

GIDA KALİTE KONTROL ANALİZ TEKNİKERİ

TANIM

Gıda maddelerinin üretimini veya duysal, fiziksel, kimyasal mikrobiyolojik kalite kontrol analizlerini modern teknolojilerle donanımlı laboratuvarlarda insan sağlığını birinci derecede hedef alarak inceleyen ve sonuçları yorumlayan kişidir.

A- GÖREVLER

İş süreçlerinde, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına, çevre koruma düzenlemelerine, mesleğin verimlilik ve kalite gerekliliklerine uygun olarak, üretimin gerçekleşmesi için gıda mühendisinin gözetimi altında;

- İş organizasyonu yapar,
- Her türlü gıda maddesinin (hububat, süt ve süt ürünleri, çeşitli et ürünleri, bitkisel gıdalar) işlenmesinde çeşitli teknikleri kullanır,
- Gıdaların sağlığa uygunluğunu kontrol için gıdalardan ve gıda katkı maddelerinden örnekler alır,
- Laboratuvarında değişik yöntemler kullanarak duysal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler yapar, sonuçları yorumlar, gerekli raporları düzenler, çıkan sonuçları ilgili kişilere iletir,
- Kaliteli ve standart ürün üretilmesini sağlar,
- İşletmelerde hijyen ve temizlik kurallarını uygular ve uygulanmasını sağlar,
- Gıda üretiminde kullanılan en son teknolojileri takip eder,
- Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kontrolünü yapar,
- Gıda hijyenini sağlar,
- Amiri ile sorumluluğunu taşıdığı kişiler arasında iletişimi sağlar,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN, ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Her türlü gıda ve gıda katkı maddesi,
- Gıda üretiminde kullanılan makineler,
- Analizler için laboratuvar araç gereçleri,
- Gerektiğinde bilgisayar,
- Çeşitli kimyasal maddeler,
- Optik analiz cihazları,
- Ambar zararlıları ile mücadele araçları ve ilaçları,
- Laboratuvar önlüğü.

GIDA KALİTE KONTROL ANALİZ TEKNİKERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Gıda kalite kontrolü ve analizi teknikeri olmak isteyenlerin

- Biyoloji ve kimya konularına ilgili,
 - Hijyen kurallarını önemseyen
 - Dikkatli,
 - Sorumluluk sahibi,
- kişiler olmaları gerekmektedir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Gıda kalite kontrolü ve analizi teknikerleri özel sektörde gıda üreten firmaların kontrol ve analiz laboratuvarlarında, kamu kuruluşlarına bağlı laboratuvarlarda görev alırlar. Bu meslekte görev alacak kişiler laboratuvar ortamında ve fabrika içinde çalışacakları için sıcak, soğuk, nem, toz, koku ve gürültü gibi etmenlerle karşılaşabilirler. Meslek elemanları; gıda mühendisi, veteriner, kimyager, biyolog, laborant mesleğindeki bireylerle işbirliğinde çalışabilir.

GIDA KALİTE KONTROL ANALİZ TEKNİKERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi, meslek yüksekokullarının Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi programı bulunan üniversitelerde verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitime girebilmek için;

- Lise veya dengi okul mezunu olmak,
- YKS (Yüksek Öğretim Kurumları Sınavı) kılavuzunda belirtilen giriş koşullarını taşımak,
- Meslek liselerinin, YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzunda belirtilen bölümlerinden mezun olanlar “Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Eğitimin süresi 2 yıldır.

Eğitim Süresince; Kimya, Laboratuvar Teknikleri, Genel Mikrobiyoloji, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Gıda Kimyası, Gıda Güvenliği, Süt ve Ürünleri Analizleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Meyve Sebze ve Ürünleri Analizi, Tahıl ve Ürünleri Analizi, Et ve ürünleri Analizi, Hijyen ve sanitasyon, Gıda Mevzuatı gibi mesleki dersler ağırlıklı olmak üzere genel kültür dersleri de alınmaktadır.

Eğitim sürecinde staj yapma zorunluluğu vardır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Eğitimi başarı ile tamamlayanlara “Ön Lisans” diploması verilmektedir.

GIDA KALİTE KONTROL ANALİZ TEKNİKERİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi teknikerleri özel sektörde gıda üreten firmaların analiz laboratuvarlarında veya gıda ile ilgili özel laboratuvarlarda çalışabilirler. Ayrıca gıda ile ilgili kamu kurumlarında çalışma alanları vardır. Örneğin; Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, Tarım ve Orman Bakanlığı, kontrol laboratuvarları, belediyeler, il sağlık müdürlükleri gibi.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Öğrenciler eğitimleri süresince Kredi ve Yurtlar Genel Müdürlüğü'nün vermiş olduğu öğrenim kredisinden ve yurt hizmetlerinden yararlanabilirler.

Ayrıca, çeşitli resmi ve özel kurum/kuruluşlar tarafından sağlanan burslardan faydalanabilirler.

EĞİTİM SONRASI

Kamu sektöründe istihdam edilenler tabi olunan mevzuata göre maaş alırlar.

Özel sektörde ise çalışanların kazanç durumu çalışılan işyerinin büyüklüğü, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesi ve sektörün ücret düzeyine göre değişebilmektedir.

GIDA KALİTE KONTROL ANALİZ TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi” ön lisans programını başarıyla tamamlayan öğrenciler “Lisans Öğrenimine Dikey Geçiş Sınavında (DGS)” başarılı oldukları takdirde kılavuzda belirtilen programlara kontenjan dahilinde dikey geçiş yapabilirler.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

İşletmelerde başarılı olan gıda kalite kontrolü ve analizi teknikerleri yönetici pozisyonlarına geçiş yapabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Gıda Mühendisi,
- Kimyager,
- Laborant,
- Süt Ürünleri Teknikeri,
- Fermantasyon Teknikeri,
- Gıda Teknolojisi Öğretmeni,
- Gıda Teknikeri.

GIDA KALİTE KONTROL ANALİZ TEKNİKERİ

H- EK BİLGİLER

I-KAYNAKÇA

- Meslek Elemanları,
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu
- Uluslararası Standard Meslek Sınıflaması-ISCO 08
- <https://www.balikesir.edu.tr>
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları
- <https://kariyerkapisi.cbiko.gov.tr/>
- ÜNİ-VERİ <https://www.cbiko.gov.tr/projeler/uni-veri>
- Türkiye İş Kurumu web sayfası www.iskur.gov.tr
- Mesleğim Hayatım web sitesi <https://meslegimhayatim.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.