

# HUBUBAT İŞLEME ELEMANI

## TANIM

Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda hububat ve ürünleri üretimi için iş organizasyonu yapabilen, gerekli ham madde ile üretimde kullanılan araç-gereçleri tanıyıp kullanabilen, kontrol edebilen, araçların basit bakım ve temizliğini yapan, hammadde ve ürünlerde kalite kontrolü yapabilen, ürünü ambalajlama ve depolama işlerini yapan kişidir.

## A-GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Hijyen ve sanitasyonu sağlar,
- Üretim öncesi hazırlıkları yapar,
- Ham maddeleri hazırlar,
- Ham madde ve ürünün kalite kontrol analizlerini yapar,
- Kullanılan alet ve ekipmanların bakım ve basit onarımını yapar,
- Hububat ve ürünlerini satışa hazırlar,
- Tahılları depolar,
- Kahvaltılık tahıl ürünlerini hazırlar,
- Öğütülmüş ürünler elde eder (un, bulgur, irmik vb.),
- Makarna, ekmek ve çeşitlerini üretir,
- Bisküvi, nişasta, bulgur üretir,
- Kuru baklagilleri işler,
- Kuruyemiş çeşitlerini hazırlar,
- Üretim formlarını doldurur,
- Üretilen gıdaları ambalajlar ve depolar,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

## KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Eleme makineleri,
- Taşıma ekipmanları,
- Temizleme makineleri (kuru-yaş temizleme),
- İşleme makineleri (kıırma-öğütme-kabuk soyma-ezme),
- Mikser makineleri,
- Sortekslleme makineleri,
- Parlatma makineleri,
- Elek ve kalibrasyon makineleri,
- Dinlendirme-depolama siloları,
- Paketleme makineleri,
- Yapıştırma, bantlama makinaları,
- Basit bakım onarım aletleri,
- Genel laboratuvar malzemeleri,
- Ambalaj malzemeleri,
- Ekmek üretim hattı (eleme-yoğurma makinaları, kes tart, konik çevirme, paşa arabaları, pişirme fırın ve ekipmanları, soğutma ekipmanları),
- Makarna üretim hattı (yoğurma, şekillendirme, kurutma, ambalaj, etiketleme)
- Bisküvi üretim hattı (yoğurma, şekillendirme, pişirme, ambalajlama, etiketleme).

## HUBUBAT İŞLEME ELEMANI

---

### B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Hububat İşleme Elemanı olmak isteyenlerin;

- İş disiplinine sahip,
- Kimya ve biyoloji konularına ilgili,
- El becerisi olan,
- El ve gözlerini eşgüdümle kullanabilen,
- Sabırlı, dikkatli ve sorumluluk sahibi,
- İş güvenliğine dikkat eden,
- Ayrıntılara dikkat eden,
- Yönergeyi izleyebilen,
- Ekip çalışmasına yatkın,
- Yenilik ve gelişmelere açık,
- Dikkatli, titiz ve tedbirli olan,
- Laboratuvara ait araç ve ekipmanların kullanımına özen gösteren kimseler olmaları gerekir.

### C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Üretim yapılan yer sıcak, ıslak, rutubetli, gürültülü ve kokulu olabilir. Ancak; laboratuvar ortamı kapalı ve temizdir. İş, genellikle ayakta yapılır. Meslek elemanları gıda, kimya, ziraat mühendisleri, biyologlar, veterinerler ve gıda teknikerleriyle iletişimde bulunurlar. İş başında mesleklerinin gerektirdiği özel kıyafetler giyerler.

Çalışma esnasında dikkatli olmadıkları takdirde yanma, kayma, düşme, kesilme, elektrik çarpması ve hava gazı-doğal gaz zehirlenmeleri gibi kazalarla karşılaşabilirler.

Çalışma saatleri gündüz veya gece-gündüz vardiyalı olabilir.

# HUBUBAT İŞLEME ELEMANI

## D- MESLEK EĞİTİMİ

### MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi yeterli sayıda müracaat olması durumunda mesleki eğitim merkezlerinin **Gıda Teknolojisi” alanının “Hububat İşleme” 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.

## HUBUBAT İŞLEME ELEMANI

### E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Sürekliliği ve standartları olan gıda sektöründe, gelişmiş teknolojilerden yararlanılarak üretim yapan işletmelerin çoğalması ile bu alanda eğitimli, nitelikli, yetişmiş eleman ihtiyacı her geçen gün artmaktadır.

Özel sektörde hububat ürünleri üreten işletmelerde yani; un, irmik, ekmek, makarna, bisküvi, yem, bulgur, mercimek, kuru baklagil üretimi yapan işletmelerde iş bulunabilir.

İş bulma olanakları olarak yöresel farklılıklar vardır. Hammaddenin (hububat) rahat temin edilebileceği ve sanayi kollarının yoğun olduğu şehir ve bölgelerde iş bulma yönünden farklılıklar vardır. Örneğin buğday nişastası imalatı sadece Gaziantep ilinde mevcuttur. Bu sebeple iş bulma imkânının bu ilde daha fazla olacağı düşünülebilir.

Kamu sektöründe Hububat İşleme alanında iş olanağı yok denebilecek kadar azdır.

### 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

İşe ilk başlangıçta asgari ücret tutarında ücret verilmekte olup daha sonra ücrette iki ya da üç katına kadar artış olabilmektedir. Sorumluluk ve yetki arttıkça ücret daha da artabilmektedir.

# HUBUBAT 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

Meslekte usta ve usta öğretici unvanlarına yükselmek mümkündür. Ustalık belgesine sahip olanlar veya bunları işyerlerinde çalıştıranlar bağımsız işyeri açabilirler. Ayrıca, işyerinde çırak çalıştırması için de "Usta Öğretici" belgesine sahip çalışanın olması zorunludur.

### BENZER MESLEKLER

- Gıda Teknolojisi Teknisyeni,
- Gıda Teknolojisi Teknikeri,
- Ziraat Teknisyeni,
- Ziraat Teknikeri.

# HUBUBAT İŞLEME ELEMANI

## H- EK BİLGİLER

### I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- 3308 Sayılı “Mesleki Eğitim Kanunu”,
- [www.megep.meb.gov.tr](http://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](http://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.