Gıda analizleri için gerekli temel fiziksel-kimyasal işlemler, ham maddelerde ve işlenmiş gıdalarda duyusal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrol analizleri, üretim süreci kontrolleri, gıda ambalajları, etiketleri ve kontrolleri,

Süt ve süt ürünleri, taze meyve sebzeler ve ürünleri, et ve et ürünleri, hububat ve hububat ürünleri, bitkisel yağ, alkollü ve alkolsüz içecekler, çay, özel gıdalar işleme

ile ilgili bilgi, becerileri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

**Alanın Altında Yer Alan Dallar**

* Gıda Kalite Kontrol
* Gıda İşleme

dallarında eğitim verilmektedir.

**Eğitim ve Kariyer İmkânları**

Meslek liselerinin Gıda Teknolojisi alanından mezun olanlar, “Yükseköğretime Geçiş Sınavı’nda başarılı ise lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili programlarına devam edebilirler veya bu alana en yakın programların uygulandığı meslek yüksekokuluna sınavsız geçiş yapabilirler.

Farklı ölçekte gıda üretimi (süt,et,meyve,sebze,hububat,bitkisel yağ v.b)yapan kamu ve özel firmaların üretim süreçlerinde ve kalite kontrol laboratuvarlarında Gıda Teknisyeni olarak çalışabilirler.