

KONTENJAN

40 DEVLET
7 ÖZEL VAKIF
- KKTC
- YURTDIŐI

BAŐARI SIRASI ARALIĐI
EN YÜKSEK: 48209
EN DÜŐÜK: 296637

BİLGİ ALMAK İÇİN
vefapdr1872@gmail.com

İSTATİSTİK

DEVLET
ÜNİVERSİTELERİ
EN YÜKSEK PUANLI 3
ÜNİVERSİTE
ODTÜ
İTÜ
YTÜ

ÖZEL ÜNİVERSİTELER
EN YÜKSEK PUANLI 3
ÜNİVERSİTE
YEDİTEPE
AYDIN
S.ZAİM

MESLEKLERİ TANIYALIM

GIDA
MÜHENDİSLİĞİ



VEFA LİSESİ
PDR SERVİSİ

GIDA MÜHENDİSİ KIMDIR?

Gıda mühendisi, gıdaların kurallara uygun bir şekilde üretilmesi, paketlenmesi, nakledilmesi ve hijyen gerekliliklerinin sağlanması süreçlerini yürütür. Gıda mühendisi; kimya, fizik ve mikrobiyoloji gibi diğer sahalarda işbirliği içerisinde disiplinlerarası çalışmalar gerçekleştirir.

GIDA MÜHENDİSİNİN GÖREV TANIMI NELERİ KAPSAR?

Gıda mühendisi, restoran, fabrika, catering firması, laboratuvar ve ofis de dahil olmak üzere çok çeşitli ortamlarda çalışabilir. Çalıştığı sektöre göre gıda mühendisinin mesleki sorumlulukları büyük ölçüde değişir ancak temel olarak şu görevleri bulunmaktadır;Gıdaların işlenmesi, paketlenmesi ve korunması için yeni teknikler oluşturmak,Hijyen ve gıda güvenliği standartlarının karşılanmasını sağlamak,Gıda numunelerini test etmek, incelemek ve rapor yazmak,Yiyecekler içerisinde katkı maddelerinin kullanımını denetlemek,Mevcut gıda üretim tarifleri değiştirmek ve geliştirmek,

#1

GIDA MÜHENDİSİNİN GÖREV TANIMI NELERİ KAPSAR?

Yeni ürün fikirleri geliştirmek,Üretim için yeni ekipman ve sistemler tasarlamak, uygulamak,Üretim ve performans değerlendirmesi yapmak,Mevcut ekipmanı ve sistemleri değerlendirmek,Projelerin özelliklerini ve kapsamını belirlemek,Gıda üretim şirketleri için pazarlama ve teknik destek sunmak

GIDA MÜHENDİSLİĞİ

İŞVERENLERİN GIDA MÜHENDİSİNDE ARADIĞI NİTELİKLER NELERDİR?

Gıdanın, tüketime hazır hale gelene kadar geçirdiği süreçleri yöneten gıda mühendisinin ayrıntılar üzerinde dikkatli olması ve verimliliği artırıcı yöntemler konusunda üretken olması beklenir. İş verenlerin gıda mühendisinde aradığı diğer nitelikler şunlardır;Ekip çalışmasına yatkınlık,Mükemmel yazılı ve sözlü iletişim yeteneği göstermek,Güçlü analitik ve sayısal beceriye sahip olmak,Özellikle gıda hijyeni ve güvenliği konusunda dikkat ve titizlik gösterebilmek,Bağımsız çalışma yeteneği,Gelişmiş organizasyonel kabiliyete sahip olmak,Erkek adaylar için askerlik yükümlülüğü bulunmamak.