



T.C.
CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANI
GÖREV TANIMI FORMU

| | | | |
|--------------------------------|--------------------|---|--|
| ORGANİZASYONEL BİLGİLER | Adı Soyadı | : | Yıldırım Gültekin |
| | Statüsü | : | 657 Sayılı DMK |
| | Unvanı | : | Gıda Mühendis |
| | Fiili Görev Unvanı | : | Gıda Mühendis / Yeni Yemekhane |
| | Ünitesi | : | Cumhuriyet Üniversitesi |
| | Bölümü/Birimi | : | Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı |
| | İlk Amiri | : | Daire Başkanı |

| | |
|-----------------------------|--|
| GÖREVİN KISA TANIMI. | Cumhuriyet Üniversitesi üst yönetimi tarafından belirlenen amaç ve ilkelere uygun olarak; Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ve bağlı yemekhane, kantin ve kafeteryaların gıda kontrollerini yapmak. |
|-----------------------------|--|

| | |
|--------------------------------|---|
| YETKİ VE SORUMLULUKLARI | <ol style="list-style-type: none">1. Gıda, temizlik ve mutfak malzemelerinde gerekli şartnameleri hazırlayarak, malzeme alımı aşamasında uygunluğuna karar vermek,2. Yemekhane salon ve mutfağının, temiz düzenli olmasını ve hizmet veren personelin temizlik ve hijyene dikkat etmesini sağlamak,3. Yemek hizmeti için gıda deposuna alınan gıda malzemelerinin ambara giriş ve çıkışının fatura muhteviyatına uygunluğunu sağlamak, kontrol etmek ve faturaları imzalamak,4. Beslenme Hizmetleri Birimine ait yemekhanelerin ihtiyaçları doğrultusunda temizlik malzemelerinin teminini ve dağıtımını sağlamak.5. Yemekhanelerde yemek hizmetleri ile ilgili memnuniyetleri belirleyip şikayet ve önerileri göz önünde bulundurmak,6. Birimlerden toplanan atık yağların Çevre Bakanlığı ile anlaşmalı firmalara vermek ve evraklarının Çevre İl ve Orman Müdürlüklerine düzenli olarak gönderilmesini takip etmek,7. Araç ve gereçlerin (tepsi, çatal, bıçak, kaşık, tabak, bardak, kazan vb.) servis öncesi ve servis sonrası hijyenik bir ortamda temiz halde bulundurulmasını sağlamak,8. Gelen gıda maddelerinin muayenesinin yapılması ve bu ürünlerden mevzuata uygun olarak numuneler olarak kurumun gerekli gördüğü laboratuvarlarda tahlilinin yapılması işlerini takip etmek,9. İhtiyaca uygun olarak alınan gıda maddelerinin muayenelerinin yapılarak mutfağa alınmasından sonra depolama, hazırlama, pişirme ve servisinin yapılmasına kadar geçen sürelerde kontrollerini yapmak,10. Yemekhane ve mutfaklarla birlikte Beslenme Hizmeti Birimine bağlı diğer alanlarda rutin ilaçlama takibini yapmak,11. Üniversite öğrenciler için yapılacak ikram ve kokteyl hizmetlerini organize etmek,12. Taşıyıcı firmalar ve malzeme alınan firmaların üretim tesislerini Muayene Komisyonu eşliğinde denetlemek,13. Öğleden sonra sağlıklı beslenme konusunda üniversitemiz öğrenci ve personellerine danışmanlık yapmak,14. Öğrencilerin yeterli ve dengeli beslenmelerini göz önünde bulundurarak yemek listesi hazırlamak,15. Akıllı kart kullanılan yemekhanelerde, bankadan gelen yemek raporları ile depodan çıkış yapılan malzemelerinden üretilen yemek sayılarının karşılaştırılmak ve raporlamak,16. Diyetisyenler ve Gıda Mühendisleri bu görevlerin yerine getirilmesinden Beslenme Hizmetleri Biriminin bağlı olduğu Şube Müdürüne ve Yemek Yürütme Yönetim Kuruluna karşı sorumludur. |
|--------------------------------|---|

| | | | |
|--------------------------|-------------------------------------|------------------------|-----|
| ÇALIŞMA KOŞULLARI | Çalışma Ortamı (bulunma yüzdeleri) | Ofis | 80 |
| | | Saha | 20 |
| | Üst Yönetici/Yöneticileri Astarları | İş Kazası Riski | Yok |
| | | Meslek Hastalığı Riski | Yok |

| | | |
|-------------------------------|-----------------------|----|
| İŞİN GEREKTİRDİĞİ ÇABA | Fiziksel Çaba (Yüzde) | 30 |
| | Zihinsel Çaba (Yüzde) | 70 |

| | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-----|
| İŞ GEREKLİLİKLERİ | Öğrenim Düzeyi ve Alanı | Lisans | |
| | Mesleki Eğitim ve Sertifikaları | | |
| | Deneyim (Hizmet) Süresi | 28 | |
| | Teknik Bilgi Alanları ve Seviyeleri | Bilgisayar Program Yazma | Yok |
| | | Bilgisayar Paket Kullanımı | İyi |
| Bilgisayar Okur Yazarlığı | | İyi | |

| | |
|------------------|------------------------------------|
| ONAYLAYAN | 03/10/2016 Muhlis ÖZTÜRK |
|------------------|------------------------------------|