

**ULUSAL MESLEK STANDARDI**

**ZEYTİNYAĞI ÜRETİM OPERATÖRÜ**

**SEVİYE 4**

**REFERANS KODU / 16UMS0556-4**

**RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/ 24.11.2016 - 29898 (Mükerrer)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Meslek:** | **ZEYTİNYAĞI ÜRETİM OPERATÖRÜ** |
| **Seviye:** | **4[[1]](#footnote-1)** |
| **Referans Kodu:** | **16UMS0556-4** |
| **Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):** | **Ege Orman Vakfı** |
| **Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:** | **MYK Gıda Sektör Komitesi** |
| **MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:** | **05.10.2016 Tarih ve 2016/73 Sayılı Karar** |
| **Resmi Gazete Tarih/Sayı:** | **24.11.2016 - 29898 (Mükerrer)** |
| **Revizyon No:** | **00** |

**TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR**

**ACİL DURUM:** İşyerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları,

**AMBALAJLAMA/AMBALAJ:** Gıdanın bir kaba doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesini veya kabın kendisini,

**ATIK:** Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, çevreye atılan veya bırakılan herhangi bir maddeyi,

**CIP (CLEANING IN PLACE):** Hatların ve tankların temizliğinde kullanılan otomatik yıkama, durulama sistemini,

**DEKANTÖR:** Hamurun yüksek devirlerde haznede sıkıştırılarak, santrifüj kuvvet etkisiyle pirina, su ve zeytinyağını birbirinden özgül ağırlıklarına bağlı olarak ayrıştıran sistemi,

**DEZENFEKSİYON:** Korunmaya çalışan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

**ETİKETLEME:** Gıda ile birlikte sunulan veya gıdayı tanıtan ambalaj, paket, doküman, bildirim, etiket gibi materyallerin üzerinde yer alan gıda ile ilgili her türlü yazı, bilgi, ticari marka, marka adı, resimli unsur veya işaretleri,

**GIDA GÜVENİLİRLİĞİ:** Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel, kimyasal ve alerjenik etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

**GIDA HİJYENİ:** Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,

**HAM ZEYTİNYAĞI/RAFİNAJLIK:** Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olan veya duyusal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağları,

**HAMUR:** Zeytinin, parçalanıp, yoğrulması ile meydana gelen kıvamlı yapıyı,

**HİJYEN:** Sağlığa zarar verecek şartlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümünü,

**ISCO:** Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

**İSG:** İş Sağlığı ve Güvenliğini,

**KARASU:** Zeytinden zeytinyağı elde edilmesi aşamasında, zeytin meyvesinin içinden çıkan öz suyu,

**KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD):** Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya korunma amacıyla tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

**KİŞİSEL HİJYEN:** Birey olarak, kendisinin ve başkasının sağlığına zarar verebilecek şartlardan ve uygulamalardan korunmak için alınan önlemleri,

**KRİTİK KONTROL NOKTALARI:** Ürünün güvenli olabilmesi için bir tehlikenin (veya olası nedenlerinin önlenebilmesi), yok edilebilmesi, ya da kabul edilebilir seviyelere indirilebilmesi için kontrol önlemlerinin uygulanmasının zorunlu olduğu süreç aşaması, nokta veya talimatı,

**MALAKSÖR:** Zeytin hamurundan katı ve sıvı fazların ayrılması  için hamurun hazırlanmasında kullanılan hamur yoğurma sistemleri,

**NATÜREL ZEYTİNYAĞI:** Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısıl ortamda, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyusal özelliklerini taşıyan yağları,

**NATÜREL BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI:** Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağları,

**NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI**: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağları,

**PİRİNA**: Zeytinden zeytinyağı elde edildikten sonra kalan posayı,

**RAMAK KALA OLAY:** İşyerinde meydana gelen; çalışan, işyeri ya da iş ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

**REÇETE:** Ürün içinde bulunması gereken hammadde ve malzemelerin isimlerini, miktarlarını ve ilave edilme şartlarını anlatan ve her ürüne özel tasarlanan standardını,

**RİSK**: Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimalini,

**RİSK DEĞERLENDİRMESİ**: İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmalarını,

**SANİTASYON:** Halk sağlığını korumak amacı ile yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümünü,

**SANTRİFÜJ:** Dekantör sistemlerinden gelen ve içinde yağ ve karasu içeren sıvıları birbirinden ayıran sistemleri,

**SERBEST YAĞ ASİDİ:** Trigliseritlerin hidrolitik/enzimatik parçalanmasıyla açığa çıkan genel olarak oleik asit cinsinden yüzdesel olarak ifade edilen bozunma ürünlerini,

**STERİLİZASYON**: Herhangi bir cismin veya maddenin, birlikte bulunduğu tüm mikroorganizmaların her türlü canlı formundan temizlenmesi amacıyla uygulanan fiziksel veya kimyasal işlemi,

**TADIM:** Zeytinyağının duyusal özelliklerini bilhassa koklama, tatma, dokunma (ağız içinde bıraktığı etki) ve bunların genel uyumu gibi tüm özelliklerini algılamayı ve karar vermeyi içeren işlemi,

**TANK:** Üretim süresince sıvı formdaki veya sıvı içinde bulunan ürünlerin belirli sürelerde muhafaza edildiği ekipmanı,

**TEHLİKE**: İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı veya işyerini etkileyebilecek, zarar veya hasar verme potansiyelini,

**VARYETE:** En az bir morfolojik özellik bakımından türden ayrılan, türün yayılış alanı içerisinde küçük veya büyük gruplar halinde bulunan topluluğu,

**YABANCI MADDE**: Ürünün kabulünde veya üretiminde veya ambalajlanmasında bulunmasına izin verilen maddeler dışındaki gözle görülebilir her türlü maddeyi,

**YIKAMA:** Ürünün fiziksel ve kimyasal bulaşanlardan arındırılması için yıkama makinelerinde püskürtme ve çalkalama işlemlerinden geçirilerek temizlenmesini,

**ZEYTİNYAĞI:** Sadece zeytin ağacı, Olea europaea L. meyvelerinden elde edilen yağları

ifade eder.

**İÇİNDEKİLER**

[**1.** **GİRİŞ** 8](#_Toc393353666)

[**2.** **MESLEK TANITIMI** 9](#_Toc393353667)

[**2.1.Meslek Tanımı** 9](#_Toc393353668)

[**2.2.Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri** 9](#_Toc393353669)

[**2.3.Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler** 9](#_Toc393353670)

[**2.4.Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat** 9](#_Toc393353671)

[**2.5.Çalışma Ortamı ve Koşulları** 10](#_Toc393353672)

[**2.6.Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler** 10](#_Toc393353673)

[**3.** **MESLEK PROFİLİ** 11](#_Toc393353674)

[**3.1.Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri** 11](#_Toc393353675)

[**3.2.Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman** 20](#_Toc393353676)

[**3.3.Bilgi ve Beceriler** 20](#_Toc393353677)

[**3.4.Tutum ve Davranışlar** 21](#_Toc393353678)

[**4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME** 23](#_Toc393353679)

1. **GİRİŞ**

Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı 5544 sayılı Meslekî Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Meslekî Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Ege Orman Vakfı (EOV) tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

1. **MESLEK TANITIMI**
   1. **Meslek Tanımı**

Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4), İSG ve çevreye ilişkin önlemler ile kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği ile ilgili gereklilikleri uygulayarak; iş organizasyonunu, üretim öncesi ekipman ve hammadde hazırlıklarını, zeytin meyvesinden fiziksel ve mekanik işlemler sonrası zeytinyağı eldesini, paketleme, ambalajlama ve etiketlemesini yapan, kullandığı makine ve ekipmanın periyodik bakımlarının yapılmasını sağlayan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

* 1. **Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri**

ISCO 08: 8160 (Gıda ve ilgili ürünlerin makine operatörleri)

* 1. **Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler**

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

\*Ayrıca, iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükteki mevzuata uyulması ve konu ile ilgili risk analizi yapılması esastır.

* 1. **Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat**

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.

17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik.

07/8/2010 tarihli ve 27665 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği (Tebliğ No:2010/35)

17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği.

29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği.

29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği.

29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği.

5/7/2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği.

23/8/2014 tarihli ve 29097 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği. (Tebliğ No:2014/33)

\*Ayrıca, meslek ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük, yönetmelik ve diğer mevzuata uyulması esastır.

* 1. **Çalışma Ortamı ve Koşulları**

Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) gıda sektöründe, zeytin meyvesinden zeytinyağı üretimi yapan işletmelerde hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı kapalı, gürültülü ve kokulu ortamlarda, genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren iş kazası ve meslek hastalığı riskleri bulunmaktadır. Çalışma ortamında gürültü, hammadde ve benzeri malzemelerden kaynaklı toz ve alerjen maddeler bulunabilir. Mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilebilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

**2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler**

Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) mesleğini icra eden kişinin yasal ve zorunlu sağlık muayenesinin yapılmış ve hijyen belgesi almış olması gerekmektedir.

1. **MESLEK PROFİLİ**
   1. **Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **A** | |  | | --- | | İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak | | **A.1** | İSG talimatlarını uygulamak | **A.1.1** | İşverenin talimatları doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır. |
| **A.1.2** | İşyerindeki makine, araç, gereç ve diğer üretim araçlarını ve bunların güvenlik donanımlarını sağlık ve güvenlik işaretlerine ve talimatlara uygun şekilde kullanır |
| **A.1.3** | Çalışma ortamında iş süreçlerine göre kendisine sağlanan KKD’leri talimatlarına uygun olarak kullanır. |
| **A.1.4** | Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve yaşanan ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgili birim ile paylaşır. |
| **A.1.5** | Risk değerlendirmesi çalışmalarında gözlem ve görüşlerini risk değerlendirmesi ekibine iletir. |
| **A.1.6** | İş sürecindeki kimyasalları, güvenlik prosedürlerine uygun olarak kullanır. |
| **A.2** | Acil durum talimatlarını uygulamak | **A.2.1** | Acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirlere uyar. |
| **A.2.2** | İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumları ilgili kişilere iletir. |
| **A.3** | Atık takibi yapmak | **A.3.1** | Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır. |
| **A.3.2** | İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek ilgili atık sahasına gönderilmesini sağlar. |
| **A.3.3** | Ürün hammaddesi ve kimyasalların dökülmesi durumunda kimyasal atıklara talimatlar doğrultusunda gereken önlemleri uygular. |
| **A.3.4** | Tehlikeli ve/veya kimyasal atıkları, ilgili önlemleri alarak atık ile ilgili birime teslim eder. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **B** | İş organizasyonu yapmak | **B.1** | Vardiya değişimi yapmak | **B.1.1** | Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır. |
| **B.1.2** | Teslim aldığı vardiyanın öncesi ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda) yazılı ve/veya sözlü bilgi alır. |
| **B.1.3** | Teslim ettiği vardiya ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda) teslim edeceği vardiyadaki ilgiliye yazılı ve/veya sözlü bilgilendirme yapar. |
| **B.2** | İş planlaması yapmak | **B.2.1** | Üretim planı ve alınan iş emrine göre yapılacak işler için iş önceliklerini belirler. |
| **B.2.2** | Üretim planı ve alınan iş emrine göre iş bölümü yapar. |
| **B.2.3** | Üretim planı ve alınan iş emrine göre birlikte çalışılacak birimler ile iletişime geçerek koordinasyonu sağlar. |
| **B.3** | İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak | **B.3.1** | Üretim sürecinde kullanılan (takip formu ve raporu, ürün izlenebilirlik formu, makine formları, temizlik takip formu ve benzeri) rapor ve formları tutar**.** |
| **B.3.2** | Tuttuğu rapor ve formları ilgili birime teslim eder. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **C** | Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek (devamı var) | **C.1** | Üretimde gıda hijyenine ilişkin genel kuralları ~~s~~ağlamak | **C.1.1** | Üretim süreçlerinde; kişisel hijyen önlemlerini (kişisel bakım, el yıkama, özel iş giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama ve benzeri) alır. |
| **C.1.2** | Personel hijyeni talimatlarını uygular. |
| **C.1.3** | Sağlık sorunlarını iş yeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular. |
| **C.1.4** | Kullanılan araç, gereç ve ekipmanın talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar. |
| **C.1.5** | Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyonu talimatlarını uygular/uygulatır. |
| **C.1.6** | Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur. |
| **C.1.7** | Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale eder. |
| **C.1.8** | Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumları ilgililere bildirir. |
| **C.2** | Kritik kontrol noktalarının kontrolünü yapmak | **C.2.1** | İşletme özelliği ve üretim parametrelerine göre kritik kontrol noktalarının takibini yapar. |
| **C.2.2** | Belirlediği ve/veya bildirilen uygunsuzlukları, prosedür ve talimatlara uygun olarak giderir |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **C** | Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek | **C.3** | Üretimin verimliliğini sağlamak | **C.3.1** | İş emrinde talep edilen ürün miktarını belirlenen süre, kapasite ve hedefe göre üretir. |
| **C.3.2** | Normal üretim standardında olmayan, geri dönüşümü yapılabilecek ürünü düzeltme reçetesine göre tekrar kullanılmak üzere işleme alır. |
| **C.4** | İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı sağlamak | **C.4.1** | Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir. |
| **C.4.2** | Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir. |
| **C.4.3** | Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, ilgili birimler ile işbirliği içerisinde üretim yaparak önerileri ilgili birime iletir. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **D** | Üretim öncesi hazırlık yapmak | **D.1** | Makine ve ekipmanı üretime hazır hale getirmek | **D.1.1** | Üretim hattındaki pompa, vana, fan, kalıplar ve benzeri sistem ve ekipmanın temizlik ve çalışırlık kontrollerini yapar. |
| **D.1.2** | Üretim hattının kontrol parametrelerinden hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri değerlerin uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder. |
| **D.1.3** | Üretilecek ürüne uygun ekipmanı temin ederek üretime uygun şekilde yerleştirir. |
| **D.1.4** | Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir. |
| **D.2** | Ekipmanın ve hatların sanitasyonunu sağlamak | **D.2.1** | Tankların ve hatların temizliğini prosedürlere uygun şekilde yapar. |
| **D.2.2** | Temizlik ile ilgili formları tutar. |
| **D.2.3** | Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi için fiziksel ve mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün yapılmasını sağlar. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** |  | **Kod** | **İşlemler** |
| **E** | Zeytinyağı üretmek (devamı var) | **E.1** | Hammadde ve diğer malzemeleri temin etmek | **E.1.1** | Zeytinlerin varyetesi ve toplama şekline uygun bir şekilde tasnif eder. |
| **E.1.2** | Hammaddenin nitel uygunluğunu ve fiziksel kontrol gibi nicel kontrolünü yapar ve kayıt altına alır. |
| **E.1.3** | Hammaddenin nitel uygunluğunu ve fiziksel kontrol sonucunu kayıt altına alır. |
| **E.2** | Ayırma, yıkama ve kırma işlemini yapmak | **E.2.1** | Makinaya alınan zeytinlerin sap ve yabancı maddelerden ayırır. |
| **E.2.2** | Yıkama suyunun kirliliğini kontrol ederek, periyodik olarak değiştirir. |
| **E.2.3** | Kırma işleminin (kırma sonrası zeytin parçacıklarının büyüklüğü, hamurun kıvamı gibi) verimli şekilde yapılıp yapılmadığını takip eder. |
| **E.3** | Yoğurma işlemi yapmak | **E.3.1** | Malaksöre gelen ürünün, malaksör gözlerine eşit olarak dağılmasını sağlar. |
| **E.3.2** | Malaksördeki hamurun sıcaklığını kontrol eder. |
| **E.3.3** | Malaksördeki hamurun yoğrulma süresini takip eder. |
| **E.3.4** | Malaksördeki hamurun homojen ve etkin şekilde yoğrulmasını takip eder. |
| **E.4** | Hamurdan yağ fazını ayırmak | **E.4.1** | Hamurun yapısını elle ve gözle kontrol ederek hamurdan yağın ayrılıp ayrılmadığını tespit eder. |
| **E.4.2** | Ayrım yeterli değil ise yoğurma işlemine devam eder. |
| **E.4.3** | Hamurun yapısına göre, dekantör hızını ve dekantöre verilecek suyu ayarlar. |
| **E.4.4** | Hamuru dekantörden geçirir. |
| **E.4.5** | Pirina ve karasudaki yağlılık durumunu elle ve gözle kontrol ederek makine ayarlarını düzenler. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** |  | **Kod** | **İşlemler** |
| **E** | Zeytinyağı üretmek | **E.5** | Santrifüj işlemini yapmak | **E.5.1** | Santrifüjün kullanım talimatına göre kendi kendini temizleyip temizlemediğini (CIP) kontrol eder. |
| **E.5.2** | Elde edilen yağ fazını santrifüjden geçirir. |
| **E.5.3** | Yıkama suyunda kalan yağ miktarını elle ve gözle kontrol eder. |
| **E.5.4** | Yıkama suyunda yağ miktarı istenilen düzeyin üzerinde ise yıkama suyu ve santrifüj ayarlarını düzenler. |
| **E.5.5** | Zeytinyağında tortu olup olmadığını kontrol eder. |
| **E.5.6** | Tortu olması durumunda santrifüj ayarlarını ve temizliğini yapar. |
| **E.6** | Zeytinyağının kalitesine göre depolanmasını yapmak | **E.6.1** | Zeytinyağının serbest yağ asitliğini belirler/belirlenmesini sağlar. |
| **E.6.2** | Zeytinyağının tat ve kokusuna bakar |
| **E.6.3** | Zeytinyağının kalite özelliklerine göre ayrı ayrı uygun tanklarda depolanmasını sağlar. |
| **E.6.4** | Depolama sırasında, tank diplerinde oluşan tortunun periyodik olarak temizlenmesini sağlar. |
| **E.6.5** | Depolama sürecine bağlı olarak ürünü filtre eder. |
| **E.6.6** | Deponun nem ve sıcaklığını takip ederek, kontrol formuna işler. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** |  | **Kod** | **İşlemler** |
| **F** | Ambalajlama ve etiketleme yapmak | **F.1** | Ambalajlama için gerekli kontrolleri yapmak | **F.1.1** | Ambalajlama ünitesine gelen ürünün ambalajlamaya uygunluğunun duyusal kontrolünü yapar. |
| **F.1.2** | Uygun olmayan ürünler için ilgili prosedürleri uygular. |
| **F.1.3** | Ambalaj malzemelerinin ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder. |
| **F.1.4** | Makine ayarlarının (çene sıcaklığı, basım ayarları, hız kontrolü ve benzeri) ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder. |
| **F.2** | Ambalajlanma sürecini takip etmek | **F.2.1** | Kontrol edilmiş ürünlerin ve ambalaj malzemelerinin beslemesini takip eder. |
| **F.2.2** | Talimatta belirtilen miktarda ürünün ambalaj üzerine ya da içine gelip gelmediğini kontrol eder. |
| **F.2.3** | Ambalaj yapıştırma, katlama ve klipsleme ve benzeri işlemleri yapar/yapılmasını sağlar. |
| **F.2.4** | Ambalajlanan ürünlerin gramaj ve son ürün kontrolünü yapar/yapılmasını sağlar. |
| **F.2.5** | Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların yapılıp yapılmadığını ve doğruluğunu kontrol eder. |
| **F.2.6** | Ambalajlanmış ürünlerin kolilenmesini sağlayarak depoya sevk eder. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | | **Kod** |  | **Kod** | **İşlemler** |
| **G** | Makine ve ekipmanın periyodik bakımlarının yapılmasını sağlamak | **G.1** | | Makine ve ekipmanın rutin kontrollerini yapmak/ yaptırmak | **G.1.1** | Makine ve ekipmanın iç ve dış yüzeylerini talimatlarına uygun olarak uygun madde ve araçlarla temizler/temizliğini sağlar. |
| **G.1.2** | Makine ve ekipmanın gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku gibi sorun durumlarını takip eder. |
| **G.1.3** | Makine ve ekipmanın görsel olarak yıpranmasını ve temizliğini kontrol eder. |
| **G.2** | | Makine ve ekipmanın arızalarının giderilmesini sağlamak | **G.2.1** | Makine ve ekipmanda meydana gelen arızaların kaynağını, inceleyerek veya makinenin uyarı sisteminden tespit eder. |
| **G.2.2** | Makine ve ekipmandaki arıza türüne göre gerektiğinde, üretimi de durdurarak ilgilileri bilgilendirir. |
| **G.2.3** | Belirlediği sorunlardan yetkisi dâhilindekileri düzeltir, diğerlerini yetkililere bildirir. |
| **G.2.4** | Yetkisi dâhilinde olmayan sorunları yetkililere bildirir. |
| **G.2.5** | Üretim sürecindeki gereklere göre makinelerin parçalarını talimatlarına göre değiştirir/değiştirilmesini sağlar. |
| **G.2.6** | Yetkisi dâhilindeki makine bakımlarını, bakım ve güvenlik talimatlarına uygun şekilde yapar. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **H** | Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak | **H.1** | Kişisel mesleki gelişim çalışmalarına katılmak | **H.1.1** | İş tanımı ile ilgili eğitimlere katılır ve aldığı belgeleri muhafaza eder. |
| **H.1.2** | Meslek ve sektördeki yeni alet, araç, gereç, yeni yöntem, yeni sistem gibi teknolojik gelişmeleri süreli yayınları, internet, dergi ve benzeri yollarla takip eder. |
| **H.2** | Çalışanların mesleki eğitimlerini desteklemek | **H.2.1** | Ürün ve iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde aktarır. |
| **H.2.2** | İşletmede yeni kurulan sistemlerin kurulum ve test çalışmalarını, görevleri kapsamındaki işlemler açısından gözlemler ve birlikte çalıştığı kişilere aktarır. |

* 1. **Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman**

1. Anahtar çeşitleri (alyan, tornavida, boru anahtarları ve benzeri)
2. Basınçlı su ve hava tabancası
3. Bilgisayar
4. Hassas terazi
5. İletişim araçları (telefon, telsiz)
6. Kaplar
7. Kasa
8. Kişisel koruyucu donanımlar (baret, eldiven, gözlük, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık ve benzeri)
9. Nem ölçme cihazı
10. Temel el aletleri (çekiç, pense ve benzeri)
11. Temizlik ekipmanı (fırça, süpürge, temizlik bezi, spatula)
12. Termometre
13. Transpalet

14.Yangın söndürme ekipmanı

* 1. **Bilgi ve Beceriler**

1. Acil durum bilgisi
2. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
3. Bilgisayar okuryazarlığı
4. Çevre mevzuatı ve çevre koruma bilgisi
5. Farklı koku ve tatları ayırt etme becerisi
6. Gıda güvenilirliği bilgisi
7. Gıda mevzuatı bilgisi
8. Gözlem yapma becerisi
9. Hijyen bilgisi
10. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
11. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
12. İşyeri çalışma talimatları bilgisi
13. Kalite yönetim sistemi bilgisi
14. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
15. Kişisel koruyucu donanım bakım bilgisi
16. Kişisel koruyucu donanım kullanım bilgi ve becerisi
17. Malzeme koruma ve temizlik bilgisi
18. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
19. Meslek hastalıkları bilgisi
20. Mesleki terimler bilgisi
21. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi
22. Yangın önleme ve yangınla mücadele bilgisi

* 1. **Tutum ve Davranışlar**

1. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
2. Amirlerine ve çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
3. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
4. Astlarına ve birlikte çalıştığı kişilere örnek olacak şekilde davranmak
5. Astlarını yetiştirmede destekleyici olmak
6. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
7. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
8. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
9. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
10. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
11. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri benimsemek
12. Ekip içerisinde uyumlu çalışmak
13. Gıda güvenilirliği kurallarına uygun çalışmaya azami dikkat etmek
14. Görev tanımını, görevi ile ilgili talimatları ve sorumluluklarını bilmek ve zamanında yerine getirmek
15. Hijyen kurallarına uygun davranmaya azami dikkat etmek
16. Hizmet içi eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
17. İşyerine ait araç, gereç ve malzemelerin kullanımına özen göstermek
18. Kaynak kullanımında verimli olmak
19. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
20. Mesleki teknolojik gelişmelerin takibine özen göstermek
21. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak

**4.** **ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME**

Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli şartların sağlandığı ölçme ve değerlendirme merkezlerinde yazılı ve/veya sözlü teorik ve uygulamalı olarak gerçekleştirilecektir

Ölçme ve değerlendirme yöntemi ile uygulama esasları bu meslek standardına göre hazırlanacak ulusal yeterliliklerde detaylandırılır. Ölçme ve değerlendirme ile belgelendirmeye ilişkin işlemler 15/10/2015 tarihli ve 29503 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu, Sınav, Ölçme, Değerlendirme ve Belgelendirme Yönetmeliği çerçevesinde yürütülür.

**Ek: Meslek Standardı Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar**

1. **Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi:**

Ümmühan TİBET, Uzman, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi(UZZK),İzmir

Yasemen BİLGİLİ, Uzman, Ege Orman Vakfı (EOV), İzmir

Kadir BİLGİLİ, Uzman, Ege Orman Vakfı (EOV), İzmir

Dudu Gönül TOLUN, Uzman, Ege Orman Vakfı (EOV), İzmir

Dr.Mete ÇUBUKÇU, Danışman, Moderatör, SolarMENA Enerji ve Çevre Tekn. Ltd.Şti., İzmir

Aygün PAKYÜREK, Uzman, Moderatör, Ege Orman Vakfı (EOV), İzmir

1. **Teknik Çalışma Grubu Üyeleri**

Dr. Mustafa TAN, İcra Direktörü, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi, İzmir

Nejat ÖZDURAN, Danışman, Garanti Zeytin Zeytinyağı İnşaat San. Ve Tic. Ltd. Şti, İzmir

Yrd.Doç.Dr.Fahri YEMİŞÇİOĞLU, Öğretim Üyesi, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, İzmir

Prof.Dr. Ufuk YÜCEL, Öğretim Üyesi, Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi Programı, İzmir

Dr. Şahnur IRMAK, Uzman, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Gıda Teknolojileri Bölümü, İzmir

Sevinç KURT, Uzman, İzmir

Dr.Oya KÖSEOĞLU, Uzman, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Zeytinyağı Labrotuvar Bölümü, İzmir

1. **Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:**

Adana Sanayi Odası

Adıyaman Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Adıyaman Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Adnan Menderes Üniversitesi (Aydın), Çine Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Adnan Menderes Üniversitesi (MYO)

Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Akhisar Sanayi ve Ticaret Odası

Akhisar Ticaret Borsası

Amasya Üniversitesi, Suluova Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Ana Gıda A.Ş.

Ankara Sanayi Odası (ASO)

Ankara Ticaret Odası (ATO)

Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Antakya Ticaret Borsası

Antalya Ticaret ve Sanayi Odası

Antgıda A.Ş (Fora Zeytin)

Ardahan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Arısu Gıda San. A.Ş

Assan Gıda San. Tic. A.Ş

Atatürk Üniversite (MYO) Erzurum

Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Avrasya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Ayvalık Ticaret Odası

Balıkesir Sanayi Odası

Balıkesir Üniversitesi Edremit Zeytincilik Enst.

Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği

Burhaniye Ticaret Odası

Bursa Ticaret ve Sanayi Odası

Bülent Ecevit Üniversitesi (Zonguldak), Çaycuma (MYO) Gıda Teknolojisi

Carl Kühne Fermantasyon ve Gıda San. Tic. A.Ş

Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Cumhuriyet Üniversitesi (Sivas), Gürün Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Cumhuriyet Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (MYO) Biga

Çanakkale Ticaret Odası

Çankırı Karatekin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Devlet Personel Başkanlığı

Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)

Dicle Üniversitesi , Diyarbakır Tarım Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Döhler Gıda San. A.Ş

Dumlupınar Üniversitesi (MYO) Altıntaş

Düzce Üniversitesi, Akçakoca Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Edirne Ticaret ve Sanayi Odası

Edremit Ticaret Borsası

Edremit Ticaret Odası

Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO)

Ege İhracatçı Birlikleri

Ege Üniversitesi (MYO) Ödemiş

Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Fersan Fermantasyon Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.

Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Gaziosmanpaşa Üniversitesi (Tokat), Zile Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Gıda Güvenliği Derneği

Gıda Mühendisleri Odası

Gıda-İş / DİSK

Göknur Gıda Mad. Enerji San.Tic. A.Ş

Gümüşhane Üniversihamuesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Hak-İş Konfederasyonu

Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Iğdır Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Sanayi Odası

İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Ticaret Odası

İzmir Ekonomi Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Kervan Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Kırklareli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Kırklareli Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Kızıklı Gıda A.Ş

Kocatepe Üniversitesi MYO Afyon

Konfrut Gıda San. Tic. A.Ş

Konya Sanayi Odası

Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)

Limkon Gıda A.Ş.

Mahir Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Marmara Birlik Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk A.Ş

MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü

MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü

Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Misbis Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş

Mustafa Kemal Paşa Üniversitesi (Hatay), Altınözü (MYO) Gıda Teknolojisi

Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Muş Alparslan Üniversitesi (MYO) Gıda Teknolojisi

Müstakil Sanayi ve İşadamları Derneği (Müsiad)

Namık Kemal Üniversitesi Gıda Fakültesi Tekirdağ

Necmettin Erbakan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Nevşehir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

ODTÜ Gıda Fakültesi Ankara

Okan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Ordu Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Özgıda İşçi Sendikası

Özgün Zeytin Zeytinyağı Ambalaj,Zirai Gıda,Nakliye San.Tic.ve Paz.A.S.

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Pamukkale Üniversitesi (MYO) Acıpayam

Penguen Gıda Sanayi A.Ş.

Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Salça ve Konserve Üreticileri Derneği (SALKONDER)

Samsun Ticaret ve Sanayi Odası

Samsun Üniversitesi (MYO) Terme

Selçuk Üniversitesi (Konya), Çumra (MYO) Gıda Teknolojisi

Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Selçuk Üniversitesi (MYO) Konya

Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)

T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Targıd Tarım ve Gıda San. A.Ş.

Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri

Tat Konserve Gıda San. Tic. A.Ş.

Tekgıda İşçi Sendikası

Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Tukaş Konserve ve Gıda San. A.Ş.

Tunay Gıda San ve Tic. A.Ş.

Tunceli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Tunceli Üniversitesi (MYO) Gıda Teknolojisi

Tunceli Üniversitesi (MYO) Tunceli

Turasan Bağcılık ve Şarapçılık Tur. Tic. A.Ş

TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi

Tüketici Hakları Derneği (THD)

Tüketici Yararına Araştırma Derneği (TÜYADER)

Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği (TÜSİAD)

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)

Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu

Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu

Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)

Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)

Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRKİŞ)

Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)

Türkiye Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO)

Türkiye Yeşilay Cemiyeti (YEŞİLAY)

TÜSİAD

Uludağ Üniversitesi (Bursa), Karacabey (MYO) Gıda Teknolojisi

Uludağ Üniversitesi Gıda Fakültesi Bursa

Uludağ Üniversitesi (MYO) Karacabey

Vefa Gıda Pazarlama A.Ş

Yaşar Üniversitesi (İzmir) (MYO) Gıda Teknolojisi

Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Yonca Gıda Sanayi A.Ş

Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

1. **MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar**

Dr. İsmail MERT, Başkan (Türkiye Odalar Borsalar Birliği)

Sevda KARA, Başkan vekili (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)

Meriç ÜNVER, Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)

Dr. Balkır ÖZÜNLÜ, Üye (Milli Eğitim Bakanlığı)

Özcan TUTUMLU, Üye (Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)

Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)

Musa ARIK, Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu)

Eda GÜNER, Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)

İlker Salih ÖZDİN, Üye (Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu)

Dr. Ahmet Enis ZÖNGÜR, Üye (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)

Fatma GÜNDÜZ, Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)

Tuğba TOPUZ, Sektör Sorumlusu (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

Yaprak AKÇAY ZİLELİ, Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

Ayşe Gülçin ERTEKİN, Uzman Yardımcısı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

Fatma GÖKMEN, Sektör Komitesi Temsilcisi (Engelli ve Yaşlı Hizmetleri Genel Müdürlüğü)

1. **MYK Yönetim Kurulu**

Adem CEYLAN, Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)

Prof. Dr. Mahmut ÖZERBaşkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)

Doç. Dr. Mustafa Hilmi ÇOLAKOĞLU, Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)

Bendevi PALANDÖKEN, Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)

Dr. Osman YILDIZ, Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)

Celal KOLOĞLU, Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)

1. Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye dört (4) olarak belirlenmiştir. [↑](#footnote-ref-1)