

GIDA, TARIM VE HAYVAN SAĞLIĞI LABORANTI

TANIM

Bitkisel ve hayvansal üretimde verim ve kalitenin artırılması, sağlıklı ürün elde edilmesi ve ürün türlerinin artırılmasına yönelik her türlü toprak, su, yaprak, gübre, bitkisel ürün numunelerinin ve hayvan sağlığına yönelik laboratuvar çalışmaları duysal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini laboratuvar ortamında yapan kişidir.

A-GÖREVLER

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına, çevre koruma düzenlemelerine, mesleğin verimlilik ve kalite gerekliliklerine uygun olarak;

- Gerekli araç gereç ve malzemeyi çalışmaya hazırlar,
- Analizler için gerekli olan çözeltilerin hazırlar,
- Gelen numuneleri alır ve kayıtlarını yapar,
- Numunenin özellikleri ve uygulanacak metot hakkında bilgi edinir,
- Numuneyi analize hazırlar,
- Analiz raporlarının ön hazırlığını yapar,
- Laboratuvar temel işlemlerini yapar,
- Mikrobiyolojik temel işlemleri yapar,
- Mikrobiyolojik analizler yapar,
- Toprak ve su analizleri yapar,
- Yaprak analizleri yapar,
- Gübre analizleri yapar,
- Tohumluk analizleri yapar,
- Tarımsal ürün analizleri yapar
- Bitkisel ürün analizleri yapar,
- Yem analizleri yapar,
- Toprakta iz element ve ağır metal analizleri yapar,
- Kanın özelliklerini inceler,
- Kanda biyokimyasal testler yapar,
- İdrar ve gaita analizleri yapar,
- Doku preparatı hazırlar,
- Kanda ve deri kazıntısında parazit arar,
- Karaciğer, akciğer ve bağırsaklarda parazit arar,
- Sterilizasyon ve dezenfeksiyon yapar,
- Deney sonuçlarını kaydeder ve deney raporu hazırlar,
- Çiftçilere analiz sonuçları hakkında bilgi verir,
- Cihazların basit bakımlarını ve kalibrasyon ayarlarını yapar,
- Laboratuvar sarf malzeme ihtiyaçlarını belirler,
- Sterilizasyon ve dezenfeksiyon yapar,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

GIDA, TARIM VE HAYVAN SAĞLIĞI LABORANT

KULLANILANARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Cam ve plastik malzemeler (petri kutuları, pipetler, ölçü silindirleri, balonlar, tüpler, erlenler, drigalski spatülleri, beherler, şişeler vs.),
- Metal malzemeler (spatüller, öze ve iğne öze, bunzen beki, kirli malzemenin konulacağı özel kaplar, malzeme dolapları (besiyeri, kimyasal madde, cam malzeme ve steril malzeme dolapları) vs.),
- Diğer malzemeler (Puar, eküvyon, havan ve havaneli vs.),
- Cihazlar (inkübatör, kuru hava sterilizatörü, otoklav, aşılama kabini, soğutucu, su banyosu, pH metre, santrifüj, mikroskop vs.).

GIDA, TARIM VE HAYVAN SAĞLIĞI LABORANT

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Gıda, Tarım ve Hayvan Sağlığı Laborantı olmak isteyenlerin;

- Renk algısı yüksek,
 - Sesleri ayırt edebilen,
 - Görsel ve işitsel belleği kuvvetli,
 - Ayrıntıları algılama yeteneği olan,
 - El becerisine sahip,
 - Dikkatli, tedbirli,
 - Fen bilimlerine ilgili,
 - Birden fazla işi aynı anda yapabilen,
 - İşbirliği yapabilen,
 - Sorumluluk sahibi,
 - Hijyene dikkat eden,
 - Sabırlı ve sakin,
- kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Çalışma ortamı kapalı ve temizdir. İş, genel olarak ayakta yapılır. İş başında mesleklerinin gerektirdiği özel kıyafetleri giyerler. Laboratuvardaki aletleri, donanımları, kimyasal madde ve yardımcı maddeleri kullanırlar.

Çalışma esnasında dikkatli olmadıkları takdirde yanma, tahriş, enfeksiyon kapma, elektrik çarpması ve kimyasal zehirlenmeleri gibi kazalarla karşılaşabilirler.

Meslek elemanları gıda, kimya ve ziraat mühendisleri, kimyagerler, biyologlar, veterinerler ve tarım teknikerleriyle iş birliği içerisinde çalışırlar. Ayrıca müşteriler, çiftçiler, idari yetkililerle ve ilgili diğer kişilerle iletişim içindedirler.

GIDA, TARIM VE HAYVAN SAĞLIĞI LABORANTI

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi mesleki ve teknik ortaöğretim okul/kurumlarının Laboratuvar Hizmetleri alanı, “Gıda, Tarım ve Hayvan Sağlığı Laboratuvarı” dalında verilmektedir.

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 ve alanın temel ortak kazanımları içeren meslek dersleri 9. sınıfta verilmekte olup yılsonunda öğrenci dal/mesleğini belirler.
- 9. sınıfın sonunda, bölgesel ve sektörel ihtiyaçlar, okulun donanımı, öğretmen ve fizikî kapasitesi ile öğrencilerin ilgi ve istekleri de dikkate alınarak dal/meslek seçimi yapılmaktadır.
- Dal/mesleğe ait kazanımları içeren dersler 10, 11. ve 12. sınıfta verilmektedir.
- Başarı düzeyleri iyi derece olanlar akademik destek dersleri içeren programı tercih etme hakkına sahiptir.

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, TARIM VE HAYVAN SAĞLIĞI LABORANTI

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Gıda, tarım ve hayvan sağlığı laborantı kamu ve özel sektöre ait toprak, su, yaprak, yem, gübre analiz laboratuvarlarında ve toprak, su kaynakları ile tarımsal araştırma laboratuvarlarında iş imkânı bulabilmektedirler.

Tarım sektöründe gelişmiş teknolojilerden yararlanarak üretim yapan işletmelerin çoğalması, çevre ve kalite bilincinin artması Laboratuvar Hizmetleri alanında nitelikli ara eleman ihtiyacını sürekli kılacaktır.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

- 3308 sayılı “Mesleki Eğitim Kanunu” gereğince, 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

Kamu sektöründe istihdam edilenler tabi olunan mevzuata göre ücret alırlar.

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

GIDA, TARIM VE HAYVAN SAĞLIĞI LABORANTI

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Laboratuvar Hizmetleri alanı, “Gıda, Tarım ve Hayvan Sağlığı Laboratuvarı” dalından mezun olanlar, alanın/bölümün devamı niteliğinde olan ve YKS Kılavuzunda belirtilen yükseköğretim ön lisans programlarını tercih ettikleri takdirde ek puan verilmektedir.

Teknoloji Fakültelerinin, Sanat ve Tasarım Fakültelerinin, Turizm Fakültelerinin, mesleki ve teknik orta öğretim kurumları (M.T.O.K) mezunlarına ayrılan kontenjanlarını tercih etmeleri halinde öncelikli olarak yerleştirilmektedir.

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

Meslekte uzmanlaşma ve yükselmeyi sağlayan, tecrübe veya ek bilgi ve beceri kazandıracak kurslar, seminerler, hizmet-içi eğitim gibi olanaklar aracılığıyla nitelik artışı sağlanabilir.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

İş yerlerinde belli bir süre çalışanlar, laboratuvar sorumlusu olabilmektedirler.

BENZER MESLEKLER

- Sağlık laborantı,
- Kimyager.

GIDA, TARIM VE HAYVAN SAĞLIĞI LABORANTI

H – EK BİLGİLER

ALANIN MEVCUT DURUMU VE GELECEĞİ

Laboratuvar Hizmetleri alanı, tarım ürünlerinin üretiminde verim ve kalite artışı, güvenli ürün elde edilmesi ve hayvan sağlığına yönelik laboratuvar çalışmalarının yürütüldüğü hizmet alanıdır. Laboratuvarlar, dünya genelinde test ve kalibrasyon hizmetleriyle birlikte her türlü kontrol ve değerlendirme çalışmalarının yapıldığı kuruluşlar olarak tanımlanmaktadır. Ölçülmeyen ve değerlendirilmeyen bir ürünün kalitesini kanıtlamak mümkün olmadığı için özellikle Avrupa Birliği' ne katılım sürecinde olan ülkemizde laboratuvar hizmetleri giderek artan bir önem kazanmaktadır. Günümüzde tüketicinin bilinçlenmesi, eğitim seviyesinin yükselmesi, hizmet ve ürün kalitesinin artması neticesinde ürünlerde kalite kontrole olan ihtiyaç da artmıştır. Bu durum ise hem üretim aşamasında hem de piyasadaki ürünler için laboratuvar analizlerine olan ihtiyacı artırmıştır. Daha önceleri kamunun görevi gibi algılanan laboratuvar hizmetleri artık birçok işletmenin bünyesinde yapılır hale gelmiştir. Kamuda farklı kurum ve kuruluşlar, mevzuatla verilen görev ve hizmetleri kendi bünyelerinde oluşturdukları laboratuvarlar aracılığı ile yürütmektedir. Kamu laboratuvarlarının yasal çerçevesinin düzenlenmesi, yeniden yapılandırılması ve etkin işleyen bir kamu laboratuvar sisteminin oluşturulması kapsamında Türkiye'deki laboratuvarların durumu ve sorunları ile ilgili çalışmalar sürdürülmektedir. Kamu laboratuvarlarının yeniden yapılanmasında temel hedef, ülkemizde ulusal ve uluslararası düzeyde bütün ilgili tarafların ihtiyaçlarına cevap verebilecek etkili ve verimli bir kamu laboratuvar sisteminin oluşturulmasıdır. Toplam kalite yönetimi çalışmalarıyla laboratuvarlardaki işlemlerin her basamağında, belirli kalite kurallarının uygun yapılıyor olması, laboratuvarlar arasında farklı sonuçların alınmasının önüne geçecektir. Laboratuvar sonuçlarının doğru ve güvenilir olabilmesi için bu alanda standardizasyonun sağlanması gerekmektedir. Ayrıca istihdam alanlarının uluslararası boyuta taşınabilmesi için akreditasyon çalışmalarına hız verilmesi kaçınılmaz olmuştur. Ürünlerin kalitesini belirleyen laboratuvar çalışmalarının etkin ve Dünya Ticaret Örgütü standartlarında hizmet veren bir yapıya kavuşturulması son derece önemlidir. İhracata ve ithalata yönelik ürünlerin hemen hemen tamamına yakını için çeşitli laboratuvar analizlerine ihtiyaç duyulmaktadır. Mevcut durumda bazı analizlerin yabancı ülke laboratuvarlarında yaptırılması, ulusal kaynaklarımızın bu ülkelere gitmesine neden olmaktadır.

GIDA, TARIM VE HAYVAN SAĞLIĞI LABORANTİ

H – EK BİLGİLER

Laboratuvar hizmetlerinin etkinleştirilmesi ile bu kaynakların ülkemizde kalması temin edilmiş olacaktır. Tarımsal üretimde gübre, ilaç, koruyucu madde vb. girdilerin gereğinden fazla ya da az kullanıldığında üretimin düşük ve kalitesiz olması yanında çevre, insan ve hayvan sağlığına verdiği zararların telafisinin (bozulan toprakların ıslahı, kirlenen suların temizlenmesi, hayvan hastalıkları salgınlarının önlenmesi gibi) çok pahalı ve bazı hallerde olanaksız olduğu görülmektedir. Laboratuvar analizlerine dayalı girdi kullanımının, ülke tarımına ve çiftçisine yapılabilecek en önemli stratejik yatırım ve eğitim hizmeti olduğu unutulmamalıdır. Güvenli ve kaliteli gıdaların üretilmesi için çiftlikten sofraya kadar, üretim aşamasında görev yapan meslek elemanının bilgi, beceri ve yeterliklerinin artırılması gerekir. Bu alanda yapılacak çalışmalar ile Avrupa Birliği normlarına ulaşılması hedeflenmektedir.

MESLEK HASTALIKLARI

- Kullanılan kimyasal maddelerden dolayı solunum sistemi rahatsızlıkları olabilir,
- Kullanılan kimyasalların ve metallerin sebep olduğu zehirlenmeler olabilmektedir,
- Asit ortamı alerjileri olabilmektedir,
- Egzama olabilmektedir.

I- KAYNAKÇA

- Alata Bahçe Kùltürleri Araştırma İstasyonu Müdürlüğü,
- Yaprak, toprak ve gübre laboratuvarı yetkilileri,
- Milli Eğitim Bakanlığı personeli,
- Milli Eğitim Bakanlığı yayınları,
- Meslek elemanları,
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması – ISCO-08,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- <https://kariyerkapisi.cbiko.gov.tr/>,
- 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.