



**ÇİKOLATA VE ÇİKOLATALI ÜRÜNLER ÜRETİM
OPERATÖRÜ**

SEVİYE 4

REVİZYON NO: 01

17UY0303-4

GİRİŐ

Çikolata ve çikolatalı ürünler retim 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, alıŐma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği z Gıda Sanayii ve Yardımcı İŞçileri Sendikası (Z GIDA-İŞ) tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüŐleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

Çikolata ve çikolatalı ürünler retim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği MYK’nın görevlendirdiği z Gıda Sanayii ve Yardımcı İŞçileri Sendikası (Z GIDA-İŞ) tarafından güncellenmiş ve 29/06/2022 tarih ve 2022/145 sayılı MYK Yönetim Kurulu kararı ile revize edilmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

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

ACİL DURUM PLANI: İŖ yerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iŖ ve iŖlemler dhil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

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

AMBALAJ/ AMBALAJLAMA: Hammaddeden iŖlenmiŖ ürüne kadar, üreticiden kullanıcı veya tketicisiye kadar, ürünün bir arada tutulması, korunması, yüklenip-boŖaltılması, sevk edilmesi ve tanıtılması için kullanılan herhangi bir yapıdaki herhangi bir malzemeden yapılmıŖ bütün rnleri,

AROMA VERİCİ: Olduğu haliyle tüketilmesi amaçlanmayan, tat ve/veya koku vermek veya deęiŖtirmek amacıyla gıdalara eklenen aroma verici maddeler, aroma verici preparatlar, ısıl iŖlem aroma vericileri, tütsü aroma vericileri, aroma öncülleri veya diğer aroma vericiler ya da bunların karıŖımlarından yapılan veya oluŖan ürünü,

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

EŖNİ: Fındık, fıstık, badem, ceviz, Hindistan cevizi, Antep fıstığı, kuru üzüm gibi ürünleri,

ÇİKOLATA HAMURU: Yapısı itibariyle kakao kitlesi, kakao yağı, Ŗeker ve süttozu içeren karıŖımın sıvı halini,

DEPOZİTÖR: Kalıplamalı Ŗekillendirmelerde kalıba çikolata hamuru basma amacıyla kullanılan makineyi,

DEZENFEKSİYON: Korunmaya alıŖan ürüne bulaŖabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi iŖlemini,

DOLGU MALZEMESİ: Çikolata içinde kalıplama yöntemi ile oluŖturulan boŖluęa doldurulan krema, karamel vb. rnleri,

DOLGULU ÇİKOLATA: DıŖ kısmı toplam ürün ağırlığının en az %25'ini içeren, bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata ve beyaz çikolatalardan birinden oluŖan dolgulu ürünü,

DUYUSAL KONTROL: Çikolata retiminde ürünün yapısı hakkında; tat, koku ve görsel olarak yapılan fiziksel değerlendirme yöntemini,

GIDA GüVENİLİRLİğİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenleri önleyecek Ŗekilde iŖlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tketicisiye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

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

GIDA KATKI MADDESİ: Besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tkilmeyen ve gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisinin ya da yan ürünlerinin, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeleri,

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

HOMOJEN: Bir karışımın her bir noktasında aynı özelliği göstermesini,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İŞLEM YARDIMCILARI: Tek başına gıda olarak tkilmeyen, belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammaddenin, gıda veya gıda bileşenlerinin işlenmesi sırasında kullanılan, son üründe kendisinin veya türevlerinin kalıntılarının bulunması istenmediği halde, teknik olarak kaçınılmaz olan; ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan ve son üründe teknolojik bir etkisi olmayan maddeleri,

KABUK: Dolgulu ikolata üretiminde, dolgu malzemesinin konulabilmesi için kalıp içinde çikolatadan oluşturulan şekli,

KAPAK ÇİKOLATA HAMURU: Dolgulu ikolata imalatında, dolgu malzemesi (krema, karamel vb.) doldurulduktan sonra, ürün kaplamasının kapatıldığı çikolata hamurunu,

KAPLAMA: Çeşitli gıda ürünlerinin çikolata hamuru ile kaplanmasını,

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

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): alışanı, 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 iş yerlerinde kişiler tarafından kullanılan tek kullanımlık eldiven, iş elbisesi, bone, kep, maske, sakallık, galoş, çizme ve benzeri giysileri,

KRİTİK KONTROL NOKTALARI: İşlenen ürünün güvenli olabilmesi için bir tehlikenin (veya olası nedenlerinin nlenilmesi), yok edilebilmesi, ya da kabul edilebilir seviyelere indirilebilmesi için kontrol önlemlerinin uygulanmasının zorunlu olduğu proses aşaması, nokta veya prosedürü,

KUYRUK MİLİ: Çikolata batırma makinelerinde ürünün alt tabanını düzlemek için kullanılan ekipmanı,

MİKROBİYOLOJİK KİRLİLİK: Besinlerde mikroorganizmalardan kaynaklanan, sağlık açısından zararlı etki ve sonuçlara yol açabilecek kirlenme ve bozulmaları,

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

REÇETE: Ürünün bileşeninde yer alan hammadde, aroma ve katkı maddeleri, işlem yardımcısı, vb. malzemelerin türü, miktarı/oranı ile üretim süreci işlem bilgilerini içeren ve her ürüne özel tasarlanan standart tarifi/formülasyonu,

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

RİSK DEğERLENDİRMESİ: İş yerinde var olan ya da dışardan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli alışmaları,

SADE ÇİKOLATA: İçinde herhangi bir çeşni veya dolgu malzemesi kullanılmadan üretilmiş çikolatayı,

SAğLIK VE GÜVENLİK İşARETLERİ: Özel bir nesne, faaliyet veya durumu işaret eden levha, renk, sesli veya işıklı sinyal, sözlü iletişim ya da el-kol işareti yoluyla iş sağlığı ve güvenliği hakkında bilgi ya da talimat veren veya tehlikelere karşı uyarıcı işaretleri,

SANİTASYON: Gıda retiminde üretilen gıdaların tüm bulaşma etmenlerinden ve zararlı mikroorganizmalardan uzak tutulması için yapılan işlemleri,

SERVİS TANKI: Kullanılan malzemenin, kullanım için stoklandığı (bekletildiği) tankı,

STERİLİZASYON: Herhangi bir mikroorganizmanın her tür formunun tamamen öldürülmesi ve ortamdaki uzaklaştırılması amacıyla uygulanan fiziksel veya kimyasal işlemi,

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

TEMPERLEME: Çikolata raf ömrünün uzatılması ve ürünün parlak görünümü için; çikolata hamuru yapısında bulunan kararsız yağ kristallerinin dengeli hale getirilmesi (erime ve donma noktalarının değiştirilmesi) amacıyla uygulanan soğutma işlemini,

ÜRETİM PLANI: Gerçekleştirilecek retim zamanına bağlı hedef bilgileri (ne zaman üretilcek, kaç saatte üretilcek, ne kadar üretilcek vb.),

VİBRASYON: Çikolata hamurunun yayılarak Őekil almasını sağlayan titreşim işlemini ifade eder.

17UY0303-4 IKOLATA VE IKOLATALI ÜRÜNLER ÜRETİM OPERATÖRÜ ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	ikolata ve çikolatalı ürünler retim Operatörü
2	REFERANS KODU	17UY0303-4
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	10/05/2017
	B) REVİZYON NO	01
	C) REVİZYON TARİHİ	29/06/2022
8	AMAÇ	<p>Bu yeterlilik çikolata ve çikolatalı ürünler retim 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	<p>15UMS0484-4 ikolata ve çikolatalı ürünler retim Operatörü Ulusal Meslek Standardı 15UMS0485-4 ikolata ve Kakaolu Krema Hamuru retim Operatörü Ulusal Meslek Standardı</p>
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŐ ŐART(LAR)I	-
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
11-a) Zorunlu Birimler		
17UY0303-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, evre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği		
11-b) Seçmeli Birimler		
17UY0303-4/B1: Çikolata Hamuru Hazırlama 17UY0303-4/B2: Çikolata Hamuru İşleme		
11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri		
Adayın mesleki yeterlilik belgesi alabilmesi için A1 ve B grubu yeterlilik birimlerinin en az bir tanesinden başarılı olması zorunludur.		
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p>ikolata ve çikolatalı ürünler retim 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 Őartı vardır. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve/veya performansa dayalı sınavları her bir birim için ayrı ayrı</p>

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 DEğERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ

Değerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:

- ✓ Gıda teknolojileri alanında eğitim veren kurumlarda ğretmen/ğretim yesi/ğretim görevlisi olarak en az 3 yıl çalışmış olmak.
- ✓ Lisans mezunu olup lme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında en az 2 yıl deneyime sahip olmak.
- ✓ ön lisans mezunu olup lme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında en az 4 yıl deneyime sahip olmak.
- ✓ lme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında vardiya şefi, vardiya sorumlusu, formen, operatör vb. olarak fiilen en az beş (5) yıl mesleki deneyime sahip olmak.

Yukarıdaki özelliklere sahip olan ve lme 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, lme-değerlendirme ve lme değerlendirmede kalite güvencesi konularında eğitim sağlanmalıdır.

14	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ	ikolata ve çikolatalı ürünler retim Operatörü (Seviye 4) mesleki yeterlilik belgesinin geçerlilik süresi 5 yıldır.
15	GÖZETİM SIKLIğI	-
16	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEğERLENDİRME YÖNTEMİ	Beş (5) yıllık geçerlilik sresinin 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)	z Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (Z GIDA-İŞ)
19	YETERLİLİğİ DOğRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi

**17UY0303-4/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	17UY0303-4/A1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	10/05/2017
	B) REVİZYON NO	01
	C) REVİZYON TARİHİ	29/06/2022
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
15UMS0484-4 Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Üretim 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 yeterlilik birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de belirtilen “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 25 (yirmi beş) 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 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 Ek A1-2’de (T1) olarak belirtilen tüm bilgi ifadelerini 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)	Öz Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ)
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

1. İş Sağlığı ve Güvenliği
 - 1.1. İSG talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
 - 1.2. Kişisel koruyucu donanımlar ve kullanımları
 - 1.3. Uyarı işaret ve levhaları ve kullanım gereklilikleri
 - 1.4. Acil durum talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
 - 1.5. Tehlike ve risk kavramları ve alınması gereken önlemler
2. Çevre Koruma
 - 2.1. Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
 - 2.2. Çevresel tehlike ve riskler ve alınması gereken önlemler
 - 2.3. Geri dönüşüm, bertaraf ve atık uygulamaları
3. İş Organizasyonu ve Kalite Gereklilikleri
 - 3.1. İş planlama ve vardiya değişim prosedürleri
 - 3.2. İş süreçlerinde kayıt ve raporlama
 - 3.3. İş süreçlerinde kalite gereklilikleri
 - 3.4. İş süreçlerinde oluşan hata ve arızalar ve giderme yöntemleri
4. Gıda Güvenilirliği
 - 4.1. Gıda üretim süreçlerinde iyi üretim uygulamaları ve HACCP
 - 4.2. Gıdalarda oluşabilecek riskler ve gıda kaynaklı hastalıklar
 - 4.3. Genel hijyen kuralları
 - 4.4. Gıda sanayinde hijyen ve sanitasyon
 - 4.5. Gıda üretiminde personel hijyeni
 - 4.6. Gıda üretiminde kritik kontrol noktaları
 - 4.7. 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

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.4	Çalışma ortamında bulunabilecek sağlık ve güvenlik işaretlerinin anlamlarını açıklar.	A.1.2	1.1	T1
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.3.1-2	1.3	T1
BG.12	Üretimsel atıkların (evsel ve kimyasal), geri dönüşüm ve bertaraf kurallarını açıklar.	A.3.1-2	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	İşlerin özellik ve aşamalarına göre kayıt ve formların içeriği ve işlevini açıklar.	B.3.1-2	2.1	T1
BG.16	Üretim süreçlerini etkileyecek sağlık sorunlarının neler olduğunu açıklar.	C.1.2	2.2	T1
BG.17	Üretim süreçlerini etkileyecek sağlık sorunlarında izleyeceği prosedürleri açıklar.	C.1.2	2.2	T1
BG.18	Personel hijyeni kurallarını açıklar.	C.1.1	2.3	T1
BG.19	Gıda üretiminde verimlilik ve kaliteyi belirleyen öğeleri ayırt eder.	C.3.1-2 C.4.1-3	2.4	T1
BG.20	Gıda güvenilirliğinde güvenilir gıda, risk, tehlike, hijyen, dezenfeksiyon, sterilizasyon, sanitasyon, kontaminasyon terimlerinin anlamlarını ayırt eder.	C.1.3-4	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.1.3-4	2.4	T1
BG.22	Gıda üretiminde işletme, personel ve gıda maddelerinden kaynaklı tehlikeleri listeler.	C.1.1-7	2.4	T1
BG.23	Gıda üretiminde işletme, personel ve gıda maddelerinden kaynaklı tehlikelerin oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar.	C.1.1-7	2.4	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
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.1.5	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.

17UY0303-4/B1: IKOLATA HAMURU HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	ikolata Hamuru Hazırlama
2	REFERANS KODU	17UY0303-4/B1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	10/05/2017
	B) REVİZYON NO	01
	C) REVİZYON TARİHİ	29/06/2022
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	15UMS0485-4 ikolata ve Kakaolu Krema Hamuru Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p>Öğrenme Kazanımı 1: Üretim öncesinde ortam, makine ve ekipmanın işlevselliğini, güvenliğini ve hijyenini sağlar.</p> <p>Alt Öğrenme Kazanımları:</p> <p>1.1: Çalışma ortamında İSG, çevre koruma ve hijyen önlemlerini uygular.</p> <p>1.2: Üretim ortamı, makine ve ekipmanların üretime hazır olmasını sağlar.</p> <p>1.3: Üretimde kullanılacak bileşenlerin hazır olmasını sağlar.</p> <p>Öğrenme Kazanımı 2: Çikolata hamurunu hazırlar.</p> <p>Alt Öğrenme Kazanımları:</p> <p>2.1: Karışım hazırlar.</p> <p>2.2: Karışımı inceltir.</p> <p>2.3: Karışımı konçlar.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p>8 a) Teorik Sınav</p> <p>Çoktan Seçmeli Sınav (T1): B1 yeterlilik birimine yönelik teorik sınav Ek B1-2’de (T1) olarak belirtilen “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 20 (yirmi) 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 Ek B1-2’de (T1) olarak belirtilen tüm bilgi ifadelerini ölçmelidir.</p> <p>8 b) Performansa Dayalı Sınav</p> <p>Performans sınavı (P1): Ek B1-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesinde (P1) olarak belirtilen beceri ve yetkinliklere 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</p>

uygulama şartlarındaki sreye 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 ollmelidir.

8 c) Olme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavlarından 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 başarılan sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez. Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınav son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	z Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (Z GIDA-İŞ)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Gıda üretiminde iş sağlığı ve güvenliği, acil durum, evre 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. evre koruma talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
 - 1.6. Çevresel tehlike ve riskler ve alınması gereken nlemler
 - 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. rn Bileşenlerini Hazırlama
 - 7.1. Üretim planı doğrultusunda reçeteye uygun bileşenlerin belirlenmesi
 - 7.2. Bileşenlerin çeşit ve miktar kontrolü
 - 7.3. Eksik bileşenlerin tedarik yöntemleri
8. Çikolata Karışımı Hazırlama
 - 8.1. Çikolata karışımı hammadde ve yardımcı maddeleri
 - 8.2. Çikolata hamuru çeşitlerini ve farklılıkları
 - 8.3. Çikolata hamuru inceltme silindir ayarları

- 8.4. Karışım hazırlama hattının kontrol parametreleri
- 8.5. Karışım hazırlama
- 8.6. Karışım inceltme
- 8.7. Karışım konçlama
- 8.8. Çikolata hamuru depolama

EK [B1]-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.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.2	Geri dönüşümü yapılacak ürünlerle ilgili prosedürleri açıklar.	C.3.2	1.1	T1
BG.3	Karışım hazırlama ortamının aydınlatma kriterlerini açıklar.	D.2.4	1.2	T1
BG.4	Karışım hazırlama ortamının havalandırma kriterlerini açıklar.	D.2.5	1.2	T1
BG.5	Karışım hazırlama hattındaki makine ekipmanların temizlik ve sanitasyonunun nasıl yapıldığını açıklar.	D.2.1-3	1.2	T1
BG.6	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların işlevlerini açıklar.	D.1.1-3	1.2	T1
BG.7	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanın güvenlik donanımlarını açıklar	D.1.1-3	1.2	T1
BG.8	Üretim işlemlerinde üretimin durdurulması gereken koşulları tanımlar.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.9	Makine ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini açıklar.	C.1.4	1.2	T1
BG.10	Karışım hazırlama hattının kontrol parametrelerini listeler.	D.1.2	1.2	T1
BG.11	Karışım hazırlama sürecinde kullanılan malzeme çeşitlerini açıklar.	D.3.1	1.3	T1
BG.12	Karışım hazırlama sürecinde dikkat edilmesi gereken hususları açıklar.	G.1.1-2	2.1	T1
BG.13	ikolata hamuru hazırlamada kullanılan malzemeleri listeler.	G.1.1	2.1	T1
BG.14	ikolata hamuru çeşitlerini ve farklılıklarını açıklar.	G.1.1-2	2.1	T1
BG.15	Karışımın inceltme işlemlerinde dikkat edilmesi gereken hususları açıklar.	G.2.1-3	2.2	T1
BG.16	Karışım konçlama işlemlerinin nasıl yapıldığını açıklar.	G.3.2	2.3	T1
BG.17	Standart değerlerde olmayan karışımın standart değerlere nasıl getirildiğini açıklar.	G.3.4	2.3	T1

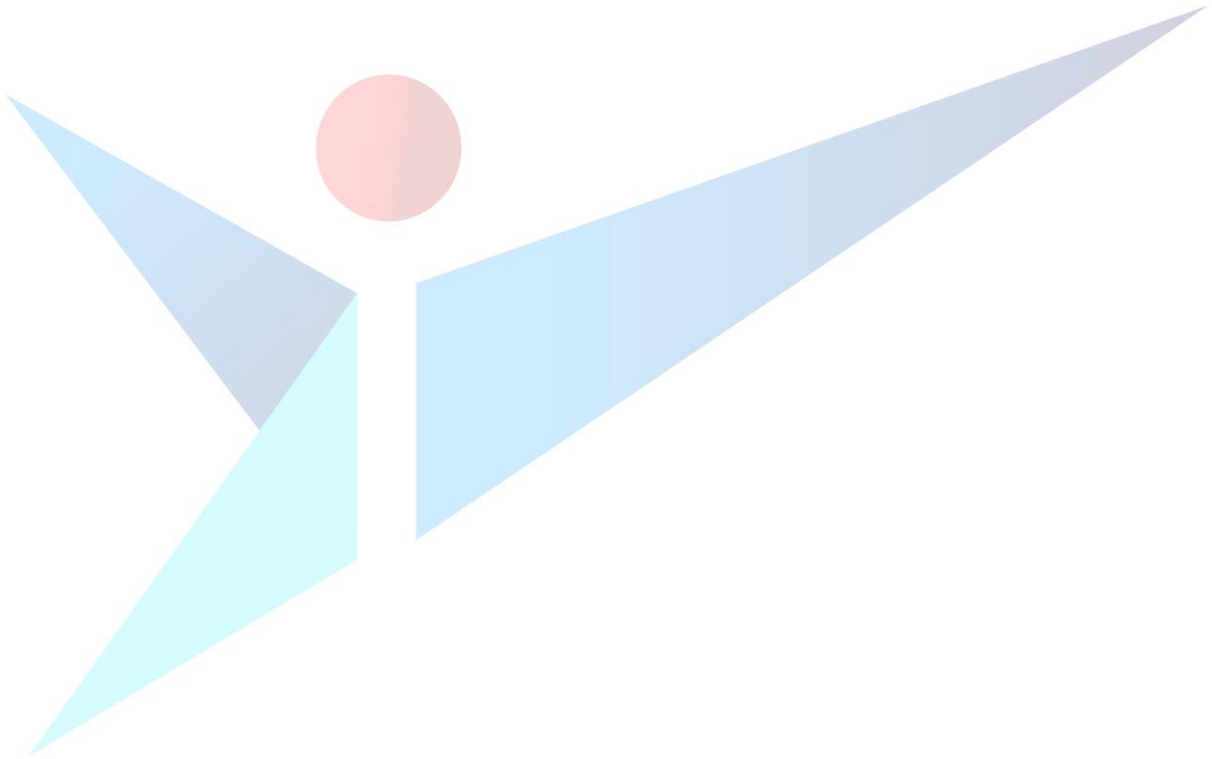
b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Üretim yapılan ortamın İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu sağlar.	A.1.1-6 C1.1-7	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.1.1	1.1	P1
BY.3	Üretim süreçlerinde kişisel hijyen (tırnak, saç, sakal, takı) önlemlerini uygular.	C.1.1	1.1	P1
BY.4 ¹	Karışım hazırlamada kullanılan makine ekipmanların temizlik ve sanitasyonunun nasıl sağlandığını göstererek açıklar.	D.2.1-3	1.2	P1
BY.5	Karışım hazırlama ortamının aydınlatmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	D.2.4	1.2	P1
BY.6	Karışım hazırlama ortamının havalandırmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	D.2.5	1.2	P1
BY.7	Karışım hazırlamada kullanılan makine ve ekipmanların çalıştırılabilir durumda olmalarını sağlar.	D.1.1	1.2	P1
BY.8	Üretim hattının kontrol parametrelerinin uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.	D.1.2	1.2	P1
BY.9	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı, üretimi yapılacak ürünün reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.	D.1.3	1.2	P1
BY.10	Karışım hazırlama reçetesine göre kullanılacak malzemeleri (yağ, kakao kitlesi, toz kakao, süt tozu, şeker vb) yeterli miktarda hazırlar.	D.3.1-2	1.3	P1
*BY.11	Ürünün reçetesinde belirtilen oran/miktarlarda sıraya göre gıda katkı maddeleri ve işlem yardımcı maddelerini miksera alır.	G.1.1	2.1	P1
*BY.12	Miksera eklenen hammadde ve diğer malzemelerin istenilen kıvama/homojenliğe gelene kadar karışmasını sağlar.	G.1.2	2.1	P1
*BY.13	Silindir makinesinde basınç, sıcaklık ve ürün incelik ayarlarını yaparak işleme uygun hale getirir.	G.2.1	2.2	P1
*BY.14	Karışımı ön inceltme silindirlerinden geçirir.	G.2.2	2.2	P1
*BY.15	Ön inceltmeden geçen karışımı inceltme silindirinden geçirir.	G.2.3	2.2	P1
*BY.16	Konçlama makinesine inceltmiş karışımı alarak içerisine reçetede belirtilen diğer malzemeleri ekler.	G.3.1	2.3	P1
*BY.17 ¹	Konçlama makinesinde karışımın homojen yapı oluşana kadar konçlanmasını göstererek açıklar.	G.3.2	2.3	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
*BY.18	Karışımın tekniğine uygun şekilde numune olarak standart değerlerde olup olmadığını kontrol ettirir.	G.3.3	2.3	P1
BY.19 ¹	Standart değerlerde olmayan karışım için uygunsuzluk durumuna göre belirlenen bir yöntemle karışımın standart değerlere nasıl getirildiğini göstererek açıklar.	G.3.4	2.3	P1
BY.20	Homojen yapıya ulaşan sıvılaştırılmış karışımı stok tanklarına alır.	G.3.5	2.3	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

(¹) Performansa dayalı sınav esnasında senaryolar üzerinden adayı açıklamaya yönlendiren sorular sorularak da aday ölçülebilir. Bu durumda, aday verdiği sözlü cevaplar üzerinden değerlendirilir.



17UY0303-4/B2 IKOLATA HAMURU İŞLEME YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	ikolata Hamuru İşleme
2	REFERANS KODU	17UY0303-4/B2
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	10/05/2017
	B) REVİZYON NO	01
	C) REVİZYON TARİHİ	29/06/2022
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	15UMS0484-4 ikolata ve ikolatalı Ürünler Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p><u>ÖĞrenme Kazanımı 1: Üretim öncesinde ortam, makine ve ekipmanın işlevselliğini, güvenliğini ve hijyenini sağlar.</u></p> <p>Alt ÖĞrenme Kazanımları:</p> <p>1.1: Çalışma ortamında İSG, çevre koruma ve hijyen önlemlerini uygular.</p> <p>1.2: Üretim ortamı, makine ve ekipmanları çikolata hamuru işleme hazırlanmasını sağlar.</p> <p>1.3: Çikolata hamurunun ve bileşenlerinin üretime hazırlanmasını sağlar.</p> <p><u>ÖĞrenme Kazanımı 2: Çikolata hamuru işler.</u></p> <p>Alt ÖĞrenme Kazanımları:</p> <p>2.1: Sade/eşnili çikolata üretir.</p> <p>2.2: Dolgulu ikolata üretir.</p> <p>2.3: Çikolata ile kaplama yapar.</p> <p>2.4: Ambalajlama ve etiketleme sürecini takip eder.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p>Çoktan Seçmeli Sınav (T1): B2 yeterlilik birimine yönelik teorik sınav Ek B2-2’de belirtilen “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 25 (yirmi beş) 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 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 Ek B2-2’de belirtilen tüm bilgi ifadelerini ölçmelidir.</p>		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
<p>Performans sınavı (P1): Ek B2-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesinde (P1) olarak belirtilen beceri ve yetkinliklere göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılanması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlanması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari</p>		

%70 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama Şartlarındaki sreye 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 llmelidir.

8 c) lme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavlarından 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 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)	z Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (Z GIDA-İŞ)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Gıda retiminde iş sağlığı ve güvenliği, acil durum, evre 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. evre koruma talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
 - 1.6. Çevresel tehlike ve riskler ve alınması gereken nlemler
 - 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 retim 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 retiminde personel hijyeni
 - 3.6. Gıda retiminde 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. rn Bileşenlerini Hazırlama
 - 7.1. Üretim planı doğrultusunda reçeteye uygun bileşenlerin belirlenmesi
 - 7.2. Bileşenlerin çeşit ve miktar kontrolü
 - 7.3. Eksik bileşenlerin tedarik yöntemleri
8. Çikolata Hamuru Temperleme
 - 8.1. Servis tankına çikolata hamuru besleme
 - 8.2. Temperleme makinesi üretim ayarları
 - 8.3. Temperleme hatlarının sıcaklık takibi

- 8.4. Temperleme makinesi soğutma suyu sıcaklık takibi
- 8.5. Çikolata hamuru temperleme
9. Sade/eşnili ikolata Üretimi
 - 9.1. Çikolata kalıpları ve özellikleri
 - 9.2. Kalıpları üretime hazırlama
 - 9.3. Depozitör makinesi ayarları
 - 9.4. Dozaj yönlendirme aparatı ve ayarı
 - 9.5. Dozajlama gramaj ayarı
 - 9.6. Çikolata hamurunu karıştırıcıya alma
 - 9.7. Çikolata hamuru bileşenlerini ilave etme
 - 9.8. Çikolata hamurunu dozajlama ünitesine besleme
 - 9.9. Çikolata hamurunu kalıplara basma
 - 9.10. Kalıplara vibrasyon uygulama
 - 9.11. Ürün soğutma
 - 9.12. Ürünü kalıptan ıkarma
10. Dolgulu ikolata Üretimi
 - 10.1. Çikolata kalıpları ve özellikleri
 - 10.2. Kalıpları üretime hazırlama
 - 10.3. Depozitör makinesi ayarları
 - 10.4. Dozaj yönlendirme aparatı ve ayarı
 - 10.5. Dozajlama gramaj ayarı
 - 10.6. Çikolata hamurunu karıştırıcıya alma
 - 10.7. Çikolata hamuru bileşenlerini ilave etme
 - 10.8. Çikolata hamurunu dozajlama ünitesine besleme
 - 10.9. Çikolata hamurunu kalıplara basma
 - 10.10. Kalıplara vibrasyon uygulama
 - 10.11. Kalıplarda kabuk oluşturma
 - 10.12. Kabuk içerisine dolgu malzemesi ilave etme
 - 10.13. Dolgu ve kabuk yapısını soğutma
 - 10.14. Kalıptaki çikolataya kapak oluşturma
 - 10.15. Kalıptan ikolata sıyırma
 - 10.16. Ürünü soğutma
 - 10.17. Dolgulu ürünü kalıptan çıkartma
11. Çikolata ile kaplama
 - 11.1. Kaplama makinesi ayarları
 - 11.2. Batırma bandı hız ayarı
 - 11.3. Batırma haznesi sıcaklık ayarı
 - 11.4. Batırma ünitesine çikolata hamuru besleme
 - 11.5. Kaplama makinesine kaplanacak ürün besleme
 - 11.6. Kaplama makinesinde ürün kaplama
 - 11.7. Vibrasyon ve üfleme fanları ile ürüne form kazandırma
 - 11.8. Ürün soğutma
12. Ambalajlama ve etiketleme
 - 12.1. Ambalaj makinesi, ekipmanları ve ayarları
 - 12.2. Ambalaj malzemeleri ve özellikleri
 - 12.3. Ürüne göre ambalaj malzemesi seçimi
 - 12.4. Ürün ambalajlama şartları
 - 12.5. Ürün ambalajlamada dikkat edilmesi gereken hususlar
 - 12.6. Ambalajlama sürecinde kontrol ve ölçümleme
 - 12.7. Üründe uygunsuzluk giderme prosedürleri

EK [B2]-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.	A.1.1-2	1.1	T1
BG.2	Geri dönüşümü yapılacak ürünlerle ilgili prosedürleri açıklar.	C.3.2	1.1	T1
BG.3	ikolata hamuru işleme ortamının aydınlatma kriterlerini açıklar.	D.2.4	1.2	T1
BG.4	ikolata hamuru işleme ortamının havalandırma kriterlerini açıklar.	D.2.5	1.2	T1
BG.5	ikolata hamuru işleme hattının kontrol parametrelerini listeler.	D.1.2	1.2	T1
BG.6	ikolata hamuru işleme sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların işlevlerini açıklar.	D.1.1-3	1.2	T1
BG.7	ikolata hamuru işleme sürecinde kullanılan makine ve ekipmanın güvenlik donanımlarını açıklar	D.1.1-3	1.2	T1
BG.8	ikolata hamuru işleme işlemlerinde üretimin durdurulması gereken koşulları tanımlar.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.9	Makine ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini açıklar.	C.1.4	1.2	T1
BG.10	Mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün önemini açıklar.	D.2.3	1.2	T1
BG.11	ikolata hamuru işleme sürecinde kullanılan bileşen çeşitlerini açıklar.	D.3.1-2	1.3	T1
BG.12	ikolata hamuru temperleme işlemlerinin nasıl yapıldığını açıklar.	E.2.5-6	1.3	T1
BG.13	Sade/çeşnili çikolata üretiminde kullanılan malzemelerini sıralar.	F.3.1	2.1	T1
BG.14	Sade/çeşnili çikolata üretimindeki işlem basamaklarını açıklar.	F.1.1-2 F.2.1-3 F.3.1-4	2.1	T1
BG.15	Dolgulu ikolata üretiminde kullanılan malzemelerini sıralar.	G.1.1-2	2.2	T1
BG.16	Dolgulu ikolata üretimindeki işlem basamaklarını açıklar.	G.2.1-8	2.2	T1
BG.17	Üretim reçetesine göre kaplama makinesi ayarlarının neler olduğunu açıklar.	H.1.1-5 H.2.1	2.3	T1
BG.18	ikolata ile kaplamanın nasıl yapıldığını açıklar.	H.2.1-5	2.3	T1
BG.19	Ürün çeşidine göre kullanılması gereken ambalaj malzemelerini açıklar.	I.1.1-2	2.4	T1
BG.20	Ambalaj makinesi ayarlarının ürün çeşidine göre nasıl yapıldığını açıklar.	I.1.4-5	2.4	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.21	Ambalajlama sürecinde meydana gelen olası uygunsuzlukların nasıl giderildiğini açıklar.	I.2.1-6	2.4	T1
BG.22	Ambalajlama sürecinde oluşan hataların neler olduğunu listeler.	I.2.1-5	2.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Üretim yapılan ortamın İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu sağlar.	A.1.1-6 C1.1-7	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.1.1	1.1	P1
BY.3	Üretim süreçlerinde kişisel hijyen (tırnak, saç, sakal, takı) önlemlerini uygular.	C.1.1	1.1	P1
BY.4	Üretim alanının ve üretim hattında kullanılan makine ve ekipmanın temizlik kontrollerini yapar.	D.2.1	1.2	P1
BY.5	Uygunsuzluk halinde, temizliklerini talimatlara uygun şekilde yaparak temizlik ile ilgili formlara kaydeder.	D.2.2	1.2	P1
BY.6	ikolata hamuru işleme ortamının aydınlatmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	D.2.4	1.2	P1
BY.7	ikolata hamuru işleme ortamının havalandırmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	D.2.5	1.2	P1
BY.8	ikolata hamuru işleme hattındaki makine ve ekipmanların çalıştırılabilir durumda olmalarını sağlar.	D.1.1	1.2	P1
BY.9	ikolata hamuru işleme hattının kontrol parametrelerinin (ısı, vibrasyon, temperleme, hız, kesme vb), tüm proses değerlerinin uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.	D.1.2	1.2	P1
BY.10	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı, üretimi yapılacak ürünün reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.	D.1.3	1.2	P1
BY.11	ikolata hamuru işleme reçetesine göre kullanılacak bileşenleri hazırlar.	D.3.1-2	1.3	P1
BY.12	Servis tankına reçetede belirtilen çikolata hamurunu talimatlarda belirtilen miktarda doldurur.	E.1.1-2	1.3	P1
*BY.13	Temperleme makinesinin sıcaklığını referans değerinde olacak şekilde ayarlar.	E.2.1	1.3	P1
*BY.14	Temperleme hamur hatları sıcaklığını referans değerinde olacak şekilde ayarlar.	E.2.2	1.3	P1

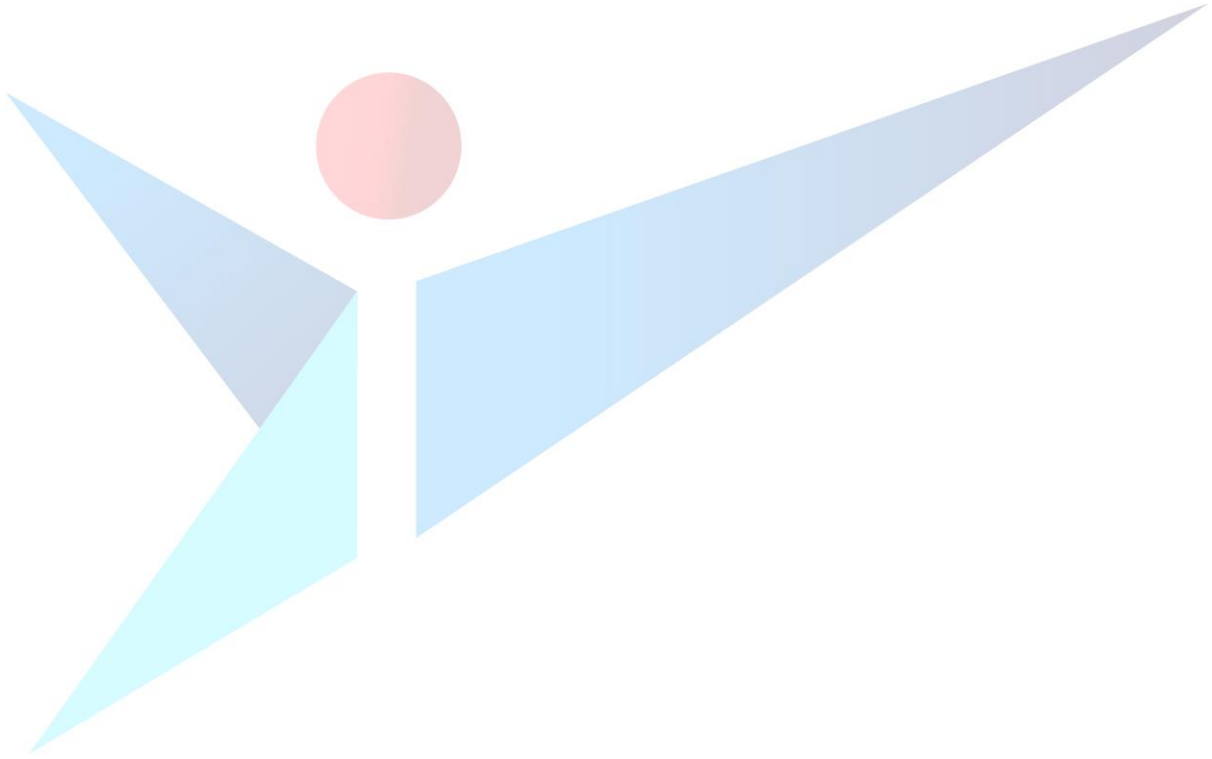
No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
*BY.15	Temperleme makinesinin soğutma suyu sıcaklığını referans değerlerinde olacak şekilde ayarlar.	E.2.3	1.3	P1
*BY.16	Temperleme makinesinin basıncını referans değerlerinde olacak şekilde ayarlar.	E.2.4	1.3	P1
*BY.17 ¹	ikolata hamurunun temperleme makinesinde nasıl devridaim ettirildiğini göstererek açıklar.	E.2.5	1.3	P1
BY.18 ¹	Temperleme makinesini soğutma kademesine alarak çikolata hamurunun üretim reçetesinde belirtilen sıcaklığa nasıl getirildiğini göstererek açıklar.	E.2.6	1.3	P1
BY.19 ¹	Üretilecek ürüne ait kalıpların hatta nasıl yerleştirildiğini göstererek açıklar.	F.1.1	2.1	P1
BY.20 ¹	Kalıpların temperlenmiş hamur sıcaklığına gelene kadar ısıtılmasını göstererek açıklar.	F.1.2	2.1	P1
BY.21 ¹	ikolata hamuru basma makinesine dozaj yönlendirme aparatının nasıl takıldığını göstererek açıklar.	F.2.1	2.1	P1
BY.22 ¹	ikolata hamuru basma makinesi karıştırıcısının nasıl açıldığını, içerisine çikolata hamurunun nasıl alındığını göstererek açıklar.	F.2.2	2.1	P1
*BY.23 ¹	Ürün çeşidine göre gramaj ayarının nasıl yapıldığını göstererek açıklar.	F.2.3	2.1	P1
BY.24 ¹	ikolata hamuru bileşenlerinin (ikolata hamuru, çeşniler vb) reçeteye göre nasıl karıştırıldığını göstererek açıklar.	F.3.1	2.1	P1
BY.25 ¹	ikolata basma makinesi ile çikolata hamurunu kalıplara basma işlemlerini göstererek açıklar.	F.3.2	2.1	P1
BY.26 ¹	ikolata kalıplarına titreşim uygulanarak hamurun kalıpta nasıl yayıldığını göstererek açıklar.	F.3.3	2.1	P1
BY.27 ¹	Ürünün soğutulması işlemlerini göstererek açıklar.	F.3.4	2.1	P1
BY.28 ¹	Dolgu malzemesinin bileşenlerinin servis tankına doldurulması işlemlerini göstererek açıklar.	G.1.1	2.2	P1
BY.29 ¹	Dolgu malzemesinin bileşenlerini reçetede belirtilen sürelerde karıştırma işlemlerini göstererek açıklar.	G.1.2	2.2	P1
*BY.30 ¹	Hazırlanan dolgu malzemesinin depozitör haznesine alma işlemlerini göstererek açıklar.	G.2.1	2.2	P1
*BY.31 ¹	ikolata hamurunu kalıplara basılarak kabuk oluşturma işlemlerini göstererek açıklar.	G.2.2	2.2	P1
BY.32 ¹	ikolata kalıplarına titreşim uygulanarak kalıpta kabuk oluşturma işlemlerini göstererek açıklar.	G.2.3	2.2	P1
*BY.33 ¹	Oluşan kabuk yapısı içerisine dolgu malzemesinin (krema, karamel vb.) nasıl ilave edildiğini göstererek açıklar.	G.2.4	2.2	P1
BY.34 ¹	Kalıbı, soğutma dolabından geçirerek dolgu ve kabuk yapısını soğutma işlemlerini göstererek	G.2.5	2.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
	açıklar.			
*BY.35 ¹	Kalıptaki kabuk ve dolgu oluşumunun üzerinde çikolata hamuru ile nasıl kapak oluşturulduğunu göstererek açıklar.	G.2.6	2.2	P1
BY.36 ¹	Kalıp üzerindeki kapak hamurunun sıyırılması işlemlerini göstererek açıklar.	G.2.7	2.2	P1
BY.37 ¹	Üretilen dolgulu çikolatanın soğutma dolabında soğutulması sürecini göstererek açıklar.	G.2.8	2.2	P1
BY.38	Çikolata kaplama ünitesine çikolata hamurunun gelmesini sağlar.	H.1.1	2.3	P1
*BY.39	Titreşim ve üfleme fanlarını çalıştırarak üretilcek ürüne göre titreşim, sıcaklık ve üfleme fan ayarlarını yapar.	H.1.2	2.3	P1
*BY.40	Kuyruk mili ayarını yapar.	H.1.3	2.3	P1
*BY.41	Ürünün gramajına göre tel bandın hız ayarını yapar.	H.1.4	2.3	P1
*BY.42	Üretilen ürün türüne göre kaplama proses ayarlarını yapar.	H.2.1	2.3	P1
BY.43 ¹	Kaplanacak yarı mamulün/ürünün sisteme besleme işlemlerini göstererek açıklar.	H.2.2	2.3	P1
*BY.44 ¹	Yarı mamulün/ürünün kaplama işlemlerinin nasıl yapıldığını göstererek açıklar.	H.2.3-4	2.3	P1
BY.45 ¹	Kaplanan ürünlerin soğutulması ambalajlama ünitesine gönderilmesini göstererek açıklar.	H.2.5	2.3	P1
*BY.46	Ambalajlama ünitesine gelen ürünün reçeteye göre ambalajlamaya uygun olup olmadığını tespit eder.	I.1.1	2.4	P1
BY.47	Ambalaj malzemelerinin ürün çeşidine uygun olup olmadığını tespit eder.	I.1.2	2.4	P1
BY.48	Ambalajlamaya uygun olmayan ürünler için ilgili prosedürleri uygular.	I.1.3	2.4	P1
BY.49	Makine ayarlarının (çene sıcaklığı, basım ayarları, hız kontrolü vb.) ürün çeşidine uygun olup olmadığını tespit eder.	I.1.4	2.4	P1
BY.50 ¹	Uygun olmayan makine ayarlarının nasıl düzeltildiğini göstererek açıklar.	I.1.5	2.4	P1
BY.51	Ambalajlama uygun ürünlerin ve ambalaj malzemelerinin beslemesini takip eder.	I.2.1	2.4	P1
BY.52	Talimatta belirtilen miktarda ürünün ambalaj üzerine ya da içine gelip gelmediğini tespit eder.	I.2.2	2.4	P1
BY.53	Ambalajma işlemlerinin ambalajlama standartlarına uygun olup olmadığını tespit eder.	I.2.3-4	2.4	P1
BY.54	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların doğru olarak yapılıp yapılmadığını tespit eder.	I.2.5	2.4	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.55 ¹	Tespit edilen uygunsuzluklara uygulanan işlemleri göstererek açıklar.	I.2.6	2.4	P1
BY.56	Ambalajlanmış ürünlerin depoya sevk edilmesini sağlar.	I.2.7	2.4	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

(¹) Performansa dayalı sınav esnasında senaryolar üzerinden adayı açıklamaya yönlendiren sorular sorularak da aday ölçülebilir. Bu durumda, aday verdiği sözlü cevaplar üzerinden değerlendirilir.



YETERLİLİK EKLERİ

EK 1: Ulusal Yeterlilik Hazırlama Ekibi ve Teknik alışma Grubu yeleri

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih- Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Aybüke Bengü ZMUTAF	2015, Gazi niversitesi, alışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Lisans,	2015 - Devam Ediyor - z Gıda-İş MESYEB İktisadi İşletme Müdürü
2.	Sinan zen DALGIÇ	2017, Gazi niversitesi alışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Lisans, 2019 Kastamonu Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Y. Lisans	2018 - Devam Ediyor - z Gıda-İş MESYEB Kalite Yönetim Temsilcisi
3.	H. İrfan DEMİRİYOL	1977, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi 1981, Süt Tek ABD, Doktora	2019-devam ediyor, Omya Ař, Gıda işleme ve katkılarının uluslararası ticareti 2012-2018 Meta Gıda, Gen. Md 2010-2012 lker Bisküvi, Gen. Md 2006-2010 lker ikolata, Gen. Md 2000-2005 Tamek Konserve Ař, Genel Md 1999-2000 Fine Foods Gıda, Fab. Md 1992-1999 nc gıda, Ege Konserve Genel Md 1987-1992 Ege Konserve, Fab. Md 1986-1987 Pınar Süt, Ar GE 1982-1985 Tukaş Süt, Kalite Kontrol Md
4.	Ekin MUTLU	2018, Bilkent Üniversitesi, İşletme, Lisans	2020 – Devam Ediyor – z Gıda-İş MESYEB Belgelendirme Birim Sorumlusu
5.	M. Ali Ahmet ERTEKİN	2015, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İş Sağlığı ve Güvenliği Y.Lisans 2001, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Teknik Eğitim Fakültesi, Teknik ğretmenlik	2011 – Devam Ediyor, lker ikolata Sanayi A.ř., retim Formeni
6.	Metin AKTAş	1995, İstanbul İmam Hatip Lisesi	2005 – Devam Ediyor, lker ikolata Sanayi A.ř., retim İşçisi
7.	Muharrem AKAR	2012, İstanbul Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği, Y.Lisans 2007, Atatürk Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği, Lisans	2013 – Devam Ediyor, lker ikolata Sanayi A.ř., Vardiya şefi 2011-2013 CCC Gıda, Vardiya şefi 2010-2011 şölen A.ř., üretim şefi 2009-2010 Nazlı Gıda, retim-Arge Müh.
8.	Eyyüp ONAT	1987, H.. Fen.Bil.Ens. (İstatistik), Y.Lisans 1983, H.. Fen.Fak. (İstatistik), Lisans	2016 – devam, ediyor, MYK, Moderatör 2010-2016, UMS-UY Moderatrlk ve l. Değ. Uzmanı 1983-1997 ÖSYM, B.Sayar Programcı, l.Değ.Uzmanı
9.	İlnur KÖSTEK	1992. Gazi Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fak. (ocuk Gel. Ve Ev Ekon. Eğitimi Bölümü Aile Ekon.	1992-Devam Ediyor – Zeynep Salih Alp Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

		Ve Beslenme Öğretmenliği Programı), Lisans	
10.	Sümeyye Aybike KÖKSAL	2020, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fak. (Gıda Mühendisliği), Lisans 2021 – Devam Ediyor, Ankara Üniversitesi, 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 İstene Kişi, Kurum ve Kuruluşlar

- 1- Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 2- Adıyaman Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 3- Adıyaman Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
- 4- Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 5- Adnan Menderes Üniversitesi, Çine Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
- 6- Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 7- Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 8- Amasya Üniversitesi, Suluova Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
- 9- Ana Gıda
- 10- Anı Bisküvi Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş
- 11- Ankara Sanayi Odası (ASO)
- 12- Ankara Ticaret Odası (ATO)
- 13- Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 14- Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 15- Aytaç Dış Ticaret ve Sanayi A.Ş
- 16- Bifa Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş
- 17- Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği
- 18- Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 19- Cici Çikolata Sanayi ve Ticaret A.Ş
- 20- Cumhuriyet Üniversitesi Gürün Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
- 21- Cumhuriyet Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 22- Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 23- Çankırı Karatekin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 24- Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 25- Devlet Personel Başkanlığı
- 26- Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
- 27- Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO)
- 28- Ege İhracatçı Birlikleri
- 29- Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 30- Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 31- Eti Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş
- 32- Gıda Güvenliği Derneği
- 33- Gıda Mühendisleri Odası
- 34- Gıda Perakendecileri Derneği
- 35- Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 36- Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
- 37- Hazal Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş
- 38- İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 39- İstanbul Ticaret Odası (İTO)
- 40- İzmir Ekonomi Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 41- Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 42- Kent Gıda

- 43- Kırklareli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 44- Kırklareli Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
- 45- Konya Sanayi Odası
- 46- Konya Şeker Sanayi ve Ticaret A.Ő
- 47- Küçük ve Orta lekli ŐŐletmeleri GeliŐtirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)
- 48- Mabel ikolata
- 49- Melodi ikolata
- 50- Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 51- Misbis Gıda Sanayi ve Tic. A.Ő
- 52- Müstakil Sanayi ve ŐŐadamları Derneği (Msiad)
- 53- Nestle ikolata
- 54- NevŐehir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 55- Oba Yağ
- 56- Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 57- Orkide Sıvı Yağ
- 58- Ortadoğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 59- z Gıda-Ő Sendikası Mesleki Yeterlilik ve Belgelendirme Merkezi İktisadi ŐŐletmesi
- 60- z Tütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı ŐŐileri Sendikası (z Gıda-Ő)
- 61- Pelit Pastacılık ve Gıda Sanayi A.Ő
- 62- Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 63- Saray Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ő
- 64- Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 65- Selçuk niversitesi, mra Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
- 66- Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 67- Őekerli Mamul Sanayicileri Derneği (Őimad)
- 68- ŐimŐek Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ő
- 69- Őölen Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ő
- 70- T.C. Aile, alıŐma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı ŐŐ Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü
- 71- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
- 72- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu ğrenme Genel Müdürlüğü
- 73- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
- 74- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
- 75- T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Verimlilik Genel Müdürlüğü
- 76- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
- 77- T.C. Ticaret Bakanlığı Esnaf ve Sanatkrlar Genel Müdürlüğü
- 78- TARİŐ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım SatıŐ Kooperatifleri
- 79- Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 80- Tüketicisi Yararına AraŐtırma Derneği (TYADER)
- 81- Türk Sanayicileri ve ŐŐadamları Derneği (TŐİAD)
- 82- Türkiye Esnaf ve Sanatkrları Konfederasyonu (TESK)
- 83- Türkiye Gıda Sanayi ŐŐverenleri Sendikası (TGİŐ)
- 84- Türkiye Gıda ve Őcecek Sanayi Dernekleri Federasyonu
- 85- Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)
- 86- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
- 87- Türkiye Ő Kurumu (Ő ve Meslek DanıŐmanlıđı Dairesi Başkanlığı)
- 88- Türkiye ŐŐi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRK-ŐŐ)
- 89- Türkiye ŐŐveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
- 90- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
- 91- Türkiye Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO)
- 92- Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB)
- 93- Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 94- Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
- 95- lker Gıda San. A.Ő.
- 96- Yonca Gıda Sanayi A.Ő
- 97- Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ő
- 98- Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı

99- Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

EK 3: MYK Sektör Komitesi yeleri ve Uzmanlar

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar Borsalar Birliği)
Musa ARIK,	Başkan vekili (Türkiye Esnaf ve Sanatkrları Konfederasyonu)
Betül Canan ÖZKAHRAMAN,	ye (alışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Dr. Balkır ZNL,	ye (Milli Eğitim Bakanlığı)
Burak YANIKOğLU,	ye (Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Nihal Ayşe MORTEPE	ye (Tarım ve Orman Bakanlığı)
Damla Ebru AKTAŐ,	ye (Ticaret Bakanlığı)
Dr. Aybuke CEYHUN SEZGİN,	ye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Aybuke ZMUTAF,	ye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Tarık KORKMAZ,	ye (Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
İrfan DEMİRİYOL,	ye (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)
Ahmet Müfit ENGİZ,	ye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Dilek TORUN ALACA,	ye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Ayşe Gülçin AKBIYIK,	Uzman (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Yaprak AKÇAY ZİLELİ,	Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

EK 4: MYK Yönetim Kurulu yeleri

Adem CEYLAN,	Başkan (alışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,	ye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Dr. Recep ALTIN,	ye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Bendevi PALANDÖKEN,	ye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	ye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOğLU,	ye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)