

## GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI



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.

Öğrencilerimiz alanımızdan “**Gıda Teknisyeni**” unvanı ile mezun olmaktadır.

Malkara Organize Sanayi Bölgesi, Malkara merkez ve Tekirdağ ilçelerinde faaliyet gösteren birçok büyük gıda üretim işletmeleri bulunmaktadır.

Gıda teknolojisi alanından mezun olan öğrenciler,

- Kamu, işletme ve özel laboratuvarlarda,
- Kalite kontrol laboratuvarlarında,
- Süt ürünleri üreten işletmelerde,
- Hububat ürünleri üreten işletmelerde,
- Zeytin ürünleri üreten işletmelerde,
- Şekerleme ürünleri üreten işletmelerde,
- Çay üretimi yapan işletmelerde vb. yerlerde çalışabilirler.

Öğrencilerimiz 12. Sınıfta; Maybı Süt ve Süt Mamulleri, Kaanlar Gıda, Ünallar Peynircilik, Malkara Süt üreticileri Birliđi, Yamanlar Peynircilik gibi alanında prestijli fabrikalarda staj görmekte-dirler. Staj gördükleri firmalar ihtiyaç dahilinde öğrencilerimizi alanlarında istihdam etmektedirler. Ayrıca mezun olduklarında “**İş Yeri Açma Belgesi**” olarak kendi işletmelerini açabilmektedirler.

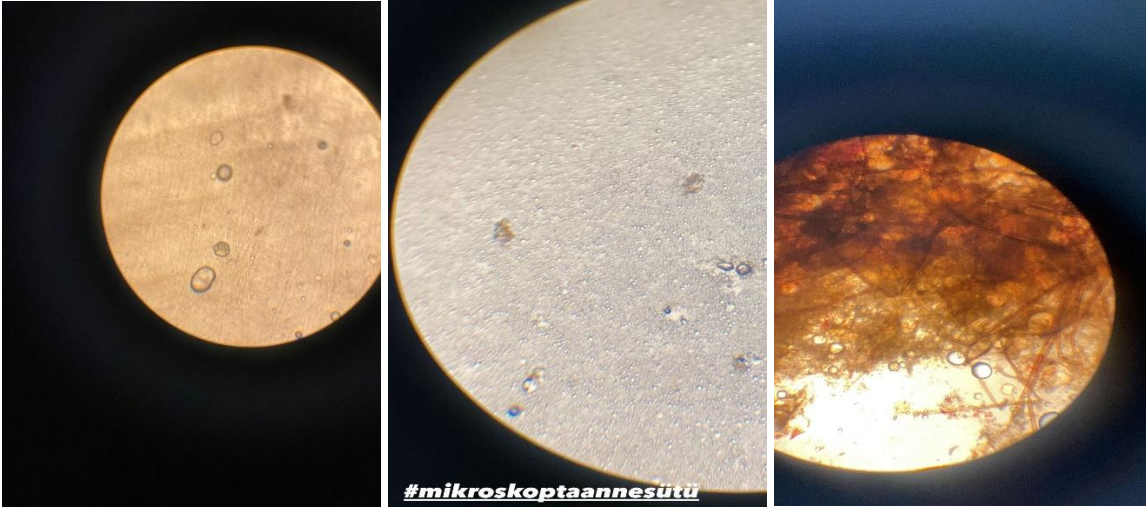
#### **EK PUAN GETİREN ÖN LİSANS ( 2 YILLIK MESLEK YÜKSEKOKULLARI) PROGRAMLARI**

- Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi
- Gıda Teknolojisi
- Arıcılık
- Aşçılık
- Bağcılık
- Bahçe Tarımı
- Bitki Koruma
- Çay Tarımı ve İşleme Teknolojisi
- Çim Alan Tesisi ve Yönetimi
- Endüstriyel Tavukçuluk
- Et ve Ürünleri Teknolojisi
- Fındık Ekserliği
- Fidan Yetiştiriciliđi
- Gemi Aşçılığı
- İkram Hizmetleri
- Kümes Hayvanları Yetiştiriciliği
- Mantarcılık
- Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi
- Organik Tarım

#### **LİSANS (4 YILLIK) PROGRAMLARI**

- Gıda Mühendisliği
- Beslenme ve Diyetetik
- Gıda Teknolojisi

- Hayvansal Üretim
- Su Ürünleri Mühendisliği
- Süt Teknolojisi
- Ziraat Mühendisliği
- Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları



-