



**İNCI ÜZMEZ
MESLEKİ VE TEKNİK
ANADOLU LİSESİ**

**GIDA TEKNOLOJİSİ
ALANI**

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

Beslenme, geçmişten günümüze insanoğlunun temel ihtiyaçlarından biridir. Bu ihtiyacın karşılanması için gıda sektörü, küresel düzeyde hızla değişen pazar ve rekabet koşulları ile sürekli bir etkileşim içindedir.

Gıda sektörü Türk ekonomisinin gelişmesinde nüfus, istihdam, beslenme, hammadde ve ihracata katkıları nedeni ile önemli bir rol oynamaktadır. Gelecekte bu rolün daha da artacağı bir gerçektir.



Gıda Teknolojisi Alanı, okulumuzda 2018-2019 eğitim öğretim yılı Eylül ayı ile faaliyetine başlamıştır.

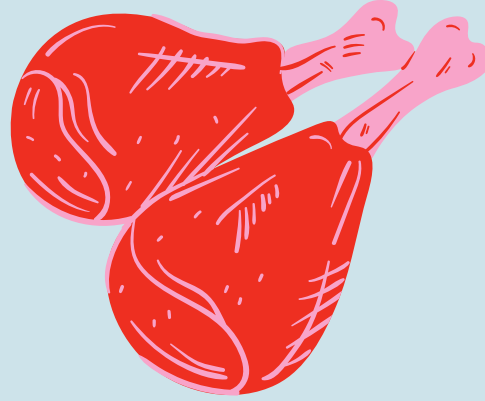
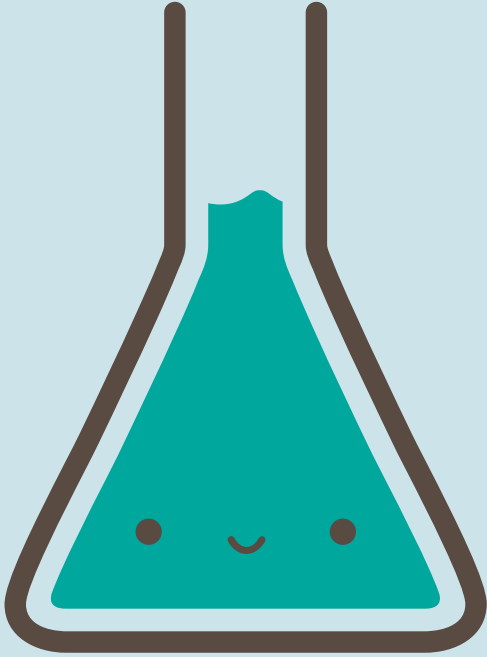
Gıda Sektörü Alanı Çerçeve Öğretim Programında Gıda Teknolojisi Dalı Yer almaktadır.

Bu programda öğrenciye; mesleki gelişim, gıda mikrobiyolojisi, maddede temel değişimler ve ölçümler, gıda kimyası ve laboratuvar tekniği ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin yanı sıra; gıdalarda temel kalite kontrol analizleri, gıdalarda kalite kontrol analizleri, gıdalarda mikrobiyolojik analizler, gıda üretim teknolojileri, gıda ambalajları ve kontrolü, süt ve süt ürünleri işleme teknolojisi, et ve et ürünleri işleme teknolojisi, sebze ve meyve işleme teknolojisi, hububat ve hububat ürünleri teknolojisi, bitkisel yağ üretim teknolojisi, özel gıdalar, çay işleme, beslenme ve gıda güvenliği ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması hedeflenmektedir.



Okulumuz Gıda Teknolojisi Alanı
kapsamında bulunan Laboratuvarlarımız:

1. Gıda Kalite Kontrol Laboratuvarı
2. Gıda İşleme Atölyesi



2019-2020 Eğitim Öğretim yılı ile Gıdalarda Kalite Kontrol
Analizleri Laboratuvarı kuruldu.



2019-2020 Eğitim Öğretim yılı ile Gıda İşleme Atölyesi kuruldu.





Dönem İçi Laboratuvar Faaliyetleri



Gıda Üretimi



Gıda Kalite Kontrol Analizleri





Yıl İçinde Düzenlenen Teknik Geziler



LEZİTA GEZİSİ



PINAR ET GEZİSİ

