

ZEYTİN İŞLEME TEKNİSYENİ

TANIM

Zeytin mahsulünün işlenmesini, sofralık zeytin ve zeytinyağının teknolojik üretimini kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerinin yapılarak kalitesinin belirlenmesini, sonuçların yorumlanmasını ve doğru karar verebilme becerilerine sahip olan ara meslek elemanıdır.

A- GÖREVLER

- Zeytin çeşitlerinin tanınması, hasat ve zeytinleri işletmeye alma ile ilgili işlerde görev alır.
- Makineleri üretime hazırlar,
- Sofralık zeytinin (siyah zeytin, yeşil zeytin) işlenmesinde çeşitli teknikleri kullanır.
- Kaliteli zeytinyağı üretilmesinde yararlanılan çeşitli teknikleri bilir ve uygular.
- Sofralık zeytinin sağlığa uygunluğunu ve kalitesini kontrol için zeytinlerden ve katkı maddelerinden örnekler alır.
- Laboratuvarlarda değişik analiz yöntemlerini (kimyasal ve duyuşsal) kullanarak analizler yapar.
- Çıkan sonuçları değerlendirir, raporlar düzenleyerek ilgililere bildirir.
- İstatistik bilgileri elde eder ve yorumlar yapar.
- Zeytinyağı ile ilgili basit analizleri (asit tayini) yapar.
- Zeytin çeşitlerinin tanınması, kültürel işlemler, hasat ve ziraî mücadele gibi zeytin bahçesi işletmeciliği ile ilgili işlerde görev alır.
- Çalışılan işletmede üretimin hijyen şartlarına uygun olmasını sağlar.
- Üretilen ürünlerin uygun olarak depolanmasını ve depolama işleminin düzenliliğini kontrol eder.
- Üretilen ürünlerin uygun olarak ambalajlanmasını ve ambalajlama işleminin düzenliliğini kontrol eder.
- Amiri ile sorumluluğunu taşıdığı kişiler arasında koordinasyonu sağlar.
- İşletmede uyulması gereken mevzuatı (Türk Gıda Kodeksi, İSO vb.) bilir ve yapılan işlemlerde bu mevzuatı esas alır.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Üretimde kullanılan alet ve ekipmanlar,
- Kimyasal maddeler,
- Gerektiğinde bilgisayar,
- İlgili mevzuat.

ZEYTİN İŞLEME TEKNİSYENİ

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Zeytin İşleme Teknisyeni olmak isteyenlerin;

- Kimya, biyoloji ve bitki yetiştirme konularına ilgili,
- Ekip içinde çalışabilen,
- İlgili yönergeleri izleyebilen,
- Renkleri ayırt edebilen,
- Dokunma, koku alma, tat alma keskinliği olan,
- Sistemli düşünebilen,
- Araştırmacı,
- Sabırlı, dikkatli ve sorumluluk sahibi kimseler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Zeytin İşleme Teknisyeni; zeytin ve zeytin yağı üreten fabrikalar, işletmeler ve zeytin bahçelerinde görev yapar. Üretim ortamı temizdir, ancak üretim yapılan yer sıcak-soğuk, rutubetli ve kokulu olabilir. Meslek genel olarak ayakta icra edilir. Meslek elemanları; zeytin endüstrisi teknikerleri, gıda mühendisleri, kimya mühendisleri, ziraat mühendisleri ve sorumlu müdürlerle iletişim içerisinde bulunur.

ZEYTİN İŞLEME TEKNİSYENİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN
VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi; mesleki ve teknik ortaöğretim okul/kurumlarının Gıda Teknolojisi Alanı “Zeytin İşleme” dalında verilmekte iken, yapılan yeni düzenleme ile bu alan ve dalda 2014-2015 eğitim öğretim yılından itibaren öğrenci alınmamaktadır.

Ayrıca ilgili yönetmelik gereği bu eğitimi almamış olan Zeytin salamura hanelerinde ve zeytin muhafaza ünitelerinde çalışacak sorumlu personele Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın “Zeytin Salamuracılığı” konusunda açtığı kurslardan belge verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE
GİRİŞ KOŞULLARI

- Ortaokulu tamamlamış olmak,
- Milli Eğitim Bakanlığınca okul türlerine ve alan/dala göre belirlenen giriş koşullarını taşımak.

EĞİTİMİN SÜRESİ
VE İÇERİĞİ

- Mesleğin eğitim süresi 4 yıldır.
- Ortak genel kültür dersleri 9. sınıfta verilmekte olup yıl sonunda öğrenci alanını belirler.
- Alanda yer alan tüm dallara yönelik ortak yeterlikleri kazandıran dersler 10. sınıfta verilmektedir.
- 10. sınıfın sonunda, bölgesel ve sektörel ihtiyaçlar, okulun donanımı, öğretmen ve fizikî kapasitesi ile öğrencilerin ilgi ve istekleri de dikkate alınarak dal seçimi yapılmaktadır.
- Dala ait yeterlikleri içeren dersler 11. ve 12. sınıfta verilmektedir.

Mesleki eğitim, okulda teorik/uygulamalı, işletme ve atölye ortamlarında ise uygulamalı olarak verilmektedir.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN
BELGE-DİPLOMA

Meslek eğitimini bitirenler meslek lisesi diploması verilmektedir.

ZEYTİN İŞLEME TEKNİSYENİ

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Zeytin İşleme Teknisyeni, sofralık zeytin ve zeytinyağı işletmeleri ile büyük zeytin yetiştirme işletmelerinde çalışır.

Bunun yanı sıra, temel laboratuvar bilgileri sayesinde üretim sektöründe faaliyet gösteren çeşitli işletmelerde ve mikrobiyoloji laboratuvarlarında görev alabilirler.

Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı kurumlarda istihdam edilebilir. Zeytin ve zeytinden elde edilen ürünlerdeki artış bu mesleğe olan talebi sürekli olarak artıracaktır. Meslek elemanlarının iş bulma olanakları zeytin yetiştirilen bölgelerde oldukça yüksektir. Ayrıca kendi işyerlerini de açabilirler.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

- 3308 sayılı “Mesleki Eğitim Kanunu” gereğince, asgari ücretin net tutarının yirmi ve üzerinde personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 30’undan, yirmiden az personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 15’inden aşağı olmamak üzere ücret verilir.
- 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 kurum ve kuruluşlarında 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu hükümlerine göre aylık alırlar. Ücretler kıdeme göre ve yıllık belirlenen oranlarda artış göstermektedir.
- Özel sektörde ise asgari ücret ile işe başlamakta, daha sonra işverenlerle yaptıkları anlaşmalara veya sözleşmelere göre asgari ücretin bir veya iki katı oranında ücret alabilmektedirler.

ZEYTİN İŞLEME TEKNİSYENİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Meslek liselerinin kurumlarının Gıda Teknolojisi Alanı “Zeytin İşleme” dalından mezun olanlar, 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.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Meslek liselerinin Zeytin İşleme dalından mezun olanların, çalıştıkları işyerinde edindikleri bilgi, beceri ve gösterdikleri performansa bağlı olarak usta, ustabaşı, bölüm şefliği veya üretim şefliğine yükselme olanakları vardır.

BENZER MESLEKLER

- Gıda Teknikeri,
- Zeytin Endüstrisi Teknikeri.

ZEYTİN İŞLEME TEKNİSYENİ

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,
- Meslek lisesi öğretmenleri,
- 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu,
- Balıkesir - Edremit Endüstri Meslek Lisesi Müdürlüğü,
- Edremit Zeytincilik Üretim İstasyonu Müdürlüğü,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.
- MEGEP Mesleki ve Teknik Eğitim Alanları Tanıtım Modülü
- Eylül/2007,
- www.megep.meb.gov.tr adresli web sayfası,
- Sofralık Zeytinlerin Nitelikleri İle Zeytin Salamura Hanelerinin ve Yarı Mamul Zeytin Muhafaza Ünitelerinin Teknik Şartları, Teknolojik Kontrol ve Muayeneleri İle İlgili Yönetmelik

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 <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.