

GIDA KALİTE KONTROL TEKNİSYENİ/GIDA KONTROL TEKNİSYENİ

TANIM

Gıda maddelerinin sağlık koşullarına uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması, depolanması ile gıdalar üzerinde duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrol analizlerinin yapılmasında ve sonuçlarının yorumlanmasında görev alan ara meslek elemanıdır.

A- GÖREVLER

Planlanmış olan üretimin gerçekleşmesi için gıda mühendisi ve gıda teknikerinin gözetimi altında;

- 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 duyuşal, 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 veya uygulanmasını sağlar,
- Gıda üretiminde kullanılan en son teknolojileri takip eder,
- Gıdaların uygun bir şekilde paketlenmesini ve muhafazasını sağlar.

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.

GIDA KALİTE KONTROL TEKNİSYENİ/GIDA KONTROL TEKNİSYENİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Gıda kalite kontrol teknisyeni olmak isteyenlerin;

- Kimya ve biyoloji konularına ilgili,
- Dikkatli ve sorumluluk sahibi,
- El becerisi olan,
- Başkaları ile işbirliği yapabilen kimseler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Gıda kalite kontrol teknisyenleri, özel sektörde gıda üreten fabrikaların üretim ve laboratuvar bölümlerinde, kamu kuruluşlarının gıda laboratuvarlarında görev yaparlar. Laboratuvar ve iş ortamı temizdir. Ancak üretim yapılan yer sıcak, rutubetli ve kokulu olabilir. Meslek elemanları gıda mühendisleri, kimya mühendisleri, biyologlar, veterinerler, diyetisyenler ve gıda teknikerleriyle iletişimde bulunurlar.

GIDA KALİTE KONTROL TEKNİSYENİ/GIDA KONTROL TEKNİSYENİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi, mesleki ve teknik ortaöğretim okul/kurumlarının Gıda Teknolojisi alanı Gıda Kalite Kontrol dalında verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

- Ortaokul mezunu 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 yılsonunda 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 fiziki 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 bitirenlere meslek lisesi diploması verilmektedir.

GIDA KALİTE KONTROL TEKNİSYENİ/GIDA KONTROL TEKNİSYENİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Gıda kalite kontrol teknisyenleri, gıda sanayii ile ilgili kamu Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Orman ve Su İşleri Bakanlığı kontrol laboratuvarları, Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, belediyeler, il sağlık müdürlükleri 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 ile ilgili sigorta primleri devletçe karşılanır.
- Öğrenciler mesleki eğitim yaptıkları işletmelerin sosyal imkânlarından faydalanır.

EĞİTİM SONRASI

Özel sektörde çalışanlar yeteneğine, işletmenin ücret politikasına göre asgari ücretten az olmamak üzere değişen miktarlarda ücret alırlar.

Kamu sektöründe çalışanlar ise lise mezunlarına göre bir üst derece ile göreve başlarlar ve asgari ücretin yaklaşık 2-3 katı civarında ücret alırlar.

GIDA KALİTE KONTROL TEKNİSYENİ/GIDA KONTROL TEKNİSYENİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Meslek liselerinin Gıda Teknolojisi alanının Gıda Kalite Kontrol 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 Kılavuzunda belirtilen programlara yerleştirilebilirler.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Gıda kalite kontrol teknisyenleri, çalıştıkları kurum, kuruluş ve işletmelerde ustabaşı, şef olabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Gıda teknolojisi Teknikeri (Gıda Teknikeri),
- Kimya Teknisyeni,
- Laboratuvar Teknisyeni,
- Besin endüstrisi Teknisyeni.

GIDA KONTROL TEKNİSYENİ/GIDA TEKNOLOJİSİ TEKNİSYENİ

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 adresli web sayfası
- 4702 sayılı kanun,
- Meslek bilgi merkezi eğitim öğretim bilgi dosyaları,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- Türkiye İş Kurumu web sayfası 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.