
- Gıda Hijyeni ve Sanitasyon
- Gıda İşleme Makineleri
- Gıda Mikrobiyolojisi
- Gıda Kimyası
- Gıda Muhafazlama ve Ambalajlama Teknolojisi

UYGULAMALI EĞİTİM VE ÜRETİM

Okulumuzda öğrencilerimiz Gıda Atölyesi, Fırın ve Yemekhane gibi bölümlerde aktif olarak çalışarak mesleki deneyim kazanırlar. Ürettiğimiz başlıca ürünler:

🍴 Yoğurt, Peynir, Sirke, Tereyağı

🍞 Unlu Mamuller ve Ekmek Çeşitleri

🥗 Gıda Güvenliği Uygulamaları

Ayrıca Hijyen Timi ile hijyen denetimleri yaparak kalite standartlarına uygun üretim sağlıyoruz!

İletişim

Adres: Kirkevler Mah. Kastamonu Cad.
Şehit Mehmet Ata Tarım Mesleki ve Teknik
Anadolu Lisesi No:452 Merkez/ÇANKIRI

Telefon: 03762131374-03762139491
<https://tarim18.meb.k12.tr>



ŞEHİT MEHMET ATA TARIM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Gıda Teknolojisi Alanı





LABORATUVAR VE ANALİZ ÇALIŞMALARI

Öğrencilerimiz, okulumuzun bünyesinde bulunan gıda teknolojisi laboratuvarında modern analiz yöntemlerini kullanarak gıdaların kalitesini ve güvenliğini test ederler. Laboratuvarımızda gerçekleştirilen bazı analizler:

- pH ve Asitlik Ölçümü: Fermente ürünlerin kalitesini belirleme
- Nem ve Kül Analizi: Gıda bileşenlerinin oranlarını belirleme
- Protein ve Yağ Tayini: Besin değerlerini ölçme
- Duyusal Analiz: Gıda ürünlerinin tat, koku, renk ve dokusunun değerlendirilmesi
- Tuz ve şeker tayini
- Mikrobiyolojik Analizler: Gıda güvenliği açısından hijyen kontrolleri



KARİYER OLANAKLARI

Gıda Teknolojisi Alanı mezunları şu sektörlerde çalışabilir:

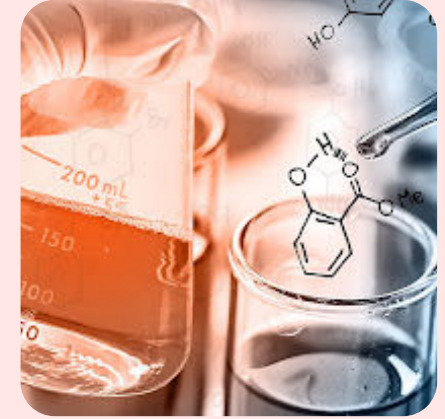
- Gıda Fabrikaları ve İşletmeleri
- Kalite Kontrol Laboratuvarları
- Restoranlar ve Oteller
- Gıda Güvenliği ve Hijyen Departmanları
- Kendi Gıda Üretim İşini Kurma



BÖLÜMÜN AVANTAJLARI

- ★ Uygulamalı eğitim ile sektöre hazır olma
- ★ Mezuniyet sonrası geniş iş imkanları
- ★ Erasmus ve diğer proje fırsatları
- ★ Sürdürülebilir ve yenilikçi gıda üretimi eğitimi

Mezunlarımız, mezuniyet diplomasının yanı sıra 'İş Yeri Açma Belgesi' almaya hak kazanır. Bu belge ile kendi işletmelerini kurabilir ve gıda sektöründe bağımsız olarak çalışabilirler!



🏆 "Gıda Teknolojisi Alanı, geleceğin gıda mühendisleri, kalite kontrol uzmanları ve girişimcileri için güçlü bir temel sunuyor. Siz de bu yenilikçi ve dinamik dünyada yer almak istiyorsanız, bize katılın! Geleceğinize bugünden yatırım yapın!"