



ULUSAL YETERLİLİK

17UY0293-4

TADIMCI

SEVİYE 4

REVİZYON NO:00

MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU

Ankara, 2017

ÖNSÖZ

Tadımcı (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.

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.

17UY0293-4 TADIMCI ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Tadımcı
2	REFERANS KODU	17UY0293-4
3	SEVİYE	4
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	ISCO 08: 7515 (Gıda ve İçecek Tadımcıları ve Sınıflandırıcıları)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A)YAYIN TARİHİ	15/03/2017
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	<p>Bu yeterlilik Tadımcı (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	
Tadımcı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0560-4		
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	
-		
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
11-a) Zorunlu Birimler		
17UY0293-4/A1: Çalışma Süreçlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Güvenliği, İş Organizasyonu, Hijyen ve Kalite		
11-b) Seçmeli Birimler		
17UY0293-4/B1: Zeytinyağı Tadımı 17UY0293-4/B2: Sofralık Zeytin Tadımı 17UY0293-4/B3: Şarap Tadımı 17UY0293-4/B4: Çay Tadımı		
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	
Tadımcı (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	Tadımcı (Seviye 4) mesleki yeterlilik belgesinin geçerlilik süresi 5 yıldır.
14	GÖZETİM SIKLIĞI	Belge geçerlilik süresi içerisinde adaylar gözetime tabi tutulur. Adayın performansı belge aldığı tarihten itibaren 2. yıl ile 3. yıl arasında sınav ve belgelendirme kuruluşunca belirlenen gözetim yöntemi ile değerlendirilir. Gözetim sonucu performansı yeterli bulunmayan veya gözetimi belge sahiplerinden kaynaklanan nedenlerle yapılamayan belge sahiplerinin belgeleri askıya alınır. Belgesinin askıda olma nedeni ortadan kalkan belge sahiplerinin belgelerinin geçerliliği geçerlilik süresi sonuna kadar devam eder.
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 içinde yeterlilik belgesi kapsamında toplamda en az 2 yıl çalıştığına dair resmi kayıt sunulması, b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan performansa dayalı sınavın (P1) yapılması. 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

17UY0293-4/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	17UY0293-4/A1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	15/03/2017
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Tadımcı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı-16UMS0560-4		
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 önlemlerini ayırt eder.		
1.3. Çalışma ortamında atık tasnifi ve bertarafına yönelik yöntem ve prosedürleri açıklar.		
<u>Öğrenme Çıktısı 2: İş süreçlerinde kalite ve gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
2.1. İş süreçlerinde uyulması gereken kalite gerekliliklerini açıklar.		
2.2. İş süreçlerinde hijyen ve sanitasyon kuralları ile gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri 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 az on beş (15) 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. Tadım sürecinde İSG, acil durum ve çevre koruma
2. Gıda Güvenilirliği kuralları
3. Personel hijyeni ve kişisel hijyen
4. İş organizasyonu
5. Kalite ve verimlilik

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 değerlendirmesi ve ramak kala olay terimlerini açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.2	Sağlık ve güvenlik işaretlerini açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.3	Yapılacak işlere ve risklerine özgü KKD'leri ayırt eder.	A.1.2-3	1.1	T1
BG.4	İş süreçlerindeki temel İSG tehlike ve risklerine göre, uygun önlemleri açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.5	Ekipman ve makine kullanımında uyulması gereken İSG kurallarını açıklar.	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 ortamlarındaki çevre koruma risklerini ayırt eder	A.3.1-2	1.3	T1
BG.9	Atıkların türüne göre geri dönüşüm ve bertaraf kurallarını açıklar.	A.3.1-2	1.3	T1
BG.10	İş süreçlerinde verimlilik ve kaliteyi belirleyen öğeleri ayırt eder.	B.1.1-5	2.1	T1
BG.11	Kullanılan ekipman ve parçalarının ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyon uygulamalarının amacını ve gerekçesini açıklar.	B.1.6-7	2.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.12	İş süreçlerini etkileyecek sağlık sorunlarının neler olduğunu açıklar.	B.2.1-3	2.2	T1
BG.13	İş süreçlerini etkileyecek sağlık sorunlarında izleyeceği prosedürleri açıklar.	B.2.1-3	2.2	T1
BG.14	Alerjen maddelerin kullanımında talimatında belirlenen kullanım önlemlerini açıklar.	B.2.2	2.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

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

17UY0293-4/B1 ZEYTİNYAĞI TADIMI

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Zeytinyağı Tadımı
2	REFERANS KODU	17UY0293-4/B1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	15/03/2017
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Tadımcı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı-16UMS0560-4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: Duyusal analiz için ön hazırlık yapar.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
1.1. Duyusal analiz için ortam, makine, araç ve gereç hazırlığı yapar.		
1.2. Duyusal analiz için kişisel hazırlık yapar.		
1.3. Duyusal analizde kullanacağı numuneyi hazırlar.		
<u>Öğrenme Çıktısı 2: Duyusal değerlendirme yapar.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
2.1. Tekniğine ve talimatlara uygun olarak ürünün duyusal analizini yapar.		
2.2. Sonuçları tekniğine uygun değerlendirerek kaydeder.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(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 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 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 B1-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(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 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. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		
Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarılı olduğu tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde		

edilebilmesi için başarılan sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.	
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. Zeytinyağının duyuşal özellikleri
2. Zeytinyağı kalite kriterleri
3. Duyusal analiz için numune hazırlama
4. Duyusal analiz ortamının özellikleri
5. Duyusal analizde kullanılan malzeme ve ekipmanlar
6. Duyusal analiz ve değerlendirme yöntem ve teknikleri

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	Zeytinyağının duyuşal analizinde kullanılan makine, araç, gereç, ekipmanları ve yardımcı ürünleri açıklar.	C.1.5-7, E.1.1-3, E.2.1-2	1.1	T1
BG.2	Zeytinyağının duyuşal analizinde kullanılan makine, araç, gereç, ekipmanların ve yardımcı ürünlerin kullanım amaçlarını açıklar.	C.1.5-7, E.1.1-3, E.2.1-2	1.1	T1
BG.3	Duyusal analiz ortamının özelliklerini açıklar.	C.1.1-4	1.1	T1
BG.4	Duyusal analiz öncesi kişisel hazırlıkları açıklar.	C.2.1-2	1.2	T1
BG.5	Numune hazırlama yöntem ve tekniğini açıklar.	C.3.1-3	1.3	T1
BG.6	Zeytinyağının duyuşal analiz ve değerlendirmesinde amaca göre kullanılacak test tekniklerini açıklar.	D.1.1	2.1	T1
BG.7	Tadım yapılacak numunenin hazırlanmasından sonra analize alınma süresini açıklar.	D.1.2	2.1	T1
BG.8	Zeytinyağında olması gereken duyuşal özellikleri açıklar.	D.1.6	2.1	T1
BG.9	Zeytinyağının duyuşal değerlendirmesine göre kalitesini açıklar.	D.2.2-3	2.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Zeytinyağının duyu analizi ortamını hazır hale getirir.	A.1.3, A.1.6, C.1.1-5, C.1.7, E.1.1	1.1	P1
*BY.2	Zeytinyağının duyu analizinde kullanılan makine, araç ve gereçlerin çalışırılığını kontrol eder.	A.1.2, B.1.4, B.1.6-7, C.1.6, E.1.1-2	1.1	P1
*BY.3	Duyu analizi yapacağı saate kadar tat algısını etkilemeyecek önlemleri alır.	C.2.1	1.2	P1
*BY.4	Duyu analizi yapacağı saate kadar koku algısını etkilemeyecek önlemleri alır.	C.2.2	1.2	P1
*BY.5	Numuneyi duyu analizi için talimata uygun miktarda tadım kabına alır.	B.1.4, C 3.1	1.3	P1
BY.6	Kod verilmiş numuneyi talimatına uygun olarak ısıtır.	B.1.4, C.3.2	1.3	P1
BY.7	Duyu analizi için tadım kabına alınan numunelere rastgele seçilmiş sayı ve harfler kullanarak kod verir.	B.1.4, C.3.3	1.3	P1
BY.8	Analiz metoduna uygun olarak zeytinyağının tadım aralıklarında damağı nötrleyici ürünü belirler.	C.3.4	1.3	P1
BY.9	Zeytinyağı koklayarak ve tadarak duyu analizi yapar.	B.1.2, B.1.4, D.1.1-2, D.1.4, D.1.6	2.1	P1
BY.10	Duyu değerlendirme formunu tekniğine uygun olarak doldurur.	D.2.1	2.2	P1
BY.11	Duyu analizi sonuçlarını ürün talimatları ve standartları ile karşılaştırır.	D.2.2	2.2	P1
*BY.12	Karşılaştırma sonuçlarına göre duyu değerlendirilmeye alınan ürünü sınıflandırır.	D.2.3	2.2	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

17UY0293-4/B2 SOFRALIK ZEYTİN TADIMI

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Sofralık Zeytin Tadımı
2	REFERANS KODU	17UY0293-4/B2
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	15/03/2017
	B) REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Tadımcı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı-16UMS0560-4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: Duyusal analiz için ön hazırlık yapar.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
1.1. Duyusal analiz için ortam, makine, araç ve gereç hazırlığı yapar.		
1.2. Duyusal analiz için kişisel hazırlık yapar.		
1.3. Duyusal analizde kullanacağı numuneyi hazırlar.		
<u>Öğrenme Çıktısı 2: Duyusal değerlendirme yapar.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
2.1. Tekniğine ve talimatlara uygun olarak ürünün duyusal analizini yapar.		
2.2. Sonuçları tekniğine uygun değerlendirerek kaydeder.		
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 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 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. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		
Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarılı olduğu tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde		

edilebilmesi için başarılan sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.	
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. Sofralık zeytinin duyuşal özellikleri
2. Sofralık zeytinin kalite özellikleri
3. Duyusal analiz için numune hazırlama
4. Duyusal analiz ortamının özellikleri
5. Duyusal analizde kullanılan malzeme ve ekipmanlar
6. Duyusal analiz ve değerlendirme yöntem ve teknikleri

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	Sofralık zeytinin duyuşal analizinde kullanılan makine, araç, gereç, ekipmanları ve yardımcı ürünleri açıklar.	C.1.5-7, E.1.1-3, E.2.1-2	1.1	T1
BG.2	Sofralık zeytinin duyuşal analizinde kullanılan makine, araç, gereç, ekipmanların ve yardımcı ürünlerin kullanım amaçlarını açıklar.	C.1.5-7, E.1.1-3, E.2.1-2	1.1	T1
BG.3	Duyusal analiz ortamının özelliklerini açıklar.	C.1.1-4	1.1	T1
BG.4	Duyusal analiz öncesi kişisel hazırlıkları açıklar.	C.2.1-2	1.2	T1
BG.5	Numune hazırlama yöntem ve tekniğini açıklar.	C.3.1-3	1.3	T1
BG.6	Sofralık zeytinin duyuşal analiz ve değerlendirmesinde amaca göre kullanılacak test tekniklerini açıklar.	D.1.1	2.1	T1
BG.7	Tadım yapılacak numunenin hazırlanmasından sonra analize alınma süresini açıklar.	D.1.2	2.1	T1
BG.8	Sofralık zeytinde olması gereken duyuşal özellikleri (sertlik, gevreklik, liflilik, koku, tat ve işitsel özellikler) açıklar.	D.1.5-7	2.1	T1
BG.9	Sofralık zeytinin duyuşal değerlendirmesine göre kalitesini açıklar.	D.2.2-3	2.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Sofralık zeytinin duyuşal analiz ortamını hazır hale getirir.	A.1.3, A.1.6, C.1.1-5, C.1.7, E.1.1	1.1	P1
*BY.2	Sofralık zeytinin duyuşal analizinde kullanılan makine, araç ve gereçlerin çalışırılığını kontrol eder.	A.1.2, B.1.4, B.1.6-7, C.1.6, E.1.1-2	1.1	P1
*BY.3	Duyuşal analiz yapacağı saate kadar tat algısını etkilemeyecek önlemleri alır.	C.2.1	1.2	P1
*BY.4	Duyuşal analiz yapacağı saate kadar koku algısını etkilemeyecek önlemleri alır.	C.2.2	1.2	P1
BY.5	Numuneyi duyuşal analiz için talimata uygun miktarda tadım kabına alır.	B.1.4, C 3.1	1.3	P1
BY.6	Duyuşal analiz için tadım kabına alınan numunelere rastgele seçilmiş sayı ve harfler kullanarak kod verir.	B.1.4, C.3.3	1.3	P1
BY.7	Analiz metoduna uygun olarak sofralık zeytinin tadım aralarında damağı nötrleyici ürünü belirler.	C.3.4	1.3	P1
BY.8	Sofralık zeytini koklayarak ve tadararak duyuşal analiz yapar.	B.1.2, B.1.4, D.1.1-2, D.1.5-7	2.1	P1
BY.9	Duyuşal değerlendirme formunu tekniğine uygun olarak doldurur.	D.2.1	2.2	P1
BY.10	Duyuşal analiz sonuçlarını ürün talimatları ve standartları ile karşılaştırır.	D.2.2	2.2	P1
BY.11	Karşılaştırma sonuçlarına göre duyuşal değerlendirmeye alınan ürünü sınıflandırır.	D.2.3	2.2	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

17UY0293-4/B3 ŞARAP TADIMI

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Şarap Tadımı
2	REFERANS KODU	17UY0293-4/B3
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	15/03/2017
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Tadımcı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0560-4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: Duyusal analiz için ön hazırlık yapar.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
1.1. Duyusal analiz için ortam, makine, araç ve gereç hazırlığı yapar.		
1.2. Duyusal analiz için kişisel hazırlık yapar.		
1.3. Duyusal analizde kullanacağı numuneyi hazırlar.		
<u>Öğrenme Çıktısı 2: Duyusal değerlendirme yapar.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
2.1. Tekniğine ve talimatlara uygun olarak ürünün duyusal analizini yapar.		
2.2. Sonuçları tekniğine uygun değerlendirerek kaydeder.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: B3 birimine yönelik teorik sınav Ek B3-2’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 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 B3-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1): B3 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek B3-2’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 B3-2) 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. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.		

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

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 B3-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Şarap çeşitleri ve ürün özellikleri
2. Şarap üretim sürecinde kalite
3. Şarabın duyuşal özellikleri
4. Şarabın kalite karakteristikleri
5. Duyusal analiz için numune hazırlama
6. Duyusal analiz ortamının özellikleri
7. Duyusal analizde kullanılan malzeme ve ekipmanlar
8. Duyusal analiz ve değerlendirme yöntem ve teknikleri

EK B3- 2:Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

c) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Şarabın duyuşal analizinde kullanılan makine, araç, gereç, ekipmanları ve yardımcı ürünleri açıklar.	C.1.5-7, E.1.1-3, E.2.1-2	1.1	T1
BG.2	Şarabın duyuşal analizinde kullanılan makine, araç, gereç, ekipmanların ve yardımcı ürünlerin kullanım amaçlarını açıklar.	C.1.5-7, E.1.1-3, E.2.1-2	1.1	T1
BG.3	Duyusal analiz ortamının özelliklerini açıklar.	C.1.1-4	1.1	T1
BG.4	Duyusal analiz öncesi kişisel hazırlıkları açıklar.	C.2.1-2	1.2	T1
BG.5	Numune hazırlama yöntem ve tekniğini açıklar.	C.3.1-3	1.3	T1
BG.6	Şarabın duyuşal analiz ve değerlendirmesinde amaca göre kullanılacak test tekniklerini açıklar.	D.1.1	2.1	T1
BG.7	Tadım yapılacak numunenin hazırlanmasından sonra analize alınma süresini açıklar.	D.1.2	2.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.8	Şarapta olması gereken duyuşal özellikleri açıklar.	D.1.3, D.1.5-7	2.1	T1
BG.9	Şarabın duyuşal değerlendirmesine göre kalitesini açıklar.	D.2.2-3	2.2	T1

d) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Şarabın duyuşal analiz ortamını hazır hale getirir.	A.1.3, A.1.6, C.1.1-5, C.1.7, E.1.1	1.1	P1
*BY.2	Şarabın duyuşal analizinde kullanılan makine, araç ve gereçlerin çalışırılığını kontrol eder.	A.1.2, B.1.4 B.1.6-7, C.1.6, E.1.1-2	1.1	P1
*BY.3	Duyuşal analiz yapacağı saate kadar tat algısını etkilemeyecek önlemleri alır.	C.2.1	1.2	P1
*BY.4	Duyuşal analiz yapacağı saate kadar koku algısını etkilemeyecek önlemleri alır.	C.2.2	1.2	P1
BY.5	Numuneyi duyuşal analiz için talimata uygun miktarda tadım kabına alır.	B.1.4, C.3.1	1.3	P1
BY.6	Duyuşal analiz için tadım kabına alınan numunelere rastgele seçilmiş sayı ve harfler kullanarak kod verir.	B.1.4, C.3.3	1.3	P1
BY.7	Analiz metoduna uygun olarak şarabın tadım aralarında damağı nötrleyici ürünü belirler.	C.3.4	1.3	P1
BY.8	Şarabın görünüş, koku ve tat özelliklerine göre duyuşal analizini yapar.	B.1.2, B.1.4 D.1.3-4, D.1.6	2.1	P1
BY.9	Duyuşal değerlendirme formunu tekniğine uygun olarak doldurur.	D.2.1	2.2	P1
BY.10	Duyuşal analiz sonuçlarını ürün talimatları ve standartları ile karşılaştırır.	D.2.2	2.2	P1
*BY.11	Karşılaştırma sonuçlarına göre duyuşal değerlendirmeye alınan ürünü sınıflandırır.	D.2.3	2.2	P1

(* Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

17UY0293-4/B4 ÇAY TADIMI

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	ay Tadımı
2	REFERANS KODU	17UY0293-4/B4
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	15/03/2017
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Tadımçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı-16UMS0560-4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: Duyusal analiz için ön hazırlık yapar.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
1.1. Duyusal analiz için ortam, makine, araç ve gereç hazırlığı yapar.		
1.2. Duyusal analiz için kişisel hazırlık yapar.		
1.3. Duyusal analizde kullanacağı numuneyi hazırlar.		
<u>Öğrenme Çıktısı 2: Duyusal değerlendirme yapar.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
2.1. Tekniğine ve talimatlara uygun olarak ürünün duyusal analizini yapar.		
2.2. Sonuçları tekniğine uygun değerlendirerek kaydeder.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: B4 birimine yönelik teorik sınav Ek B4-2’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 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 B4-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1): B4 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek B4-2’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 B4-2) 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. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		

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

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 B4-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. ay üretim sürecinde kalite
2. Çayın duysal özellikleri
3. Çayın kalite karakteristikleri
4. Duysal analiz için numune hazırlama
5. Duysal analiz ortamının zellikleri
6. Duysal analizde kullanılan malzeme ve ekipmanlar
7. Duysal analiz ve değerlendirme yöntem ve teknikleri

EK B4- 2:Yeterlilik Biriminin lme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım lt	Değerlendirme Aracı
BG.1	ayın duysal analizinde kullanılan makine, araç, gereç, ekipmanları ve yardımcı ürünleri açıklar.	C.1.5-7, E.1.1-3, E.2.1-2	1.1	T1
BG.2	ayın duysal analizinde kullanılan makine, araç, gereç, ekipmanların ve yardımcı ürünlerin kullanım amaçlarını açıklar.	C.1.5-7, E.1.1-3, E.2.1-2	1.1	T1
BG.3	Duysal analiz ortamının özelliklerini açıklar.	C.1.1-4	1.1	T1
BG.4	Duysal analiz öncesi kişisel hazırlıkları açıklar.	C.2.1-2	1.2	T1
BG. 5	Numune hazırlama yöntem ve tekniğini açıklar.	C.3.1-3	1.3	T1
BG.6	ayın duysal analiz ve değerlendirmesinde amaca göre kullanılacak test tekniklerini açıklar.	D.1.1	2.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.7	Tadım yapılacak numunenin hazırlanmasından sonra analize alınma süresini açıklar.	D.1.2	2.1	T1
BG. 8	Çayda olması gereken duyuşal özellikleri açıklar.	D.1.6	2.1	T1
BG.9	Çayın duyuşal değerlendirmesine göre kalitesini açıklar.	D.2.2-3	2.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Çayın duyuşal analiz ortamını hazır hale getirir.	A.1.3, A.1.6 C.1.1-5, C.1.7, E.1.1,	1.1	P1
*BY.2	Çayın duyuşal analizinde kullanılan makine, araç ve gereçlerin çalışırılığını kontrol eder.	A.1.2, B.1.4 B.1.6-7, C.1.6, E.1.1-2	1.1	P1
*BY.3	Duyuşal analiz yapacağı saate kadar tat algısını etkilemeyecek önlemleri alır.	C.2.1	1.2	P1
*BY.4	Duyuşal analiz yapacağı saate kadar koku algısını etkilemeyecek önlemleri alır.	C.2.2	1.2	P1
BY.5	Numuneyi duyuşal analiz için talimata uygun miktarda tadım kabına alır.	B.1.4, C 3.1	1.3	P1
BY.6	Duyuşal analiz için tadım kabına alınan numunelere rastgele seçilmiş sayı ve harfler kullanarak kod verir.	B.1.4, C.3.3	1.3	P1
BY.7	Kod verilmiş numuneyi talimatına uygun olarak ısıtır/demler.	C.3.2	1.3	P1
BY.8	Analiz metoduna uygun olarak çayın tadım aralarında damağı nötrleyici ürünü belirler.	C.3.4	1.3	P1
BY.9	Çayı koklayarak ve tadararak duyuşal analiz yapar.	B.1.2, B.1.4 D.1.1-4, D.1.6	2.1	P1
BY.10	Duyuşal değerlendirme formunu tekniğine uygun olarak doldurur.	D.2.1	2.2	P1
BY.11	Duyuşal analiz sonuçlarını ürün talimatları ve standartları ile karşılaştırır.	D.2.2	2.2	P1
BY.12	Karşılaştırma sonuçlarına göre duyuşal değerlendirmeye alınan ürünü sınıflandırır.	D.2.3	2.2	P1

(*)Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

YETERLİLİK EKLERİ

EK 1: Yeterlilik Birimleri

17UY0293-4/A1: Çalışma Süreçlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Güvenliği, İş Organizasyonu, Hijyen ve Kalite

17UY0293-4/B1: Zeytinyağı Tadımı

17UY0293-4/B2: Sofralık Zeytin Tadımı

17UY0293-4/B3: Şarap Tadımı

17UY0293-4/B4: Çay Tadımı

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,

ALERJEN: İnsanların bünyelerinde alerji oluşturabilen madde ve ortamları,

ALGI: Gıdanın ölçülebilir duyuşsal farkındalığını,

BOYUT: Genel olarak, uzunluk, kalınlık, genişlik, partikül büyüklüğü, geometrik şekil, parçacık dağılımını,

DUYUSAL ANALİZ: Gıdaların kalite karakteristiklerinin duyu organları ile algılanması yoluyla ölçüldüğü, analiz edildiği, yorumlandığı ve sınıflandırıldığı disiplini,

DUYUSAL ANALİZ ORTAMI: Gıdaların çeşitli karakteristiklerine görme, koklama, tatma, dokunma veya işitme duyuşlarının tepkilerinin oluşturulduğu, ölçüldüğü, analiz edildiği, yorumlandığı ve sınıflandırıldığı ortamı,

DUYUSAL ANALİZ FORMU: Gıdaların kalite karakteristiklerine göre belirlenen duyuşsal algıların işlendiği formu,

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,

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,

İŞİTSEL ÖZELLİKLER: Gıdaların ısırlması ve çiğnenmesi sırasında oluşan sesleri,

KIVAM: Fiziksel olarak heterojen yapıda, Newton tipi olmayan çekim kuvvetlerinin yoğun olduğu, sıvı veya yarı katı gıdaların akışkanlığa gösterdikleri direnci,

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,

KOKU: Ağza alınan bir gıda maddesinden çıkan uçucu bileşenlerin koklama yoluyla algılanmasını,

KOKLAMA: Harici bir ortamdan, doğrudan veya dolaylı olarak burun yoluyla gaz biçiminde kendisine ulaşan molekülleri algılama ve ayırt etme fonksiyonunu,

KUSUR: Tadımcılar tarafından algılanan olumsuz özellikleri,

LİFLİLİK: Dişlerin kesme kuvvetine gösterdikleri direnç ve çiğnemedikten sonra ağızda parçalanmayan kalıntıları,

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,

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

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,

SERTLİK: Gıdalara sıkıştırma kuvveti uygulayarak dokunun en basit ve pratik yol ile ölçülmesini,

TAT: Ağızda çözünen maddelerin tatma yoluyla algılanmasını,

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

ifade eder.

EK3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları

-

EK 4: Değerlendirici Ölçütleri

Değerlendiriciler aşağıdaki koşullardan asgari birini karşılamalıdır.

- Ölçme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında tadımcı olarak en az beş (5) yıl mesleki deneyime sahip olmak,
- Ölçme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında son 1 yıl içerisinde en az 3 panel olmak üzere 20 panele katılmış olmak.

(Panel: Özel olarak seçilmiş ve eğitilmiş ve kontrollü koşullar altında ürünün duyuusal analizini yapmak üzere bir araya gelen değerlendiriciler grubu.)

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.