

ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİSİ / KASAP

TANIM

Hayvanı kesme, yüzme, eti parçalama işiyle birlikte, sosis, salam, pastırma, sucuk vb. ürünleri imal eden kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Kesimlik hayvanların seçimini yapar, hayvan alım bağlantısını kurar,
- Seçilen hayvanın kesimini ve yüzümünü yapar,
- Etlerin soğutulma ve muhafaza yöntemlerini uygular,
- Kesilmiş hayvan gövdelerini parçalar,
- Baharat, renk ve katkı maddelerini usulüne uygun kullanır,
- Sucuk teknolojisinde, fermente sucukları hazırlar,
- Etlerin salamura edilmesi ve pastırma üretimi ile ilgili işleri yapar,
- Pişirilmiş ve kızartılmış sucuk hazırlar, haşlanmış sucuk, sosis, salam yapar,
- Hamburger, İnegöl köfte, füme dil, jöle işkembe, kavurma ve et konserveyi yapar,
- Kullandığı araç ve gereç ve makinelerin bakım ve temizliğini yapar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Bıçaklar (kesim, yüzüm bıçağı gibi),
- Satır,
- Masat,
- Tezgâh tahtası ve masalar,
- Makineler (kıyma, karıştırma, doldurma makinesi gibi),
- Tartılar,
- Etiketleme ve koli bantlama makinesi,
- Pişirme ve kavurma kazanları,
- Et kapları ve kancalar,
- Buzdolapları,
- Her tür baharat ve katkı maddeleri.

ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİSİ / KASAP

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Et ve et ürünleri işlemecisi olmak isteyenlerin;

- Herhangi bir bulaşıcı hastalığı olmayan,
- Kana, ete ve kokuya karşı alerjisi olmayan, kandan korkmayan,
- Kişisel temizlik kurallarını çok iyi bilen ve uygulayan,
- Çok dikkatli, temiz ve tertipli,
- El becerisi olan,
- Gözlerini ve ellerini birlikte uyumlu kullanabilen kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Et ve Et Ürünleri İşlemecileri kapalı ortamlarda çalışırlar. Çalışma ortamı serin (-17 ile +10 derece arasında) ve kaygandır. Kan, et ve baharat kokuları vardır. Kullanılan kesici aletlerden dolayı elini kesme riski vardır. Giysileri ve çalıştığı yerde kan lekeleri olur ve ıslaktır. Bu nedenle, temizlik ve sağlık kurallarına çok dikkat etmesi, dikkatli ve tertipli çalışması, çalışma ortamını her zaman temiz tutmaya özen göstermesi gerekir.

ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİSİ / KASAP

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi yeterli müracaat olması durumunda tüm mesleki eğitim merkezlerinde “Yiyecek-İçecek Hizmetleri” alanı “Kasaplık” 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

Mesleğin eğitim süresi ilköğretimden sonra 4 yıldır. Eğitimin ilk 3 yılı kalfalık, son 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.

ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİSİ / KASAP

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Et ve et ürünleri işlemecisi (Kasap), et ve et ürünlerinin üretiminin ve satışının yapıldığı her yerde çalışabilirler. Bunlar, et entegre tesisleri, marketlerin et ve şarküteri reyonları, kamuya ve özel şirkete ait kesim haneler, tavuk çiftlikleri vb.dir.

Ustalık eğitimini tamamlayarak ustalık belgesi alanlar kendi işyerlerini de açabilirler.

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

Kamu sektöründe istihdam edilenler tabi olunan mevzuata göre maaş alırlar.

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

Toplu iş sözleşmesinin uygulandığı iş yerlerinde ise ücret, toplu iş sözleşmesine göre belirlenir.

Kendi işyerini açanların ise oldukça yüksek gelir elde etmeleri mümkündür.

ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİSİ / KASAP

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Mesleki Eğitim Merkezinden diploma alarak 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.

Çeşitli eğitim ve kurslara katılarak mesleki bilgi ve beceriler artırılabilir.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Bağımsız işyeri açabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Et ürünleri makinesi operatörü,
- Süt ve Süt Ürünleri İşlemecisi.

ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEMECİSİ / KASAP

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- 4702 Sayılı Kanun,
- MEB Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği
- Çıraklık eğitim programı,
- Mesleki eğitimden sorumlu eğitici ve öğreticiler,
- Mesleğin icra edildiği işyerlerinin temsilcileri,
- 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.