

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

TANIM

Süt fabrikaları ve mandıralarda süttten yağ, yoğurt, ayran, peynir, dondurma, süt tozu gibi ürünlerin en iyi şekilde üretilmesi, korunması ve pazarlamasında çalışan kişidir.

A- GÖREVLER

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

Süt ve ürünleri teknolojisi teknikeri, gıda mühendislerinin denetimi altında;

- İş organizasyonu yapar,
- Süt üretiminin ve süütün besin değerinin artırılması yönünde çalışmalar yapar,
- Sütte bulunan mikroorganizmaları, süt asidi bakterilerinin metabolizmasını inceler,
- Süt ve ürünleri kaynaklı enfeksiyonlar ve gıda zehirlenmeleri için önlem alır,
- Süt üretim tekniklerini uygulayarak pastörize, sterilize, aromalı süt ve benzeri ürünleri üretir,
- Tereyağı, peynir, ayran, yoğurt, dondurma, süt tozu ve benzeri ürünleri üretimini yapar,
- Süt ve ürünlerinin kalite kontrol, depolanma, korunma, ambalajlama ve pazarlama yöntemlerini uygular,
- Süütün elde edilmesinden pazarlama aşamasına kadar olan süreçte temizleme ve mikropplardan arındırma işlemini uygular,
- Süt endüstrisinde kullanılan yardımcı ve katkı maddelerinin kimyasal, fiziksel yapılarını, fonksiyonlarını, sağlık ve beslenme ilişkilerini üretim sürecinde dikkatle değerlendirir,
- Sütçülük artıklarının genel özellikleri ve bunların değerlendirilme yöntemlerini bilir ve uygular,
- Süt işletmelerinde kullanılan makine ve ekipmanlarının normal bakım ve onarımlarını bilir ve yapar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Separatör, pastörizatör, fokometre,
- Starter kültürler, soğutma ve ısıtma sistemi cihazları,
- Dezenfekte maddeleri,
- Kalite kontrol ve analiz cihazları,
- Vakumlama aleti, büret (ölçüm cihazı), Pipet (numune alım cihazı),
- Teknik resim araç gereçleri.

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Süt ve ürünleri teknolojisi teknikeri olmak isteyenlerin,

- Biyoloji ve kimya alanında yetenekli ve bu alanda başarılı,
- Ekonomiye, özellikle pazarlama konusuna ilgili,
- Koku ve tat alma duyusunun gelişmiş olması,
- El becerisi olan,
- Gıda sektöründe çalışmasına engel herhangi bir bulaşıcı hastalığı, açık yarası olmayan,
- Hijyen kurallarına dikkat eden, düzenli ve sorumlu kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Süt ve ürünleri teknolojisi teknikeri; süt fabrikaları ve imalathanelerde, mandıralarda çalışır. Gıda mühendisleri, teknisyen ve işçilerle iletişim halindedir. Ürünlerin pazarlaması aşamasında müşteri ile de iletişimde bulunurlar. Çalışma ortamı sıcak, rutubetli, ıslak ve gürültülüdür.

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLERİ

Mesleğin eğitimi, üniversitelere bağlı meslek yüksekokullarının “Süt ve Ürünleri Teknolojisi” programında verilmektedir.

Ayrıca mesleğin eğitimi üniversitelerin Süt Teknolojisi programında lisans düzeyinde de verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitime 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 “Süt ve Ürünleri Teknolojisi” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Eğitimin süresi 2 yıldır. Eğitim Süresince; Süt İşletmelerinde Temel İşlemler, Süt Mikrobiyolojisi, gıda Endüstrisi Makineleri, içme Sütü ve Konsatre Süt Ürünleri Teknolojisi, Çiğ Süt Analizleri, Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi, Süt Yan Ürünleri Teknolojisi gibi mesleğin gerektirdiği nitelikler göz önünde bulundurularak 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 verilmektedir.

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Teknikeri; Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ile İl Müdürlüklerinde, İlçe Ziraat Müdürlüklerinde, Belediyelerde, Hıfzısıhha Enstitüsünde, İl Sağlık Müdürlüklerinde, Süt ve Ürünlerini üreten özel fabrika ve imalathanelerde çalışabilecekleri gibi kendileri de özel işyeri açabilirler. Özellikle gıda sektörünün yoğun olduğu bölgelerde iş olanakları fazladır. Ayrıca, 1999'da yürürlüğe giren Gıda Yönetmeliği ile bu bölüm mezunlarının sorumlu yönetici olarak istihdam edilebileceği belirtilmiştir.

F-EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Eğitimleri süresince koşulları uygun olan öğrenciler Kredi ve Yurtlar Kurumu Genel Müdürlüğünün vermiş olduğu öğrenim kredisi, ayrıca çeşitli kurum ve kuruluşlardan da alabilecekleri burs olanağından 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.

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Süt ve Ürünleri Teknolojisi 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

Süt ve ürünleri teknolojisi teknikeri kendi üretim ünitelerini veya iş yerlerini kurabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Gıda Mühendisi,
- Gıda Teknikeri.

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu,
- Uluslararası Standard Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- Ege Üniversite Rehberi,
- 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.