

SEBZE VE MEYVE İŞLEME ELEMANI

TANIM

Sebze ve meyve sektöründe hammaddeden yarı mamul veya mamul madde üretiminde çalışan kişidir.

A-GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar.
- Taze sebze ve meyveleri işlemeye hazırlar,
- Hammadde de fiziksel ve kimyasal analiz yapımında yardımcı olur,
- Taze sebze ve meyveleri ambalajlamaya hazırlar,
- Sebze ve meyveleri yıkar, ayıklar, çekirdeklerini çıkarır, kabuk soyar, doğrayarak haşlar,
- Pastörizasyon, sterilizasyon, boylandırma, fırınlama, Afla toksinli ürün seçimi, dinlendirme işlemlerini gerçekleştirir,
- Konserve üretiminde,
- Salça ve ketçap üretiminde,
- Sebze ve meyvelerin dondurulmasında,
- Sebze ve meyvelerin kurutulmasında,
- Reçel ve marmelat üretiminde yardımcı olur,
- Turşu ön işlemleri yapar,
- Fermente turşu üretir,
- Sebze, meyve, hazır yemek konserveleri üretiminde yardımcı olur,
- Çeşitli meyve ve sebzelerin dondurulması,
- Reçel, marmelat, turşu çeşitleri üretimi aşamalarında yardımcı olur,
- Ürünleri kolileme ve yükleme işlemini gerçekleştirir,
- Kalite kontrol biriminde hammaddenin kabulünden mamul maddenin sevkiyatına kadar geçen üretim prosesinde gerekli fiziksel ve duyuşal analizlerin yapımı aşamasında yardımcı olur,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN, ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Ayıklama bantları,
- Kalibrasyon elekleri,
- Fermantasyon tankları,
- Buhar tünel ve kazanları,
- Kurutucu fırınlar,
- Laboratuvar analiz malzemeleri,
- Teraziler,
- Optik ayırıcı seçim makineleri,
- UV lambalar,
- Dolum ve ambalajlama makineleri,
- Etiketleme makineleri,
- Yıkanma üniteleri,
- Bilgisayarlı ayırma, tasnifleme ekipmanları,
- Kükürtleme ekipmanları (oda tipi, püskürtmeli),
- Refraktometre, ph metre, kumpas vb. laboratuvar araçları

SEBZE VE MEYVE İŞLEME ELEMANI

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Sebze ve Meyve İşleme Elemanı olmak isteyenlerin;

- Temel bilimlere meraklı, özellikle biyoloji ve botaniğe karşı ilgili Mekanik yeteneği gelişmiş,
 - Sabırlı olan,
 - Bulaşıcı hastalığı ve taşıyıcı olmayan,
 - Hijyen kurallarına dikkat eden,
 - Disiplinli çalışabilen
- kişiler olması gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI:

Sebze ve Meyve İşleme elemanı fabrika ve işletmelerde çalışır. Çalışma ortamı rutubetlidir. Makinelerle çalışıldığından gürültülüdür. Çok karanlık veya çok aydınlık değildir. Birçok bölümünde suyla çalışıldığından nemli ve soğuk ortamlardır. Meslektaşları ile yakın ilişki içindedirler.

SEBZE VE MEYVE İŞLEME ELEMANI

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi yeterli sayıda müracaat olması durumunda mesleki eğitim merkezlerinin Gıda Teknolojisi alanı “Sebze ve Meyve 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.

EĞİTİM 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.

SEBZE VE MEYVE İŞLEME ELEMANI

E ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Salça fabrikaları, kuru ve yaş meyve işleyen fabrika ve işletmelerde, konserve yapan fabrika ve işletmelerde, reçel, marmelat üretimi yapan işletmelerde, turşu üretimi yapan fabrika ve işletmelerde, dondurulmuş sebze ve meyve hazırlayan işletmeler, kurutulmuş sebze üreten ve sebze çeşnileri hazırlayan işletmelerde de çalışır.

Meyve ve sebze suyu vb. üreten fabrika ve işletmelerde çalışabilirler.

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 kapasitesine göre değişmektedir.

SEBZE VE MEYVE 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

-

BENZER MESLEKLER.

- Gıda Teknisyeni.

SEBZE VE MEYVE İŞLEME ELEMANI

H – EK BİLGİLER

I – KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- Meslekle ilgili işyerleri,
- Çıraklık eğitimi programı kitapçığı,
- “Çıraklık ve Yaygın Eğitim Faaliyetleri” Milli Eğitim Bakanlığı Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara-1999,
- 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.