

ZEYTİN ENDÜSTRİSİ TEKNİKERİ

TANIM

Zeytin ve zeytin ürünlerinin (sofralık zeytin, zeytin yağı, prina yağı, sabun, prina ve zeytin yaprağı çayı) sağlık koşullarına uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve tüketiciye ulaştırılmasını sağlayan, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler yapan, elde edilen sonuçları inceleyip, değerlendiren ve karşılaşılan sorunlara çözümler bulan ara meslek elemanıdır.

A- GÖREVLER

- Sofralık zeytin (siyah zeytin, yeşil zeytin) işlenmesinde çeşitli teknikleri kullanır.
- Kaliteli zeytin yağı üretilmesinde çeşitli teknikleri bilir ve uygular.
- Zeytin ve zeytin yağının sağlığa uygunluğunu ve kalitesini kontrol için zeytinlerden ve katkı maddelerinden örnekler alır.
- Laboratuvarlarda değişik analiz yöntemlerini (kimyasal ve duyusal) kullanarak analiz yapar.
- Çıkan sonuçları değerlendirir, raporlar düzenleyerek ilgililere bildirir.
- İstatistiksel bilgilerin elde edilmesi ve yorumlanmasında yardımcı olur.
- Zeytin çeşitlerinin tanınması, kültürel işlemler, hasat ve zirai mücadele gibi zeytin bahçeleri işletmeciliği ile ilgili işlerde görev alır.
- Çalıştıkları işletmelerde üretimin hijyen şartlara uygun olmasını sağlar.
- Üretilen ürünlerin, usulüne uygun olarak paketlenmesini sağlar ve paketleme işleminin düzenliliğini kontrol eder.
- Çalıştığı kuruluştaki amiri ile sorumluluğunu taşıdığı kişiler arasında iletişimin sağlanmasında rol oynar.
- İşletmede uyulması gereken mevzuatı (Türk Gıda Kodeksi,TSE vb.) bilir ve yapılan işlemlerde bu mevzuatları esas alır.

KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Gıda mevzuatı ile ilgili yasa, tüzük ve yönetmelikler,
- Laboratuvar malzemeleri,
- Kimyasal maddeler,
- Bilgisayar,
- Zeytin ve zeytinyağı üretiminde kullanılan alet ve makineler.

ZEYTİN ENDÜSTRİSİ TEKNİKERİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Zeytin endüstrisi teknikeri olmak isteyenlerin;

- İlgili yönergeleri izleyebilen,
 - Dokunma, koku alma, tat alma keskinliği olan,
 - Kimya, biyoloji ve bitki yetiştirme konularına ilgili,
 - Dikkatli ve sorumluluk sahibi
- kimseler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Zeytin Endüstrisi Teknikeri; zeytin ve zeytinyağı üreten fabrika ve atölyeler, zeytin bahçeleri ile laboratuvarlarda görev yapar. Laboratuvar ortamı temiz olmakla birlikte, üretim yapılan yer sıcak-soğuk, rutubetli ve kokulu olabilir. Meslek genel olarak ayakta icra edilir. Meslek elemanları gıda mühendisleri, kimya mühendisleri ve ziraat mühendisleri ile koordineli çalışırlar.

ZEYTİN ENDÜSTRİSİ TEKNİKERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Meslek eğitimi, meslek yüksekokullarının “Zeytin Endüstrisi” bölümünde verilmekte iken, bu bölüm adının “Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi” olarak değişmesi nedeniyle, “Zeytin Endüstrisi” adıyla artık öğrenci alınmamaktadır. **Bu nedenle D- MESLEK EĞİTİMİ bölümünde bulunan bilgiler “Zeytin Endüstrisi” bölümü eğitiminin verildiği zamandaki araştırılan bilgileri kapsamaktadır.**

GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitimine girebilmek için,

- Lise veya dengi okul mezunu olmak,
- ÖSYS (Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Sistemi) kılavuzunda belirtilen giriş koşullarını taşımak.
- Meslek liselerinin, ÖSYS Kılavuzlarında belirtilen bölümlerinden mezun olanlar “Zeytin Endüstrisi” ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Zeytin endüstrisi programlarında ön lisans düzeyinde 4 yarı yıllık dönemlerden oluşan **2 yıl** süreli eğitim verilmektedir.

1. ve 2. sınıflarda toplam 60 işgünü işletmelerde staj yapma zorunluluğu vardır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Eğitimini başarı ile tamamlayanlara “Zeytin Endüstrisi” ön lisans diploması verilir

ZEYTİN ENDÜSTRİSİ TEKNİKERİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Zeytin endüstrisi teknikeri, sofralık zeytin ve zeytinyağı işletmeleri ile büyük zeytin yetiştirme işletmelerinde çalışır.

Bunun yanı sıra, temel laboratuvar bilgileri sayesinde üretim sektöründe faaliyet gösteren çeşitli işletmelerde tekniker veya mikrobiyoloji laboratuvarlarında laborant olarak çalışabileceği gibi, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı Kurumlarda da görev alabilirler.

Zeytin ve zeytinden elde edilen ürünlerdeki artış bu mesleğe olan talebi sürekli olarak artıracaktır. Meslek elemanlarının iş bulma olanakları, zeytin yetiştirilen bölgelerde çok yüksektir. Eğitimini aldıkları konularda kendi işyerini kurabilirler.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Mesleki eğitim süresince herhangi bir kazanç söz konusu değildir. İsteyen öğrenciler Kredi ve Yurtlar Kurumunca verilen öğrenim kredisinden yararlanabilirler. Kurumun yurtlarında barınma ihtiyaçlarını karşılayabilirler.

Vakıfların, kamu ve özel kurum ve kuruluşların sağladığı burslardan da yararlanabilirler.

EĞİTİM SONRASI

Kamu kurum ve kuruluşlarında 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu hükümlerine göre aylık alırlar. Ücretler kıdeme göre ve yıllık belirlenen oranlarda artış göstermektedir.

Zeytin ve yağ sanayi ile ilgili özel sektör kuruluşlarında ara teknik eleman olarak görev yapan meslek elamanları ise işverenlerle yaptıkları anlaşmalara veya sözleşmelere göre değişik miktarlarda ücret alabilmektedirler.

ZEYTİN ENDÜSTRİSİ TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Zeytin Endüstrisi ön lisans programını başarıyla tamamlayan öğrenciler, “Lisans Öğrenimine Dikey Geçiş Sınavında (DGS)” başarılı oldukları takdirde; ÖSYS kılavuzunda belirtilen programlara kontenjan dâhilinde dikey geçiş yapabilirler.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Bunun yanı sıra, çalıştıkları işyerinde gösterdikleri performansa ve edindikleri bilgi ve beceriye bağlı olarak yönetim kademelerinde de görev alabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Zeytin Yetiştiriciliği ve Değerlendirilmesi Teknikeri,
- Gıda Teknikeri,
- Laborant,
- Zeytin İşleme Teknisyeni.

ZEYTİN ENDÜSTRİSİ TEKNİKERİ

H- EK BİLGİLER

GÖREV

- İş organizasyonu yapar,
- Çevre koruma önlemleri alır,
- İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin faaliyetleri uygular,
- Kalite Yönetim Sistemi kurallarına uygun çalışır,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- Balıkesir Üniversitesi Edremit Meslek Yüksekokulu Öğretim Görevlileri,
- ÖSYM İnternet sitesi (www.osym.gov.tr),
- Edremit Zeytincilik Üretim İstasyonu Müdürlüğü,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- Türkiye İş Kurumu web sayfası www.iskur.gov.tr
- Ulusal Meslek Bilgi Sistemi <http://mbs.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.