

ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ TEKNİKLERİ

TANIM

Zeytin ve zeytin ürünlerinin (sofralık zeytin, zeytin yağı, prina yağı, sabun, prina) sağlık koşullarına uygun olarak üretilmesini, ambalajlanmasını ve tüketiciye ulaştırılmasını sağlayan, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler yapan, elde edilen sonuçları inceleyip, değerlendiren ve karşılaşılan sorunlara çözümler bulan kişidir.

A-GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- 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 duyuşal) kullanarak analiz yapar.
- Çıkan sonuçları değerlendirir, raporlar düzenleyerek ilgililere bildirir.
- İstatistiksel bilgilerin elde edilmesinde ve yorumlanmasında yardımcı olur.
- Zeytin çeşitlerinin tanınması, kültürel işlemler, hasat ve zirai mücadele gibi zeytin bahçeleri işletmeciliği ile ilgili işlerde görev alır.
- Çalıştığı işletmelerde üretimin hijyen şartlarına 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.
- Saatteki üretim gücü 60 KW'a kadar olan işletmelerde imza yetkisine sahiptir.
- İşletmede uyulması gereken mevzuatı (Türk Gıda Kodeksi, TSE vb.) bilir ve yapılan işlemlerde bu mevzuatı esas alır.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

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,

ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

B. MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Teknikeri olmak isteyenlerin;

- Tat ve Koku keskinliği olan,
- Kimya, biyoloji ve bitki yetiştirme konularına ilgili,
- Dikkatli ve sorumluluk sahibi kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI:

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Teknikeri; zeytin ve zeytinyağı üreten fabrika ve atölyelerde, zeytin bahçelerinde ve 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.

ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi, meslek yüksekokulu “Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi ’ bölümünde verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitimine 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 “Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi ’ ön lisans programlarına geçerken ek puan almaktadırlar.

EĞİTİM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Eğitim süresi düzeyinde 2 yıldır. Eğitim süresince; Toprak Bilgisi, Mikrobiyoloji, Genel Kimya, Botanik, Tarımsal Mekanizasyon ve Sulama, Zeytinyağı Üretim Teknolojisi, Sofralık Zeytin Üretim Teknolojisi, Organik Tarım, Zeytin Yan Ürünlerinin Değerlendirilmesi, Zeytin Hastalık ve Zararlıları gibi mesleki dersler ağırlıklı olmak üzere genel kültür dersleri de alınmaktadır.

Eğitim sürecinde staj yapma zorunluluğu vardır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Eğitimi başarı ile tamamlayanlara “Ön Lisans” diploması verilmektedir.

ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

E-ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi 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 Bakanlığına bağlı kurumlarda da görev alabilir.

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 iş yerini kurabilirler.

Zeytincilik ve zeytin işleme teknolojisi teknikerleri Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı üreten /Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı ambalajlayan işyerlerinde sorumlu yönetici olarak yetki alabilmektedir.

Ayrıca, Zeytincilik ve zeytin işleme teknolojisi teknikerleri Tarım ve Orman Bakanlığına tarafından düzenlenen sertifika eğitim kurslarına katılarak tarımsal danışmanlık sertifikası alarak, tarımsal yayım ve danışmanlık hizmeti verebilmektedir.

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. Özel Sektörde ise çalışanların kazanç durumu çalışan işyerinin büyüklüğü, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesi ve sektörün ücret düzeyine göre değişmektedir.

ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

“Zeytincilik ve zeytin işleme 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

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

BENZER MESLEKLER

- Gıda Teknikeri,
- Laborant,
- Bahçe Ziraat Teknikeri,
- Zeytin İşleme Teknisyeni.

ZEYTİNCİLİK VE ZEYTİN İŞLEME TEKNOLOJİSİ TEKNİKERİ

H – EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Celal Bayar Üniversitesi Akhisar Meslek Yüksek Okulu öğretim elemanları,
- YKS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzu,
- Uluslararası Standard Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- Meslek Mensupları,
- 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.