



**SU ÜRÜNLERİ İŞLEME OPERATÖRÜ
SEVİYE 4**

REVİZYON NO: 00

**REFERANS KODU
21UY0460-4**

GİRİŞ

Su Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği 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 Türkiye Gıda Sanayi Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ACİL DURUM: İş yerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilk yardım veya tahliye gerektiren olayları,

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

ALERJEN MADDE: Bazı bireylerin bedensel özellikleri nedeniyle; yenildiği, temas edildiği veya solunduğu takdirde vücutta aşırı duyarlılık, alerjik tepkiye neden olan maddeleri,

AMBALAJ/AMBALAJLAMA: Hammaddeden işlenmiş ürüne kadar, üreticiden kullanıcı veya tüketiciye kadar, ürünün bir arada tutulması, korunması, yüklenip-boşaltılması, sevk edilmesi ve tanıtılması için kullanılan herhangi bir yapıdaki herhangi bir malzemeden yapılmış bütün ürünleri,

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

ÇİFT KABUKLU: Suyu filtre ederek suda bulunan gıdalarla beslenen, vücutları bir menteşe ile birleşen iki kabuk içinde bulunan, tatlı sularda da yaşayan iki simetrik kabuklu (Kum midyesi, Kara midye, Kılı midye, İstiridyeye, Akivades, Kidonya ve benzeri)su ürünlerini,

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

DOĞAL ŞOKLAMA: Su ürünlerinin hiçbir işlem görmeden tek tek veya kasalar içinde soğuk odalarda dondurma işlemini,

EKLEM BACAĞI: Birbirine eklenmiş halkalardan oluşan, böcekler, örümcekler, kabuklular, çok ayaklılar ve benzeri bölümlere ayrılan hayvan sınıfı, eklemli,

FİLETO: Kemiklerinden ayrılmış balık etini,

FÜME FIRINI: Balığın içerdiği suyun bir kısmının uzaklaştırılması ve dumandaki bakterisid (bakteri öldürücü) maddelerinin balığa geçmesi sağlayarak mikroorganizmaların gelişmesini önlemek ve odun talaşı kullanılarak tütsüleme amacıyla yapılan özel fırınları,

FÜME ÜRÜN: Tütsü ile kurutulmuş et veya balık ürünü,

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

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

ISKARTA: Ürünün herhangi bir şekilde değerini kaybetmesini,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

KAFADAN BACAĞI: Açık denizlerde sürüler halinde veya diplerde yaşayan (mürekkap balığı, kalamar, ahtapot ve benzeri) deniz yumuşakçalarını,

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

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

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

KONSERVE: Ön işlem uygulanmış veya uygulanmamış su ürünlerinin gerektiğinde lezzet verici maddeler ve/veya dolgu sıvısı ilavesi ile sızdırmaz şekilde kapatılmış ambalajlarda ısıtma işlemiyle dayanıklı hale getirildiği mamulü,

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 prosedürü,

MARİNASYON: Etin tuz, bitkisel yağ gibi çeşitli gıda maddeleri ve gerektiğinde lezzet vericiler kullanılarak muamele edilmesini,

OTOKLAV: Basınçlı buhar ile yapılan sterilizasyonda kullanılan cihazı,

RAMAK KALA OLAY: İş yerinde meydana gelen, çalışan iş yeri ya da ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

RİSK DEĞERLENDİRMESİ: İş yerinde 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,

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

SOĞUK MUHAFAZA: Gıda maddelerinin donma sıcaklığının üstünde, gıda tipine bağlı olarak -2°C ile +4°C arasında muhafaza edilmesi işlemini,

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

SU ÜRÜNLERİ: Denizlerde ve iç sularda bulunan bitkiler ile hayvanlar ve bunların yumurtalarını,

ŞOKLAMA: Ürünün ısısının alınarak içinde mevcut suyun çoğunluğunun sıvı fazdan katı faza geçirildiği gerçek dondurma işlemini,

TEHLİKE: İş yerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı veya iş yerini etkileyebilecek, zarar veya hasar verme potansiyelini

ifade eder.

21UY0460-4 SU ÜRÜNLERİ İŞLEME OPERATÖRÜ ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Su Ürünleri İşleme Operatörü
2	REFERANS KODU	21UY0460-4
3	SEVİYE	4
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	ISCO 08: 8160 (Gıda ve ilgili ürün makine operatörleri)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A) YAYIN TARİHİ	10.11.2021
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	<p>Bu yeterlilik Su Ürünleri İşleme 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	16UMS0515-4 Su Ürünler İşleme Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	-
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
	11-a) Zorunlu Birimler	21UY0460-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği 21UY0460-4/A2: Su Ürünleri İşleme
	11-b) Seçmeli Birimler	-
	11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri	Adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gereklidir.
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p>Su Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4), Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan teorik ve performans dayalı sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için teorik ve performans dayalı sınavların ikisinden de başarılı olmaları şartı vardır. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performans 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</p>

birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.

13 DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ

Su Ürünler İşleme Operatörü (Seviye 4) Ulusal Yeterliliğine dayalı ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilerin görev alacağı yeterlilik birimleri kapsamında aşağıdaki ölçütlerden en az birini karşılaması gerekmektedir;

- Lisans mezunu olup su ürünleri işleme alanında en az iki (2) yıl deneyim sahibi olmak.
- Ön lisans mezunu olup su ürünleri işleme alanında en az dört (4) yıl deneyim sahibi olmak.
- Su Ürünleri işleme alanında fiilen en az beş (5) yıl mesleki deneyime sahip olma ve vardiya şefi, vardiya sorumlusu, formen, vb. olmak.
- Su Ürünleri işleme olarak en az 10 yıl mesleki deneyime sahip olmak.
- Gıda teknolojileri alanında eğitim veren kurumlarda öğretmen/öğretim üyesi/öğretim görevlisi olarak en az üç (3) yıl görev yapmış 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 ve ölçme-değerlendirmede kalite güvencesi konularında eğitim sağlanmalıdır.

14	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ	Belgenin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.
15	GÖZETİM SIKLIĞI	-
16	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.
17	MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI	-
18	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)	Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
19	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi

**21UY0460-4/A1 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, ÇEVRE KORUMA, İŞ ORGANİZASYONU VE
GIDA GÜVENİLİRLİĞİ YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği
2	REFERANS KODU	21UY0460-4/A1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	10.11.2021
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
16UMS0515-4 Su Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<u>Öğrenme Kazanımı 1: İş süreçlerinde İSG ve çevre koruma risklerini ve önlemlerini açıklar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 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 Kazanımı 2: Üretimde iş organizasyonu ve gıda güvenilirliği sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 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 güvenilirliğini sağlamaya yönelik önlemleri açıklar.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Çoktan Seçmeli Sınav (T1): A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’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 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 A1-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
A1 birimine yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri diğer birimlerin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup, bu kapsamda ölçme ve değerlendirmesi yapılacaktır.		

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)	Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

- İş Sağlığı ve Güvenliği
 - İSG talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
 - Kişisel koruyucu donanımlar ve kullanımları
 - Uyarı işaret ve levhaları ve kullanım gereklilikleri
 - Acil durum talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
 - Tehlike ve risk kavramları ve alınması gereken önlemler
- Çevre Koruma
 - Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
 - Çevresel tehlike ve riskler ve alınması gereken önlemler
 - Geri dönüşüm, bertaraf ve atık uygulamaları
- İş Organizasyonu ve Kalite Gereklilikleri
 - İş planlama ve vardiya değişim prosedürleri
 - İş süreçlerinde kayıt ve raporlama
 - İş süreçlerinde kalite gereklilikleri
 - İş süreçlerinde oluşan hata ve arızalar ve giderme yöntemleri
- Gıda Güvenilirliği
 - Gıda üretim süreçlerinde iyi üretim uygulamaları ve HACCP
 - Gıdalarda oluşabilecek riskler ve gıda kaynaklı hastalıklar
 - Genel hijyen kuralları
 - Gıda sanayinde hijyen ve sanitasyon
 - Gıda üretiminde personel hijyeni
 - Gıda üretiminde kritik kontrol noktaları
 - Alerjen yönetmeliği

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

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.1	İş sağlığı ve güvenliği açısından tehlike, risk, risk değerlendirmesi ve ramak kala olay terimlerini açıklar.	A.1.4-5	1.1	T1
BG.2	Gıda üretim süreçlerindeki temel İSG tehlike ve riskleri koşullarına göre açıklar.	A.1.4	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	Çalışma ortamında bulunabilecek sağlık ve güvenlik işaretlerinin anlamlarını açıklar.	A.1.2	1.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.5	Gıda üretim süreçlerindeki işlere ve risklerine özgü KKD'leri ayırt eder.	A.1.3	1.1	T1
BG.6	Yüksek, kaygan zemin, gürültü, kimyasal bulunan ortamlardaki çalışma koşullarının özelliğine uygun önlemleri ayırt eder.	A.1.4-6	1.1	T1
BG.7	Acil durum kapsamını ve acil durum planını açıklar.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.8	Acil durumlara uygun davranış ve önlemleri ayırt eder.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.9	İş kazası ve meslek hastalıkları durumunda uygulanacak prosedürleri açıklar.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.10	Üretim ortamlarındaki çevre koruma risklerini ayırt eder.	A.1.6 A.3.1	1.3	T1
BG.11	Üretim işlemlerinden çıkan ıskarta ürünlerin muhafaza koşullarını açıklar.	A.3.1-4	1.3	T1
BG.12	Üretimsel atıkların (evsel ve kimyasal), geri dönüşüm ve bertaraf kurallarını açıklar.	A.3.1-4	1.3	T1
BG.13	Vardiya değişimlerinde verilmesi gereken kritik bilgileri ayırt eder.	B.1.1-3	2.1	T1
BG.14	Gıda üretim aşamalarında iş bölümünü ayırt eder.	B.2.1-3	2.1	T1
BG.15	Gıda üretiminde verimlilik ve kaliteyi belirleyen öğeleri ayırt eder.	C.3.1-2 C.4.1-3	2.4	T1
BG.16	İşlerin özellik ve aşamalarına göre kayıt ve formların içeriği ve işlevini açıklar.	B.3.1-2	2.1	T1
BG.17	Üretim süreçlerini etkileyecek sağlık sorunlarının neler olduğunu açıklar.	C.1.3	2.2	T1
BG.18	Üretim süreçlerini etkileyecek sağlık sorunlarında izleyeceği prosedürleri açıklar.	C.1.3	2.4	T1
BG.19	Personel hijyeni kurallarını açıklar.	C.1.1-2	2.3	T1
BG.20	Gıda güvenilirliğinde güvenilir gıda, risk, tehlike, hijyen, dezenfeksiyon, sterilizasyon, sanitasyon, kontaminasyon terimlerinin anlamlarını ayırt eder.	C.1.4-8	2.4	T1
BG.21	Gıda üretim hatlarının temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyon, sanitasyonda kullanılan malzeme, araç-gereç ve yöntemleri, mekân, araç, gereç, makine ve ekipmanlara göre açıklar.	C.1.4-5	2.4	T1
BG.22	Gıda üretiminde işletme, personel ve gıda maddelerinden kaynaklı tehlikeleri listeler.	C.1.1-8	2.4	T1
BG.23	Gıda üretiminde işletme, personel ve gıda maddelerinden kaynaklı tehlikelerin oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar.	C.1.1-8	2.4	T1
BG.24	Üretim sürecinde kritik kontrol noktalarının takibine yönelik kuralları açıklar.	C.2.1-2	2.4	T1
BG.25	Üretimde bulunan alerjenleri, risklerini ve önlemleri ayırt eder.	C.1.6	2.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
*BY.1	...			

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

21UY0460-4/A2 SU ÜRÜNLERİ İŞLEME YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Su Ürünleri İşleme
2	REFERANS KODU	21UY0460-4/A2
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	10.11.2021
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
16UMS0515-4 Su Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<u>Öğrenme Kazanımı 1: Üretim öncesinde ortam, makine ve ekipmanın işlevselliğini, güvenliğini ve hijyenini sağlar</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
1.1: Üretim ortamında İSG ve hijyen kurallarını uygular.		
1.2: Üretim ortamını, makine ve ekipmanları üretime hazır hale getirir.		
1.3: Üretim için malzeme hazırlıkları yapar.		
<u>Öğrenme Kazanımı 2: Hammaddede ön işlemleri yapar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
2.1: Hammaddeyi türüne göre sınıflandırır.		
2.2: Dondurulmuş gelen hammaddeyi çözündürür.		
2.3: Hammaddeye ön yıkama yapar.		
2.4: Hammaddeyi temizler.		
<u>Öğrenme Kazanımı 3: Hammaddeyi işler.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
3.1: Fileto çıkartır.		
3.2: Hammaddenin içini temizler.		
3.3: Hammaddeden et çıkartır.		
3.4: Hammaddeyi yumuşatır.		
<u>Öğrenme Kazanımı 4: Konserve yapar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
4.1: Dolgu malzemelerini hazırlar.		
4.2: Ön pişirme yapar.		
4.3: Pişirme sonrası temizlik yapar.		
4.4: Dolum ve kapama yapar.		
4.5: Isıl işlem uygular.		
<u>Öğrenme Kazanımı 5: Füme ürün hazırlar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
5.1: Yarı mamulü olgunlaştırır.		
5.2: Yarı mamulü tütsüler.		
5.3: Füme ürünü dilimler/porsiyonlar.		

Öğrenme Kazanımı 6: Marine ürün hazırlar.**Alt Öğrenme Kazanımları:**

- 6.1: Marinasyon Salamurası hazırlar.
- 6.2: Yarı mamulü marine eder.
- 6.3: Marine edilen ürünü dilimler/porsiyonlar.

Öğrenme Kazanımı 7: Ambalajlama ve etiketleme yapar.**Alt Öğrenme Kazanımları:**

- 7.1: Ambalajlama için gerekli kontrolleri yapar.
- 7.2: Ambalajlama sürecini takip eder.

8 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME**8 a) Teorik Sınav**

Çoktan Seçmeli Sınav (T1): A2 birimine yönelik teorik sınav Ek A2-2’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 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 A2-2) ölçmelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

Performansa dayalı sınav (P1): Ek A2-2’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 A2-2) 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 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)	Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ**EK [A2]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler**

1. Gıda üretiminde iş sağlığı ve güvenliği, acil durum, çevre koruma
 - 1.1. İSG talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
 - 1.2. Kişisel koruyucu donanımlar ve kullanımları
 - 1.3. Acil durum talimatları ve iş süreçlerinde uygulama

- 1.4. Tehlike ve risk kavramları ve alınması gereken önlemler
- 1.5. Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
- 1.6. Çevresel tehlike ve riskler ve alınması gereken önlemler
- 1.7. Geri dönüşüm, bertaraf ve atık uygulamaları
2. İş Organizasyonu ve kalite
 - 2.1. İş planlama ve vardiya değişim prosedürleri
 - 2.2. İş süreçlerinde kayıt ve raporlama
 - 2.3. İş süreçlerinde kalite gereklilikleri
 - 2.4. İş süreçlerinde oluşan hata ve arızalar ve giderme yöntemleri
3. Gıda Güvenilirliği
 - 3.1. Gıda üretim süreçlerinde iyi üretim uygulamaları ve HACCP
 - 3.2. Gıdalarda oluşabilecek riskler ve gıda kaynaklı hastalıklar
 - 3.3. Genel hijyen kuralları
 - 3.4. Gıda sanayinde hijyen ve sanitasyon
 - 3.5. Gıda üretiminde personel hijyeni
 - 3.6. Gıda üretiminde kritik kontrol noktaları
 - 3.7. Alerjen yönetmeliği
4. Üretim ortamı, makine ve ekipmanın İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterleri
5. Üretimde kullanılan makine ve ekipmanın hazırlık ve bakımı
6. Üretimde kullanılan makine ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonu
7. Hammadeye uygulanan ön işlemler
 - 7.1. Hammaddenin türüne göre sınıflandırılması
 - 7.2. Hammadde kalitesi
 - 7.3. Hammaddenin çözündürülmesi
 - 7.4. Hammaddenin çözünme yöntemleri
 - 7.5. İç organların alınması
 - 7.6. Ön yıkama
 - 7.7. Hammaddenin temizlenmesi
 - 7.8. Ön işlemler esnasında dikkat edilecek unsurlar
8. Su ürünleri işleme
 - 8.1. Fileto ve et çıkarma
 - 8.2. Hammadde özelliğine göre et çıkarmanın yöntemleri
 - 8.3. Yumuşatma
 - 8.4. İşleme esnasında dikkat edilecek unsurlar
9. Konserve yapma
 - 9.1. Dolgu malzemesi hazırlama
 - 9.2. Deniz ürünleri konservesinde dolgu malzemeleri ve kullanım amaçları
 - 9.3. Sterilizasyon (otoklav)
 - 9.4. Otoklavda takip edilecek parametreler
 - 9.5. Pişirme sonrası ürün temizliği
10. Füme ürün hazırlama
 - 10.1. Tütsüleme
 - 10.2. Tütsülemede kullanılan malzemeler
 - 10.3. Fümeleme
11. Marine ürün hazırlama
 - 11.1. Marinasyon
 - 11.2. Dilimleme
 - 11.3. Dolum yapma
12. Ambalajlama ve etiketleme
 - 12.1. Ambalajlama işlemleri ve işlemler esnasında yapılan kontroller
 - 12.2. Konserve su ürünlerinde kullanılan ambalaj çeşitleri
 - 12.3. Ambalajlamaya uygun olmayan ürünler için uygulanan prosedür
 - 12.4. Ambalaj malzemesi ve ürün kontrolü
 - 12.5. Ambalaj makinesinin çalışırılık kontrolü
 - 12.6. Ambalaj üzerine yapılması gereken etiketlemeler
 - 12.7. Depolama ve sevk

EK [A2]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.1	Üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterlerini açıklar.	A1.1-6 C.1.1-8	1.1	T1
BG.2	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların işlevlerini açıklar.	A.1.2	1.2	T1
BG.3	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların güvenlik donanımlarını açıklar.	A.1.2	1.2	T1
BG.4	Makine ve ekipmanların işaret (gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku, vb.) ve panel üzerindeki uyarılarına göre olası arıza durumlarını ayırt eder.	J.1.2	1.2	T1
BG.5	Üretim sürecinde üretimin durdurulması gereken koşulları tanımlar.	A.2.1-2 J.2.2	1.2	T1
BG.6	Üretimde kullanılan makine ve ekipmanların koruyucu ve periyodik bakımlarına yönelik operatörün sorumluluğu kapsamındaki uygulamaları teknik talimatlarına göre açıklar.	J.1.1-3	1.2	T1
BG.7	Çalışma ortamının aydınlatma ve havalandırmasının (nem ve sıcaklık) üretim için uygun koşullarını tanımlar.	C.1.5 C.1.8	1.2	T1
BG.8	Makine ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini açıklar.	C1.4-5	1.2	T1
BG.9	Geri dönüşümü olan ürünlerle ilgili prosedürleri açıklar.	C.3.2	1.3	T1
BG.10	Gelen hammaddeleri türüne göre sınıflandırır.	D.1.1 E.3.1-3	2.1	T1
BG.11	Hammadde kalitesini açıklar.	D.1.1-3	2.1	T1
BG.12	Dondurulmuş hammaddenin çözünme yöntemlerini tanımlar.	D.2.1-3	2.2	T1
BG.13	İç organların alınmasını tanımlar.	D.4.3-4 E.2.1-2	2.4	T1
BG.14	Fileto çıkarmayı açıklar.	E.1.1-3	3.1	T1
BG.15	Hammadde özelliğine göre et çıkartmanın yöntemlerini tanımlar.	E.3.1-3	3.2	T1
BG.16	Deniz ürünleri konservesinde dolgu malzemelerini ve kullanım amaçlarını açıklar.	F.1.1	4.1	T1
BG.17	Otoklavda takip edilecek parametreleri açıklar.	F.2.1-4	4.2	T1
BG.18	Pişirme sonrası üründe temizliği açıklar.	F.3.1-4	4.3	T1
BG.19	Konserve su ürünlerinde kullanılan ambalaj çeşitlerini açıklar.	F.4.1-2 F.5.1-4 F.6.1-2	4.4 7.1 7.2	T1
BG.20	Sterilizasyon işlemini açıklar.	F.7.1-4	4.5	T1
BG.21	Füme işlemini tanımlar.	G.1.1-5 G.2.1-4	5.2	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.22	Tütsüleme kullanan malzemeleri tanımlar.	G.2.1-4	5.2	T1
BG.23	Marinasyon ifadesini açıklar.	H.1.1.-2	6.1	T1
BG.24	Ambalajlamaya uygun olmayan ürünler için uygulanan prosedürleri açıklar.	I.1.1-2	7.2	T1
BG.25	Kullanılan ambalajları tanımlar.	I.1.1.-3	7.1	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Su ürünleri işleme ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu sağlar.	A.1.1-6 C1.1-8	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.1.3 C.1.2	1.1	P1
BY.3	Üretim süreçlerinde kişisel hijyen (tırnak saç, sakal, takı) önlemlerini uygular.	C.1.1-2	1.1	P1
BY.4	Makine emniyet sistemlerinin (sensör ve acil durdurma) ve diğer güvenlik donanımlarının çalışır olduğunun kontrolünü yapar.	A.2.1-2	1.2	P1
BY.5	Üretim hattındaki sistem ve ekipmanın temizlik ve işlevsellik kontrollerini yapar.	C.1.1-8	1.2	P1
BY.6	Üretim hattının kontrol parametrelerini (hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri değerleri) kontrol ederek uygun referans aralığında olup olmadığını belirler.	C.2.1-2	1.2	P1
BY.7	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.	C.1.7 C.3.1	1.2	P1
BY.8	Üretim planına göre reçetede belirtilen bileşenlerin yeterli miktarda olup olmadığını kontrol eder.	C.3.1-2 H.1.1	1.3	P1
*BY.9	Gelen hammaddeleri türüne göre ayırarak kendine has rengi, kokusu, yapısı haricinde gördüğü farklılıkları kontrol eder.	D.1.1	2.1	P1
BY.10	Kontrol esnasında işleme uygun bulmadığı hammaddeyi ayırır.	D.1.2	2.1	P1
BY.11	Türüne göre ayrılan hammaddeyi işletme tarafından belirlenen ebatlara uygun olarak tartı, boylama makinesi ve benzeri ekipmanlar yardımı veya göz kontrolü ile ayırır.	D.1.3	2.1	P1
BY.12	Suda çözünmede, dondurulmuş gelen hammaddenin tamamını suyun içinde kalacak şekilde havuza alır.	D.2.1	2.2	P1
BY.13	Suda çözünmede, havuz suyunu devir daim yaptırarak hammaddenin temizlemeye uygun duruma getirilmesini sağlar.	D.2.2	2.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.14	Bekleterek çözünmede, dondurulmuş gelen hammaddeyi soğuk muhafazaya alarak temizlenmeye uygun sıcaklığa gelmesini sağlar.	D.2.3	2.2	P1
BY.15	Ürünün özelliğine göre yıkama suyuna eklenmesi gereken yardımcı maddeleri (tuz ve benzeri) ekler.	D.3.1	2.3	P1
BY.16	Ürünün özelliğine göre yıkama suyunun sıcaklığını ayarlar.	D.3.1	2.3	P1
BY.17	Yıkama kazanındaki suyun içine hammaddeyi kasayla daldırarak ya da dökerek yıkar.	D.3.2	2.3	P1
BY.18	Yıkama işlemi sırasında suyun; sıcaklığını, tuz oranını ve yardımcı maddelerinin uygunluğunu kontrol ederek belirli aralıklarla yıkama suyunu değiştirir.	D.3.3	2.3	P1
BY.19	Kontrol sonucuna göre yıkama suyunu değiştirir.	D.3.3	2.3	P1
BY.20	Doğal şoklama yapılacak hammaddeyi ayırarak şoklama birimine iletir.	D.3.4	2.3	P1
BY.21	Hammaddenin özelliğine göre uygun ekipmanlar yardımıyla balığın etine ve derisine zarar vermeden pul alma işlemlerini uygular.	D.4.1	2.4	P1
BY.22	Hammaddenin özelliğine göre uygun ekipmanlar yardımıyla baş kısmını gövdeden ayırır.	D.4.2	2.4	P1
*BY.23	Hammaddenin özelliğine göre uygun ekipmanlar yardımıyla iç organlarını alır.	D.4.3 E.2.1-2	2.4	P1
BY.24	Hammaddenin özelliğine göre iç organları alınan, yüzeysel kanını akıtmak için duşlamadan geçirir.	D.4.4	2.4	P1
BY.25	Temizlenmiş hammaddeyi göreceği işleme göre ilgili birime yönlendirir.	D.4.5	2.4	P1
BY.26	İstenilen filetonun özelliğine göre uygun ekipmanı hazırlar.	E.1.1	3.1	P1
*BY.27	Çipura, levrek, alabalık gibi büyük balıkların bıçak yardımıyla, tekniğine uygun şekilde filetosunu çıkarır.	E.1.2	3.1	P1
BY.28	Sardalya, hamsi gibi küçük balıkların elle, tekniğine uygun şekilde, filetosunu çıkarır.	E.1.3	3.1	P1
*BY.29	Çift kabuklu hammaddeye ısı işlem uygulayarak kabukların açılmasını sağlar.	E.3.1	3.2	P1
BY.30	Kabukları açılan hammaddenin özelliğine göre uygun ekipmanlar yardımıyla içindeki eti alır.	E.3.2	3.2	P1
BY.31	Eklem bacaklılarda türüne göre kafası koparıldıktan sonra kuyruk kısmındaki kabuğu etten uzaklaştırır.	E.3.3	3.2	P1
BY.32	Yıkanmış hammaddeyi tamburun içine alır.	E.4.1	3.3	P1
BY.33	Reçetede belirtilen oranda üzerine tuz ve buz ekler.	E.4.2	3.3	P1
BY.34	Hammadde özelliğine göre belirlenmiş sürede tamburu çalıştırarak hammaddenin yumuşamasını sağlar.	E.4.3	3.3	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.35	Hazırlanacak ürünün özelliğine ve reçete bilgilerine göre dolgu malzemelerini temin eder.	F.1.1	4.1	P1
BY.36	Fileto özelliğine göre hazırlanan reçeteye uygun salamura suyunu tankın içerisinde hazırlayarak pompalar aracılığı ile salamura dolum haznesine gönderir.	F.1.2	4.1	P1
BY.37	Yağ dolum makinesinin haznesine yağ yâda dolum sıvısı ekleyerek dolum haznesine pompalanmasını sağlar.	F.1.3	4.1	P1
BY.38	Piştirilecek gövdenin özelliğine göre otoklavın basınç, süre ve sıcaklık ayarlarını yapar.	F.2.1	4.2	P1
BY.39	Ön işlemlerden geçirilmiş gövdeleri otoklava alarak pişirme işlemini uygular.	F.2.2	4.2	P1
BY.40	Fırının sıcaklık ve süre ayarlarını yapar.	F.2.3	4.2	P1
BY.41	Otoklavdan çıkan balığı belirli sıcaklık ve sürede fırında tutar.	F.2.4	4.2	P1
BY.42	Ön pişirme sonrası balığın özelliğine göre uygun bıçakla derisini gövdeye zarar vermeden soyar.	F.3.1	4.3	P1
*BY.43	Karın altı etine kılçık ayıklama ve zar alma işlemi uygular.	F.3.2	4.3	P1
BY.44	Balığın üzerinde kalan pul ve deri parçalarını uygun yöntem ve aletlerle temizler.	F.3.3	4.3	P1
BY.45	Filetoların uç kısımlarında kalan kılçıkları uzaklaştırır.	F.3.4	4.3	P1
BY.46	Balığın türüne göre temizlik sonrası hazırlanan filetoları uygun kaplara üst üste sıralayarak soğuk muhafaza odasına alır.	F.4.1 F.4.2	4.3	P1
BY.47	Filetoları dolum bandına alarak dolum işlemini başlatır.	F.5.1	4.4	P1
BY.48	Balıkları uygun ekipmanla veya elle uygun kaplara doldurur.	F.5.2	4.4	P1
BY.49	Kutuya yerleşen etin üzerine salamura makinesinden salamura suyunun eklenmesini sağlar.	F.5.3	4.4	P1
*BY.50	Dolgu sıvısının etin üzerine eklenmesini sağlar.	F.5.4	4.4	P1
BY.51	Kutuların kapama makinesinde hava almayacak şekilde kapatılmasını sağlar.	F.6.1	4.4	P1
BY.52	Dolum sırasında kutunun etrafına sızan maddeleri temizlemek için kutu yıkama tüneline geçirir.	F.6.2	4.4	P1
BY.53	Kutuları otoklav sepetlerine yerleştirir.	F.7.1	4.5	P1
BY.54	Otoklav sepetlerini otoklava yerleştirerek sterilizasyon işlemini başlatır.	F.7.2	4.5	P1
BY.55	Sterilizasyon sonunda otoklavdan çıkarılan sepetleri eğimli şekilde koyarak kutuların üzerinde biriken suyun süzülmesini sağlar.	F.7.3	4.5	P1
BY.56	Ürünün özelliğine göre belirlenen süre oda sıcaklığında dinlendirir.	F.7.4	4.5	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.57	Derisiz fileto çıkarılmış yarı mamulü ilgili birimden teslim alır.	G.1.1	5.1	P1
BY.58	Derisiz fileto çıkarılmış yarı mamulü tuzlama kasalarına alarak reçetede belirtilen oranlarda tuzlar.	G.1.2	5.1	P1
BY.59	Tuzlama işlemi sonrası fileto ları fümeye arabalarına dizer.	G.1.3	5.1	P1
BY.60	Füme arabalarını ürünün ağırlığına ve et kalınlığına göre belirlenen süre ve sıcaklıktaki soğutma odasında bekletir.	G.1.4	5.1	P1
BY.61	Süre sonunda ürünlerin üzerindeki fazla tuzu, soğuk su ile uzaklaştırır.	G.1.5	5.1	P1
BY.62	Füme arabalarındaki ürünleri füme fırınlarına aktarır.	G.2.1	5.2	P1
BY.63	Fümelenecek ürünün özelliğine uygun programı seçip füme fırınının ayarını yaparak çalıştırır.	G.2.2	5.2	P1
BY.64	İstenilen sürede ürünü fırında tutar ve sıcaklık takibini yapar.	G.2.3	5.2	P1
BY.65	Süre sonunda ürünü kasalara alarak reçetede belirtilen sıcaklıktaki depolarda soğutur.	G.2.4	5.2	P1
BY.66	Soğutulan ürünleri uygun ağırlık ve kalınlıkta dilimler.	G.3.1	5.3	P1
BY.67	Dilimlenen fümeleri belirlenmiş gramaj ağırlıklarına göre sınıflandırır.	G.3.2	5.3	P1
BY.68	Sınıflandırılmış füme ürün dilimlerini ambalajlama ünitesine gönderir.	G.3.3	5.3	P1
BY.69	Bileşenleri marinasyon salamura tankında karıştırır.	H.1.2	6.1	P1
BY.70	Filetosu çıkarılmış yarı mamulleri tüm yüzeylerin marinasyon malzemesine temas etmesini sağlar.	H.2.1	6.2	P1
BY.71	Marinasyon tanklarını uygun sıcaklıktaki depoya alır.	H.2.2	6.2	P1
BY.72	Uygun sıcaklıkta yeterli sürede bekleterek olgunlaşmalarını sağlar.	H.2.3-5	6.2	P1
BY.73	Süre sonunda ürünü kasalara aktarıp uygun sıcaklıktaki ön soğutma depolarına nakleder.	H.2.6	6.2	P1
BY.74	Soğutulan ürünleri uygun ağırlık ve kalınlıkta dilimler.	H.3.1	6.3	P1
BY.75	Marine ürün dilimlerini belirlenmiş gramaj ağırlıklarına göre sınıflandırır.	H.3.2	6.3	P1
BY.76	Sınıflandırılmış marine ürün dilimlerini ambalajlama ünitesine gönderir.	H.3.3	6.3	P1
BY.77	Ambalajlama ünitesine gelen ürünün ambalajlamaya uygunluğunun duyu kontrolünü yapar. (Uygun olmayan ürünler için ilgili prosedürleri uygular.)	I.1.1 I.1.2	7.1	P1
BY.78	Ambalaj malzemelerinin ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder.	I.1.3	7.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.79	Makine ayarlarının (çene sıcaklığı, basım ayarları, hız kontrolü ve benzeri) ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder.	I.1.4	7.1	P1
BY.80	Kontrol edilmiş ürünlerin ve ambalaj malzemelerinin beslemesini takip eder.	I.2.1	7.2	P1
BY.81	Talimatta belirtilen miktarda ürünün ambalaj üzerine ya da içine gelip gelmediğini kontrol eder.	I.2.2	7.2	P1
BY.82	Ambalaj yapıştırma, katlama ve klipsleme ve benzeri işlemleri yapar.	I.2.3	7.2	P1
BY.83	Ambalajlanan ürünlerin gramaj ve son ürün kontrolünü yapar.	I.2.4	7.2	P1
BY.84	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların yapılıp yapılmadığını ve doğruluğunu kontrol eder.	I.2.5	7.2	P1
BY.85	Ambalajlanmış ürünlerin kolilenmesini sağlayarak depoya sevk eder.	I.2.6	7.3	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

YETERLİLİK EKLERİ**EK 1: Ulusal Yeterlilik Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri**

	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1	H. İrfan DEMİRYOL	1977, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi 1981, Süt Tek ABD, Doktora	2019-devam ediyor, Omya AŞ,Gıda işleme ve katkılarının Uluslararası Ticareti 2012-2018 Meta Gıda, Gen. Md 2010-2012 Ülker Bisküvi, Gen. Md 2006-2010 Ülker Çikolata, Gen. Md 2000-2005 Tamek Konserve AŞ, Genel Md 1999-2000 Fine Foods Gıda, Fab. Md 1992-1999 Öncü gıda, Ege Konserve Genel Md 1987-1992 Ege Konserve, Fab. Md 1986-1987 Pınar Süt, Ar GE 1982-1985 Tukaş Süt, Kalite Kontrol Md
2	Eyyüp ONAT	1987, H.Ü. Fen.Bil.Ens. (İstatistik),Y.Lisans 1983, H.Ü. Fen.Fak. (İstatistik), Lisans	2016 – devam, ediyor, MYK, Moderatör 2010-2016 EDUSER, UMS-UY Moderatörlük ve Ölç. Değ. Uzmanı 1983-1997 ÖSYM, B.Sayar Programcı, Ölç.Değ.Uzmanı
3	Aybüke Bengü ÖZMUTAF	2015, Gazi Üniversitesi, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Lisans,	2015 - Devam Ediyor - Öz Gıda-İş Sendikası İktisadi İşletme Müdürü
4	Sinan Özenç DALGIÇ	2017, Gazi Üniversitesi Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Lisans, 2019 Kastamonu Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Y. Lisans	2018 - Devam Ediyor - Öz Gıda-İş Sendikası, Kalite Yönetim Temsilcisi
5	Ekin MUTLU	2018, Bilkent Üniversitesi, İşletme, Lisans	2020- Devam Ediyor- Öz Gıda-İş Sendikası, Belgelendirme Birim Sorumlusu
6	Sümeyye Aybike KÖKSAL	2020, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fak. (Gıda Mühendisliği), Lisans 2021 – Devam Ediyor, Ankara Ünivesitesi, Gıda Güvenliği Enstitüsü. (Gıda Güvenliği) ,Yüksek Lisans	2021- Devam Ediyor – Öz Gıda-İş MESYEB

*Yalnızca meslekle ilgili olan eğitim/deneyim bilgilerine yer verilecektir.

EK 2: Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar

1. Adnan Menderes Veteriner Fakültesi
2. Afyon Kocatepe MYO
3. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi
4. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi

5. Atatürk Üniversitesi MYO
6. Atatürk Üniversitesi Veteriner Fakültesi
7. Aydın Üniversitesi
8. Cumhuriyet Üniversitesi
9. Çanakkale Biga MYO
10. Dumlupınar Üniversitesi MYO
11. Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi
12. Ege Üniversitesi MYO Ödemiş
13. Erciyes Veteriner Fakültesi
14. Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi
15. Hacettepe Üniversitesi Gıda Fakültesi
16. Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Urfa
17. İstanbul Veteriner Fakültesi Dekanlığı
18. İTÜ Gıda Fakültesi
19. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi
20. Kocatepe Üniversitesi MYO Afyon
21. Konya Üniversitesi MYO Konya
22. Namık Kemal Üniversitesi Gıda Fakültesi
23. ODTÜ Gıda
24. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Terme MYO
25. Pamukkale Üniversitesi MYO Acıpayam
26. Samsun 19 Mayıs Veteriner Fakültesi
27. Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi
28. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi
29. Uludağ Üniversitesi Gıda Fakültesi
30. Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda
31. Yüzüncüyıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi
32. Adana Sanayi Odası
33. Ankara Ticaret Odası
34. Ankara Sanayi Odası
35. Antalya Sanayi Ticaret Odası
36. Bursa Sanayi Ticaret Odası
37. Edirne Sanayi Ticaret Odası
38. Ege Bölge Sanayii Odası
39. İstanbul Ticaret Odası
40. Konya Sanayii Odası
41. Sakarya Sanayii Odası
42. Samsun Sanayii Odası
43. ASÜD-Ambalajlı Süt ve Süt Üreticileri Derneği
44. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı İş Sağlığı Genel Müdürlüğü
45. DİSK-Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu
46. GGD-Gıda Güvenliği Derneği
47. Gıda Mühendisleri Odası
48. Tarım ve Orman Bakanlığı
49. HAK-İŞ- Hak İşçi Konfederasyonu
50. KOSGEB-T.C. Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı
51. Öz Gıda-İş Sendikası
52. SET-BİR-Türkiye Süt, Et ve Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği
53. Tek Gıda-İş Sendikası
54. TESK-Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu
55. TGDF-Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Konfederasyonu
56. TİM-Türkiye İhracatçılar Meclisi
57. TÜRK-İŞ-Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
58. TÜSİAD-Türkiye Sanayici ve İş İnsanları Derneği
59. TÜKETBİR-Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Merkez Birliği
60. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
61. Türkiye Ziraat Odaları Birliği

- 62.YÖK-Yüksek Öğretim Kurulu Başkanlığı
 63.İstanbul Su Ürünleri Kooperatifi
 64.Kerevitaş Gıda Sanayi ve Ticaret AŞ
 65.Kılıç Deniz Ürünleri İthalat İhracat AŞ
 66.Leroy Turkey Su Ürünleri Sanayi Tic. AŞ
 67.Liman Balıkçılık AŞ
 68.Muti Gıda Paz. Tic. AŞ
 69.Önentaş Gıda Sanayi AŞ
 70.Penguen Gıda Sanayi Tic. AŞ
 71.Pınar Balık AŞ
 72.Tat Konserve AŞ
 73.Yurt Konserve İstanbul Gıda Sanayi Tic. AŞ

EK 3: MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar Borsalar Birliği)
Nihal Ayşe MORTEPE,	Üye (Tarım ve Orman Bakanlığı)
Betül Canan ÖZKAHRAMAN,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Dr. Balkır ÖZÜNLÜ,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı)
Burak YANIKOĞLU,	Üye (Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Damla Ebru AKTAŞ,	Üye (Ticaret Bakanlığı)
Dr. Aybuke CEYHUN SEZGİN,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Musa ARIK,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
Aybuke ÖZMUTAF,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Tarık KORKMAZ,	Üye (Şeker- İş)
İrfan DEMİRYOL,	Üye (TÜGİS)
Ahmet Müfit ENGİZ,	Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Ayşe Gülçin AKBIYIK,	Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Yaprak AKÇAY ZİLELİ,	Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

EK 4: MYK Yönetim Kurulu Üyeleri

Adem CEYLAN,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Dr. Recep ALTIN,	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)