

HAMURKÂR

TANIM

Un, su, tuz ve maya ile katkı maddelerini yoğuran, unlu mamullerin üretimi için gerekli hamuru hazırlayan, teknolojiye makinaları kullanarak hamuru şekillendiren, gramaj ayarını yapan nitelikli kişidir.

A- GÖREVLER

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

- İş organizasyonu yapar,
- Hamur yoğrulacak kazanı hazırlar (kazanın temizlenmesi, kazandaki suyun miktarı ve ısısının hazırlanması, unun elenerek kazana dökülmesi, una maya ve katkı maddelerini eklemek vb. işler);
- Hamuru yoğurur, tuz ekler, hamura son suyunu verir, hamurun suyu yemesi için bıçaklar, hamurun olgunluğunu kontrol eder;
- Hamuru pişirmeye hazırlar (Taze hamuru dinlendirir, hamurun gramaja uygun kesilmesini sağlar, hamuru şekillendirir, tava ve paletlere dizilmesini sağlar, ikinci dinlendirme için buhar odasını hazırlar, hamuru dinlendirir, pişirme bölümüne aktarır);
- Beraber çalıştığı kişiler için iş organizasyonu çalışmaları yapar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

Bıçak, buhar makinesi, buhar odası, buzdolabı, termometre, fırça, hamur dinlendirme teknesi (ıslanka), hamur işleme tezgahı, hamur örtüsü, hamur paleti (pasa), iş kıyafeti, jeneratör, jilet kestart, kontrol terazisi, maya muhafaza kutusu (mastariye), ölçü kapları, spatula, şekil verme ekipmanı, tava, tava arabası, temizlik küreği, temizlik süpürgesi, un eleği, un küreği, yoğurma kazanı, ayçiçek yağı, çörekotu, haşhaş, katkı maddeleri, çeşitli unlar, margarin yağı, maya (pres, hamur mayası), pekmez, razmol, su, susam, süt tozu, şeker, tava yağı, tuz (fırınlanmış rafine tuz) , saç bonesi, eldiven.

HAMURKÂR

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Hamurkâr olmak isteyenlerin,

- El becerisine sahip,
 - El ve gözlerini eşgüdümle kullanabilen,
 - Temizlik kurallarına titizlikle uyan,
 - Dikkatli, dakik, yaratıcı,
- kişiler olmaları gerekir.

Herhangi bir bulaşıcı hastalığı olması mesleğe girişe engeldir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Hamurkârlar fırınlarda, ekmek fabrikalarında makarna, bisküvi, pasta vb.unlu mamüller üreten işletmelerde görev yaparlar. Çalışma ortamı unlu, kokulu ve gürültülüdür. İş genellikle ayakta çalışmayı gerektirir. Özellikle ekmek gibi bir temel gıda maddesi üreten işletmelerde çalışanlar uzun bir mesai ve gerektiğinde tatil günlerinde de çalışma zorunluluğu ile karşı karşıyadır.

HAMURKÂR

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi yeterli sayıda müracaat olması durumunda mesleki eğitim merkezlerinin “Yiyecek İçecek Hizmetleri” meslek alanı, “Fırıncılık” meslek dalında kalfalık ve ustalık eğitimleri verilmektedir.

Ayrıca geleneksel eğitim şekli olan usta çırak ilişkisi şeklinde de bu meslek öğrenilmektedir.

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 eğitime 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.

EĞİTİMİN 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.

HAMURKÂR

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Göçün artışı ile birlikte kent nüfusları hızla artmakta ve bu durum özellikle büyük şehirlerde fırın sayısını ve üretim kapasitesini artırmaktadır. Daha kısa sürede daha çok ekmek üretmek amacıyla fırınlarda makine kullanımı giderek yaygınlaşmaktadır. Özellikle geçmişte ağır bir beden işi olan hamurkârlık mesleği makinelerle yapılmaya başlanmıştır.

Teknolojik gelişmelerle birlikte üretim kapasitesi artmakta, işgücünden tasarruf edilmekte ve hijyen ortamında üretim yapılabilmektedir. Gelecekte, ekmek imalatının, az ama çeşitliliğe imkân veren tezgâh fırınları ve toplu imalat yapan bant tipi fırınlar olmak üzere iki ana grupta gerçekleşmesi beklenmektedir.

Mesleğe çırak girişi azalmıştır. Bu ise piyasanın ihtiyaç duyduğu nitelikte eleman yetişmesini olumsuz yönde etkilemektedir.

Hamurkârlar başta ekmek olmak üzere unlu mamul türlerinin tamamının üretiminde çalışmaktadırlar. Bu nedenle farklı amaçlarla hamur hazırlama bilgi ve becerisine sahip olmaları gerekmektedir. Örneğin un gibi temel üretim girdilerinde bile önemli çeşitlenmeler vardır. Günümüzde hazır mayalar kullanılmaktadır. Böylece eskiden yapılan maya hazırlama işi ortadan kalkmıştır. Ayrıca çeşitli katkı maddeleri kullanılmaya başlanmıştır. Üretimde kullanılan tüm malzemeleri ve katkı maddelerini tanımak ve unlu mamullerin kalite unsurlarını bilmek meslekte başarılı olabilmek için gereklidir. Meslekte edinilen bilgi ve beceriler, bisküvi, makarna ve benzeri unlu mamul (yufka ve türevleri) imalatı gibi çeşitli alanlarda kullanılabilmektedir.

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.

HAMURKÂR

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 ilerleme daha büyük firmalarda çalışma şeklinde gerçekleşmektedir.

BENZER MESLEKLER

-

HAMURKÂR

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları
- Türkiye İş Kurumu Genel Müdürlüğünün www.iskur.gov.tr adresindeki Hamurkârlık Meslek Standardı
- 3308 sayılı Kanun
- Uluslararası Standard 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.