



MEDİHA ENGİZER
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
GIDA TEKNOLOJİLERİ ALANI

ÖĞRETİLEN DERSLER

GIDA MİKROBİYOLOJİSİ DERSİ

mikrobiyolojik yöntemlere uygun mikroorganizmaları gözlemlenmesi, gıdalarda mikroorganizma gelişiminin kontrol altında tutulması ve gıda zehirlenmelerinin engellenmesi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

LABORATUVAR TEKNİĞİ DERSİ

Kimya laboratuvarı çalışma kurallarına göre laboratuvar malzeme bilgisi, örnek alma ve örneği analize hazırlama, analizlere uygun temel fiziksel ve kimyasal işlemlerin yapılması ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON DERSİ

Gıda güvenirliliği gereklilikleri çerçevesinde, ilgili yönetmelik ve tebliğlere uygun gıda hijyeni, kişisel hijyen, su, hava ve işletme hijyeninin sağlanması, işletmenin, araç, gereç ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonunun yapılması, atıkların uzaklaştırılması, haşerelerle mücadele ve kalite yönetim sistemleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

GIDALARDA MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER DERSİ

Aseptik tekniğe uygun mikrobiyoloji laboratuvarında kişisel hazırlıklar ile malzeme ve araç hazırlıklarını yapma, besiyeri hazırlama, alınan numuneyi analize hazırlama, kültür elde etme, mikroskopik inceleme yapma, işletme ortamında hijyen ve sanitasyon kontrolü ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

GIDA KİMYASI DERSİ

Bilimsel yöntemlere göre gıda bileşenleri ve özelliklerinin saptanması, gıda işleme sırasındaki gıda bileşenlerindeki değişimlerin belirlenmesi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

MADDEDE TEMEL DEĞİŞİM VE ÖLÇÜMLER DERSİ

Ölçü sistemlerine uygun kütle, hacim, yoğunluk, kıvam ölçümü yapma ve maddedeki fiziksel, kimyasal değişimleri inceleme ile ilgili bilgi ve becerilerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ DERSİ

Gıdaların muhafazasında uygulanan yöntemleri kullanarak mikrobiyal aktiviteyi yavaşlatma ve mikroorganizmaları öldürme yöntemleri ve gıdaların ambalajlama tekniklerinde ambalajın gıdayı ne derece koruduğu ve koruma yöntemleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

GIDALARDA TEMEL KALİTE KONTROL ANALİZLERİ DERSİ

Çalışma kurallarına ve analiz metoduna göre çözelti hazırlama, ham maddelerde ve işlenmiş gıdalarda temel kalite kontrol analizlerini yapma ve analiz sonuçlarını TKG yönetmeliği ve ilgili standartlarla karşılaştırma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ DERSİ

Üretim tekniği, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği tebliğlerine ve ilgili TS Standartları'na uygun gıda üretim akış şemalarının çizimi, üretim süreçlerinin açıklanması ve ürünlerin üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

GIDA İŞLEME MAKİNELERİ DERSİ

Ham madde hazırlık makineleri, üretim süreci makineleri, son ürün dolmu ve ambalajlama makinelerini tanıma ve kullanma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

MEDİHA ENGİZER
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

2004 Kasım ayında İlköğretim Okulu olarak temeli atılan okulumuzun kaba inşaatı, başışımız emekli hemşire Mediha Engizer tarafından yaptırılmıştır. 2007/2008 öğretim yılında Kız Meslek Lisesi olarak faaliyete geçmiştir.

Okulumuz derslik ve atölyelerden oluşan Ana bina ile spor salonundan oluşmaktadır. 2018-2019 Yılından itibaren Tekstil Alanına Merkezi sınav puanıyla da öğrenci alınmaya başlanarak okulumuz Milli Eğitim Bakanlığı Özel Program Ve Proje Uygulayan Eğitim Kurumları içersine dahil edilmiştir. (İTO okulları Hami: Ahmet Feridun ALTINÖZ)

2020-2021 Eğitim Öğretim yılından itibaren okulumuza Erkek öğrenci de alınarak karma eğitime geçilmiştir. Anadolu Meslek Programında 5 Alanda 433 öğrenciyle Örgün eğitim yapılırken, Mesleki Açıköğretim Lisemizde de 18 öğrenciyle Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alanında yaygın eğitim-öğretim yapılmaktadır. Yine okulumuzda Anadolu Lisesi Programında 425 öğrenciyle ve Uygulama Anaokulumuzda 34 öğrenciyle eğitim öğretim faaliyetleri devam etmektedir.

2021-2022 Eğitim Öğretim yılından itibaren okulumuza sadece Anadolu Meslek Programına öğrenci alınması suretiyle Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesine dönüştürülmüş ve Mediha Engizer Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi adıyla eğitim-öğretime devam edecektir.

**BAŞIBÜYÜK MAH. MEZARLIK CAD.
NO32 MALTEPE / İSTANBUL**

medihaengizermtal.meb.k12.tr

0 (216) 4212599



MEDİHA ENGİZER
MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
GIDA TEKNOLOJİLERİ ALANI



NEDEN MESLEKİ EĞİTİM?

Mesleki ve teknik eğitim alan programları, bireyleri iş hayatına hazırlamak amacıyla tasarlanmış olup iş gücü piyasası ihtiyaçları ve iş analizi yaklaşımını esas alır. Bu yaklaşımda meslekler analiz edilerek meslek profili tanımlanır ve meslek elemanının yapması gereken iş / görev ve işlemler belirlenir. Öğretim programı, söz konusu iş ve işlemleri yerine getirebilmek için sahip olunması gereken bilgi, beceri, tutum ve tavırları kazandırmayı dersler ve kazanımları yoluyla ortaya koyarken diğer yandan eğitim etkinlikleri, bireyleri bu çerçeveye uygun iş hayatına hazırlayacak şekilde planlanır.

ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI

Gıda Teknolojisi alanı altında yer alan eğitim ve öğretim programı ile sektörün ihtiyaçlarına ve gıda mevzuatlarına uygun üretim yapabilen, gıda kalite kontrol analizlerini yaparak sonuçlarını gıda mevzuatlarına göre yorumlayabilen, analiz sonuçlarının gıda üretim prosesleri üzerindeki önemini kavrayabilen, kişisel gelişiminin yanı sıra mesleki anlamda kendini geliştirebilen bilimsel ve teknolojik gelişmeleri takip ederek bu gelişmeleri mesleğine uygulayabilen nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır

Gıda Teknolojisi Dalı

Gıda Teknolojisi alanı ve alan altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun örgün öğretim programı hazırlanmıştır.



- Yeni çağ becerileri ve tasarım odaklı düşünme yaklaşımı doğrultusunda “meslek etiği ve ahilik, iş sağlığı ve güvenliği, teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm, çevre koruma, girişimci fikirler, iş kurma ve yürütme, fikrî ve sınai mülkiyet hakları” konularında mesleki gelişim sağlayacak beceriler kazanma
- Kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde mikrobiyolojik yöntemlere uygun bir şekilde mikroorganizmaları inceleme, gıdalarda mikroorganizma zehirlenmelerini önlemek için gereken işlemleri yapma gelişimini ve gıda zehirlenmelerini önlemek için gereken işlemleri yapma
- Mevzuata ve kimya laboratuvarı kurallarına uygun şekilde laboratuvarında araç gereçleri kullanma, örneği analize hazırlama, analizler için gerekli temel fiziksel ve kimyasal işlemleri ve analiz sonrası işlemleri yapma
- Kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde, gıda hijyeni, kişisel hijyen, su, hava ve işletme hijyeni, araç, gereç ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonu, atıkların uzaklaştırılması, haşerelerle mücadele ile ilgili işlemleri yönetmelik ve standartlara göre yapma



- Aseptik tekniğe uygun mikrobiyoloji laboratuvarında kişisel hazırlıklar ile malzeme ve araç hazırlıklarını yapma, besi yeri hazırlama, alınan numuneyi analize hazırlama, kültür elde etme, mikroskopik inceleme yapma, işletme ortamından hijyen ve sanitasyon kontrolünü yapma
- Bilimsel yöntemlere göre gıda bileşenlerini, özelliklerini ve işleme sırasındaki gıda bileşenlerindeki değişimleri belirleme
- Uluslararası ölçü sistemlerine uygun kütle, hacim, yoğunluk/kıvım ölçümü yapma ve maddedeki fiziksel, kimyasal değişimleri inceleme
- Gıda muhafaza ve ambalajlama tekniklerini uygulama
- Çalışma kurallarına ve analiz metoduna göre çözelti hazırlama, ham maddelerde ve işlenmiş gıdalarda temel kalite kontrol analizlerini yapma ve analiz sonuçlarını TGK Yönetmeliği ve ilgili standartlarla karşılaştırma
- Üretim tekniği, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği tebliğlerine ve ilgili TS Standartları'na göre gıda üretim akış şemalarının çizimi, üretim süreçlerinin açıklanması ve ürünlerin üretimi
- Gıda üretim hattında kullanılan alet, ekipman ve makineleri tanıma ve kullanma