

# ÇAY EKSPERİ

## TANIM

Çay fabrikalarına ait yaş çay alım yerlerinde, standartlara uygun körpe yaş çay alımını, muhafazası ve fabrikaya nakliyesini sağlayan kişidir.

## A- GÖREVLER

Yaş çay satın alınması işleminde üreticiyle ilk teması çay eksperti yapmaktadır. Bu nedenle kaliteli çay alımı ve işlenmesinde en önemli görev ekspere düşmektedir.

- Kaliteli çay bitkisinin yetiştirilmesinde gözetilecek hususlar konusunda üreticileri aydınlatır,
- Üreticilerle iyi ilişkiler içerisinde bulunarak talep ve problemlerini fabrika yetkililerine bildirir,
- Yaş çay alım yerlerinde görevli diğer elemanların sevk ve idaresiyle, görevlerini talimat hükümleri çerçevesinde yürütmelerini sağlar,
- Üreticilerin, alım yerine getirmiş oldukları yaş çayın fabrikada bildirilen yaş çay alımı programı dâhilinde satın alır,
- Alım yerlerine getirilen çayların sergi bezlerine serilerek karıştırılıp havalandırılmasını sağlar,
- Alım yerlerine getirilen çayları, standartlara uygunluğu halinde bekletilmeden satın alır,
- Ürünün standartlara uymayan kart, uzun dipli kısımlar ve yabancı bitki artıklarını seçtirerek uygun hale getirildikten sonra satın alır,
- Satın alınan çayın kalitesinden sorumlu olur.

## KULLANILAN ARAÇ, GEREÇ VE EKİPMAN

- Hesap makinesi,
- Bilgisayar,
- Büro malzemeleri.

## ÇAY EKSPERİ

---

### B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Çay eksperleri olmak isteyenlerin;

- Biyolojiye ve ekonomiye ilgi duyan,
  - Bitki yetiştirmekten ve açık havada çalışmaktan hoşlanan,
  - Başkaları ile işbirliği yapabilen,
- kimseler olmaları gerekir.

### C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Çay eksperleri büroda ve arazide görev yaparlar. Mühendislerle işçiler arasındaki iletişim ve koordinasyonu sağlar. Çalışırken çay üreticileri, meslektaşları ve mühendislerle iletişim halindedirler. İş yerinde hem malzeme, hem de insanlarla ilgilidirler.

# ÇAY EKSPERİ

## D- MESLEK EĞİTİMİ

### MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

**Mesleğin eğitimi; meslek yüksekokulunun “Çay Eksperliği” bölümünde verilmekte iken, bu bölüm adıyla artık öğrenci alınmamaktadır. Bu nedenle D- MESLEK EĞİTİMİ bölümünde bulunan bilgiler “Çay Eksperliği” bölümü eğitiminin verildiği zamandaki araştırılan bilgileri kapsamaktadır.**

### MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitime girebilmek için,

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

### EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitim süresi 2 yıldır. Eğitim süresince; mesleğin gerektirdiği nitelikler göz önünde bulundurularak teorik ve uygulamaya yönelik bilgiler verilir.

### EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Eğitimi başarı ile tamamlayanlara “Çay Eksperliği” ön lisans diploması verilmektedir.

## ÇAY EKSPERİ

### E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Çay eksperliği programını bitirenler; kamu kuruluşlarında tekniker kadrosuyla çalışabilirler. Ayrıca özel kuruluşlarda teknik ara elemanı olarak çalışma şansına sahiptirler. Özel kuruluşlarda denetleyicilik, yöneticilik, üretim gibi görevler üstlenebilirler.

Ülkemizde son dönemlerde uygulamaya çalışılan kamu açıklarının kapatılması ve bütçenin personel giderlerinin asgariye indirilmesi politikaları sonucunda kamu kesiminde iş bulma olanağı azdır. Ancak çay sektörünün devamlılığı ve özel kuruluşlarda çalışma şansının olması nedeniyle, çay eksperliği teknikerlerinin işsizlik riski düşüktür. Çay eksperliğinin başlıca çalışma alanı Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü (ÇAYKUR) ve bağlı kuruluşlardır.

### F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

#### EĞİTİM SÜRESİNCE

Koşulları uygun olan öğrenciler Yüksek Öğretim Kredi ve Yurtlar Kurumu'nun vermiş olduğu krediden yararlanabilirler.

#### EĞİTİM SONRASI

Eğitim sonunda kamu kuruluşlarında çalışanlar 10. derecenin 1. kademesinden göreve başlamakta; teknik hizmetler sınıfından ücret almaktadırlar. Bu ücret asgari ücretin 2 katı civarındadır.

Özel kuruluşlarda çalışma durumunda ise alınan ücret işin pozisyonu, teknikerin yeteneği, tecrübesi ve işletmenin büyüklüğüne göre değişmektedir.

# ÇAY EKSPERİ

---

## G- MESLEKTE İLERLEME

### MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Çay eksperliği 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

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

### BENZER MESLEKLER

- Tütün eksper,
- Fındık eksper,
- Pamuk eksper.

# ÇAY EKSPERİ

## 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.

### SORUMLULUK

Çay alım yerlerinde birinci derecede her şeyden, mahiyetindeki elemanlardan, çayla ilgili talimatları uygulamaktan sorumludur.

### İŞÇİ SAĞLIĞI İŞ GÜVENLİĞİ

Alım yerindeki tehlikelere karşı dikkatli olmalı, gereken koruyucu tedbirler alınmalıdır.

## I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- KTÜ Rize Meslek Yüksekokulu Çay Ekspertliği Programı,
- Üniversiteler, Yüksek Öğretim Programları ve Meslekler Rehberi (Prof. Dr. Yıldız Kuzgun) 2000,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

## İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- Türkiye İş Kurumu web sayfası [www.iskur.gov.tr](http://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.*