

ENDÜSTRİYEL TAVUKÇULUK TEKNİKERİ

TANIM

Kanatlı hayvan yetiştiriciliği yapılan başta tavuk olmak üzere hindi, kaz, ördek, deve kuşu, bıldırcın, güvercin, sülün, keklik ve süs kuşları işletmelerinde üretim, laboratuvar ve kesim aşamasında çalışan kişidir.

A- GÖREVLER

Ticari yumurta, ticari broyler, gübre, etlik, damızlık yumurta, kesimhane, laboratuvar vb. üretim yerlerinde;

- Üretimde kullanılacak araç gereçlerin ön hazırlığını yapar,
- Ortamın temiz ve düzenli olmasını sağlar,
- İşletmedeki kanatlı hayvanların bakımı ve beslenmesi ile ilgili çalışmalar yapar,
- Kuluçka çalışması yapar,
- Kesim çalışmalarında görev alır,
- Hastalık belirtisi gösteren kanatlı hayvanların bakımını sağlar,
- En üst düzeyde verim alabilmek için yem analizleri yapar,
- Bakteriolojik ve serolojik analizler için kanatlı hayvanlardan biyolojik materyal alır, analiz için ilgili laboratuvarlara gönderilmesini sağlar,
- Ürünlerin pazarlanması çalışmalarında görev alır,
- Sağlık Bakanlığının öngördüğü kalite standartlarına uygun üretim çalışmalarında bulunur ve bunları kayıt altına alır.

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

Kuluçhane makineleri, yumurta işletme ünitesi, yumurta konvöryelleri ve moba makineleri, kesimhane işletmesi kesim hattı makineleri, bakteriyoloji ve seroloji laboratuvar bölümü elisa cihazları, otoklav ve tüm bakteriyolojik ve serolojik analizler için kullanılacak makineler, yem laboratuvarı tüm yem analizleri için gereken makineler vs.

ENDÜSTRİYEL TAVUKÇULUK TEKNİKERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Endüstriyel Tavukçuluk Teknikeri olmak isteyenlerin;

- Biyolojiyi seven ve bu alanda başarılı,
- Hayvan yetiştirmekten hoşlanan,
- İnce ayrıntıları görebilen,
- Yönergelere uygun çalışabilen, sorumluluk sahibi,
- Yaptığı işlerde dikkatli, titiz ve tedbirli,
- Başkalarıyla işbirliği yaparak çalışabilen,
- Yenilik ve gelişmelere açık, zamanı iyi kullanabilen, kimseler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Endüstriyel Tavukçuluk Teknikerleri kuluçka, yumurta işletme ünitesi, kesimhane, laboratuvar gibi kapalı ortamda çalışabileceği gibi damızlık kümesleri (talaş altlıklı tozlu), ticari yumurta kümesleri, kafesli hayvan bulunan ortamlarda çalışabilir. Zaman zaman toz ve koku olabilir.

Endüstriyel Tavukçuluk Teknikerleri çalışırken, veteriner hekim, ziraat mühendisi, biyolog ve meslektaşları ile birlikte çalışmaktadırlar.

ENDÜSTRİYEL TAVUKÇULUK TEKNİKERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN
VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi; meslek yüksekokulunun “”Endüstriyel Tavukçuluk” bölümünde verilmekte iken, bu bölüm adıyla artık öğrenci alınmamaktadır. Bu nedenle D- MESLEK EĞİTİMİ bölümünde bulunan bilgiler “”Endüstriyel Tavukçuluk” bölümü eğitiminin verildiği zamandaki araştırılan bilgileri kapsamaktadır.

MESLEK EĞİTİMİNE
GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitime 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 Endüstriyel Tavukçuluk” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ
VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitim süresi 2 yıldır.
Mesleğin eğitim içeriği; etlik piliç, yumurta tavukçuluğu, hindi yetiştirme, bıldırcın üretimi, yemler bilgisi, kanatlı hayvan besleme, kuluçkacılık, kümes ve ekipmanlar, kesimhaneler, laboratuvar, ürün işleme, tavuk hastalıkları ve sağlık koruma gibi temel konuları içermektedir.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN
BELGE-DİPLOMA

Eğitimi başarıyla tamamlayanlara Endüstriyel Tavukçuluk önlisans diploması verilmektedir.

ENDÜSTRİYEL TAVUKÇULUK TEKNİKLERİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Kanatlı hayvan sektörü gelişen bir çalışma alanıdır ve bu alanda yetişmiş insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır. Endüstriyel Tavukçuluk Teknikerlerinin, resmi ve özel sektör ile ilgili çiftliklerde, kanatlı hayvan yetiştirmede kullanılan alet ve ekipmanların üretim ve pazarlama birimlerinde iş bulma olanakları vardır. Endüstriyel Tavukçuluk Teknikerleri kendi çiftliklerini kurarak üretim de yapabilirler.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Mesleki eğitim süresinde kazanç söz konusu değildir. Ancak koşulları uygun öğrenciler, Kredi Yurtlar Kurumunca verilen öğrenim ve harç kredisinden yararlanabilirler.

Eğitim süresince işletmelerde mesleki eğitim gören öğrenciler 40 iş günü ücretsiz staj yapmaktadır.

EĞİTİM SONRASI

Endüstriyel Tavukçuluk Teknikerlerinin kazançları, çalışılan işletmeye ve kişinin bilgi, beceri ve deneyimine göre değişiklik gösterebilmektedir. Genellikle kazançlarının asgari ücret ile asgari ücretin 2 katı arasında değişmekte olduğu söylenebilir.

ENDÜSTRİYEL TAVUKÇULUK TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

“Endüstriyel Tavukçuluk” 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

- Balık Yetiştirme Teknikeri,
- Gıda Teknikeri,
- Hayvan Yetiştiriciliği ve Sağlığı Teknikeri.

ENDÜSTRİYEL TAVUKÇULUK TEKNİKERİ

H- EK BİLGİLER

GÖREV

- İş organizasyonu yapar,
- Çevre koruma önlemleri alır,
- İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin faaliyetleri uygular,
- Kalite Yönetim Sistemi kurallarına uygun çalışır,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- Üniversiteler, Yükseköğrenim Programları ve Meslekler Rehberi (Prof. Dr. Yıldız KUZGUN),
- MEDAK (Meslek Danışma Komisyonu) üyesi kuruluşlar.

İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- Türkiye İş Kurumu web sayfası www.iskur.gov.tr
- Ulusal Meslek Bilgi Sistemi <http://mbs.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.