

# GIDA İŞLEMECİSİ

## TANIM

Hammaddelerin gıda sanayi üretim tesisine kabulünden başlayarak tüketici tarafından kullanımına kadar uzanan zincir içinde, gıda maddelerinin sağlık koşullarına uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması, depolanması sağlayan kişidir.

## A- GÖREVLER

- Süt ve süt ürünlerinin, et ve et ürünlerinin, un ve unlu mamullerin, şeker ve şekerli mamullerin, bitkisel yağların, çay ve çeşitleri, zeytin ve zeytinyağının, su ve su ürünlerinin, meyve ve sebzelerin işlenmesinde görev alırlar,
- Üretim için gerekli olan ham madenin nereden tedarik edileceği ve tedarik edilirken nerelere dikkat edileceği konusunda bilgiyi sağlarlar,
- Tedarik edilen ham madenin kalite kontrol analizlerini yaparlar,
- Ham maddenin kimyasal, fiziksel ve biyolojik özelliklerini tanırlar ve bu doğrultuda ürünlerin sağlıklı bir şekilde üretilmesini sağlarlar,
- Gıda üretiminde kullanılan en son teknolojileri ve gıda mevzuatını yakından takip ederler,
- İşlenen gıda maddelerinin özelliklerine uygun bir şekilde ambalajlanmasını ve depolanmasını sağlarlar.

## KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Gıda üretiminde kullanılan her türlü hayvansal ve bitkisel ham maddeler,
- Gıda üretiminde kullanılan makineler (pastörizatör, evaporatör, sterilizatör, homojenizatör, klarafikatör, tartı aletleri, vb.)
- İşlenen ürünün özelliğine göre katkı maddeleri, koruyucu ürünler ve kimyasallar,
- İş güvenliği için kullanılan alet ve donanımlar (eldiven, koruyucu maske, koruyucu gözlük),
- Bant sistemleri, paketleme ve ambalajlamada kullanılan ürünler,
- Ürün analizinde kullanılan laboratuvar malzemeleri (Rekrattorme, mikroskop, yağ kalitesi ölçüm cihazı, koloni sayıcılar v.b.),
- Ulusal ve uluslararası kalite sistemlerinin uygulanmasında kullanılan çeşitli gıda güvenliği el kitapçıkları).

# GIDA İŞLEMECİSİ

---

## B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Gıda işlemecisi olmak isteyenlerin;

- Kimya ve biyoloji konularına ilgili,
  - Kalite analizleri yapabilmesi için görme algısı olan, tat alma ve koku duyusu gelişmiş,
  - Dikkatli ve sorumluluk sahibi,
  - Başkalarıyla işbirliği yapabilme özelliğine sahip,
  - Sorumluluk duygusu yüksek,
  - Programlı çalışmayı seven,
- kimseler olmaları gerekmektedir.

## C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Gıda işlemecisi, sağlık koşullarına ve gıda güvenliğine uygun olarak ham maddelerin özelliklerine göre işlenmesini sağlamak amacıyla hizmet vermektedir. Çalışma ortamı özel sektör ve bazı kamu kurumları olup, işlenen ürünün özelliklerine göre farklı koşullarda (örneğin; kalite analizi veya duyu analizi yapıyorlarsa kalite laboratuvarlarında, üretim alanında çalışıyorlarsa fabrikaların üretiminde, soğuk veya donuk depolar varsa işletmede zaman zaman +4 veya -18 derece koşullarında ) çalışırlar. Çalıştıkları işyerinin özelliğine göre vardiyalı çalışma, tam gün çalışma, yarım gün çalışma, gece çalışması, hafta sonu veya mevsimlik çalışma uygulanabilir. Çalışma saatlerinde işletmenin sağladığı üretime uygun üniformalarını giymeleri ve Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında zorunlu hijyen eğitimi almaları gerekmektedir. Gıda üretimi üzerine çalıştıkları için hastalık riskine karşı, bulaşıcı hastalıklar ile ilgili aşılarını olmaları ve çalışırken, özel giysi, eldiven ve dezenfektan kullanmaları, ayrıca kişisel temizliklerine önem vermeleri, gerekmektedir. Meslek elemanları gıda mühendisleri, kimya mühendisleri, biyologlar ve veterinerlerle iletişimde bulunurlar.

# GIDA İŞLEMECİSİ

## D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN  
VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi, mesleki ve teknik ortaöğretim okul/kurumlarının “Gıda Teknolojisi” alanının “Gıda İşlemecisi” dalında verilmekte iken, yeni düzenleme ile bu alan ve dalda eğitim verilmemektedir. Bu dosyadaki eğitime ilişkin bilgiler “Gıda İşlemecisi dalında eğitim verildiği dönemi kapsamaktadır.

MESLEK EĞİTİMİNE  
GİRİŞ KOŞULLARI

- Ortaokulu tamamlamış olmak,
- Milli Eğitim Bakanlığınca okul türlerine ve alan/dala göre belirlenen giriş koşullarını taşımak.

EĞİTİMİN SÜRESİ  
VE İÇERİĞİ

- Mesleğin eğitim süresi 4 yıldır.
- Ortak genel kültür dersleri 9. sınıfta verilmekte olup yıl sonunda öğrenci alanını belirler.
- Alanda yer alan tüm dallara yönelik ortak yeterlikleri kazandıran dersler 10. sınıfta verilmektedir.
- 10. sınıfın sonunda, bölgesel ve sektörel ihtiyaçlar, okulun donanımı, öğretmen ve fizikî kapasitesi ile öğrencilerin ilgi ve istekleri de dikkate alınarak dal seçimi yapılmaktadır.
- Dala ait yeterlikleri içeren dersler 11. ve 12. sınıfta verilmektedir.

Mesleki eğitim, okulda teorik/uygulamalı, işletme ve atölye ortamlarında ise uygulamalı olarak verilmektedir.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN  
BELGE-DİPLOMA

Meslek eğitimini bitirenler meslek lisesi diploması verilmektedir.

Ayrıca; 3308 sayılı kanunda belirtilen hükümler doğrultusunda, ustalık belgesinin yetki ve sorumluluklarını taşıyan mesleklerinde bağımsız işyeri açma belgesi de verilmektedir.

## GIDA İŞLEMECİSİ

---

### E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Gıda İşlemecisi, özel sektörde gıda üretimi yapan fabrikaların üretim, paketleme, depo departmanlarında ve laboratuvarlarda ara meslek elemanı olarak görev alırlar. İşyerinin bulunduğu bölgeye göre iş bulma olanaklarında yöresel farklılıklar bulunmaktadır. İşyerinde, işlenen hammaddenin özelliğine göre işyerinde mevsimsel ya da tam süreli iş bulma olanakları mevcuttur. Kamu sektöründe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarları, Hıfzıssıhha Enstitüsü, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri vb yerlerde çalışabilirler.

### F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

#### EĞİTİM SÜRESİNCE

- 3308 sayılı “Mesleki Eğitim Kanunu” gereğince, işletmelerde mesleki eğitim gören öğrencilere, asgari ücretin net tutarının yirmi ve üzerinde personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 30’undan, yirmiden az personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 15’inden aşağı olmamak üzere ücret verilir.
- Eğitim gören öğrencilerin iş kazası ve meslek hastalıkları ile ilgili sigorta primleri devletçe karşılanır.
- Öğrenciler mesleki eğitim yaptıkları işletmelerin sosyal imkânlarından faydalanır.

#### EĞİTİM SONRASI

İlk işe girişte alınan ücret genellikle asgari ücret ve üzerinde olur, ancak işyerinin büyüklüğüne ve çalışanın bilgi ve becerisine bağlı olarak bu ücret artabilmektedir. Kamu sektöründe çalışanlar ise lise mezunlarına göre bir üst derece ile göreve başlarlar ve asgari ücretin yaklaşık 2-3 katı civarında ücret alırlar.

## GIDA İŞLEMECİSİ

---

### G- MESLEKTE İLERLEME

#### MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Gıda Teknolojisi alanı Gıda İşlemecisi dalından mezun olanlar, alanın/bölümün devamı niteliğinde olan ve YKS Kılavuzunda belirtilen yükseköğretim (ön lisans/lisans) programlarını tercih ettikleri takdirde ek puan verilmektedir.

Ayrıca mezunlar, yükseköğretime giriş sınavlarında başarılı oldukları takdirde, YKS Kılavuzlarında belirtilen programlara yerleştirilebilirler.

Çeşitli üniversite ve özel laboratuvarların düzenledikleri ücretli kurslara katılarak mesleki bilgi ve becerilerini artırabilirler.

#### İŞ HAYATINDA İLERLEME

Gıda işlemecisi, çalıştıkları kurum, kuruluş ve işletmelerde; ustabaşı, şef ve formen olabilirler. Kişiler meslekte tecrübe edindiği takdirde uzmanlaşmaları mümkündür.

#### BENZER MESLEKLER

- Gıda Analizcisi
- Gıda Teknoloji Teknisyeni

## GIDA İŞLEMECİSİ

---

### H. EK BİLGİLER

#### GÖREV

- İş organizasyonu yapar,
- Çevre koruma önlemleri alır,
- İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin faaliyetleri uygular,
- Kalite Yönetim Sistemi kurallarına uygun çalışır,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

### I- KAYNAKÇA

- Meslek Elemanları
- [www.megep.meb.gov.tr](http://www.megep.meb.gov.tr) adresli web sayfası
- İnternet siteleri
- Gıda dergileri
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar

### İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- Türkiye İş Kurumu web sayfası [www.iskur.gov.tr](http://www.iskur.gov.tr)
- Ulusal Meslek Bilgi Sistemi <http://mbs.meb.gov.tr/>
- T.C. Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi <http://osym.gov.tr/>
- Bünyesinde Meslek Bilgi Merkezi Bulunan Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlükleri/Hizmet Merkezleri

Bu dosya; meslek seçme aşamasında olan gençleri bilgilendirme amaçlı olup, meslek mensupları, işyerleri, mesleğin eğitim yerleri ve meslek odalarından bilgi alınarak oluşturulmuştur.

