



ULUSAL YETERLİLİK

17UY0294-4

ZEYTİNYAĞI ÜRETİM OPERATÖRÜ
SEVİYE 4

REVİZYON NO: 00

TADİL NO: 01

MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU

Ankara, 2017

ÖNSÖZ

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

Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği Başkanlık Makamı’nın 10.06.2020 tarih ve 1570 sayılı kararı ile tadil edilmiştir.

Mesleki Yeterlilik Kurumu

GİRİŞ

Ulusal yeterliliğin hazırlanmasında, sektör komitelerinde incelenmesinde ve MYK Yönetim Kurulu tarafından onaylanarak yürürlüğe konulmasında temel ölçütler Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik'te belirlenmiştir.

Ulusal yeterlilikler için temel ölçütler aşağıdaki şekilde tanımlanmıştır:

- a) Ulusal yeterlilikler, ulusal meslek standartları veya uluslararası standartlara dayalı olarak oluşturulur.
- b) Ulusal yeterlilikler katılımcı bir anlayışla hazırlanır ve ilgili tarafların görüş ve katkısı alınır.
- c) Ulusal yeterlilikler, mesleki alana ilişkin iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve kalite ile ilgili hususları kapsar.
- d) Ulusal yeterlilikler kullanıcılar tarafından anlaşılacak şekilde yazılır.
- e) Ulusal yeterlilikler hayat boyu öğrenme ilkesi çerçevesinde bireyin kendini geliştirmesini ve meslekte ilerlemesini teşvik eder.
- f) Ulusal yeterlilikler açık veya gizli hiçbir ayrımcılık unsuru içermez.
- g) Ulusal yeterlilikler, bireyin bilgi, beceri ve yetkinliğinin kalite güvencesi dâhilinde ölçülmesini temin eden unsurları içerir.

17UY0294-4 ZEYTİNYAĞI ÜRETİM OPERATÖRÜ ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Zeytinyağı Üretim Operatörü
2	REFERANS KODU	17UY0294-4
3	SEVİYE	4
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	ISCO 08: 8160 (Gıda ve İlgili Ürünlerin Makine Operatörleri)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	B) REVİZYON/TADİL NO	Rev. No: 00 Tadil No: 01
	C) REVİZYON/TADİL TARİHİ	01 No'lu Tadil 10/06/2020-1570
	C)REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	<p>Bu yeterlilik Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) mesleğinin eğitim almış ve nitelik kazandırılmış kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak, • Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek, • Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmak amacıyla hazırlanmıştır.
9	YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I	
Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0556-4		
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	
-		
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
11-a) Zorunlu Birimler		
17UY0294-4/A1: Çalışma Süreçlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Güvenliği, İş Organizasyonu, Hijyen ve Kalite		
11-b) Seçmeli Birimler		
17UY0294-4/B1: Zeytinyağı Üretimi 17UY0294-4/B2: Zeytinyağı Ambalajlama ve Etiketleme		
11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları		
Adayın mesleki yeterlilik belgesi alabilmesi için A1 yeterlilik biriminden ve B grubu yeterlilik birimlerinin en az bir tanesinden başarılı olması zorunludur.		
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan teorik ve/veya performansa dayalı sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik		

belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlarda başarılı olmaları şartı vardır. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve/veya performansa dayalı sınavları her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır.

Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.

13	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ	Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) mesleki yeterlilik belgesinin geçerlilik süresi 5 yıldır.
14	GÖZETİM SIKLIĞI	-
15	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur; a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içerisinde toplamda en az iki yıl veya son altı ay boyunca ilgili alanda çalıştığını gösteren kayıtları (hizmet dökümü, referans yazısı/mektubu, sözleşme, fatura, portfolyo vb.) sunmak, b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama sınavlarına katılmak. Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.
16	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)	Ege Orman Vakfı
17	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
18	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI	15/03/2017 – 2017/30

17UY0294-4/A1 ÇALIŞMA SÜREÇLERİNDE İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ, ÇEVRE GÜVENLİĞİ, İŞ ORGANİZASYONU, HİJYEN VE KALİTE YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Çalışma Süreçlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Güvenliği İş Organizasyonu, Hijyen ve Kalite
2	REFERANS KODU	16UY0294-4/A1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	15/03/2017
	B) REVİZYON/TADİL NO	Rev. No: 00 Tadil No: 01
	C) REVİZYON/TADİL TARİHİ	01 No’lu Tadil 10/06/2020-1570
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0556-4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: İş süreçlerinde İSG ve çevre koruma risklerini ve önlemlerini açıklar.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
1.1. Çalışma süreçlerindeki olası tehlike ve riskler ile İSG önlemlerini açıklar.		
1.2. Acil durumlarda uygun davranış ve önlemleri ayırt eder.		
1.3. Üretim ortamında atık tasnifi ve bertarafına yönelik yöntem ve prosedürleri açıklar.		
<u>Öğrenme Çıktısı 2: Üretimde iş organizasyonu ve gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
2.1. Sorumlu olduğu çalışma süreçlerinde organizasyon ve kayıt tutma kurallarını açıklar.		
2.2. Kişisel sağlığını korumaya yönelik önlemleri açıklar.		
2.3. Personel hijyen kurallarını açıklar.		
2.4. Üretim ortamında hijyen ve sanitasyon kuralları ile gıda güvenilirliği önlemlerini açıklar.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en yirmi beş (25) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
-		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Ege Orman Vakfı
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	15/03/2017 – 2017/30

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A1-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Gıda üretiminde İSG, acil durum ve çevre koruma
2. Gıda üretim süreçlerinde iyi üretim uygulamaları ve HACCP
3. Gıda Güvenilirliği kuralları
4. Gıda üretiminde personel hijyeni
5. Gıda üretiminde iş organizasyonu
6. Gıda üretiminde kalite

EK A1-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	İş sağlığı ve güvenliği açısından tehlike, risk, risk değerlendirilmesi ve ramak kala olay terimlerini açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.2	Gıda üretim süreçlerindeki temel İSG tehlike ve riskleri koşullarına göre belirler.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.3	Gıda üretim süreçlerindeki temel İSG tehlike ve risklerine göre, uygun önlemleri açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.4	Gıda üretim süreçlerindeki işlere ve risklerine özgü KKD'leri ayırt eder.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.5	Yüksek, kaygan zemin, gürültü, kimyasal bulunan ortamlardaki çalışma koşullarının özelliğine uygun önlemleri ayırt eder.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.6	Acil durum kapsamını ve acil durum planını açıklar.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.7	Acil durumlara uygun davranış ve önlemleri ayırt eder.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.8	İş kazası ve meslek hastalıkları durumunda uygulanacak prosedürleri açıklar.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.9	Üretim ortamlarındaki çevre koruma risklerini ayırt eder.	A.3.1-4	1.3	T1
BG.10	Üretim işlemlerinden çıkan GSF ve ıskarta ürünlerin muhafaza koşulları ile diğer üretimsel atıkların (evsel ve kimyasal), geri dönüşüm ve bertaraf kurallarını açıklar.	A.3.1-4	1.3	T1
BG.11	Vardiya değişimlerinde verilmesi gereken kritik bilgileri ayırt eder.	B.1.1-3	2.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.12	Gıda üretim aşamalarında iş bölümünü ayırt eder.	B.2.1-3	2.1	T1
BG.13	Gıda üretiminde verimlilik ve kaliteyi belirleyen öğeleri ayırt eder.	C.3.1-2, C.4.1-3	2.1	T1
BG.14	İşlerin özellik ve aşamalarına göre kayıt ve formların içeriği ve işlevini açıklar.	B.3.1-2, D.2.2	2.1	T1
BG.15	Üretim süreçlerini etkileyecek sağlık sorunlarının neler olduğunu açıklar.	C.1.1-3	2.2	T1
BG.16	Üretim süreçlerini etkileyecek sağlık sorunlarında izleyeceği prosedürleri açıklar.	C.1.1-3	2.2	T1
BG.17	Personel hijyeni kurallarını açıklar.	C.1.2	2.3	T1
BG.18	Gıda güvenilirliğinde güvenilir gıda, risk, tehlike, hijyen, dezenfeksiyon, sterilizasyon, sanitasyon, kontaminasyon terimlerinin anlamlarını ayırt eder.	C.1.4-8, C.2.1-2	2.4	T1
BG.19	Gıda üretim hatlarının temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyon, sanitasyonda kullanılan malzeme, araç-gereç ve yöntemleri, mekân, araç, gereç, makine ve ekipmanlara göre açıklar.	C.1.4-8, C.2.1-2	2.4	T1
BG.20	Gıda üretiminde işletme, personel ve gıda maddelerinden kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri, oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar.	C.1.4-8, C.2.1-2	2.4	T1
BG.21	Üretim sürecinde kritik kontrol noktalarının takibine yönelik kuralları açıklar.	C.1.4-8, C.2.1-2	2.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
-				

17UY0294-4/B1 ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Zeytinyağı Üretimi
2	REFERANS KODU	17UY00..-4/B1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	15/03/2017
	B) REVİZYON/TADİL NO	Rev. No: 00 Tadil No: 01
	C) REVİZYON/TADİL TARİHİ	01 No'lu Tadil 10/06/2020-1570
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0556-4
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Zeytinyağı üretim öncesinde ortam, makine ve ekipmanların işlevselliğini, güvenliğini ve hijyenini sağlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Zeytinyağı üretim ortamında İSG ve hijyen kurallarını uygular. 1.2. Zeytinyağı üretilen ortam, makine ve ekipmanları, talimatlara uygun şekilde üretime hazır hale getirir. 1.3. Zeytinyağı üretimi için hammadde ve diğer malzemelerin hazırlıklarını yapar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Zeytinyağı üretimini yöntem ve tekniğine uygun olarak yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Zeytini yabancı maddelerinden ayırma, yıkama ve kırma işlemlerini yöntem ve tekniklerine uygun şekilde yapar. 2.2. Yoğurma işlemini yöntem ve tekniklerine uygun şekilde yapar. 2.3. Hamurdan yağ fazını ayırma işlemini yöntem ve tekniklerine uygun şekilde yapar. 2.4. Santrifüj işlemini yöntem ve tekniklerine uygun şekilde yapar. 2.5. Üretilen zeytinyağının kalitesini talimatlara uygun olarak belirler. 2.6. Zeytinyağı depolamasını belirlenen kalite özelliklerine ve talimatlarına uygun olarak yapar.
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p>8 a) Teorik Sınav</p> <p>(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: B1 birimine yönelik teorik sınav Ek B1-2'de yer alan "Bilgiler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az yirmi beş (25) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indrimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek B1-2) ölçmelidir.</p> <p>8 b) Performansa Dayalı Sınav</p> <p>(P1): B1 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek B1-2'de yer alan "Beceriler ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari %70 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye</p>

karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek B1-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavından başarılı olması gerekir.

Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarılı olduğu tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Ege Orman Vakfı
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	15/03/2017 – 2017/30

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK B1-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Zeytinyağı çeşitleri ve ürün özellikleri
2. Zeytinyağı üretiminde kullanılan hammadde çeşitleri ve özellikleri
3. Zeytinyağı üretiminde kullanılan makine ve ekipmanların hazırlık ve bakımı
4. Zeytinyağı üretim süreci
5. Zeytinyağı üretim yöntemleri
6. Zeytinyağı üretim sürecinde kalite
7. Zeytinyağı üretim süreçlerinde çevre ve gıda güvenliği
8. Zeytinyağı depolanan ortamların düzenlenmesi
9. Zeytinyağı depolama yöntemleri

EK B1- 2:Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Zeytinyağı üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterlerini açıklar.	A.1.1-6, C.1.2, C.1.5, C.1.7-8	1.1	T1
BG.2	Makine ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini açıklar.	C.1.4-5, G.1.1	1.1	T1
BG.3	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların işlevlerini açıklar.	A.1.2, C.2.2, D.1.1-2, G.1.1-3,	1.2	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.4	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların güvenlik donanımlarını açıklar.	A.1.2, C.2.2	1.2	T1
BG.5	Üretimin durdurulması gereken durumları tanımlar.	G.2.2-5	1.2	T1
BG.6	Yağ elde edilecek zeytinlerin çeşit ve özelliklerini ayırt eder.	E.1.1-3	1.3	T1
BG.7	Üretime girecek zeytinin bekletme koşullarını açıklar.	C.1.6	1.3	T1
BG.8	Üretimde kullanılan suyun özelliklerini açıklar.	E.2.2, E.4.3	1.3	T1
BG.9	Nitel olarak birbirinden farklı hammaddelerin ayrı işlenme nedenlerini açıklar.	E.1.1-3	2.1	T1
BG.10	Ayırma, yıkama ve kırma işlemlerinin elde edilecek zeytinyağı kalitesine etkisini açıklar.	E.2.1-3	2.1	T1
BG.11	Nitel olarak alt sınıfa ait bir hammadde işlendikten sonra bir sonraki üretime geçmeden önce yapılması gereken temizlik işlemlerini açıklar.	E.2.2, C.2.1-2	2.1	T1
BG.12	Kırıcının kontrol edilmesi gereken durum ve yöntemleri açıklar.	E.2.3, G.2.1-3	2.1	T1
BG.13	Malaksörün kullanım amacını ve zeytinyağı kalitesi için önemini açıklar.	C.3.1, E.3.1-4	2.2	T1
BG.14	Zeytinyağı kalitesine göre işlenecek hamurun sıcaklığının değer aralığını açıklar.	C.2.1-2, E.3.2	2.2	T1
BG.15	Dekantörün kullanım amacını, çalışma prensibini ve bakımını açıklar.	E.4.1, E.4.3-5, G.1.1-2	2.3	T1
BG.16	Prinada kalan yağ miktarına ilişkin yapılan ölçüm sonucuna göre verimlilik açısından alınacak önlemleri açıklar.	C.3.1-2, E.4.5	2.3	T1
BG.17	Santrifüjün (separatör) kullanım amacını, çalışma prensiplerini, temizliğini ve bakımını açıklar.	E.5.1-6	2.4	T1
BG.18	Serbest yağ asitliği analiz yöntemini açıklar.	E.6.1	2.5	T1
BG.19	Zeytinyağı kalite sınıf özelliklerini, zeytinyağındaki kusurları ve istenilen duyu özellikleri açıklar.	E.6.1-3	2.5	T1
BG.20	Depolama koşullarının zeytinyağı kalitesine etkisini açıklar.	E.6.3-6	2.6	T1
BG.21	Tankların temizlenme yöntem ve tekniklerini açıklar.	E.6.4	2.6	T1
BG.22	Ürünü filtre etme yöntem ve tekniklerini açıklar.	E.6.5	2.6	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Zeytinyağı üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu sağlar.	A.1.1-6, A.3.1, A.3.3-4, C.1.2, C.1.5 C.1.7-8	1.1	P1
*BY.2	İSG ve personel hijyenine uygun KKD ve KKK (bone, iş kıyafeti, iş ayakkabısı, kolluk, kulaklık, maske ve benzeri) giyer.	A.1.1, A.1.3, C.1.2	1.1	P1
*BY.3	Üretim süreçlerinde kişisel hijyen (tırnak, saç, sakal, parfüm ve takı kullanmama ve benzeri) önlemlerini uygular.	C.1.1-2	1.1	P1
*BY.4	Periyodik bakım cetveli üzerinden yetkili olduğu makine ve ekipmanların çalıştırılmaya uygunluğunu kontrol eder.	D.1.1, D.1.2	1.1	P1
BY.5	Yetkili olduğu makine ve ekipmanlarda, fiziksel temizlik, çalışırılık ve sanitasyon kontrollerini yaparak üretime uygunluğunu belirler.	D.1.1, D.2.1	1.1	P1
*BY.6	Yaptığı kontroller sonrası sistem ve ekipmanı verilen değerlere uygun olarak üretime hazır hale getirir.	D.1.3, D.1.4	1.1	P1
*BY.7	Tank, makine ve ekipmanda (gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, yırtılma, yarıлма gibi hasarlanmalar, olağandışı koku gibi) olası sorun göstergelerini takip eder.	A.1.4, C.1.7, D.1.1, G.1.2-3, G.2.1-2	1.2	P1
BY.8	Zeytinyağı üretim sahasında bulunan aydınlatmaların gıda güvenilirliğine uygunluğunu ve çalışırılığını kontrol eder.	A.1.4	1.2	P1
*BY.9	Zeytinyağı tanklarındaki numune alma kapaklarını kilitli tutar.	C.1.6-7	1.2	P1
*BY.10	Hammaddenin nitel uygunluğunu ve fiziksel kontrol gibi nicel kontrolünü yaparak kayıt altına alır.	C.3.1-2, E.1.1-3	1.3	P1
BY.11	Yaprak ayırma ve yıkama makinesine beslenen zeytinin miktarını, yaprak, sap ve yabancı madde kalmayacak şekilde ayarlar ve görsel olarak kontrol eder.	C.2.1-2, E.2.1	2.1	P1
*BY.12	Yıkama suyunun kirliliğini görsel olarak kontrol ederek gerekirse suyu değiştirir.	C.2.1-2, E.2.2	2.1	P1
*BY.13	Kırma işleminin (kırma sonrası zeytin parçacıklarının büyüklüğü, hamurun kıvamı gibi) verimli şekilde yapılıp yapılmadığını takip ederek devir hızını ayarlar.	C.2.1-2, C.3.1-2, E.2.3	2.1	P1
BY.14	İşlenecek parti miktarına göre malaksör gözlerine ürünün eşit miktarda dağılımını sağlar.	C.2.1-2, C.3.1, E.3.1	2.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.15	Malaksör cidarında dolaşan suyun ve malaksördeki hamurun sıcaklığını kontrol ederek, hamur sıcaklığını verilen talimattaki sıcaklık değerine getirir.	C.2.1-2, E.3.2	2.2	P1
*BY.16	Zeytinin kalitesine uygun olarak hamurun yoğrulma süresini belirler.	C.2.1-2, E.3.3	2.2	P1
*BY.17	Yoğrulma süresi tamamlanan hamuru elle ve gözle kontrol ederek yağ ayırma işlemine uygunluğunu değerlendirerek dekantöre besler.	C.2.2, C.3.2, E.3.4, E.4.1-4	2.3	P1
BY.18	Ayrışma sonrası çıkan prınayı tekniğine uygun olarak belirlenmiş prına alanına aktarılmasını sağlar.	A.3.2	2.3	P1
BY.19	Ayrışma sonrası çıkan yağı aktarma pompası ile santrifüje aktarır.	E.5.2	2.3	P1
*BY.20	Aktarma öncesi santrifüjün detaylı temizliğinin yapıp yapılmadığını formlar üzerinden kontrol eder.	C.2.1-2, E.5.1	2.4	P1
*BY.21	Santrifüjü tekniğine uygun olarak çalıştırarak çıkan yağın berraklığını gözle kontrol eder.	C.2.1-2, E.5.2-3	2.4	P1
BY.22	Yıkama suyunda yağ kaçağı olması durumunda yöntem ve tekniğine uygun önlemleri alır.	D.1.3, D.1.4, E.5.3-4, G.2.2-4	2.4	P1
BY.23	Zeytinyağında tortu olması durumunda yöntem ve tekniğine uygun önlemleri alır.	E.5.5-6	2.4	P1
BY.24	Zeytinyağının serbest yağ asitliğini mevzuatta tanımlanan yöntem ve tekniğe uygun olarak analiz eder.	C.2.1-2, E.6.1	2.5	P1
BY.25	Analiz sonuçlarına göre zeytinyağı kalitesinin mevzuata uygun sınıfını belirler.	E.6.1	2.5	P1
BY.26	Üretilen zeytinyağının tat ve kokusuna mevzuatta tanımlanan yöntem ve tekniğe uygun olarak bakar.	C.2.1-2, E.6.2	2.5	P1
BY.27	Serbest yağ asitliği analiz sonucu, tat ve koku kontrolü sonuçları ile üretilen yağın kalite sınıfına karar verir.	E.6.1-3	2.5	P1
BY.28	Depodaki zeytinyağını yöntemine uygun olarak filtre eder.	E.6.5	2.6	P1
BY.29	Tank diplerinde oluşan tortuyu temizler.	E.6.4	2.6	P1
BY.30	Deponun nem ve sıcaklığını kontrol ederek kontrol formuna kaydeder.	E.6.6	2.6	P1

(*Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

17UY0294-4/B2 ZEYTİNYAĞI AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Zeytinyağı Ambalajlama ve Etiketleme
2	REFERANS KODU	17UY0294-4/B2
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	15/03/2017
	B) REVİZYON/TADİL NO	Rev. No: 00 Tadil No: 01
	C) REVİZYON/TADİL TARİHİ	01 No'lu Tadil 10/06/2020-1570
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı-16UMS0556-4
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Zeytinyağı ambalajlama ve etiketleme öncesinde ortam, makine ve ekipmanların işlevselliğini, güvenliğini ve hijyenini sağlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>1.1.Ambalajlama ve etiketlemede İSG ve hijyen kurallarını uygular.</p> <p>1.2.Ambalajlama ve etiketlemede kullanılan makine ve ekipmanları, talimatlara uygun şekilde üretime hazır hale getirir.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Üretilen zeytinyağı ve ambalaj malzemelerinin kontrolünü yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>2.1. Ambalaj ve etiket bilgilerinin iş planına ve mevzuata uygunluğunu kontrol eder.</p> <p>2.2. Ambalajlanacak zeytinyağının kalite özelliklerinin iş planına ve mevzuata uygunluğunu kontrol eder.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Zeytinyağı ambalajlama ve etiketlemesini yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>3.1. Ambalajlama ve etiketleme işlemlerini talimatlarına uygun olarak yapar.</p> <p>3.2. Ambalajlanan ürünlerin son kontrolünü mevzuata ve talimata uygun olarak yapar.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
	8 a) Teorik Sınav	(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: B2 birimine yönelik teorik sınav Ek B2-2'de yer alan "Bilgiler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az on (10) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek B2-2) ölçmelidir.
	8 b) Performansa Dayalı Sınav	(P1): B2 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek B2-2'de yer alan "Beceriler ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari %70 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye

karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek B2-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavından başarılı olması gerekir.

Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarılı olduğu tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı olan sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Ege Orman Vakfı
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	15/03/2017 – 2017/30

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK B2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Zeytinyağı ambalajlama ve etiketlemede kullanılan makine ve ekipmanlar
2. Zeytinyağı ambalajlama ve etiketlemede İSG ve gıda güvenilirliği koşulları
3. Ambalajlanacak zeytinyağının kalite özellikleri
4. Ambalajlanan ürünlerin son kontrolü
5. Ambalaj ve etiketleme malzeme çeşitleri

EK B2-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Makine ve ekipmanların temizlik yöntemlerini açıklar.	G.1.1, G.1.3	1.1	T1
BG.2	Makine ve ekipmanda karşılaşılabilecek arıza durumlarında arızayı giderme sürecini açıklar.	G.2.2-3, G.2.4	1.1	T1
BG.3	Ambalajlama ve etiketleme ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterlerini açıklar.	A.1.1-6, C.1.5, C.1.7	1.1	T1
BG.4	Ambalajlama ve etiketleme sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların işlevlerini açıklar.	A.1.2, G.1.1-3, G.2.1-5	1.2	T1
BG.5	Ambalajlama ve etiketleme sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların güvenlik donanımlarını açıklar.	A.1.2	1.2	T1

BG. 6	Ambalaj ve etiketlerde mevzuat açısından zorunlu bilgilerin neler olduğunu açıklar.	F.1.3, F.2.5	2.1	T1
No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG. 7	Zeytinyağına uygunluğu açısından ambalajlama malzemelerinin özelliklerini açıklar.	F.1.3	2.1	T1
BG. 8	Ambalajlama için gerekli zeytinyağı kalite kriterlerini açıklar.	F.1.1-2	2.2	T1
BG. 9	Ambalaj makinesinin çalışma prensibini açıklar.	F.2.1-2	3.1	T1
BG. 10	Son ürünün kontrol aşamalarını açıklar.	F.2.4	3.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu sağlar.	A.1.1-6, C.1.2, C.1.5, C.1.7-8	1.1	P1
*BY.2	İSG ve personel hijyenine uygun KKD ve KKK (bone, iş kıyafeti, iş ayakkabısı, kolluk, kulaklık, maske ve benzeri) giyer.	A.1.1, A.1.3, C.1.2	1.1	P1
*BY.3	Üretim süreçlerinde kişisel hijyen (tırnak, saç, sakal, parfüm ve takı kullanmama ve benzeri) önlemlerini uygular.	C.1.1-2	1.1	P1
BY.4	Makine, ekipmanlar ve ortamın temizlik, çalışırılık ve güvenlik kontrollerini yaparak ambalajlama ve etiketleme yapmaya uygunluğunu belirler.	A.1.1-2, A.1.4, C.1.5, C.1.7, D.1.1-4, G.1.1-3	1.1	P1
BY.5	Kullanılan araç, gereç, malzeme ve ekipmanı temin ederek tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.	C.1.6, D.1.3	1.2	P1
BY.6	Makine ayarlarının (çene sıcaklığı, basım ayarları, hız kontrolü ve benzeri) ürün çeşidine uygunluğunu kontrol ederek ambalajlama ve etiketlemeye hazır hale getirir.	D.1.4, F.1.4	1.2	P1
*BY.7	Makine ve ekipmanların panel üzerindeki uyarılarına göre, gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku gibi olası sorun göstergelerini takip eder.	G.1.2, G.2.1	1.2	P1
BY.8	Ambalaj ve etiket bilgilerinin mevzuat ve iş planına göre uygunluğunu kontrol eder.	C.2.1-2, F.2.5, F.1.3	2.1	P1
BY.9	Ambalajlama ünitesine gelen ürünün analiz sonuçlarını mevzuata uygunluk açısından değerlendirir.	F.1.1	2.2	P1
BY.10	İş planlamasına uygun olmadığı için ambalajlanamayan zeytinyağını yeniden değerlendirme için ilgili talimatları uygular.	F.1.2, C.3.1-2	2.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.11	İş planında verilen bilgilere göre kullanılacak hammadde ve ambalaj malzemesi miktarını belirler.	F.1.3	3.1	P1
BY.12	Ürünü talimatına uygun olarak ambalajlama ve etiketleme yapar.	F.2.1-3	3.1	P1
*BY.13	Ambalajlanan ürünlerden numune alarak dolun miktarını ve etiket bilgilerinin doğruluğunu kontrol eder.	F.2.4	3.2	P1
*BY.14	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların yapılıp yapılmadığını ve doğruluğunu kontrol eder.	F.2.5	3.2	P1
BY.15	Ambalajlanan ürünlerin kolileme ve depoya sevkini iş planına uygun olarak yapar.	F.2.6	3.2	P1

(*)Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

YETERLİLİK EKLERİ

EK 1: Yeterlilik Birimleri

17UY0294-/A1: Çalışma Süreçlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Güvenliği, İş Organizasyonu, Hijyen ve Kalite

17UY0294-4/B1: Zeytinyağı Üretimi

17UY0294-4/B2: Zeytinyağı Ambalajlama ve Etiketleme

EK 2: Terimler, Simgeler ve Kısaltmalar

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,

ACİL DURUM PLANI: İşyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dahil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

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,

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

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

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

ETİKET: 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,

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 KORUYUCU KIYAFET (KKK): Gıda iş yerlerinde kişiler tarafından kullanılan tek kullanımlık eldiven, iş elbisesi, bone, kep, maske, sakallık, galoş, çizme ve benzeri giysileri,

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 önlenmesi), 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,

PERSONEL HİJYENİ: Gıda sektöründe çalışanların gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan önlemlerin bütünü,

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,

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

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.

EK 3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları

-

EK 4: Değerlendirici Ölçütleri

Değerlendiriciler aşağıdaki koşullardan asgari birini karşılamalıdır.

- Lisans mezunu olup zeytinyağı üretimi alanında en az üç (3) yıl deneyim sahibi olmak,
- Eğitim kurumlarında zeytinyağı üretimi alanında en az üç (3) yıl eğitimci olarak görev yapmış olmak,
- Ön lisans mezunu olup zeytinyağı üretimi alanında en az dört (4) yıl deneyim sahibi olmak,
- Zeytinyağı üretimi alanında en az üç (3) yıl vardiya şefi, vardiya sorumlusu, formen, operatör ve benzeri olarak mesleki deneyime sahip olmak.

Yukarıdaki özelliklere sahip olan ve ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilere; ilgili alanda yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından mesleki yeterlilik sistemi, kişinin görev alacağı ulusal yeterlilik(ler), ilgili ulusal meslek standart(lar)ı, ölçme-değerlendirme, ölçme-değerlendirmede kalite güvencesi ve İSG konularında eğitim sağlanmalıdır.