

# GIDA TEKNOLOJİSİ TEKNİSYENİ

## TANIM

Hammaddelerin gıda sanayi üretim tesisine kabulünden başlayarak tüketici tarafından kullanımına kadar uzanan zincir içinde gıda maddelerinin sağlık koşullarına uygun olarak üretilmesini, toplanmasını, ambalajlanmasını, depolanmasını ve taşınmasını sağlayarak, gıdanın fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bulaşmanın önlenmesini sağlayan kişidir.

## A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular,
- Depolama koşullarını kontrol eder ve düzenler,
- Üretim için gerekli olan ham madenin nereden tedarik edileceği ve tedarik edilirken nerelere dikkat edileceği konusunda bilgiyi sağlar,
- Tedarik edilen ham madenin kalite kontrol analizlerini yapar,
- Gıdaların sağlığa uygunluğunu kontrol için gıdalardan ve gıda katkı maddelerinden numune alır,
- Analiz öncesi hazırlık yapar,
- Numuneyi analize hazırlar,
- Numunenin duyuşal, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analizlerini yapar,
- Analiz sonrası işlemleri yaparak analiz formlarını doldurur,
- Analiz sonuçlarını mevzuatlara göre değerlendirir,
- Ürünlerin sağlıklı bir şekilde üretilmesini sağlar,
- Gıda üretiminde kullanılan en son teknolojileri ve gıda mevzuatını yakından takip eder,
- İşlenen gıda maddelerinin özelliklerine uygun bir şekilde ambalajlanmasını ve depolanmasını sağlar,
- Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütür.

## KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Her türlü gıda maddeleri,
- Gıda üretiminde kullanılan makine ve ekipman
- Analizler için laboratuvar gereçleri,
- Optik analiz cihazları,
- Duyusal analiz cihazları,
- Çeşitli kimyasal maddeler,
- Gerekğinde bilgisayar,

## GIDA TEKNOLOJİSİ TEKNİSYENİ

---

### B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Gıda Teknolojisi Teknisyeni olmak isteyenlerin;

- İş disiplinine sahip,
- Laboratuvara ait araç ve ekipmanın kullanımına özen gösteren,
- El ve parmaklarını ustalıkla kullanan,
- Göz ve el koordinasyonunu sağlayan,
- Dikkatli ve sorumluluk sahibi,

kişiler olması gerekir.

### C-ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Gıda Teknolojisi Teknisyeni gıdalardan alınan numuneleri kontrol ve analiz yapmaya yönelik bir bölüm olduğu için sürekli gıda numunesi alma, laboratuvar ortamında çalışma, çeşitli hava koşullarında gıdanın özelliklerini araştırma içerisindedirler. Laboratuvar ve iş ortamı temizdir. Üretim alanı, tesisin özelliğine göre gürültülü, nemli ve kokulu bir ortam olabilir.

# GIDA TEKNOLOJİSİ TEKNİSYENİ

## D- MESLEK EĞİTİMİ

### MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi, mesleki ve teknik ortaöğretim okul/kurumlarının Gıda Teknolojisi alanı Gıda Teknolojisi 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 yıl sonunda 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 TEKNOLOJİSİ TEKNİSYENİ

---

## E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Gıda teknolojisi teknisyenleri, gıda sanayii ile ilgili kamu (Tarım ve Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarları, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri vb.) ve özel sektör kuruluşlarında gıda üreten fabrikaların gıda laboratuvarlarında ve özel gıda laboratuvarlarında ara teknik eleman olarak çalışırlar.

## 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 devletçe karşılanır.
- Öğrenciler, mesleki eğitim yaptıkları işletmelerin sosyal imkânlarından faydalanır.

### EĞİTİM SONRASI

İşe girişte alınan ücret genellikle asgari ücret ve üzerinde olur, ancak işyerinin büyüklüğüne ve çalışanın bilgi ve becerisine bağlı olarak bu ücret artmaktadır.

# GIDA TEKNOLOJİSİ TEKNİSYENİ

---

## G- MESLEKTE İLERLEME

### MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Meslek liselerinin Gıda Teknolojileri alanı, gıda teknolojisi 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

- Gıda sektörü insan var oldukça sürekli olacaktır. Bu sebeple kendini geliştirdiği, alanında uzmanlaştığı takdirde iş hayatında da yükselecektir.

### BENZER MESLEKLER

- Gıda Analizcisi,
- Gıda İşlemecisi,

# GIDA TEKNOLOJİSİ TEKNİSYENİ

---

## H. EK BİLGİLER

## I- KAYNAKÇA

- Meslek Elemanları,
- [www.megep.meb.gov.tr](http://www.megep.meb.gov.tr) web adresi,
- 4702 sayılı kanun,
- İnternet siteleri,
- Gıda dergileri,
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması – ISCO-08
- Meslek bilgi merkezi eğitim öğretim bilgi dosyaları

## İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- <https://kariyerkapisi.cbiko.gov.tr/>
- Türkiye İş Kurumu web sayfası [www.iskur.gov.tr](http://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.**