

ZİRAAT MÜHENDİSİ (SÜT TEKNOLOJİSİ)

TANIM

Hammadde halindeki sütün kalitesinin ve üretiminin artırılması, süt ürünlerinin en iyi şekilde üretilmesi için yeni teknolojilerin geliştirilmesi ve uygulanması, kalite kontrollerinin yapılması, korunması, saklanması ve pazarlanması ile ilgili düzenlemeleri yapan kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Sütten yağ, yoğurt, peynir gibi ürünlerin en iyi şekilde üretilmesi için yeni teknolojilerin geliştirilmesi veya uygulanması süreçlerini gerçekleştirir,
- Süt işletmelerinin kurulmasını ve organize edilmesini gerçekleştirir,
- Süt üretiminin ve sütün besin değerinin artırılması yönünde çalışmalar yapar,
- Sütte bulunan mikroorganizmaları, süt asidi bakterilerinin metabolizmasını
- inceler,
- Süt üretim tekniklerini uygulayarak pastörize, sterilize, aromalı süt ve benzeri ürünleri üretir, laboratuvar analizleri yapar,
- Tereyağı, peynir, ayran, yoğurt, dondurma, süt tozu ve benzeri ürünleri üretimini yapar, üretim sırasında yaşanan aksaklıkları giderir,
- Süt ve ürünlerinin kalite kontrol, depolanma, korunma, ambalajlama ve pazarlama yöntemlerini uygular,
- Sütün elde edilmesinden pazarlama aşamasına kadar olan süreçte temizleme ve mikropplardan 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,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Ph-metre, asitlik tayin cihazları,
- Enstrümantal analiz cihazları
- Refraktometre 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).

ZİRAAT MÜHENDİSİ (SÜT TEKNOLOJİSİ)

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Ziraat Mühendisi (Süt Teknolojisi) olmak isteyenlerin;

- Genel akademik yeteneğe sahip,
- Sayılarla işlem yapabilme yeteneğine sahip,
- Fen bilimlerine özellikle biyoloji ve kimya konularına ilgili ve bu alanlarda başarılı,
- Görsel ve işitsel belleğinin güçlü olması,
- Dikkatli, temiz ve düzenli,
- Ayrıntıları algılayabilen,
- Fen bilimleri ve mekanik becerilerine sahip,
- Sakin ve sabırlı,
- Pratik ve hareketli çalışma temposuna uyum sağlayabilen kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Ziraat Mühendisleri (Süt Teknolojisi) süt üretiminin artırılması, süt ve süt ürünlerinde kalite kontrol faaliyetleri, süt işletmelerinin kurulması ve organize edilmesi, süt ve yan ürünlerinin değerlendirilmesi işlerini yapar. Çalışma ortamı fabrikalar ve laboratuvarlar olup, genellikle kapalıdır. Çalıştıkları kurumun özelliğine göre dönüşümlü olarak gece ve/veya gündüz çalışırlar. Çalışma ortamlarında ani ısı değişiklikleri, nem, toz, koku ve gürültüye maruz kalabilirler.

ZİRAAT MÜHENDİSİ (SÜT TEKNOLOJİSİ)

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN
VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi, üniversitelerin Ziraat Fakültelerinde Süt Teknolojisi programında verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE
GİRİŞ KOŞULLARI

- Lise veya dengi okul mezunu olmak,
- YKS (Yükseköğrenim Kurumları) Kılavuzunda belirtilen şartları taşımak,
- Meslek Yüksekokulları ile Açıköğretim Önlisans Programlarının; Dikey Geçiş Sınavı (DGS) Kılavuzunda belirtilen bölümlerinden mezun olanlar, ÖSYM tarafından açılan Dikey Geçiş Sınavı'nda başarılı oldukları takdirde "Süt Teknolojisi" lisans programına dikey geçiş yapabilirler.

EĞİTİMİN SÜRESİ
VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitim süresi 4 yıldır.

Mesleğin eğitiminde okutulan dersler; Süt Üretimi, Saklanması ve Taşınması, Süt Üretiminin Artırılması, Süt Kimyası ve Biyokimyası, Peynir, Tereyağı, Yoğurt, İçme Sütü, Süttozu ve Dondurma gibi Süt Ürünlerinin Teknolojileri, Süt ve Ürünlerinde Kalite Kontrolü, Süt Endüstrisi Yan Ürünlerinin Değerlendirilmesi, Süt İşletmelerinin Projelendirilmesi, Organize Edilmesi ve Kurulması konularındaki teorik ve uygulamalı derslerden oluşmaktadır. Programda, süt ve süt ürünleri derslerinin yanı sıra, temel ziraat ve mühendislik dersleri de yer almaktadır. Derslerde edinilen bilgiler, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik uygulamalarının yürütüldüğü laboratuvarlar ve öğrencilerin süt ve mamulleri üretimini yakından görmeleri ve uygulama yapmalarına olanak veren pilot süt işletme uygulamaları ile desteklenmektedir.

Mesleki eğitim, okulda teorik/uygulamalı, işletme ve atölye ortamlarında ise uygulamalı olarak verilmektedir. 3. Sınıfta zorunlu staj yapılır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN
BELGE-DİPLOMA

Eğitimini başarı ile tamamlayanlara lisans diploması verilir.

ZİRAAT MÜHENDİSİ (SÜT TEKNOLOJİSİ)

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Ziraat Mühendisleri (Süt Teknolojisi); Süt ve Ürünleri Üreten İşletmeler (Yoğurt, Ayran üretim işletmeleri, Dondurma üretim fabrikaları, Tereyağı-reçel-zeytin (kahvaltı paketi hazırlayan) işletmeler, Peynir işletmeleri Pastörize-UHT içme sütü üreten işletmeler), Tarım ve Orman Bakanlığı / bağlı İl Müdürlükleri, Sağlık Bakanlığı, Ticaret Odaları-Meslek Komiteleri, Sanayi Odası-Meslek Komiteleri, İhracatçılar Birliği-Meslek Komiteleri, Bölgesel Borsalar ve Borsalar Birliği-Laboratuvarlarda Belediyeler, Büyük Şehirlerde Kurulan Akredite Olan Özel Laboratuvarlar, ISO ve HACCP Belgeleri Eğitimi ve Sertifikası veren özel kuruluşlarda, Türk Standartları Enstitüsü, Ambalaj üretimi yapan ve katkı maddesi üreten işletmeler, süper ve hipermarketlerde çalışabilirler.

Süt teknolojisi lisans programını bitirenlerden Milli Eğitim Bakanlığı ve Yükseköğretim Kurulu (YÖK) işbirliği ile açılan/açılacak olan Öğretmenlik Meslek Bilgisi Tezsiz Yüksek Lisans Programını ya da pedagojik formasyon eğitimi sertifika programını başarı ile tamamlayanlar Laboratuvar Hizmetleri, alanı Öğretmeni olarak da çalışabilirler.

Ayrıca kişiler kendi süt ve yan ürünlerin üretildiği işletmeler açabilirler.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Meslek eğitimleri süresince Kredi ve Yurtlar Genel Müdürlüğünün vermiş olduğu öğrenim kredisi ve yurt hizmetlerinden yararlanabilirler.

Ayrıca, çeşitli resmi ve özel kurum/kuruluşlar tarafından sağlanan burslardan faydalanabilirler.

Bunun yanı sıra, mesleğin eğitimi sırasında kişinin istek ve donanımına göre, özel firmalarda çalışarak hem deneyim hem de kazanç elde edilebilmektedir.

EĞİTİM SONRASI

Alınan ücret işyerinin büyüklüğüne ve çalışanın bilgi ve becerisine bağlı olarak değişmektedir.

ZİRAAT MÜHENDİSİ (SÜT TEKNOLOJİSİ)

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Mezunlar yüksek lisans ve akademik kariyer yapabilirler. Akademik kariyerlerine uygun olarak yükseköğretim kurumlarında araştırma görevlisi, doktor, doçent, profesör gibi unvanlara yükselme olanağına sahiptirler.

Çeşitli üniversite ve özel laboratuvarların düzenledikleri ücretli kurslara katılarak mesleki bilgi ve becerilerini artırabilirler.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Başarılı olanlar işletmelerde yöneticilik kademelerine yükselebilirler.

BENZER MESLEKLER

- Gıda Mühendisi,
- Ziraat Mühendisi(Hayvansal Üretim ve Teknolojileri),
- Ziraat Mühendisi (Tarım Teknolojisi).

ZİRAAT MÜHENDİSİ (SÜT TEKNOLOJİSİ)

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek Elemanları,
- Eğitim kurumları web siteleri,
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- 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://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.