

BAĞCILIK TEKNİKERİ

TANIM

Kaliteli üzüm yetiştirilmesi ve üzümden şarap, sirke vb. ürünlerin üretilmesinde çalışan kişidir.

A- GÖREVLER

İş süreçlerinde, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına, çevre koruma düzenlemelerine, mesleğin verimlilik ve kalite gerekliliklerine uygun olarak;

- İş organizasyonu yapar,
- Yetiştirilecek üzüm cinsine uygun toprağı ve asmayı seçer,
- Asmaları aşılar, toprağı gübreler,
- Asmaları zararlılardan korumak için ilaçlama, zararlı otları temizleme gibi önlemler alır,
- Üzümlerin toplatılıp, kurutulması için uygun zamanı ve yeri belirler,
- Üzümleri yaş ve kuru olarak pazarlar,
- Üzümlerin işlenerek şarap, sirke, şıra, meyve suyu yapılması ile ilgili işleri yürütür.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Üzüm asması,
- Asmaları dikmek için kazıklar, kazıkları bağlamak için teller,
- Bel, çapa,
- Bağ makası,
- Haşere ilaçları,
- İlaç püskürtme makinesi.

BAĞCILIK TEKNİKERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

- Bağcılık Teknikeri olmak isteyenlerin;
- Biyolojiye, özellikle botaniğe ilgili ve bu alanda başarılı,
 - Açık havada çalışmaktan, bitki üretmekten hoşlanan, kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Bağcılık teknikeri bazen açık havada, bazen kapalı ortamlarda çalışır. Çalışırken ziraat mühendisleri, gıda mühendisleri, meslektaşları ve tüketicilerle iletişim halindedir.

BAĞCILIK TEKNİKERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi üniversitelere bağlı yüksekokullarının “Bağcılık” bölümlerinde verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitimine girebilmek için;

- Lise veya dengi okul mezunu olmak,
- YKS (Yüksek Öğretim Kurumları Sınavı) kılavuzunda belirtilen giriş koşullarını taşımak,
- Meslek liselerinin, YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzunda belirtilen bölümlerinden mezun olanlar “Bağcılık” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitim süresi 2 yıldır. Toprak Bilgisi, Genel Botanik, Genel Seracılık, İyi Tarım Uygulamaları, Asma Fizyolojisi, Sofralık Üzüm Yetiştiriciliği, Asama Fidanı Yetiştirme Tekniği, Şarap ve Şıra Teknolojisi, Bitki Fizyolojisi, Tarımsal Ekoloji, Tarım ekonomisi gibi mesleğin gerektirdiği nitelikler göz önünde bulundurularak mesleki dersler ağırlıklı olmak üzere genel kültür dersleri de alınmaktadır.

Eğitim sürecinde kazandıkları teorik bilgi ve deneyimlerini pekiştirmek için staj yapma zorunluluğu vardır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Eğitimini başarı ile tamamlayanlara “Ön Lisans” diploması” verilir.

BAĞCILIK TEKNİKERİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Bağcılık teknikerleri kamu ve özel sektöre ait bağlar, şarap ve meyve suyu fabrikaları, Tarım ve Orman Bakanlığına bağlı Bağcılık Araştırma Enstitülerinde çalışabilirler. Teknik ziraatın gelişmesiyle bu alanda yetişmiş, bilgili elemanlara ihtiyaç artmaktadır.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Öğrenciler eğitimleri süresince Kredi ve Yurtlar Genel Müdürlüğü'nün vermiş olduğu öğrenim kredisinden ve yurt hizmetlerinden yararlanabilirler.

Ayrıca, çeşitli resmi ve özel kurum/kuruluşlar tarafından sağlanan burslardan faydalanabilirler.

EĞİTİM SONRASI

Kamu sektöründe istihdam edilenler tabi olunan mevzuata göre maaş alırlar.

Özel sektörde ise çalışanların ücreti kazanç durumu, çalışılan işyerinin büyüklüğü, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesi ve sektörün ücret düzeyine göre değişebilmektedir.

BAĞCILIK TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Bağcılık ön lisans programını başarıyla tamamlayan öğrenciler, “Lisans Öğrenimine Dikey Geçiş Sınavında (DGS)” başarılı oldukları takdirde Kılavuzda belirtilen programlara kontenjan dâhilinde dikey geçiş yapabilirler.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

İş hayatındaki mesleki bilgi ve tecrübelerine göre üst görevlere yükselme olanağına sahiptir.

BENZER MESLEKLER

- Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Teknikeri,
- Bahçe Tarımı Teknikeri.

BAĞCILIK TEKNİKERİ

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- Üniversiteler, Yüksek Öğretim Programları ve Meslekler Rehberi (Prof. Dr. Yıldız Kuzgun),
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu,
- Uluslararası Standard Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- <https://kariyerkapisi.cbiko.gov.tr/>
- ÜNİ-VERİ <https://www.cbiko.gov.tr/projeler/uni-veri>
- Türkiye İş Kurumu web sayfası <https://www.iskur.gov.tr>
- Mesleğim Hayatım web sitesi <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/>
- T.C. Ölçme, Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı
<http://www.osym.gov.tr/>
- Bünyesinde “Meslek Bilgi Merkezi” Bulunan Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlükleri/Hizmet Merkezleri.

Bu dosya; meslek seçme aşamasında olan gençleri bilgilendirme amaçlı olup, meslek mensupları, işyerleri, mesleğin eğitim yerleri ve meslek odalarından bilgi alınarak oluşturulmuştur.