

ÇAY İŞLEME ELEMANI

TANIM

Yaş çay yaprağının içilebilir siyah, yeşil ve bitkisel çaya dönüşmesi sürecinde soldurma, kıvrırma, oksidasyon (fermantasyon), kurutma ve tasnif aşamalarını gerçekleştiren kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Üretimde hijyen sağlar,
- Üretim aşamalarını yürütür,
- Kullanılan ekipmanların üretim için uygun olup olmadığını kontrol eder,
- Üretim ortamının uygun olup olmadığını kontrol eder,
- Gerekli makine ve ekipmanları kullanır,
- Soldurma işlemini yapar,
- Yaş çayın içindeki su oranını kontrol eder,
- Çayın kıvrılma işlemini yapar,
- Üretilen çayın rengini, kokusunu kontrol eder,
- Kurutma işlemi yapar,
- Tasnifleme yapar,
- Çayın ambalajlama işlemini yapar
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Soldurma ünitesi,
- Kıvrırma makinaları,
- Buhar kazanı,
- Taşıma bantları,
- Elek,
- Fırın,
- Eldiven, koruyucu maske ve iş elbisesi.

ÇAY İŞLEME ELEMANI

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Çay işleme elemanı olmak isteyenlerin;

- Renk, koku, görme algısı yüksek,
- Psiko-motor yeteneklere sahip,
- Planlama ve üretim süreciyle ilgili olarak gözlem yapabilen,
- Dikkatli, temiz ve düzenli,
- Sorumluluk duygusu yüksek,
- Programlı çalışmayı seven,
- Etkili iletişim kurma becerisine sahip,
- Ekip çalışmasına önem veren,
- Eleştiriye açık olan
- Hızlı ve doğru karar verebilen,
- Pratik ve hareketli çalışma temposuna uyum sağlayabilen kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Çay işleme elemanı çay üretimi yapan fabrikalarda genellikle kapalı alanlarda çalışırlar. Çalışma ortamı gürültülü nem, toz ve koku açısından hassas alanlardır. Fabrikalarda imalat alanında mevsimlik/daimi, statüde vardiyalı /tam gün usulde çalışılmaktadır. Çalışılan meslekte hastalık riskine karşı, koku ve toza karşı alerji testi yapılmalı, bulaşıcı hastalıkları önleyici özel giysi, eldiven ve dezenfektan kullanmaları gerekmektedir. İş ortamında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin tam olarak alınmış olması önemli ve yasal bir zorunluluktur. Bu tedbirler işveren tarafından alınmalı ve kurallara çalışanlar tarafından tam olarak uyulmalıdır.

ÇAY İŞLEME ELEMANI

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi yeterli sayıda müracaat olması durumunda mesleki eğitim merkezlerinin ” Gıda Teknolojisi” alanı, “Çay işleme ” dalında kalfalık ve ustalık eğitimleri verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

- Çıraklık eğitimine başlayabilmek için;
- En az ortaokul mezunu olup zorunlu eğitim çağında olanlar eğitim seviyelerine uygun olarak düzenlenecek mesleki eğitim programlarına göre çıraklık eğitimine alınabilir.
 - Kayıt yaptıracak öğrencilerin sağlık durumlarının ilgili mesleğin öğrenimine elverişli olması gerekir. Bu durum, programın özelliğine göre gerektiğinde, sağlık/sağlık kurulu raporuyla belgelendirilir.
 - 14 yaşını doldurmuş olmak,
 - Eğitim görmek istediği meslekte bir işyeri bulmak ve işvereni ile çıraklık sözleşmesi imzalamak gerekmektedir.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğinin eğitim süresi ilköğretimden sonra 4 yıldır. Eğitimin 3 yılı kalfalık, 1 yılı ustalık eğitimidir.

Mesleğin seçimi 9. sınıfta yapılır. Ortak genel kültür dersleri ve meslek dersleri her sınıf seviyesinde verilmektedir.

Eğitim haftada 1 gün mesleki eğitim merkezlerinde, 4 gün çıraklık sözleşmesi yapılan işyerlerinde verilmektedir.

Çıraklık ve mesleki eğitim kapsamında ders programı genel bilgi dersleri ile meslek bilgisi derslerinden oluşmaktadır.

Teorik olarak verilen bilgilerin yanında, işyerinde de usta öğreticinin gözetimi altında pratik çalışması yapılmaktadır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Meslek eğitiminin 11. sınıfını başarı ile tamamlayanlara kalfalık belgesi, 12. sınıfı başarı ile tamamlayanlara ise ustalık belgesi verilir. Fark derslerini tamamladıkları takdirde meslek lisesi diploması ve mesleğiyle ilgili işyeri açma belgesi alırlar.

ÇAY İŞLEME ELEMANI

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Çay işleme elemanı, çay üretimi yapan kamu kuruluşları ve özel kuruluşlarda iş imkânları bulunmaktadır. İş alanları çayın üretim alanına göre genellikle bölgeseldir.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

- 3308 sayılı “Mesleki Eğitim Kanunu” gereğince, işletmelerde mesleki eğitim gören öğrencilere asgari ücretin net tutarının; yirmi ve üzerinde personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 30’undan, yirmiden az personel çalıştıran işyerlerinde yüzde 15’inden, aday çırak ve çırağa yaşına uygun asgari ücretin yüzde 30’undan, kalfalık yeterliğini kazanan mesleki eğitim merkezi 12’nci sınıf öğrencilerine asgari ücretin yüzde 50’sinden aşağı olmamak üzere ücret ödenir.
- Eğitim gören öğrencilerin iş kazası ve meslek hastalıkları ile ilgili sigorta primleri devletçe karşılanır.
- Öğrenciler, mesleki eğitim yaptıkları işletmelerin sosyal imkânlarından faydalanır.

EĞİTİM SONRASI

Çalışanların asgari ücretten başlayan kazanç durumu, çalışılan işyerinin büyüklüğü, kişinin tecrübesi, bilgisi, yeteneği, çalışma kapasitesi ve sektörün ücret düzeyine göre değişebilmektedir.

ÇAY İŞLEME ELEMANI

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Mesleki Eğitim Merkezinden diploma alarak mezun olanlara, 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.

Çeşitli eğitim ve kurslara katılarak mesleki bilgi ve beceriler artırılabilir.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Çay fabrikalarında çalışabilir; gerekli bilgi ve tecrübesini arttırınca üretim sorumluluğuna kadar yükselebilir.

Girişimci ruhuna sahipse kendi işletmelerini kurabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Çay Üreticisi ve Operatörü,
- Çay Üreticisi,
- Çay Operatörü,
- Çay İşleme Elemanı,
- Çay Paketleme Elemanı,
- Çay Harmanlama elemanı.

ÇAY İŞLEME ELEMANI

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek Elemanları,
- 3308 Sayılı Kanun,
- Özel İşyerleri,
- <http://www.myk.gov.tr>,
- <http://europass.cedefop.europa.eu>,
- www.megep.meb.gov.tr adresli web sayfası,
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması-ISCO 08,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar.

İ -AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- <https://kariyerkapisi.cbiko.gov.tr/>,
- Türkiye İş Kurumu web sayfası 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.