

GÖREV TANIMI FORMU

GIDA MÜHENDİSİ

SORUMLULUKLARI

- ✓ Kanunların verdiği yetki ve sorumluluklar çerçevesinde görevli bulunduğu birimin işlerini yürütmek.
- ✓ Üniversitemiz toplu beslenme hizmetlerinin yönetimi ve denetimini gerçekleştirmek.
- ✓ Birim hizmetlerinin aksamadan yürütülmesini sağlamak.
- ✓ Görevlerinin gerektirdiği mesleki yeterliliği geliştirmek.

GÖREV ALANI

- ✓ Kantin ve kafeterya, yemekhane alanlarında toplu beslenme hizmetlerinin tüm aşamalarında personel, fiziksel alan, araç-gereç besin hijyeni/sanitasyonu standartlarını uygulamak.
- ✓ Mutfak ve yemekhane ile ilgili alanları plânlamak.
- ✓ Mutfak ve mutfak araç-gereçlerinde gerekli durumlarda restorasyon yapmak.
- ✓ Toplu beslenme çalışanlarının seçimi, yönetimi, organizasyonu, eğitimi ve denetimini yapmak.
- ✓ Yemek hizmetlerinin özelleştirilmesinde gerekli olan teknik şartnameleri ve sözleşmeleri hazırlamak.
- ✓ Toplu beslenme hizmetleri için alınacak olan tüm besin ve ekipmanın teknik şartnamelerini düzenlemek, kontrol etmek ve teminini sağlamak.
- ✓ Uygun satın alma ve depolama yöntemlerini, geniş çapta yemek hazırlama, pişirme ve servis tekniklerini uygulamak.
- ✓ Yemek hazırlama, pişirme ve servisinde kullanılan araç ve gereçlerin yapım malzemelerinin özelliklerini bilmek ve kullanım talimatlarının uygulanmasını sağlamak.
- ✓ Yemek hazırlama, pişirme ve servisinde kullanılan araç ve gereçlerin yapım malzemelerinin sağlık üzerine etkileri konusunda bilgilendirmek.
- ✓ Gerektiğinde bütçe hazırlama, yönetimi, denetimi ve maliyet kontrolü yapmak.
- ✓ Toplu beslenme çalışanlarına meslekî hizmet içi eğitim vermek.
- ✓ Çeşitli alan, yüzey ve ekipmanlar için kullanılan temizleyici ve dezenfektanların özellikleri ve kullanımları konusunda bilgilendirmek.
- ✓ Amirleri tarafından verilecek birim ile ilgili diğer görevleri yapmak.
- ✓ Verilen hizmetler ile ilgili kayıtları tutmak.

YETKİLERİ

- ✓ Görevli bulunduğu birim ile ilgili iş ve işlemleri düzenlemek.