

UN VE UNLU MAMULLER TEKNİKERİ

TANIM

Başta buğday olmak üzere tahılların ve taneli ürünlerin (baklagiller) öğütülmesi, unun depolanması, pazarlanması işleri ve unlu mamullerin üretimi, saklanması ve paketlenmesinde çalışan kişidir.

A- GÖREVLER

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

İş organizasyonu yapar,

- Tahılların teslim alınmasından öğütülmesine kadar geçen süreci takip ederek hatasız işlenmesinde yardımcı olur,
- İmalat sırasında karşılaşılabilecek sorunlarla ilgili çözüm önerilerinde bulunur,
- Ürünlerin depolanmasını sağlar ve kalite kontrolünü yapar,
- Üretimin genel hatlarını kontrol eder,
- Gıda analiz laboratuvarlarının un ve unlu mamuller kısımlarında analiz yapar, sonuçları yorumlar,
- Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen standartlarına, mevzuata ve Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlar,
- Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerine göre insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Değirmen makinaları,
- Unlu mamuller üretimi için kullanılan ekipmanlar,
- Kalite kontrolde kullanılan laboratuvar cihazları,
- Hijyenik ortama uygun koruyucu maske, önlük vb. ekipmanlar. (Çalışılan ortamın gerektirmesi durumunda).

UN VE UNLU MAMULLER TEKNİKERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Un ve Unlu Mamuller Teknikeri olmak isteyenlerin;

- Dikkatli, temiz ve düzenli,
- Sorumluluk duygusu yüksek,
- Programlı çalışmayı seven,
- Etkili iletişim kurma becerisine sahip,
- Ekip çalışmasına yatkın,
- Hızlı ve doğru karar verebilen,
- Pratik ve hareketli çalışma temposuna uyum sağlayabilen kişiler olmaları gerekmektedir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Çalışma yerleri genellikle un değirmenleri ve unlu mamuller üzerine üretim yapan imalathanelerdir. Kapalı ve gürültülü ortamlarda çalışırlar. Çalıştıkları kurumun özelliğine göre vardiyalı olarak çalışılabilmektedir. Meslek hastalığı riskine karşı, hepatit aşısı olmaları ve çalışırken; özel giysi, eldiven ve dezenfektan kullanmaları, ayrıca saçlarını toplamaları, tırnaklarının kısa ve temiz olması, ayakkabılarının kaymayacak cinsten olması gerekmektedir. Ayrıca bu meslek grubunda çalışanların düzenli olarak her üç ayda bir bulaşıcı hastalıklara karşı portör muayenesi yaptırmaları gerekmektedir. Teknisyenlerle, işçilerle ve müşterilerle iletişim halinde çalışırlar.

UN VE UNLU MAMULLER TEKNİKERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi, üniversitelere bağlı meslek yüksekokullarının “Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi” programında verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

- 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 “Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitimin süresi 2 yıldır.

Eğitim süresince; Teknik Resim, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Bilgisayar, Laboratuvar Teknikleri, Hijyen ve Sanitasyon, Genel Kimya, İş Sağlığı ve Güvenliği, Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Elektrik Bilgisi ve Elektrifikasyon, Makine Bilgisi ve Mekanizasyon, Diyagram Tekniği, Öğütme Teknolojisi, Makine Bilgisi ve Mekanizasyon, Genel Mikrobiyoloji, Otomasyon Teknolojisi, Hububat Ürünleri Teknolojisi, Tahıl Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrol gibi mesleki dersler ağırlıklı olmak üzere genel kültür dersleri de alırlar.

Eğitim sürecinde staj yapma zorunluluğu vardır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Programı başarıyla tamamlayanlara “Ön Lisans” diploması verilir.

UN VE UNLU MAMULLER TEKNİKERİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Un ve unlu mamuller fabrikalarının, üretim, dağıtım, satış, pazarlama, satın alma ve kalite kontrol bölümlerinde; un sektörünün her kademesinde; Süpermarketlerin üretim ve kalite-kontrol bölümlerinde; Gıda güvenliği denetçisi olarak çeşitli firmalarda; Kalite kontrol sorumlusu olarak, pasta hanelerde ve benzeri üretim yapan şirketlerde çalışabilirler.

Kamu sektöründe; Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve belediyelerde istihdam edilebilme olanakları 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

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

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

UN VE UNLU MAMULLER TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi ön lisans programını başarıyla bitirenler, “Lisans Öğrenimine Dikey Geçiş Sınavında (DGS)” başarılı oldukları takdirde kılavuzda belirtilen programlara kontenjan dâhilinde dikey geçiş yapabilirler.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

İş hayatındaki mesleki bilgi ve tecrübelerine göre üst görevlere yükselme imkânına sahiptir.

BENZER MESLEKLER

- Gıda Teknikeri,
- Gıda Teknolojisi Teknikeri.

UN VE UNLU MAMULLER TEKNOLOJİSİ

H. EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek Elemanları,
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu,
- Uluslararası Standard Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- <https://www.megep.meb.gov.tr>
- Üniversitelerin web siteleri,
- İlgili eğitim kurumları,
- 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 www.iskur.gov.tr
- 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.