

1. Sertifikanın Başlığı ⁽¹⁾

**Gıda Teknolojisi Alanı
Gıda Teknolojisi Dalı**

⁽¹⁾ Anadilde yazıldığı şekliyle

2. Sertifika Başlığının Tercümesi ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Uygunsa yazın. Bu tercümenin yasal bir hükmü yoktur.

3. Beceri ve Yetkinliklerin Profili

Bu sertifika sahibi;

- İş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde mikrobiyolojik yöntemlere uygun bir şekilde mikroorganizmaları inceleme, gıdalarda mikroorganizma gelişimini ve gıda zehirlenmelerini önlemek için gereken işlemleri yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak mevzuata ve kimya laboratuvarı kurallarına uygun şekilde laboratuvarında araç gereçleri kullanma, örneği analize hazırlama, analizler için gerekli temel fiziksel ve kimyasal işlemleri ve analiz sonrası işlemleri yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde, gıda hijyeni, kişisel hijyen, su, hava ve işletme hijyeni, araç, gereç ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonu, atıkların uzaklaştırılması, haşerelerle mücadele ile ilgili işlemleri yönetmelik ve standartlara göre yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak aseptik tekniğe uygun mikrobiyoloji laboratuvarında kişisel hazırlıklar ile malzeme ve araç hazırlıklarını yapma, besiyeri hazırlama, alınan numuneyi analize hazırlama, kültür elde etme, mikroskopik inceleme yapma, işletme ortamından hijyen ve sanitasyon kontrolünü yapar.
- İş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak bilimsel yöntemlere göre gıda bileşenlerini, özelliklerini ve işleme sırasındaki gıda bileşenlerindeki değişimleri inceler.
- İş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak uluslararası ölçü sistemlerine uygun kütle, hacim, yoğunluk/kıvam ölçümü yapma ve maddedeki fiziksel, kimyasal değişimleri inceler.
- İş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak gıdaların muhafazasında uygulanan yöntemler ve gıda ambalajlama tekniklerini uygular.
- İş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak, çalışma kurallarına ve analiz metoduna göre çözelti hazırlama, ham maddelerde ve işlenmiş gıdalarda temel kalite kontrol analizlerini yapma ve analiz sonuçlarını TGK Yönetmeliği ve ilgili standartlarla karşılar.
- İş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak üretim tekniği, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği tebliğlerine ve ilgili TS Standartları'na göre gıda üretim akış şemalarının çizimi, üretim süreçlerinin açıklanması ve ürünlerin üretimini sağlar.
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak gıda üretim hattında kullanılan alet, ekipman ve makineleri tanıır ve kullanır.

4.Sertifika Sahibinin Çalışabileceği İş Alanları ⁽¹⁾

Gıda Teknolojisi Elemanı olarak çalışabilir.

⁽¹⁾ Varsa

^(*)Açıklayıcı not

Bu belge, adı geçen sertifika hakkında ilave bilgi vermek üzere tasarlanmış olup hukuki bir statüsü yoktur. Belgede yer alan tanımlamaların formatlarında aşağıdaki metinler esas alınmıştır: Niteliklerin Şeffaflığı Hakkındaki 3 Aralık 1992 tarih ve 93/C 49/01 Konsey Kararı, Mesleki Eğitim Sertifikalarının Şeffaflığı Hakkındaki 15 Temmuz 1996 tarih ve 96/C 224/04 sayılı Konsey Kararı ve Öğrencilerin, Eğitim Almakta Olanların, Gönüllü Çalışmalarda Bulunanların, Öğretmen ve Eğitimcilerin Topluluk İçinde Hareketliliği Hakkındaki Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin 10 Temmuz 2001 tarih ve 2001/613/EC sayılı Tavsiyesi

5. Sertifikanın Resmi Dayanağı													
Sertifikayı veren kurumun adı ve statüsü Millî Eğitim Bakanlığı'na bağlı ilgili örgün mesleki ve teknik eğitim yapan ortaöğretim kurumu	Sertifikanın akreditasyonunu/tanınmasını sağlayan ulusal/bölgesel makamın adı ve statüsü Millî Eğitim Bakanlığı												
Sertifikanın (ulusal veya uluslararası) düzeyi Avrupa Yeterlilikler Çerçevesine göre 4. seviye meslektir. Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre 4. seviye meslektir. Aynı zamanda ISCED 3'e karşılık gelmektedir. ISCED-F KODU: 0721	Not skalası / Geçme koşulları <table border="0"> <tr> <td><u>Puan</u></td> <td><u>Derece</u></td> </tr> <tr> <td>85,00-100</td> <td>Pekiyi</td> </tr> <tr> <td>70,00-84,99</td> <td>İyi</td> </tr> <tr> <td>60,00-69,99</td> <td>Orta</td> </tr> <tr> <td>50,00-59,99</td> <td>Geçer</td> </tr> <tr> <td>0-49,99</td> <td>Geçmez</td> </tr> </table>	<u>Puan</u>	<u>Derece</u>	85,00-100	Pekiyi	70,00-84,99	İyi	60,00-69,99	Orta	50,00-59,99	Geçer	0-49,99	Geçmez
<u>Puan</u>	<u>Derece</u>												
85,00-100	Pekiyi												
70,00-84,99	İyi												
60,00-69,99	Orta												
50,00-59,99	Geçer												
0-49,99	Geçmez												
Bir sonraki eğitim/öğretim seviyesine geçme durumu Bu diploma sahibi ilgili mevzuat doğrultusunda yükseköğretim programlarına geçiş yapabilir.	Uluslararası anlaşmalar												
Yasal Dayanak 1739 sayılı Milli Eğitim Temel Kanunu 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu - Milli Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği													

6. Sertifikayı Almanın Resmi Yolları						
1. Dört yıllık eğitim veren Anadolu meslek veya Anadolu teknik programını tamamlamış olmak 2. Mesleki açık öğretim lisesinden alanı ile ilgili eğitim programını başarı ile tamamlamış olmak						
Eğitimin Süresi Örgün eğitimin 9. sınıfından itibaren eğitimin süresi 4 yıl olup eğitimi teorik ve uygulamalı eğitimin program içindeki yüzdesi ve süresi aşağıda belirtilmektedir. Meslek eğitimi teorik ve uygulamalı olarak yapılır.						
Alınan mesleki eğitim ve öğretime ilişkin açıklama	Toplam programın yüzdesi (%)			Süre (hafta)		
	Anadolu Meslek Program ı	Anadolu Teknik Program ı	Mesleki Eğitim Merkez i	Anadolu Meslek Program ı	Anadolu Teknik Program ı	Mesleki Eğitim Merkezi
Okul-Eğitim Merkezi Tabanlı	85	93	-	122	108	-
İşyeri Tabanlı	15	7	-	22	8	-
Sertifika alınan eğitimin/ öğretimin süresi				144	116	-
Giriş koşulları 1. Örgün mesleki eğitim için ortaokulu tamamlamış olmak ve ilgili mevzuata göre yaş sınırını aşmamak 2. Mesleki açık öğretim lisesi için ortaokulu tamamlamış olmak 3. Mesleki ve teknik Anadolu lisesi Anadolu meslek ve Anadolu teknik programına girmek için orta öğretim kurumlarına giriş sınavında başarılı olmak veya merkezi yerleştirme ile yerleşmek						
Ek bilgi Bu EUROPASS Sertifika Eki 2024 ve sonrasında ilgili programdan mezun olan öğrenciler için hazırlanmıştır. Daha fazla bilgiye (ulusal yeterlilik sistemine ilişkin bilgiler dâhil olmak üzere) şu adreslerden ulaşılabilir: www.myk.gov.tr www.tyc.gov.tr Europass: https://www.europass.gov.tr/ https://europass.cedefop.europa.eu/ Ulusal Referans Noktası http://urn.meb.gov.tr						