

ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEME

Tanımı

Hayvanı kesme, yüzme, eti parçalama işiyle birlikte, sosis, salam, pastırma, sucuk vb. ürünleri imal eden kişiye "Et ve Et Ürünleri İşlemecisi" denir.

Görevleri

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 konservesi yapar, Kullandığı araç ve gereç ve makinelerin bakım ve temizliğini yapar.

Mesleğin Gerektirdiği Özellikler

Et ve et ürünleri işlemecisi olmak isteyenlerin; Vücut yapısı güçlü ve sağlıklı, 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 kimseler olmaları gerekir.

Çalışma Ortamı Ve Koşulları

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.

Çalışma Alanları Ve İş Bulma Olanakları

Et ve et ürünleri işlemecisi, et ve et ürünlerinin üretiminin ve satışının yapıldığı her yerde çalışabilirler. Bunlar, et entegre tesisleri, marketlerin et ve şarküteri reyolları, kamuya ve özel şirkete ait kesim haneler, tavuk çiftlikleri vb.dir. Ustalık eğitimini tamamlayarak ustalık belgesi alanlar kendi işyerlerini de açabilirler.

Meslek Eğitime Giriş Koşulları

Çıraklık eğitime başlayabilmek için; En az ilköğretim okulu mezunu olmak, 14 yaşını doldurmuş olmak, Bünyesi ve sağlık durumu gireceği mesleğin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olmak, Eğitim görmek istediği meslekte bir işyeri sahibi ile çıraklık sözleşmesi imzalamak gereklidir.

Eğitimin Süresi Ve İçeriği

Et ve Et Ürünleri İşlemeciliği mesleğinin eğitimi haftada bir gün okulda teorik, dört gün işyerinde pratik eğitim şeklinde yapılır.

Osman Düşüngen Mesleki Eğitim Merkezi'ne kayıt için gelen öğrenciler meslek öğretmenleri tarafından bir işyerinde çırak olarak işe başlatılır. İş yeri seçiminde ailenin ve öğrencinin görüşleri, iş yerinin öğrencinin yaşadığı semte uzaklığı gibi durumlar da dikkate alınır.

Diğer örgün eğitim kurumlarındaki öğrencilerin faydalandığı bütün haklardan faydalanır (erkek öğrencilerin askerlik tecili, öğrenci pasosu alınması gibi).

Öğrencinin eğitimi boyunca iş yerindeki mesleki gelişimi meslek öğretmenleri tarafından gözlemlenerek herhangi bir problem durumunda gerekli rehberlik ya da iş yeri değişikliği yapılır.

Merkezimiz Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı atölyesi, Et ve Et Ürünleri İşleme uygulamalarında eksiksiz hizmet verebilecek ürün, araç gereç ve makine olanaklarına sahip olduğu için öğrencilerimiz eğitimleri süresince hem teorik hem de pratik eğitimlerini gereken şekilde alırlar.

Meslekte İlerleme

Meslekte usta ve usta öğretici unvanlarına yükselmek mümkündür. Mesleki eğitim merkezlerinden 11. Sınıf sonunda yapılan sınav sonucunda başarılı olanlar Kalfalık Belgesi sahibi olurlar. 12. Sınıf sonunda yapılan sınavda başarılı olanlar Ustalık Belgesi alarak mezun olurlar. Ustalık belgesine sahip olanlar veya bunları işyerlerinde çalıştıranlar bağımsız işyeri açabilirler. Ayrıca, işyerinde çırak çalıştırması için de “Usta Öğretici” belgesine sahip çalışanın olması zorunludur.

Ücret Durumu

Mesleki eğitim merkezlerine devam eden öğrencilere, pratik eğitimleri boyunca, işverenleri tarafından asgari ücretin %30'undan az olmamak kaydıyla aylık ücret ödenir. Pratik eğitimleri boyunca iş kazası, iş riski ve meslek hastalıkları ile ilgili sigorta primleri devletçe karşılanmaktadır. Mesleki eğitimlerini tamamlayan elemanların alacakları ücretler yöreden yöreye değişiklik arz eder. Ayrıca hizmet verdikleri kesimin sosyoekonomik durumu da verilen ücretin az ya da çok olmasını etkilemektedir. Kendi işyerinde çalışan bir meslek elemanı ile bir işverenin yanında çalışanın kazançları da farklıdır.