

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNİKERİ/ET ENDÜSTRİSİ TEKNİKERİ

TANIM

Et ve et ürünlerinin sağlık koşullarına uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması, depolanması, taşınması ve tüketiciye ulaşması işlemlerini yürüten kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Ambalaj materyalini seçer ve ambalajlama yapımını kontrol eder,
- Sağlık açısından ürünlerin zararlı olup olmadıklarını belirlemek için fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analizler yapar,
- Kaçak kesimlerin önlenmesi için tedbir alınmasında yardımcı olur,
- Etin teknolojik kurallara göre üretilmesini sağlar ve uygular, depolama şartlarını belirler (sıcaklık, nisbi nem, hava hızı),
- Sucuk, salam sosis vb. üretiminde teknolojik şartları sağlar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Laboratuvar malzemeleri,
- Fiziko-kimyasal, duyu analizi cihazları,
- Kimyasal maddeler,
- Bilgisayar.

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNİKERİ/ET ENDÜSTRİSİ TEKNİKERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Et Endüstrisi teknikeri olmak isteyenlerin;

- Kimya ve biyoloji konularına ilgili ve bu alanda başarılı,
 - Görme, tat ve koku alma duyuları gelişmiş olan,
 - Dikkatli ve sorumluluk sahibi,
- kişiler olmaları gerekmektedir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Et Endüstrisi Teknikerleri et işletme laboratuvarlarında ve et ürünleri üreten fabrikalarda görev yaparlar.

Laboratuvar ortamı temiz ve üretim yapılan yer de sağlığa uygundur.

Bu meslekte çalışan elemanlar Veterinerler, Gıda Mühendisleri, Kimya Mühendisleri ve Biyologlarla iletişimde bulunurlar.

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNİKERİ/ET ENDÜSTRİSİ TEKNİKERİ

D – MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Meslek eğitimi, Üniversitelere bağlı meslek yüksekokullarının “Et ve Ürünleri Teknolojisi” bölümünde 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 “Et ve Ürünleri Teknolojisi” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Bu mesleğin eğitimi lise eğitimi üzerine 2 yıldır.

Eğitim süresince; Et İşleme, Mezbaha Bilimi, Gıda Mikrobiyoloji, Et İşleme Makinaları ve Bakımı, Su Ürünleri Teknolojisi, Kanatlı Teknolojisi, Et Teknolojisi, Gıda Analizleri gibi mesleki dersler ağırlıklı olmak üzere genel kültür dersleri de alınmaktadır.

Eğitim sürecinde staj yapma zorunluluğu vardır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE - DİPLOMA

Eğitimini başarı ile tamamlayanlara “Ön lisans” diploması verilmektedir.

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNİKERİ/ET ENDÜSTRİSİ TEKNİKERİ

E - ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Et ve Ürünleri teknikerleri, et sanayii ile ilgili Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Orman Bakanlığı Hayvan Sağlığı Bölümü, Et ve Balık Kurumu, belediye mezbahaları ve özel sektör kuruluşlarında yem fabrikaları, tavuk çiftlikleri, beyaz et fabrikaları, alabalık üretim tesisleri, özel çiftlikler, et işletmeleri, sucuk-salam-sosis imalathaneleri vb. iş bulabilirler.

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 kazanç durumu, çalışılan işyerinin büyüklüğü, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesi ve sektörün ücret düzeyine göre değişebilmektedir.

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNİKERİ/ET ENDÜSTRİSİ TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Et ve Ürünleri Teknolojisi 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

Kamuda çalışan et ve ürünleri teknikerleri, yükselme sınavlarına girerek şef ya da yönetimde görev alabilirler. Özel sektörde ise yine ustabaşılık veya vardiya amirliği gibi idari görevleri yapabilirler.

Özel sektöre ait kırmızı ve beyaz et işleyen işletmelerde görev alabilmelerinin yanı sıra kendi işyerlerini de kurabilmektedir.

BENZER MESLEKLER

- Gıda Mühendisi,
- Gıda Teknolojisi Öğretmeni,
- Gıda Teknikeri.

ET VE ÜRÜNLERİ TEKNİKERİ/ET ENDÜSTRİSİ TEKNİKERİ

H - EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Selçuk Üniversitesi Konya Karaman Meslek Yüksek Okulu Öğretim üyeleri,
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu,
- Uluslararası Standard Meslek Sınıflaması-ISCO 0,8
- Türkiye İş Kurumu Türk Meslekler Sözlüğü,
- ÖSYM Üniversiteler, Yükseköğretim Programları ve Meslekler Rehberi Ankara 2000,
- 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.