

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNİKERİ

TANIM

Tatlı ve tuzlu sularda yaşayan balık, istakoz vb. su canlılarının üretilmesi, korunması, avlanması ve değerlendirilmesi çalışmalarında bulunan kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Su ürünlerinin değerlendirilmesi (işleme, ambalajlama ve pazarlama) ile ilgili işlemleri mühendis denetiminde yürütür,
- Deniz balığı, kabuklular, akvaryum balığı ve genellikle tatlı su balığı üretimine gözetmenlik yapar,
- Balıklardan yumurtalar alarak kuluçkahanede dölleme tekniklerini uygular ve süresi dolduğunda çıkan yavru balıkları bir havuza yerleştirir,
- Su analizleri yapar veya yaptırır,
- Balıkların doğal ve yapay yemlerle beslenmesi çalışmalarını yürütür,
- Balık hastalıklarını teşhis eder, tedavi edilmesini sağlar,
- Havuzların zararlılardan arındırılması ve kullanılabilmesi için gerekli çalışmaları yapar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Balıkçı teknesi,
- Çeşitli ağlar, kepçe, çizme ve su geçirmez giysiler,
- Su motoru, su tankı, jeneratör, şofben, soğutucu, ısıtıcı,
- Temizlik maddeleri,
- Su analizi için gerekli araç-gereçler,
- Bilgisayar.

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNİKLERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Su Ürünleri İşleme teknikeri olmak isteyenlerin;

- Fen bilimlerine ilgili ve özellikle biyoloji alanında başarılı,
 - Açık havada çalışmaktan ve balık üretmekten hoşlanan,
 - Sabırlı ve dikkatli,
 - İnceleme ve araştırmaya meraklı
- kişiler olmaları beklenir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Su ürünleri teknikerleri; balık, ıstakoz, kabuklu su ürünleri vb. canlıların yetiştirildiği ve avlandığı tüm ortamlarda, bazen denizlerde çalışırlar. Tatlı sularda üretim için doğal su kaynaklarının bulunduğu ormanlık alanlar uygun olduğundan, işyerleri genellikle kentlerin dışındadır. Özellikle ürünleri işleyen tesislerde çalışma ortamında ıslaklık çevrede ise rahatsız edici koku mevcuttur.

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNİKERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi üniversitelere bağlı meslek yüksekokullarının “Su Ürünleri İşleme Teknolojisi” programında 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 “Su Ürünleri” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Eğitimin süresi 2 yıldır. Eğitim süresince; Genel Biyoloji, Biyoistatistik, Su Kimyası, Ekoloji, Oşinografi, Limnoloji, İş Güvenliği, Su Ürünlerine Giriş, Su Bitkileri, Su Omurgasızları, Tatlı Su Balıkları Sistematiği, Zararlı Su Canlıları, Balık Biyolojisi, Deniz Balıkları Sistematiği, Su Omurgalıları, Balık Hastalıkları, İç Su Balıkları Yetiştiriciliği, Balık Besleme Yem Teknolojisi, Su Ürünleri Mevzuatı, Balıkçılık Biyolojisi, Su Kirliliği ve Kontrolü gibi mesleki dersler ağırlıklı olmak üzere genel kültür dersleri de alınmaktadır.

Eğitim sürecinde kazandıkları teorik bilgi ve deneyimlerini pekiştirmek için staj yapma zorunluluğu vardır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Eğitimini başarı ile tamamlayanlara “Ön Lisans” diploması verilir.

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNİKLERİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Son yıllarda ülkemizde tatlı su balıkçılığı alanında modern işyerlerinin sayısı çoğalmış olup, buna bağlı olarak istihdam olanakları da genişlemektedir. Su ürünleri teknikerleri; özel sektöre ait su ürünleri üretim ve işleme tesislerinde, akvaryum balığı üretim tesislerinde ve balık çiftliklerinde çalışabildikleri gibi, Tarım Bakanlığı, DSİ, belediye ve üniversitelere bağlı su ürünleri üretim çiftliklerinde çalışabilirler.

Ayrıca çeşitli kredilerden de faydalanarak kendi adlarına işyeri açabilme olanakları da vardır.

Son zamanlarda bu alana bayanların da ilgisinin arttığı, özellikle su ürünleri işleme ve değerlendirme tesislerinde çalışmakta oldukları gözlenmektedir.

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

Eğitim sonrası, kamu sektöründe istihdam edilenler tabi olunan mevzuata göre maaş alırlar.

Özel Sektörde ise çalışanların kazanç durumu, çalışan işyerinin büyüklüğü, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesi ve sektörün ücret düzeyine göre değişmektedir.

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Su Ürünleri 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

Çeşitli seminer ve fuarlara katılarak mesleki bilgilerini geliştirebilirler.

BENZER MESLEKLER

- Su Ürünleri Teknisyeni,
- Hayvansal Üretimde Uzmanlaşmış Ziraat Mühendisi,
- Balıkçılık Teknolojisi Mühendisi,
- Balıkçı.

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNİKERİ

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları ve balık çiftliği,
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu,
- Uluslararası Standard Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- Meslek Yüksekokulu (Su Ürünleri Programı),
- Ege Üniversitesi Rehberi,
- Üniversiteler, Yüksek Öğretim Programları ve Meslekler Rehberi (Prof. Dr. Yıldız Kuzgun) 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.