**GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI**

**GIDA LABORATUVAR TEKNİSYENİ
Tanımı**Gıda laboratuvar teknisyeni, her türlü gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreç içerisinde, alınan numunelerinin duyusal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini laboratuvarda kendi başına ve belirli bir süre içerisinde yapma bilgi ve becerisine sahip nitelikli kişidir.

**Görevleri**¬   İş organizasyonu yapmak,
¬   Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak,
¬   Analiz öncesi hazırlık yapmak,
¬   Numuneyi analize hazırlamak,
¬   Numunenin duyusal, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analizlerini yapmak,
¬   Analiz sonrası işlemleri yapmak,
¬   Analiz formlarını doldurmak,
¬   Analiz sonuçlarını mevzuatlara göre değerlendirmek,
¬   Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmektir.

**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.

**MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ ÖZELLİKLER**

 **Gıda teknolojisi teknisyeni olmak isteyenlerin;**

* Genel yeteneğe sahip,

* Kimya ve biyoloji konularına ilgili,

* Gözleri sağlam ve görme gücü yüksek,

* Dikkatli ve sorumluluk sahibi,

* El ve parmaklarını ustalıkla kullanan,

* Başkaları ile işbirliği yapabilen kimseler olmaları gerekir.

**ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI**

Gıda teknolojisi teknisyeni, 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.

**MESLEK EĞİTİMİ**

**MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER**

Mesleğin eğitimi meslek liselerinde Gıda Teknolojisi bölümünde verilmekte iken yeni uygulamaya göre mesleki ve teknik ortaöğretim okul/kurumlarının Gıda Teknolojisi alanının Gıda Kontrol dalında eğitim verilmektedir.

**EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA**

Meslek eğitimini bitirenler meslek lisesi diploması verilmektedir.

**ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI**

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

**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 almaktadırlar.

**MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME**

Meslek liselerinin Gıda Teknolojisi alanının Gıda Kontrol dalından mezun olanlar yükseköğretime giriş sınavlarında başarılı oldukları takdirde, programlara yerleştirilebilirler.

**İŞ HAYATINDA İLERLEME**

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