



ULUSAL MESLEK STANDARDI

**KAPLAMA OPERATÖRÜ (DRAJE)
SEVİYE 4**

REFERANS KODU / 14UMS0460-4

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/ 14.12.2014 - 29205

Meslek:	KAPLAMA OPERATÖRÜ (DRAJE)
Seviye:	4^I
Referans Kodu:	14UMS0460-4
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	TÜRKİYE GIDA SANAYİİ İŞVERENLERİ SENDİKASI (TÜGİS)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Gıda Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:	19.11.2014 Tarih ve 2014/80 Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	14.12.2014 - 29205
Revizyon No:	00

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye dört (4) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ALERJEN MADDELER: Yenildiği, bulunduğu ya da dokunulduğu takdirde, vücutta immün sistem tarafından antijeni tanınarak, alerjik tepkiye sebep olup, antikor ürettiren maddeleri,

ARAŞTIRMA GELİŞTİRME FAALİYETİ (ARGE): Araştırma ve geliştirme, kültür, insan ve toplumun bilgisinden oluşan bilgi dağarcığının artırılması ve bunun yeni süreç, sistem ve uygulamalar tasarlamak üzere kullanılması için sistematik bir temelde yürütülen yaratıcı çalışmaları, çevre uyumlu ürün tasarımı veya yazılım faaliyetleri ile alanında bilimsel ve teknolojik gelişme sağlayan, bilimsel ve teknolojik bir belirsizliğe odaklanan, çıktıları özgün, deneysel, bilimsel ve teknik içerik taşıyan faaliyetleri,

AROMA: Olduğu haliyle tüketilmesi amaçlanmayıp koku veya tat vermek ya da gıdaların sahip olduğu koku veya tadı kuvvetlendirmek ya da değiştirmek amacıyla gıdalara ilave edilen ürünleri,

BRİKS/KURU MADDE: Suda çözünen kuru madde oranını veya çözelti içeriğindeki yüzde şeker miktarını ifade eden birim değeri (kuru madde),

ÇAPAK: Yarı mamulün yüzeyindeki pürüzlülüğü,

ÇEKİRDEK (NÜVE): Draje üretiminde kullanılacak sakız, çikolata, kuruyemişler, meyve şekerlemeleri vb. maddeleri,

ÇÖZELTİ: Çözünen maddenin su veya başka bir çözücü içerisinde çözünmesi ile hazırlanan homojen karışımı,

DEBİ: Şeker şurubunun veya akışkan katkı maddelerinin aktığı ekipmanın herhangi bir kesitinden birim zamanda geçen akışkan hacmini (birim zamandaki akış miktarı),

DOZAJLAMA: Reçete ve standartta belirtilen miktar ve sürede malzeme eklemeyi,

DRAJE: Belirlenen bir çekirdeğin (çikolata, kuruyemiş, meyve şekerlemeleri vb.) şeker ve çikolata ile kaplanması ile elde edilen ürünü,

FİRE: Engellenemeyen kayıp ürünü,

GIDA: Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbî ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psitotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi,

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,

HAMMADDE: Aroma vericiler, gıda katkı maddeleri, gıda enzimleri ve bileşik bileşenin herhangi bir bileşeni de dâhil olmak üzere, bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan herhangi bir maddeyi veya ürünü,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

ISKARTA: Normal üretim standardında olmayan, geri dönüşümü yapılan ürünü,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

KAPLAMA: Belirlenen çekirdeğin (çikolata, kuruyemiş, meyve şekerlemeleri vb.) renklendirme, aroma verme ve parlatma amacı ile şeker ve/veya çikolata ile işlem görmesini,

KAPLAMA MALZEMESİ: Kaplama amaçlı; renklendirme, aroma verme ve parlatma işlemlerinde kullanılan malzemeyi,

KATKI MADDESİ: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan; gıdaya dayanıklılık, yoğunluk, renk vermek için katılan, besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeyi,

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,

KRİTİK KONTROL NOKTALARI: Şekerleme ürününün 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,

MASTAR: Şekerlerin şeklini ve büyüklüğünü kontrol etmek için kullanılan bir aracı,

PARLATICI: Ürünün mat bir halden parlak hale gelmesi için kullanılan katkı maddesini,

PLC (OPERATÖR PANELİ) (PROGRAMLANABİLİR LOJİK KONTROL): Makineyi çalıştırmak, ayarlamak, gözlemlemek için kullanılan ara yüz paneli veya kontrol ünitesini,

PORTÖR: Hastalık etkeni mikroorganizmayı kendisinde hastalık belirtileri oluşturmayacak şekilde taşıyan kişiyi,

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

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

REFRAKTOMETRE: Her ortamın kırılma indisinin farklı olması prensibini kullanarak, yüzdesel konsantrasyon, kuru madde ve madde miktarı gibi tayinleri yapmaya yarayan bir analiz cihazını,

RENKLENDİRİCİ: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdalarda ana bileşen olarak kullanılmayan, gıdaya renk artırıcı veya renk düzenleyici olarak katılan maddeleri,

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

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

SAKIZ: Sakız mayası, diğer bileşenler, izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile tekniğine uygun olarak şekerli veya şekerli olmayan hazırlanan ürünleri ifade eder. Sakız mayası; gıdaya uygun elastomer, reçine, vinil polimer, parafin, mikrokristalize vaks, bitkisel yağ ve izin verilen katkı maddeleri ile tekniğine uygun olarak hazırlanan ürünü,

STOK TANKI: Kaplama çözeltisinin kullanıma hazır halde bekletildiği yeri,

ŞEKER: Sakızların hazırlanmasında kullanılan, sakkaroz, glukoz, fruktoz, glukoz şurubu, fruktoz şurubu veya invert şeker şurubunu,

ŞEKERLEME: Şeker ve glikozun veya sadece şekerin pişirilmesinden sonra sitrik asit, tartarik asit veya potasyum bitartarat ilave edilerek kestirilmesi sonucu oluşan hamura, üretilecek ürünün çeşidine göre süt, süt tozu, jelatin, yağ ve aroma gibi maddelerin eklenmesi ve şekillendirilerek ambalajlanması sonucu elde edilen gıda maddelerini,

ŞURUP: Muhtelif konsantrasyonlardaki şeker-su karışımlarını,

TATLANDIRICI: Diğer gıda katkı maddeleri veya gıda bileşenlerini içerebilen ve son tüketiciye şeker ikamesi olarak satışı amaçlanan izin verilmiş tatlandırıcı preparatları,

ÜRETİM TAKİP FORMU: Yapılan üretimin performansını kontrol etmek için kullanılan bir form çeşidini,

ÜRÜN: Hammaddelerin çeşitli işlemlerden geçirilerek bir araya getirilmesiyle oluşturulan yeni bir bütünü (meslek standardı içeriğinde; sert, yumuşak ve jelli şekeri),

VAKUM: Nihai nemin elde edilmesi için süreç gereği ısı işlem sırası/sonrasında uygulanan üründen nemin uzaklaştırılması işlemini,

VİZÖR: Kullanan kişinin sıçrama, yanma, çarpma gibi fiziksel tehlikelerden korunduğu, yüzü örten kişisel koruyucu ekipmanı,

YARDIMCI MALZEME: Bir ürünün hazırlanmasında hammadde dışında kullanılan malzemeyi,

YARI MAMUL: Daha önceden üretim sürecine girmiş veya üretilmekte olan fakat kullanılabilir mamul haline gelmemiş maddeleri

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	8
2. MESLEK TANITIMI	9
2.1. Meslek Tanımı	9
2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	9
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler	9
2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat	9
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları	9
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler	10
3. MESLEK PROFİLİ	11
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	11
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman	22
3.3. Bilgi ve Beceriler	22
3.4. Tutum ve Davranışlar	23
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	24

1. GİRİŞ

Kaplama Operatörü (Draje) (Seviye 4) ulusal meslek standardı 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan 5/10/2007 tarihli ve 26664 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının Hazırlanması Hakkında Yönetmelik 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 Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) tarafından hazırlanmıştır

Kaplama Operatörü (Draje) (Seviye 4) ulusal meslek standardı, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Kaplama Operatörü (Draje) (Seviye 4) iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenliği sistemleri çerçevesinde; kaplama malzemelerini hazırlayan, kaplama makinesini hazırlayarak çekirdeği kaplayarak draje haline getiren ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

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

2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

4857 sayılı İş Kanunu

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

Çalışanların Gürültü İle İlgili Risklerden Korunmalarına Dair Yönetmelik

Hazırlama, Tamamlama ve Temizleme İşleri Yönetmeliği

İlkyardım Yönetmeliği

İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği

İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetleri Yönetmeliği

İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik

Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik

Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliği

Makina Koruyucuları Yönetmeliği

Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği

Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği

Ayrıca, iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük, yönetmelik ve diğer mevzuata uyulması esastır.

2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

6356 sayılı Sendikalar ve Toplu İş Sözleşmesi Kanunu

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

Gıda Hijyeni Yönetmeliği

Hijyen Eğitimi Yönetmeliği

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

2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Kaplama Operatörü (Draje) (Seviye 4) gıda sektöründe, draje ürünleri üretimi yapan işletmelerin kaplama sistemlerinin bulunduğu kapalı, gürültülü ve kokulu ortamlarda, uzun

süre ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur. Gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı ortamlarda çalışır.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren iş kazası ve meslek hastalığı riskleri bulunmaktadır. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler

Kaplama Operatörü (Draje) (Seviye 4) mesleğini icra eden kişinin yasal ve zorunlu sağlık muayenesinin yapılmış ve hijyen eğitimi almış olması gerekmektedir.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemleri almak (devamı var)	A.1	İSG talimatlarını uygulamak	A.1.1	İşverenin talimatları doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.
				A.1.2	İşyerindeki araç, gereç, tehlikeli madde ve diğer üretim araçlarını ve bunların güvenlik donanımlarını kurallara uygun şekilde kullanır.
				A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine göre kendisine sağlanan KKD'yi (eldiven, gözlük, vizör, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık v.b.) kullanarak uygun ortamsal düzenlemeleri yapar/yapılmasını sağlar.
				A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike ve riskleri, yaşanan ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak İSG ile ilgili birim ile paylaşır.
				A.1.5	Risk değerlendirmesi çalışmalarında İSG ile ilgili görüşlerini risk değerlendirmesi ekibine sunar.
				A.1.6	İş sürecinde uygulanacak İSG kurallarına ilişkin düzenlenen eğitimlere katılır.
		A.2	Acil durum talimatlarını uygulamak	A.2.1	Acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirlere uyar.
				A.2.2	Acil durumun giderilmesi için, işveren ile işyeri dışındaki ilgili kuruluşlardan olay yerine intikal eden ekiplerin talimatlarına uyar.
				A.2.3	Acil durumlar sırasında kendisinin ve çalışma arkadaşlarının hayatını tehlikeye düşürmeyecek şekilde davranır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemleri almak	A.3	Atık takibi yapmak	A.3.1	Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatına uygun önlem alır.
				A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne (kâğıt, plastik, cam, evsel, kimyasal, sağlığa zararlı ürün atıkları) göre tasnif eder.
				A.3.3	Ürün hammaddesi, katkı maddeleri ve kimyasalların dökülmesi durumunda kimyasal atıklar talimatına uygun önlemleri uygular.
				A.3.4	Önlem aldığı kimyasal atıkları koyduğu kapların üzerini etiketleyerek atık ile ilgili birime teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	İş organizasyonu yapmak	B.1	Vardiya değişimi yapmak	B.1.1	Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır.
				B.1.2	Vardiya değişimi öncesindeki vardiyanın devam eden-tamamlanan iş, makinenin durumu, çalışma ortamının durumu, ürünün kaplanmasıyla ilgili kritik konular, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda yazılı/sözlü bilgilendirme yapar.
		B.2	İş planlaması yapmak	B.2.1	Aldığı iş emrine ve reçete bilgilerine göre gerektiğinde kaplama için belirlenen miktardaki hammadde ve yardımcı malzemeyi prosedürüne uygun olarak temin eder.
				B.2.2	Kaplama sonrası beslemesi gereken üretim hatlarını durdurmayacak şekilde kaplama sürecini (ürün değişimi, aroma-boya hazırlığı, bakım-onarım, vb.) devam ettirir.
		B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını yapmak	B.3.1	Üretim takip formu ve raporu, ürün izlenebilirlik formu, makine formları, temizlik takip formu, gibi rapor ve formları tutar.
				B.3.2	Tuttuğu rapor ve formların arşivlemesini yapar/yapılmasını sağlar.
		B.4	Kaplama sisteminin bakım ve onarım faaliyetlerine destek vermek	B.4.1	Sistem ekipmanlarında (gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma, titreme, ses, vb) oluşabilecek durumları takip ederek yetkisi dâhilindekileri düzeltir, dâhilinde olmayanları ise yetkililere iletir.
				B.4.2	Sistem ekipmanlarının günlük bakım ve temizliklerini talimatlarına uygun olarak yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Gıda güvenilirliği, kalite ve verimlilik işlemlerini yürütmek (devamı var)	C.1	Üretimde hijyen kurallarını uygulamak	C.1.1	İş süreçlerinde uygulanacak kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği kurallarına ilişkin düzenlenen eğitimlere katılır.
				C.1.2	İş süreçlerinde; kişisel hijyen önlemlerini alma, parfüm, takı kullanmama, plastik kalem kullanmama, açık yara ile çalışmama, özel iş giyimi, gibi önlemleri uygular.
				C.1.3	Bulaşıcı nitelikteki sağlık sorunlarını iş yeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.
				C.1.4	Depodan alınan hammaddelerin ambalaj takibini (üretim sahasına alınmadan dış ambalajın çıkarılması, tahta palet kullanmama vb.) yaparak ambalajları ürüne karışmayacak şekilde açar.
				C.1.5	Kullandığı ekipmanların (aroma karıştırıcı mikser, kaplar vb.) talimatına göre temizlenmesini ve kapların tanımlandığı şekilde kullanımını sağlar.
				C.1.6	Alerjen maddelerin kullanımında talimatında belirlenen kullanım önlemlerini uygular.
				C.1.7	Hammadde kapları ve ambalajlarının zeminle temas etmemesini sağlar.
				C.1.8	Hijyenik ortamı bozacak canlıların çalışma ortamına girmesini önlemeye yönelik önlemleri alır.
				C.1.9	Kaplama sistemi ekipman ve parçalarının kirlilik kaynaklarını tespit ederek uygun yöntem ve maddelerle giderir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Gıda güvenilirliği, kalite ve verimlilik işlemlerini yürütmek	C.2	Kritik kontrol noktalarının takibini yapmak	C.2.1	İşletme özelliği ve üretim parametrelerine göre kritik kontrol noktalarını kontrol eder.
				C.2.2	Yaptığı kontrollerde belirlediği sapmaları, prosedür ve talimatlarına uygun olarak giderir.
				C.2.3	Üretim sürecinde ve sistemindeki kritik kontrol noktalarına, kendisi ve diğer görevli personel dışında müdahale edilmesini önler.
		C.3	Üretim sahasının temizlik ve düzenini sağlamak	C.3.1	Kullanılan ekipman ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirlenen koşullarda bulundurur.
				C.3.2	Kaplama ünitesinin bulunduğu sahayı ve ekipmanları talimatına uygun düzende temizler/temizlenmesini sağlar.
		C.4	Üretimin verimliliğini sağlamak	C.4.1	Üretimde kullanılan enerji, hammadde ve yardımcı malzemelerin doğru miktar/değerde kullanılmasını sağlar.
				C.4.2	İş emrinde talep edilen ürün miktarını, makinenin kapasitesi ve belirlenen süre için belirlenen hedefe göre kaplama yapar.
				C.4.3	Kaplama sürecinde ıskarta ürün için belirlenen eşiğin aşılmamasını sağlar.
		C.5	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı vermek	C.5.1	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkları gözlemlerine göre belirleyerek düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirerek işletme prosedürlerine göre bildirir.
				C.5.2	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, ilgili biriminin yönlendirmelerine göre kaplama yaparak kaplama önerilerinin ilgili birime iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Kaplama malzemesi hazırlamak	D.1	Kaplama çözeltisi hazırlamak	D.1.1	Kaplama malzemesini reçeteye uygun miktarda alır.
				D.1.2	Kaplama malzemesini eritme tankına alarak sıvı hale getirir.
				D.1.3	Sistemin enerjisini açarak tankın talimatta belirlenen değere gelmesini sağlar.
				D.1.4	Reçeteye uygun olarak çözeltinin tartılan hammadde (şeker, su, çikolata vb.) ve katkı maddelerini (renklendirici vb.) tanka ilave eder.
				D.1.5	Çözelti talimatta belirtilen değere erişince enerjiyi kapatır.
				D.1.6	Uygun yöntemler (refraktometre vb.) ile çözeltideki kuru madde (briks vb.) miktarının talimattaki değere uygunluğunu kontrol eder; uygun olmaması durumunda talimata uygun olarak hammadde ve katkı maddelerini ilave eder.
				D.1.7	Kuru madde miktarı uygun ise çözelti stok tankına alınmasını sağlar.
		D.2	Aroma hazırlamak	D.2.1	Karışıma girecek hammadde ve yardımcı malzemelerin reçete ile etiketini karşılaştırarak doğruluğunu kontrol eder.
				D.2.2	Reçetede tanımlanmış aromaları, aromaya özgü sınıflandırılmış özel kaba belirtilen miktarlarda koyarak uygun aletle karıştırır.
				D.2.3	Hazırlanan aroma karışım kabının üzerine tanımlı etiketini hazırlayarak yapıştırır.
				D.2.4	Hazırlanan aroma karışım kabı tanımlı ve ağzı kapalı olarak makinenin yanında, koruma koşullarına uygun şekilde muhafaza eder.
		D.3	Parlatıcı hazırlamak	D.3.1	Kullanılacak parlatma maddesi hazır karışım halinde değilse, reçetede tanımlanan hammaddelerini (yağı ve bal mumu) belirli bir sıcaklıkta fiziksel parçalama işlemi yaparak hazırlar.
				D.3.2	Hazır karışım halinde ise kullanacağı miktardaki parlatıcıyı tartarak hazırlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Kaplama makinesini ayarlamak	E.1	Makinenin çalışırılığını kontrol etmek	E.1.1	Makinenin hava giriş ve sıcaklık derecesini ve nemini göstergelerden kontrol eder.
				E.1.2	Makineyi çalışır konuma getirerek ilgili ekipmanların çalışıp çalışmadığını kontrol eder.
				E.1.3	Çözelti/şurup stok tanklarının cidar sıcaklıklarını göstergelerden kontrol eder.
				E.1.4	Makineye hava giriş ve çıkış basıncını kontrol eder.
				E.1.5	Hava filtrelerinin temizliğini kontrol eder.
		E.2	Hattın temizliğini kontrol etmek	E.2.1	Sistem otomatikse temizleme reçetesini seçerek hattın temizlenmesini sağlar.
				E.2.2	Sistem otomatik değilse, hattın temizlenmesi gereken dozajlama hazneleri, üretim bandı, kazanlar vb. parçalarını; talimatına uygun yöntem ve temizleyiciler kullanarak temizler.
		E.3	Makine ayarlarını yapmak	E.3.1	Çalışılacak ürün çeşidine göre doğru reçeteyi sisteme elle veya otomatik olarak girer/seçer.
				E.3.2	Seçtiği reçetenin iş emrine uygunluğunu ve karışımın reçeteye uygunluğunu kontrol eder.
				E.3.4	Otomatik sistemde iş emrinde verilen dozajlama değerlerini PLC'ye girer.
				E.3.5	Manuel sistemde dozajlamayı, reçetedeki /iş emrindeki değerlere göre ayarlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Kaplama yapmak (devamı var)	F.1	Çekirdeği kaplamaya hazırlamak	F.1.1	Yüklenecek yarı mamulün etiketini ve tat kontrolünü yaparak reçetede tanımlanan ürünle aynı olup olmadığını teyit eder.
				F.1.2	Makinenin kaplama haznesine talimatta belirtilen/kapasiteye uygun miktardaki yarı mamulü yükler.
				F.1.3	Yarı mamulün özelliğine göre makineyi yüksek devirde çalıştırılarak çapaklarının kırılmasını sağlar.
				F.1.4	Makinenin devir hızını düşürüp hava vererek çapakları temizlenen yarı mamulü soğutur.
		F.2	Kaplama malzemesini hazneye yüklemek	F.2.1	Stok tankının sıcaklığını ürün çeşidine uygun talimatlarda belirtilen değere getirir.
				F.2.2	Çözelti, çikolata vb kaplama malzemesinin stok tankına alınmasını sağlayarak sıcaklığının reçeteye/talimatlara uygunluğunu kontrol eder.
		F.3	Çekirdeğin uygunluğunu kontrol etmek	F.3.1	Makineyi çalıştırarak çekirdeğin kaplama işlemini başlatır.
				F.3.2	Kaplanan çekirdeğin kaplama malzeme miktarının yeterli olup olmadığını otomasyon sistemindeki parametre değerlerinden kontrol eder.
				F.3.3	Kaplanan çekirdeğin kaplama malzemesinin fiziksel veya otomasyon sistemdeki parametre değerlerinden kontrol eder.
				F.3.4	Fiziki olarak kaplanan çekirdeğin yüzeyine çözeltilerin tamamen dağılıp dağılmadığını kontrol ederek bulaşmanın veya kurumunun yeterliliğini değerlendirir.
				F.3.5	Otomasyon sistemlerde makinenin hava giriş hızının ve sıcaklığının ve neminin talimattaki değerlere uygun olup olmadığını kontrol ederek kurumunun yeterliliğini değerlendirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Kaplama yapmak (devamı var)	F.4	Drajenin kontrolünü yapmak	F.4.1	Drajeyi uygun yöntemlerle tartarak reçetede belirlenen kaplama yüzdesine uygunluğunu ve uygun olmaması durumunda ise çalışma değerlerinin reçeteye uygunluğunu kontrol eder.
				F.4.2	Drajenin çeşidine göre ebadını ölçerek reçetede belirlenen ölçülere uygunluğunu kontrol eder.
		F.5	Drajeye aroma/renglendirici vermek	F.5.1	Reçetede tanımlanmış miktardaki aroma maddesini ve renglendiriciyi çözelti/çikolata vb. kaplama malzemesini belirtilen sürede karıştırır.
				F.5.2	Reçetede belirtilen dozajdaki uygun yöntem (püskürtme vb.) ile aromanın drajenin üzerine bulaşmasını sağlar.
				F.5.3	Toz halindeki aromaları toz haznesinden püskürterek ya da elle draje üzerine bulaşmasını sağlar.
		F.6	Drajeyi parlatmak	F.6.1	Parlatılacak drajenin kurumuş, nemsiz, soğuk ve yüzeyinin düzgün olup olmadığını kontrol eder.
				F.6.2	Parlatılacak drajenin istenilen kurulukta ve sıcaklıkta olması için ortam koşullarını/makinenin ayarlarını düzenler.
				F.6.3	Otomasyon sistemde parlatma öncesi reçetede belirtilen uygun değerlere (makine devri, sıcaklık, nem) getirir.
				F.6.4	Parlatıcıyı drajenin üzerine püskürtme yoluyla veya elle yedirir.
				F.6.5	Otomasyon sistemde parlatıcıyı drajeye yedirdikten sonra reçetede belirtilen süreye uygun olarak makinenin hava giriş çıkış değerlerini ayarlar.
				F.6.6	Drajenin yüzeyinde parlatıcı kalıntısı olup olmadığını ve yüzey kuruluşunu kontrol ederek istenilen parlaklıkta olup olmadığını değerlendirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Kaplama yapmak	F.7	Drajeyi ambalajlamaya teslim etmek	F.7.1	Sistem otomatikse; makinenin boşaltma kapaklarını açarak parlama işlemi tamamlanan drajenin bant üzerine gelmesini sağlar, sistem otomatik değilse; parlatılmış drajeyi belirlenmiş araç gereçler ile makinenin haznesinden alır.
				F.7.2	Sistem otomatikse; bant üzerindeki drajeyi tanımlanmış delikli sepetlere alarak sepetleri tartıp draje bilgi etiketini palet üzerine yapıştırılarak dinlendirir.
				F.7.3	Makine haznesinden uygun ekipmanlar ile alınıp tanımlanmış draje bilgi etiketini palet üzerine yapıştırarak uygun ortam koşullarında dinlendirir.
				F.7.4	Dinlendirilen drajenin standartlarında (renginde, yapısında, parlaklığında çatlama vb.) değişiklik olup olmadığını kontrol eder, gözlenen olumsuz durumları ilgili birime bildirir.
				F.7.5	Kontrolünü yaptığı standarda uygun drajeleri ambalajlamaya teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	G.1	Yardımcı operatör ve aslarını yetiştirmek	G.1.1	Yardımcı operatör ve aslarının bilgi-beceri eksikliklerini tespit eder.
				G.1.2	Kaplama yapma, iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde aktarır.
				G.1.3	Yardımcı operatör ve aslarına refakat ederek tüm süreçte gözleyerek, uygulatarak, hatalarına ilişkin uyarılarda bulunarak öğrendiklerini pekiştirmesine yardımcı olur.
		G.2	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	G.2.1	Mesleğe ilişkin eğitimleri takip ederek katıldığı eğitimlerden aldığı belgeleri muhafaza eder.
				G.2.2	Meslek ve sektördeki yeni alet, araç-gereç, yeni yöntem, yeni sistem gibi teknolojik gelişmeleri süreli yayınları, internet, dergi vb. yollarla takip eder.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Anahtar çeşitleri (alyan, tornavida, boru anahtarları vb.)
2. Basıncılı su tabancası
3. Bilgisayar
4. Farklı özellikteki kaplar (aroma/renklendirici kabı, delikli kasa vb.)
5. İletişim araçları (telefon, telsiz vb.)
6. Kaplama makine ve ekipmanı
7. Kişisel koruyucu donanımlar (eldiven, gözlük, vizör, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık vb.)
8. Kronometre
9. Kumpas
10. Mastar
11. Mikser
12. Nem ölçme cihazı
13. Refraktometre
14. Tartım ekipmanı
15. Temel el aletleri (çekiç, pense vb.)
16. Temizlik ekipmanları (fırça, süpürge, temizlik bezi, spatula vb.)
17. Termometre
18. Transpalet

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Araç gereç ve ekipman bilgisi
2. Bilgisayar okuryazarlığı
3. Çevre mevzuatı ve çevre koruma bilgisi
4. Ekip içinde çalışma becerisi
5. Farklı koku ve tatları ayırt etme becerisi
6. Gıda mevzuatı bilgisi
7. Gözlem yapma becerisi
8. Hijyen bilgisi
9. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
10. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
11. Kaplama (draje) teknolojisi bilgisi
12. Kaplama malzeme bilgisi
13. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
14. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
15. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
16. Mesleki terimler bilgisi
17. Öğrenme ve öğrendiğini aktarma becerisi
18. Ölçme, kontrol ve dozajlama bilgi ve becerisi
19. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
20. Süreç izleme becerisi

21. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
22. Temel düzeyde el (ince motor) becerisi
23. Temel düzeyde elektrik ve elektronik bilgisi
24. Temel düzeyde Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Uygulamaları bilgi ve becerisi
25. Temel düzeyde ilkyardım bilgi ve becerisi
26. Temel düzeyde mekanik bilgisi
27. Temel düzeyde pnömatik bilgisi
28. Temel düzeyde problem çözme becerisi
29. Zamanı verimli kullanma becerisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Astlarını yetiştirmede destekleyici olmak
4. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre koruma kurallarına duyarlı olmak
7. Gıda güvenilirliği kurallarına uygun davranmak
8. Hijyen kurallarına uygun davranmak
9. İSG kurallarına önem vermek
10. Kaynak kullanımında verimli olmak
11. Kişisel bakımına özen göstermek
12. Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak
13. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
14. Mesleki olarak kendini geliştirmeye önem vermek
15. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
16. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
17. Uyarı ve eleştirilere açık olmak

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

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

Ölçme ve değerlendirme yöntemi ile uygulama esasları bu meslek standardına göre hazırlanacak ulusal yeterliliklerde detaylandırılır. Ölçme ve değerlendirme ile belgelendirmeye ilişkin işlemler 30/12/2008 tarihli ve 27096 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliği çerçevesinde yürütülür.

Ek: Meslek Standardı Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar

1. Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi

Prof. Dr. Ahmet Fahri ÖZOK, Danışman, Öğretim Üyesi, Okan/İstanbul Teknik Üniversiteleri, Endüstri Mühendisliği Bölümü

ÖZNUR BUZBAŞ, Proje Koordinatörü, Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)

Hayrünnisa SALDIROĞLU, Danışman, Moderatör, EDUSER Danışmanlık

Selcen AVCI, Danışman, Moderatör, EDUSER Danışmanlık

2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

Sinan KÖSEOĞLU, İş ve Süreç Geliştirme Müdürü, Continental Confectionery Company Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Ufuk KAYGUSUZ, Vardiya Şefi/Gıda Mühendisi, Continental Confectionery Company Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Nurettin PİLAVCILAR, Kaplama Operatörü, Continental Confectionery Company Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Vedat DEĞİRMENCİ, Üretim Mühendisi, Mondeléz International (Kent Gıda)

Yılmaz SİNEKOĞLU, Kaplama Operatörü, Mondeléz International (Kent Gıda)

3. Görüş İstenen Kurum ve Kuruluşlar

Kervan Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Kent Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Mondelez International)

Haribo

Nestle

Şölen Çikolata

CCC Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Elit Çikolata ve Şekerleme San. Tic. A.Ş.

Mentos-Perfetti Van Melle

Elvan Şeker Fabrikası

Torku/Konya Şeker San. ve Tic. A.Ş.

Hacıbekir Şekerleme

Mahir Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Merter Helva San. Tic. A.Ş.

Gaziantep Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Aydın Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Süleyman Demirel Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Celal Bayar Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Çukurova Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Namık Kemal Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Yeditepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi Bölümü
Yaşar Üniversitesi Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi Bölümü
Kırklareli Üniversitesi MYO, Gıda Teknolojisi
Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu
Şekerli Mamül Sanayicileri Derneği
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
İstanbul Sanayi Odası
İstanbul Ticaret Odası
Konya Sanayi Odası
Ege Bölgesi Sanayi Odası
Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Samsun Ticaret ve Sanayi Odası
Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
Adana Sanayi Odası
Antalya Ticaret ve Sanayi Odası
TÜSİAD
MÜSİAD
Özgıda İşçi Sendikası
Tekgıda İşçi Sendikası
GIDA-İŞ / DİSK
TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi
Gıda Mühendisleri Odası
Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü

Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
Türkiye İstatistik Kurumu
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Devlet Personel Başkanlığı
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı
Türkiye İhracatçılar Meclisi
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Hak-İş Konfederasyonu
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
Ankara Sanayi Odası
Ankara Ticaret Odası
İstanbul Ticaret Odası
Ege Bölgesi Sanayi Odası
Tüketici Hakları Derneği
Tüketici Yararına Araştırma Derneği
T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı

4. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)
Sevda KARA,	Başkan Vekili (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)
Meriç ÜNVER,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Özcan TUTUMLU,	Üye (Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Dr. Balkır ÖZÜNLÜ,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı)
Doç.Dr. İbrahim ÇAKIR,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Bercan ÖĞÜT,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
İlker Salih ÖZDİN,	Üye (Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Tuğba BALCI AYDIN,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)

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

Fatma GÜNDÜZ Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)

Hilal DOĞRUÖZ ÖZER, Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

Firuzan SİLAHŞÖR, Başkan Yardımcısı V. (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

Korel ÜNSAL, Uzman Yardımcısı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

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

5. MYK Yönetim Kurulu Üyeleri

Bayram AKBAŞ, Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)

Doç. Dr. Ömer AÇIKGÖZ, Başkan Vekili (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)

Prof. Dr. Mahmut ÖZER, Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)

Bendevi PALANDÖKEN, Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatçılarını Konfederasyonu Temsilcisi)

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

Mustafa DEMİR, Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)