

Mesleki Gelişim İçin Önemli Bir Basamak: Eğitimler

Gıda Mühendisleri Odası Eğitim Koordinasyon Komisyonu

Gıdaların üretiminden tüketimine kadar tarladan sofraya bütün süreçlerde mesleki bilgi ve deneyimlerini kullanarak, en az maliyet veya kayıpla çözüm üreterek gıda ürünlerinin kaliteli ve sağlığa uygun şekilde üretilmesi, üretim teknolojilerinin geliştirilmesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrolünün yürütülmesi ve tüketilmesi için alınan sorumlulukların tamamı biz gıda mühendislerinin çalışma alanlarıdır.

Gıda mühendisleri temel olarak gıda üretimi yapan her türlü firmada veya kurumda, hammadde alım, planlama, üretim, tasarım, araştırma ve geliştirme, laboratuvar, projelendirme, depolama ve sevkiyat, kalite kontrol, standardizasyon gibi alanlarda çalışmakla birlikte, bu firma ya da kurumların, ithalat, ihracat, lojistik, yönetim, satış, satın alma, pazarlama gibi birimlerinde de görev alabilmektedir. Bir gıda mühendisi, gıda ile ilgili tüm sektörlerde ve bu sektörlerin herhangi bir departmanında yönetici olarak çalışabilme yetkinliğine sahiptir. Kamuda, başta Tarım ve Orman Bakanlığı, TÜBİTAK, Sağlık Bakanlığı, TSE, Yerel Yönetimler olmak üzere, yasal mevzuatın düzenlenmesi, uygulanması, denetim ve kontrol hizmetleri ile gıda politikalarının oluşturulmasına yönelik tüm araştırma, planlama, strateji geliştirme çalışmaları ve politikaların uygulanmasında da görev alabilirler. Gıda denetimlerinin yürütülmesi, danışmanlık, bilirkişilik vb. alanlarla birlikte tedarikçi denetimlerinde veya 3. taraf denetimlerde denetçi ve baş denetçi olarak da görev alabilirler. Gıda multidisipliner bir alandır. Gıda ile ilgili konularda gıda mühendislerinin yanında pek çok meslek grubundan kişiler ortak çalışmalar ger-

çekleştirmektedir. Teknolojinin karşı konulamaz hızdaki gelişimi ile birlikte pek çok meslek grubunda olduğu gibi gıda mühendisliği bölümünde de hedeflenen meslek ile mesleğe yönelik alınan eğitim birbirini tamamlama özelliğini giderek kaybetmektedir. Lisans eğitiminde alınan teknik bilgilerin ardından sektördeki çalışma ortamına ayak uydurulabilmesi ve çok yönlü düşünmenin sağlanabilmesi adına kişinin sürekli gelişime açık olması gerekmektedir.

Mezun sayısının yüksek olduğu gıda mühendisliği bölümünde, mezun olmadan önce ileriye dönük zaman kaybının önlenmesi adına öğrencilerin geleceğe dönük yol haritalarını çizmeleri önerilmektedir. Teknik derslerin yoğun olduğu 3. ve 4. sınıflarda zorunlu stajın da ardından öğrencinin gıda mühendisinin çalışma alanlarından hangisinde ilerlemek istediğini planlaması önem arz etmektedir. İstenilen ve merak edilen bölümde staj yapılması da kariyeri yönlendirmede oldukça önemlidir. Seçilen alanda gelişim yolunda mesleki eğitimler bu yolun önemli taşlarından biridir.

Yönetim sistemleri kurulumu, sistem revizyonu gibi bazı teknik konular üniversitelerin gıda mühendisliği bölümlerinde temel ders statüsünde değildir. Mezun olduktan sonra sektörde çalışmaya başlayan bir gıda mühendisinin bu gibi konularla karşılaşma durumları için kendini mezuniyet öncesinde olduğu gibi sonrasında da geliştirmesi gerekmektedir. Teori ve pratik birbiriyle kıyaslanabilecek kavramlar değildir, aksine birbirini tamamlayan kavramlardır. Bu sebeple lisans eğitimine ek olarak sektöre yönelik bazı temel eğitimlerin alınması önemlidir. Standartlar belirli aralıklarla revize olmaktadır. Sektörde çalışan gıda mühendisleri, yönetim sistemlerinde gerçekleşen revizyonların ardından ve gerekli gördükleri durumlarda ilgili eğitimleri tekrar almalıdır.

ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi tüm standartların temeli olup çalışılan kurumun tüm depart-

Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

manları hakkında bilgi sahibi olmak ve sürece bütünsel bakabilmeyi kazandıran bir eğitimidir.

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi tüm gıda mühendislerinin sahip olması gereken bir eğitimidir. Öğrencilik döneminde de alınabilecek bir eğitimidir. Sahadaki uygulamalarla birlikte pekiştirilebilecek, tecrübe kazanımına destek olacak bir eğitimidir. Gıdanın hangi sektöründe çalışıldığının önemli olmadan bu sistemi biliyor olmanın katacağı çeşitli avantajlar bulunmaktadır.

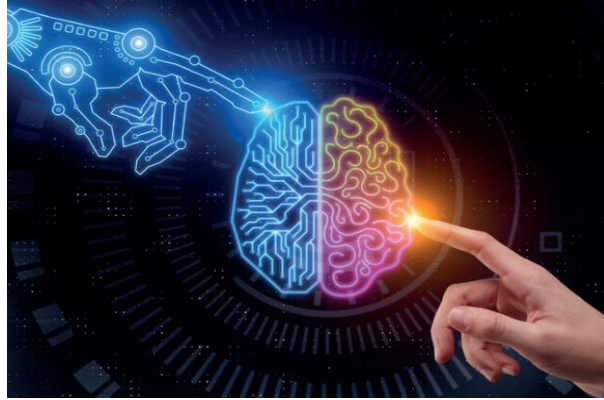
Hijyen ve HACCP eğitimleri, Uluslararası geçerliliği olan BRCGS, FSSC 22000, IFS eğitimleri, İç tetkikçi eğitimi, Etiketleme yönetmeliği ve Mevzuat okuma eğitimleri gibi yasal mevzuatlar hakkındaki eğitimler de alınması gereken eğitimler arasındadır.

ISO 19011 İç Tetkikçi genel anlamda tek bir eğitimidir. Çalışılacak firmalar tarafından iç tetkikçi eğitimleri, ISO 9001 İç Tetkikçi Eğitimi ve ISO 22000 İç Tetkikçi Eğitimi gibi spesifikleştirilmediği takdirde ISO 19011 İç Tetkikçi eğitimi ihtiyaç duyulan tüm gereklilikleri karşılayabilmektedir. ISO 19011 İç Tetkikçi eğitimi alan kişi ISO standartları eğitimlerinin tamamında iç tetkik gerçekleştirebilme donanımına sahip olacaktır. Eğitim sonunda sınav gerçekleştirilmektedir ve sınav sonucuna göre katılım veya başarı sertifikası verilmektedir.

Baş denetçi olmak için baş denetçi eğitimine katılmak ve eğitimi başarıyla tamamlamanın ardından staj yapmak gerekmektedir. Bu eğitime katılabilmek için minimum üç yıllık sektör tecrübesine ihtiyaç vardır. Sektör tecrübesi bulunmaması durumunda bu sertifikanın kullanılması mümkün olmayacaktır. Alınan baş denetçi sertifikasının 5 yıl geçerliliği bulunmakta olup bu süre içinde bir belgelendirme kuruluşundan gerekli stajın tamamlanıp denetçi atanmasının yapılmış olması gerekmektedir. Bu eğitimler, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ile eğitimi verme yetkinliği bulunan bir kurumun iş birliği

yapması sonucunda gerçekleştirilmektedir. Baş denetçi olmak isteyen bir gıda mühendisinin özel bir talep olmaması halinde gerekli sektör tecrübesini karşılamasının ardından bu eğitimi alması önerilmektedir.

Satış teknikleri, zaman yönetimi, iletişim teknikleri, dijital pazarlama, dış ticaret gibi meslek dışındaki bazı önemli konular hakkında eğitimler alınarak yetkinlikler geliştirilmelidir.



Uluslararası onaylı eğitimler dışındaki temel ISO standartları eğitimlerinde genel anlamda çalışılacak firma tarafından özel bir istek yok ise akreditasyon onayı ihtiyacına gerek duyulmamaktadır. Akreditasyon gerektiren eğitimler de akreditasyon onayı olan belli kurumlardan (örneğin: TÜRKAK) alınabilmektedir. İhtiyaca göre seçilen eğitimlerde eğitimi veren kuruma ve eğitime dikkat edilmesi gerekmektedir. Anayasanın 135. maddesinde tanımlanan kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşu olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'ndan alınacak eğitimlerin sertifikalarının Türkiye ve dünyada geçerliliği bulunmaktadır. Eğitimin sonunda sınav yapılmayan eğitimlerde katılımcılara katılım sertifikası verilirken, eğitim sonunda sınava yapılan ve sınavda belli bir başarıyla eğitimi tamamlayan katılımcılara başarı sertifikası verilmektedir.

Gıda mühendisleri mesleki ve kişisel eğitimlere katılıp kendini sürekli geliştirirken mesleklerini de geliştirebilmek adına üzerine düşen sorumlulukları yerine getirmelidir.