

HASAT SONRASI TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

TANIM

Sebze, meyve, aromatik bitkiler, endüstri bitkileri ve süs bitkileri gibi ürünlerin hasadından tüketiciye ulaşmasına kadar olan süreçte kayıpların önlenmesi, ürünlerin sınıflanması, ambalajlanması, depolanması çalışmalarında bulunan kişidir.

A-GÖREVLER

Bitkisel üretim alanında çalışan ziraat mühendisi veya gıda mühendisine bağlı olarak,

- Hasattan sonra ürünlerin sınıflandırılması, ambalajlanması, ön soğutması, depolanması, pazara hazırlanması aşamalarında görev alır,
- Pazarlama sürecinin değişik evrelerinde, taze meyve, sebze, aromatik, endüstri ve süs bitkilerinde meydana gelen kayıpları en alt düzeye indirme amaçlı çalışmalara katkıda bulunur, çalışma sonuçlarını bir rapor olarak yöneticisi/bölüm amiri olan mühendise iletir ve onayını alarak gereğini yerine getirir,
- Konserve, salça, turşu, marmelat, reçel, dondurma gibi ürünlerin yapım aşamalarında görev alır,
- Hasattan sonra taze ve işlenen ürünlerde hijyenin ve kalitenin kontrolünü sağlar,
- Çalıştığı işyerinde ürünlerin kalitesini artırarak, ihracatçı ülkelerle rekabet gücünün geliştirilmesine, dolayısıyla dış satımın artırılmasına yardımcı olur.

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Meyve, sebze, aromatik, endüstri ve süs bitkilerini işlemek ve ambalajlamak için çeşitli makineler,
- Soğutma sistemleri,
- Isıtma sistemleri,
- Doğal ve yapay kurutma araç-gereçleri,
- Çeşitli kimyasal maddeler,
- Çeşitli ambalajlama maddeleri,
- Etiketleme aracı,
- Presler,
- Filtrasyon sistemleri.

HASAT SONRASI TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Hasat sonrası teknolojisi teknikeri olmak isteyenlerin

- Kimya ve biyolojiye ilgili ve bu alanlarda başarılı,
- Renk algısı, tat ve koku alma duyuları gelişmiş,
- Yeniliklere açık ve yaratıcı,
- Başkaları ile işbirliği yaparak çalışabilen, kimseler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Hasat sonrası teknolojisi teknikerleri kendilerine ya da başkalarına ait, fabrika veya atölyelerde çalışırlar. İşyeri gürültülü, nemli, kokulu bazen de soğuktur. Tekniker gıda mühendisi ile teknisyen ve işçiler arasında iletişimi ve eşgüdümü sağlar. Çalışmalar sırasında ürünler (yaş, kuru meyve, sebze, aromatik, endüstri ve süs bitkileri), makineler ve insanlarla ilgilidir. Çalışırken üreticilerle, meslektaşlarıyla, mühendislerle iletişimde bulunurlar.

HASAT SONRASI TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

D-MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Meslek eğitimi, meslek yüksekokullarının "Hasat Sonrası Teknolojisi" bölümünde verilmekte iken, bu bölüm adının "Tarımsal Ürünler Muhafaza ve Depolama Teknolojisi" olarak değişmesi nedeniyle, "Hasat Sonrası Teknolojisi" adıyla artık öğrenci alınmamaktadır. Bu nedenle D- MESLEK EĞİTİMİ bölümünde bulunan bilgiler "Hasat Sonrası Teknolojisi" 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 "Hasat Sonrası Teknolojisi " ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Eğitim süresi ön lisans düzeyinde iki yıldır.
Eğitim süresince; mesleğin gerektirdiği nitelikler göz önünde bulundurularak teorik ve uygulamaya yönelik bilgiler verilir.
Ayrıca 30 iş günü staj uygulaması yaptırılmaktadır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE DİPLAMA

Eğitimi başarı ile tamamlayanlara "Hasat Sonrası Teknolojisi" ön lisans diploması verilir.

HASAT SONRASI TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

E-ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Ülkemizin üç yanının denizlerle çevrili olması, dört mevsimi bir arada yaşaması ve tarım ürünlerinin yoğun olarak yetiştirilmesi nedeniyle diğer ülkelere göre önemli bir üstünlüğe sahiptir. Ancak yetiştirilen bu ürünlerin hasadından sonra uygulamaların yapılmamasından dolayı ürünlerde oldukça büyük oranda kayıplar meydana gelmektedir. Bu alanda eğitim alan hasat sonrası teknolojisi teknikerleri; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi (İGEME), ziraat fakülteleri, belediyeler (meyve ve sebze toptancı halleri ile bu kurumların soğuk depoları) gibi resmi kurumlarda görev alabilecekleri gibi; TARİŞ, FİSKOBİRLİK örneği entegre tesislere sahip kooperatiflerde, soğuk depolar (normal ve kontrollü atmosferli), paketlenme evleri, süper market zincirleri (sebze ve meyve pazarlaması ve depolanması), taze meyve-sebze ihraç eden şirketler, gıda endüstrisinin kalite kontrol laboratuvarları, taze meyve-sebze ulaşımında uzmanlaşmış özel şirketlerde de görev alabilirler.

F-EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Mesleki eğitim süresince kazanç söz konusu değildir. Ancak koşulları uygun öğrenciler Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumunca verilen öğrenci kredisinden yararlanabilmektedirler. Kamu ve özel kurumların sağladığı burslardan yararlanabilirler

EĞİTİM SONRASI

Meslek elemanları kamu kurum ve kuruluşlarında 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu hükümlerine göre aylık alırlar. Ücretler kıdeme göre ve yıllık belirlenen oranlarda artış göstermektedir.

Özel sektörde ise çalışılan yer, tecrübe vb. durumlara göre kazanç durumu değişiklik göstermektedir. İlk işe girişte asgari ücret düzeyinde kazanç söz konusudur. Daha sonraki kazanç ise asgari ücretin 2-3 katı arasında değişmektedir.

HASAT SONRASI TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

G-MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

“Hasat Sonrası Teknolojisi” 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

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

BENZER MESLEKLER

- Meyve ve Sebze İşleme Teknikeri,
- Bitkisel Ürünlerde Muhafaza ve Pazarlama Teknikeri,
- Tarım Ürünlerinin Muhafaza ve Depolanması.

HASAT SONRASI 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,
- Kocaeli Üniversitesi Arslanbey Meslek Yüksekokulu web sayfası,
- 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.