

GIDA TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

TANIM

Gıda maddelerinin sağlık koşullarına uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması, depolanması ve tüketiciye ulaştırılmasını sağlayan, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapan, yorumlayan kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Hububat ürünlerinin, süt ve süt ürünlerinin, çeşitli et ürünlerinin, bitkisel yağların, meyve ve sebzelerin işlenmesinde çeşitli teknikleri kullanır,
- Planlanmış olan üretimin gerçekleştirilmesi için önlemlerin alınıp uygulanmasını sağlar,
- Sağlığa uygunluğunu ve kalitesini kontrol için gıdalardan ve gıda katkı maddesinden örnekler alır. Laboratuvarında değişik analiz yöntemlerini kullanarak analiz yapar. Çıkan sonuçları değerlendirir, raporlar düzenleyerek ilgililere bildirir. İstatistik bilgileri elde eder,
- Hububat, baklagiller, kuru sebze ve meyve, kuru tütün, kakao, çay, un vb. mamullerin ilgili ambar zararlıları ile mücadele yöntemlerini bilir ve uygular,
- Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kontrolünü yapar. Gıda hijyeni ve sanitasyonunu kontrol eder,
- Kalitesi bozuk ve sağlığa uygun olmayan ürünlerin piyasaya sürümüne izin verilmemesini sağlar,
- Üretilen gıda maddelerinin uygun olarak paketlenmesini ve paketleme işleminin düzenliliğini kontrol eder,
- Çalıştığı birimde amiri ile sorumluluğunu taşıdığı kişiler arasında iletişimi sağlar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Her türlü gıda maddesi,
- Gıda mevzuatı ile ilgili yasa, tüzük ve yönetmelikler,
- Laboratuvar malzemeleri,
- Optik analiz cihazları,
- Duyusal analiz cihazları,
- Kimyasal maddeler,
- İşletmenin olanakları ölçüsünde gerektiğinde bilgisayar,
- Ambar zararlıları ile mücadele araçları ve ilaçları.

GIDA TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

- Gıda teknolojisi teknikeri olmak isteyenlerin;
- Kimya ve biyoloji konularına ilgili,
 - Dikkatli ve sorumluluk sahibi,
- kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Gıda teknolojisi teknikerleri gıda üreten fabrika ve atölyeler ile laboratuvarlarda görev yaparlar. Laboratuvar ortamı temizdir, ancak üretim yapılan yer sıcak, rutubetli ve kokulu olabilir. İş genel olarak oturarak yapılır. Meslek elemanları gıda mühendisleri, kimya mühendisleri, biyologlar ve veterinerlerle iletişimde bulunurlar.

GIDA TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi meslek yüksekokullarının Gıda Teknolojisi programları bulunan üniversitelerde verilmektedir. Ayrıca, yüksekokulların Gıda Teknoloji programında lisans düzeyinde de mesleğin eğitimi 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 Teknolojisi” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Eğitimin süresi 2 yıldır.

Eğitim Sürecince; Kimya, Genel Mikrobiyoloji, Beslenme İlkeleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Hububat Teknolojisi, Et Teknolojisi, Süt Teknolojisi, Hijyen ve Sanitasyon, Gıda Ambalajlama, Yağ Teknolojisi, Meyve Sebze Teknolojisi, Fermantasyon Teknolojisi, Gıda Mevzuatı ve Gıda Katkı Maddeleri 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 TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Gıda teknolojisi teknikerleri gıda sanayisi ile ilgili kamuda Tarım ve Orman Bakanlığı, kontrol laboratuvarı, Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, belediyeler, il sağlık müdürlükleri vb. ile özel sektör kuruluşlarında (su ürünleri ile sebze ve meyve ürünlerinin işlendiği ve depolandığı işletmeler, içme, kullanma, sanayi sularının, et, süt ürünleri, şekerli ve unlu gıda ürünlerinin üretildiği işletmelerin kalite kontrol merkezlerinde, çevre koruma laboratuvarları ve ilaç işletmelerinde) ara teknik eleman olarak çalışırlar.

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 TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

“Gıda Teknolojisi” ön lisans programını başarıyla tamamlayan öğrenciler, “Lisans Öğrenimine Dikey Geçiş Sınavında (DGS)” başarılı oldukları takdirde Kılavuzda belirtilen programlara kontenjan dâhilinde dikey geçiş yapabilirler.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

İş hayatındaki mesleki bilgi ve tecrübelerine göre üst görevlere yükselme olanağına sahiptir.

BENZER MESLEKLER

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

GIDA TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

H-EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu,
- Uluslararası Standard Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- 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 <https://www.iskur.gov.tr>
- Mesleğim Hayatım web sitesi <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/>
- T.C. Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı <http://www.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.