

ŞARAP ÜRETİM TEKNİKERİ

TANIM

Kaliteli üzüm yetiştirme ve üzümden şarap, sirke vb. ürünlerin imali konularında çalışan kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Şarap üretiminde çalışır,
- Bağ bakımı ve kontrolünü yapar,
- Şarap kalite kontrolü için gerekli laboratuvar analizlerini yapar, sonuçlarını değerlendirir,
- Şaraplık üzümlerde kalite kriterleri ve üzüm hasadında yapılması gereken kimyasal ve duyusal analizler hakkında karar verir,
- Kaliteli yerli ve yabancı şaraplık üzüm çeşitlerinin genel özellikleri ve klonları ile bağcılıkta kullanılan araçlar hakkında bilgi sahibi olur,
- Bağcılık ve asma üretimi, şarap tesisi planlama, işletme ve ürünü pazarlama aşamalarının tamamında gerekli planlamayı yapar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Bağ makası,
- Aşı bıçağı,
- Kadeh,
- Refraktometre,
- Ortama uygun üniforma. (Çalışılan ortamın gerektirmesi durumunda).

ŞARAP ÜRETİM TEKNİKERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Şarap üretim teknikeri olmak isteyenlerin;

- Doğayı seven, arazi çalışmalarına ilgi duyan,
- Araştırma kabiliyeti yüksek,
- Dikkatli, temiz ve düzenli,
- Sorumluluk duygusu yüksek,
- Çevre ve insan ilişkileri iyi,
- Alet ve ekipman kullanmaya yatkın,
- Pratik ve hareketli tempoya uyum sağlayabilen kişiler olmaları gerekmektedir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Şarap üretim teknikerleri, çalışmalarını genellikle açık alan ya da laboratuvar ortamında gerçekleştirirler. Çalıştıkları kurumun özelliğine göre değişmekle birlikte genel anlamda tam gün çalışırlar.

ŞARAP ÜRETİM TEKNİKERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi, üniversitelerin Meslek Yüksek Okullarının “Şarap Üretim Teknolojisi” bölümünde verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitime girebilmek için;

- Lise ve 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 “Şarap Üretim Teknolojisi” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitim süresi 2 yıldır. Eğitim süresince; Botanik, Genel Bağcılık, Laboratuar Tekniği, Şarapçılık Alet ve Makinaları, Toprak Bilgisi, Fermantasyon Teknolojisi, Şaraplık Üzüm Çeşitleri ve Özellikleri, Şarap Teknolojisi, Bağ Hastalık ve Zararlıları, Özel Bağcılık, Şarap ve Şıra Analiz Yöntemleri gibi mesleki dersler ağırlıklı olmak üzere genel kültür dersleri de alınmaktadır.

Eğitim sürecinde staj yapma zorunluluğu vardır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Şarap Üretim Teknolojisi programını bitirenlere “Ön Lisans” diploması verilir.

ŞARAP ÜRETİM TEKNİKERİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Şarap Üretim Teknolojisi Teknikeri;

- Bağ tesislerinde, küçük şarap işletmelerinde üst kademedeki teknik eleman olarak çalışabilirler,
- Gıda sektörü ile ilgili fabrikalarda iş imkânlarına sahip olabilirler,
- Tarım Orman Bakanlığı ve bağlı kurumlarında görev alabilirler,
- Kendi alanlarında özel işletmeler kurabilirler.

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

Çalışanların kazanç durumu çalışan işyerinin büyüklüğü, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesi ve sektörün ücret düzeyine göre değişmektedir.

ŞARAP ÜRETİM TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Şarap Üretimi 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

Şarap üretim teknolojisi teknikeri olarak işe başlayanlar, başarı durumlarına göre çalıştıkları kurum ve kuruluşlarda bir üst kademelerde yer alabilir veya kendi iş yerlerini açabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Gıda Teknikeri,
- Laboratuvar Teknikeri,
- Gıda Mühendisi,
- Ziraat Mühendisi.

ŞARAP ÜRETİM TEKNİKERİ

H. EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek Elemanları,
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu,
- Uluslararası Standard Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- İlgili eğitim kurumları,
- Çeşitli üniversitelerin katalogları ve web sayfaları.

İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- <https://kariyerkapisi.cbiko.gov.tr/>
- ÜNİ-VERİ <https://www.cbiko.gov.tr/projeler/uni-veri>
- Meslek elemanları ve bu alanda çalışan akademisyenler,
- Mesleğim Hayatım web sitesi <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/>
- T.C. Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi <http://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.