

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİKERİ

TANIM

Meyve ve sebze işletmelerinde fiziksel ve kimyasal aşamalardan geçirilerek yeni bir ürün elde edilmesi safhasına kadar süren etkinliklerde çalışan kişidir.

A- GÖREVLER

- İş süreçlerinde, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına, çevre koruma düzenlemelerine, mesleğin verimlilik ve kalite gerekliliklerine uygun olarak;
- İş organizasyonu yapar,
 - Meyve ve sebzelerin doğal ve yapay yollardan kurutulması,
 - Meyvelerin suyunu çıkarma, karbonlama ve şişeleme işlemlerinin yapılması,
 - Meyve ve sebzelerin dondurularak korunması ve uygun ortamlarda çözülmesi,
 - Salça, turşu, marmelat, reçel, meyve suyu özü gibi ürünlerin elde edilmesi işlemlerinin gıda teknolojisinin gereklerine göre gerçekleştirilmesi,
 - Elde edilen ürünlerin en uygun biçimde ambalajlanmasını sağlar,
 - Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Meyve ve sebzeleri işlemek ve ambalajlamak için çeşitli makineler,
- Çeşitli tornavida ve anahtar takımları,
- Perçinleme araç-gereçleri,
- Kaynak araç-gereçleri,
- Lehimleme araç-gereçleri,
- Soğutma sistemleri,
- Isıtma sistemleri,
- Doğal ve yapay kurutma araç-gereçleri,
- Çeşitli kimyasal maddeler,
- Çeşitli ambalajlama maddeleri,
- Etiketleme aracı,
- Presler,
- Filtrasyon sistemleri.

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİKLERİ

B-MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

- Meyve ve sebze işleme teknikeri olmak isteyenlerin;
- Kimya ve biyolojiye ilgili ve bu konularda başarılı,
 - Yeniliklere açık ve yaratıcı,
 - Ekip çalışmasına yatkın,
 - Ekonomi ve ticarete ilgili
- kimseler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Meyve ve sebze işleme teknikerleri ya 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 maddelerle (yaş, kuru meyve sebze), makinelerle ve insanlarla ilgilidir. Çalışırken üreticilerle, çeşitli kooperatif yöneticileriyle iletişimde bulunurlar.

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİKERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Meslek eğitimi yer alan üniversitelere bağlı meslek yüksekokullarının “Meyve - Sebze İşleme Teknolojisi” programlarında 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 “Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Eğitimin süresi 2 yıldır.

Eğitim Süresince; Genel Mikrobiyoloji, Gıda Makine ve Ekipmanları, Meyve Sebze Yapısı ve Bileşimi, Kimya, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Biliminde Temel İlkeler, Gıda Analizleri, Hijyen ve Sanitasyon, Laboratuvar Teknikleri, Meyve ve Sebzelerin Muhafaza Teknikleri, Gıda Güvenliği ve Çevre, Organik Gıda Üretimi, Kurutma Teknolojisi, Salamura Teknolojisi, Konserve Üretim Teknolojisi, Reçel ve Konsantre Ürünler Teknolojisi, Meşrubat Teknolojisi, Gıda Mevzuatı, Gıda Ürünlerinin Pazarlanması, Meyve Sebze Ürünlerinde Kalite Kontrol gibi meslek dersleri ağırlıklı olmak üzere genel kültür dersleri de alınmaktadır.

Eğitim sürecinde staj yapma zorunluluğu vardır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Eğitimini başarı ile tamamlayanlar “Ön Lisans” diploması verilir.

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİKERİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Meyve ve sebze işleme teknikeri mevsimlik veya sürekli olarak çalışan ve gıda maddeleri üreten, meyve-sebze işleyen fabrikalarda (Meyve Suyu Fabrikası, Salça Fabrikası, Turşu Fabrikası, Reçel, Marmelat İmal Fabrikaları, İncir, Kuru Üzüm, Fındık İşleme Atölyeleri gibi), küçük aile işletmelerinde, satış birimlerinde çalışabilmektedirler.

Mezunların iş bulma olanakları oldukça fazladır. Çünkü öğrencilere staj yaptıkları işletmelerden talep gelmektedir.

Toplumdaki gelişmeye paralel olarak hazır gıdalara duyulan gereksinim doğrultusunda; işletmelerdeki iş olanakları arttığı gibi kendi işyerlerini kurma olanakları da vardır.

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.

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Meyve ve sebze işleme 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

Meyve ve sebze işleme teknikeri olarak çalışan kişinin mesleki açıdan yükselebileceği alan yoktur. Çalıştığı işletmenin durumuna göre idari pozisyonlara gelebilir.

BENZER MESLEKLER

- Gıda Mühendisi,
- Fermente Ürünler Teknikeri,
- Besin Endüstrisi Teknisyeni,
- Besin Teknolojisi Teknisyeni.

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNİKERİ

H- EK BİLGİLER

I-KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu,
- Uluslararası Standard Meslek Sınıflaması-ISCO 08
- Yıldız KUZGUN: "Üniversiteler Yüksek Öğretim Programları ve Meslekler Rehberi" ÖSYM-AGB Yayını No:0015,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

I- 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.