

FERMANTASYON TEKNİKERİ

TANIM

Fermantasyon teknikeri, çeşitli tarımsal ürünlerden mayalandırma yoluyla sirke, alkollü içki, turşu, boza gibi gıda maddelerinin elde edilmesi için çalışan kişidir.

A- GÖREVLER

Fermantasyon teknikeri,

- Mayalandırılacak tahıl veya meyvelerin kalitesini kontrol eder,
- Meyve veya tahılın filizlendirilmesi, karıştırılması, preslenmesi ve mayalandırılması işlemlerinde gıda mühendisine yardım eder,
- Elde edilen ürünün asit derecesini ve kalitesini kontrol eder,
- Tüketime hazır hale gelen ürünün pazarlanmasında görev alır,
- Hijyen (sağlık kuralları) ve sanitasyon (halk sağlığını koruma tedbirleri) sağlanmasında yardımcı olur.

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Fermantasyon tankları,
- Kalibrasyon (boyutlandırıcılar),
- Filtrasyon (durultma) üniteleri,
- Şişeleme makineleri,
- Destilasyon üniteleri,
- Pastorizatörler,
- Fiziksel ve kimyasal etki yapan katkı maddeleri,
- Separatörler,
- Presler.

FERMANTASYON TEKNİKERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Fermantasyon teknikeri olmak isteyen bir kimsenin;

- Biyolojiye ilgi duyması,
- Dikkatli, sorumluluk sahibi ve tedbirli olması gerekmektedir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Fermantasyon teknikerleri, gıda maddeleri üreten fabrika veya atölyelerde görev almaktadırlar. Çalışma yeri nemli ve gürültülü olup mayalanma işlemlerinden kaynaklanan yoğun bir koku vardır. Fermantasyon teknikeri; gıda mühendisleri, teknisyenler ve işçilerle işbirliği halinde çalışır.

Bu meslek elemanları, meyve ve tarım ürünlerinin işlenmesi sırasında çeşitli makineleri kullanırlar. Gıda ve ziraat mühendisleriyle yakın işbirliği içerisindeyler.

FERMANTASYON TEKNİKERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Meslek eğitimi, meslek yüksekokullarının “Fermantasyon” bölümünde verilmekte iken, bu bölüm adının “Gıda Teknolojisi” olarak değişmesi nedeniyle, “Fermantasyon” adıyla artık öğrenci alınmamaktadır. Bu nedenle D- MESLEK EĞİTİMİ bölümünde bulunan bilgiler “Fermantasyon” bölümü eğitiminin verildiği zamandaki araştırılan bilgileri kapsamaktadır.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitimine girebilmek için,

- Lise veya dengi okul mezunu olmak,
- ÖSYS (Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi) kılavuzunda belirtilen giriş koşullarını taşımak.
- Meslek liselerinin, ÖSYS Kılavuzunda belirtilen bölümlerinden mezun olanlar “Fermantasyon” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Eğitim süresi ön lisans düzeyinde iki yıldır.

Eğitim süresince; mesleğin gerektirdiği nitelikler göz önünde bulundurularak teorik ve uygulamaya yönelik bilgiler verilir.

Derslerin üçte biri oranında işletmelerde uygulama yapılır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Eğitimini başarı ile tamamlayanlara “Fermantasyon ” ön lisans diploması verilir.

FERMANTASYON TEKNİKERİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Fermantasyon teknikerleri, alkol imal edilen fabrikalarda, turşu ve zeytincilik (salamura) yapılan yerlerde çalışabilirler. Tütün, Tütün Mamülleri, Tuz ve Alkol İşletmeleri A.Ş. Genel Müdürlüğüne (TTA) bağlı şarap, bira ve diğer içki fabrikalarında çalışabilirler. Aynı alanda faaliyet gösteren özel kesime bağlı üretim yerlerinde de çalışabilecekleri gibi kendi alanlarında küçük işletmeler açıp çalışabilirler.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Öğrenciler Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumunun her yıl belli oranlarda vermiş olduğu öğrenim ve harç kredisinden faydalanabilirler.

EĞİTİM SONRASI

Öğrenimi tamamlayıp çalışma hayatına atılanlar asgari ücretin yaklaşık 2-3 katı arasında ücretle işe başlamaktadırlar.

FERMANTASYON TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

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

İŞ HAYATINDA İLERLEME

- Fabrikada çalışanlar teknik müdürlüğe kadar yükselebilirler,
- Fermantasyon teknikerleri çalıştıkları birimlerin hizmet-içi eğitimine katılarak bilgilerini arttırabilirler,
- Meslekte:
 - Turşuculuk,
 - Alkollü içkiler,
 - Zeytincilik (salamura) alanlarında uzmanlaşabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Meyve sebze işleme teknikeri,
- Süt teknikeri,
- Kimya teknisyeni,
- Gıda teknikeri.

FERMANTASYON 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,
- Öğretim elemanları,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) 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.