

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEMECİSİ

TANIM

Süt ve süt ürünlerinin hijyenik koşulları sağlanmış üretim hattında üretilmesini, satışa hazırlanmasını, ambalajlanmasını, kalite kontrolünü yapan ve saklama yöntemlerini uygulayan kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Üretime uygun sütün seçimini yapar,
- Üretim hattının insan sağlığı için uygun olmasını sağlar,
- Sağlıklı koşullarda ve besleyici niteliği yüksek süt ürünleri üretilmesi için gerekli koşulları sağlar,
- Üretilen ürünlerin kalite kriterlerini belirler ve analizlerini yapar; sonuçları yorumlar.
- Üretimde çalışacak elemanların nitelik ve sayılarını belirler,
- Gerekli malzemeleri temin eder ve malzemelerin kullanılmasını ve kullanıma hazır olmasını sağlar,
- Kullanılan alet ve makinelerin bakım ve onarımlarını yapar veya yaptırır,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Laboratuvar ekipmanları(büret, pipet, petri kutusu, beher, erlen, mezur, etüv vb.),
- Kimyasal analiz ekipmanları(kjeldahl düzeneği, gerber santrifijü, laktodensimetre, bütirometre, el reftoktometresi vb.),
- Mikrobiyolojik analiz ekipmanları(inkübetör, pastör fırını, otoklav, koloni sayıcı, mikroskop, öze vb.),
- Yağ speratörleri ve homojenizatör,
- Ambalajlama ve dolum makineleri,
- Peynir, yoğurt, tereyağ, süttozu, ayran üretim donanımları.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEMECİSİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Bu meslekte çalışmak isteyenlerin;

- Fen bilimlerine ilgili ve bu alanlarda başarılı,
- Dikkatli ve tedbirli, gerekli önlemleri zamanında alabilen,
- Koku ve tat alma duyuları keskin,
- Hepatit B, Salmonella gibi bulaşıcı hastalıkların taşıyıcısı olmayan,
- İletişim becerileri gelişmiş,
- Düzenli ve temiz çalışabilen,

kişiler olması gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Süt ve süt ürünleri işlemecisi, süt fabrikaları, mandıralar, kalite kontrol laboratuvarlarında ve yemek sanayiinde çalışırlar. Çalışma ortamı rutubetli, nemli, kokulu ve sıcaktır. Bazen büroda da çalışırlar. İş genellikle ayakta yürütülür. Diğer çalışanlar, işverenler ve müşterilerle iletişim kurmaları gereklidir.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEMECİSİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi yeterli sayıda müracaat olması durumunda mesleki eğitim merkezlerinin Gıda Teknolojisi alanı “Süt İşleme” dalında kalfalık ve ustalık eğitimleri verilmektedir.

Ayrıca, mesleğin eğitimi halk eğitim merkezleri bünyesinde Gıda Teknolojisi alanı “Süt İşleme” meslek dalında da verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

- Çıraklık eğitimine başlayabilmek için;
- En az ortaokul mezunu olup zorunlu eğitim çağında olanlar eğitim seviyelerine uygun olarak düzenlenecek mesleki eğitim programlarına göre çıraklık eğitimine alınabilir.
- Kayıt yaptıracak öğrencilerin sağlık durumlarının ilgili mesleğin öğrenimine elverişli olması gerekir. Bu durum, programın özelliğine göre gerektiğinde, sağlık/sağlık kurulu raporuyla belgelendirilir.
- 14 yaşını doldurmuş olmak,
- Eğitim görmek istediği meslekte bir işyeri bulmak ve işvereni ile çıraklık sözleşmesi imzalamak gerekmektedir.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğinin eğitim süresi ilköğretimden sonra 4 yıldır. Eğitimin 3 yılı kalfalık, 1 yılı ustalık eğitimidir.

Mesleğin seçimi 9. sınıfta yapılır. Ortak genel kültür dersleri ve meslek dersleri her sınıf seviyesinde verilmektedir.

Eğitim haftada 1 gün mesleki eğitim merkezlerinde, 4 gün çıraklık sözleşmesi yapılan işyerlerinde verilmektedir.

Çıraklık ve mesleki eğitim kapsamında ders programı genel bilgi dersleri ile meslek bilgisi derslerinden oluşmaktadır.

Teorik olarak verilen bilgilerin yanında, işyerinde de usta öğreticinin gözetimi altında pratik çalışması yapılmaktadır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Meslek eğitiminin 11. sınıfını başarı ile tamamlayanlara kalfalık belgesi, 12. sınıfı başarı ile tamamlayanlara ise ustalık belgesi verilir. Fark derslerini tamamladıkları takdirde meslek lisesi diploması ve mesleğiyle ilgili işyeri açma belgesi alırlar.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEMECİSİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Süt ve süt ürünleri işlemecisi, süt fabrikaları, mandıralar, kalite kontrol laboratuvarlarında ve yemek sektöründe çalışabilmektedirler. Ayrıca kendi işyerlerini de açabilirler.

Teknolojik gelişmeler her alanda olduğu gibi bu mesleği de etkilemektedir.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

- 3308 sayılı “Mesleki Eğitim Kanunu” gereğince, işletmelerde mesleki eğitim gören öğrencilere asgari ücretin net tutarının; yirmi ve üzerinde personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 30’undan, yirmiden az personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 15’inden, aday çırak ve çırağa yaşına uygun asgari ücretin yüzde 30’undan, kalfalık yeterliğini kazanan mesleki eğitim merkezi 12’nci sınıf öğrencilerine asgari ücretin yüzde 50’sinden aşağı olmamak üzere ücret ödenir.
- Eğitim gören öğrencilerin iş kazası ve meslek hastalıkları ile ilgili sigorta primleri devletçe karşılanır.
- Öğrenciler, mesleki eğitim yaptıkları işletmelerin sosyal imkânlarından faydalanır.

EĞİTİM SONRASI

Kamu sektöründe istihdam edilenler tabi olunan mevzuata göre maaş alırlar.

Özel sektörde çalışanların asgari ücretten başlayan kazanç durumu, çalışılan işyerinin büyüklüğü, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesi ve sektörün ücret düzeyine göre değişebilmektedir.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEMECİSİ

G-MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Mesleki Eğitim Merkezinden diploma alarak mezun olanlara, alanın/bölümün devamı niteliğinde olan ve YKS Kılavuzunda belirtilen yükseköğretim(ön lisans/lisans) programlarını tercih ettikleri takdirde ek puan verilmektedir.

Ayrıca mezunlar, yükseköğretime giriş sınavlarında başarılı oldukları takdirde, YKS Kılavuzunda belirtilen programlara yerleştirilebilirler.

Çeşitli eğitim ve kurslara katılarak mesleki bilgi ve beceriler artırılabilir.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Meslekte usta ve usta öğretici unvanlarına yükselmek mümkündür. Ustalık belgesine sahip olanlar veya bunları işyerlerinde çalıştıranlar bağımsız işyeri açabilirler. Ayrıca, işyerinde çırak çalıştırması için de "Usta Öğretici" belgesine sahip çalışanın olması zorunludur.

BENZER MESLEKLER

- Et ve Et Ürünleri İşlemecisi.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLEMECİSİ

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- Çıraklık eğitim programı,
- Mesleki eğitimden sorumlu eğitici ve öğreticiler,
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

İ -AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- <https://kariyerkapisi.cbiko.gov.tr/>,
- Türkiye İş Kurumu web sayfası 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.