



KAPLAMA OPERATÖRÜ (DRAJE)
SEVİYE 4

14UMS0460-4

REVİZYON NO: 01

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI

04.08.2024 - 32622



Meslek:	Kaplama Operatörü (Draje)
Seviye:	4¹
Referans Kodu:	14UMS0460-4
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Hazırlayan: Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Güncelleyen: Türkiye Gıda İşverenleri Sendikası (TÜGİS), Öz Gıda Sanayi ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA İŞ)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Gıda Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:	15.5.2024 Tarih ve 2024/79 Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	14.12.2014 - 29205 Rev. 01: 4/8/2024 - 32622
Revizyon No:	01

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre seviye 4 olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ACİL DURUM: İşyerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek veya işyerini dışarıdan etkileyebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, zehirlenme, salgın hastalık, radyoaktif sızıntı, sabotaj ve doğal afet gibi ivedilikle müdahale gerektiren olayları,

ACİL DURUM PLANI: İşyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler ile 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,

AROMA VERİCİ: Olduğu haliyle tüketilmesi amaçlanmayan, tat ve/veya koku vermek veya değiştirmek amacıyla gıdalara eklenen aroma verici maddeler, aroma verici preparatlar, ısıtıl işlem aroma vericileri, tütsü aroma vericileri, aroma öncülleri veya diğer aroma vericiler ya da bunların karışımlarından yapılan veya oluşan ürünü,

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

BRIKS/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 birkesitinden birim zamanda geçen akışkan hacmini (birim zamandaki akış miktarı),

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

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

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

FİRE: Engellenemeyen kayıp 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,

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

GIDA KATKI MADDESİ: Besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen 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,

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,

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

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 HİJYEN: 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,

KRİTİK KONTROL NOKTALARI (KKN): 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,

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

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

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

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,

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

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

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

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, üretilen 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 tüketicilere şeker ikamesi olarak satışı amaçlanan izin verilmiş tatlandırıcı preparatları,

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

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	7
2. MESLEK TANITIMI.....	8
2.1. Meslek Tanımı.....	8
2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri.....	8
2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler	8
2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları.....	8
3. MESLEK PROFİLİ	10
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri	10
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar	8
3.3. Tutum ve Davranışlar	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar	8

1. GİRİŞ

Kaplama Operatörü (Draje) (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Gıda 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.

Kaplama Operatörü (Draje) (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardının 01 no’lu revizyonu MYK’nın görevlendirdiği TÜGİS ve Öz Gıda İş Sendikası tarafından yapılmış ve 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 çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak, kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde; kaplama malzemelerini ve makinesini hazırlayarak çekirdeği kaplayan, draje haline getiren ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

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

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

Kaplama Operatörü (Draje) (Seviye 4)'nın 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununun 15 inci maddesi gereğince sağlık gözetimine tabi tutulması; 17nci maddesi gereğince gerekli iş sağlığı ve güvenliği eğitimini alması ve bunu belgelendirmesi gerekmektedir.

**Mesleğin icrasına yönelik İSG, Çevre ve diğer konulardaki mevzuata uyulması esastır.*

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Kaplama Operatörü (Draje) (Seviye 4) gıda sektöründe, draje çeşitlerinin üretildiği ve işlendiği işletmelerde görev yapabilir. Kaplama Operatörü (Draje) (Seviye 4); üretim planı çerçevesinde birlikte çalışılacak birimler ile iletişim ve işbirliği içinde, gıda hijyeni ve güvenilirliği şartlarının sağlandığı ortamlarda çalışmakla beraber; kapalı, gürültülü ve kokulu ortamlarda, genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza, yaralanma ve enfeksiyon kapma riskleri bulunmakta olup kirli, tozlu, kokulu, gürültülü, yüksek, ağır ve tehlikeli işlerde stres altında çalışma gibi risklerden etkilenme söz konusudur. Bu risklerin tamamen bertaraf edilmesi ve önlenmesi için işveren tarafından gerekli önlemler alınır. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda toplu koruma önlemlerine uygun olarak çalışır, eğer toplu koruma önlemleri uygulanamıyorsa işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri

Görev	A. İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.1	İSG talimatlarını uygulamak	A.1.1	Talimatlar doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.	1. İSG mevzuatı ve iş süreçlerine uygulanması 2. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretleri 3. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretlerine uygun kullanımı 4. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler 5. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeleri belirleme yöntem ve teknikleri 6. Çalışma ortamlarındaki tehlike ve risklerin değerlendirilmesi 7. Tehlike ve risklere karşı yapılacak işlemler 8. İşyerinde meydana gelebilecek kazalar 9. KKD kullanımı 10. İş sağlığı ve güvenliğini etkileyecek risk faktörleri 11. Temizlik malzemeleri ve bunların kullanım talimatları 12. Acil durum türleri 13. Acil durum talimatlarına uygun davranma 14. İş sağlığı ve güvenliği koruma ve müdahale araçlarını tanıma 15. Uyarı ve işaret levhalarını tanıma 16. Temel ilkyardım 17. Yanıcı, yakıcı, patlayıcı ve kesici malzemelerin güvenli bir şekilde muhafazası 18. Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerine uygulanması 19. Atıkları ayırt etme ve atıkların kaynağa tasnifi
		A.1.2	İşyerindeki makine, araç, gereç ve diğer üretim araçları ile bunların güvenlik donanımlarını sağlık ve güvenlik işaretlerine ve talimatlara uygun şekilde kullanır.	
		A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine göre kendisine sağlanan KKD'leri talimatlarına uygun olarak kullanır.	
		A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve yaşanan ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgili birim ile paylaşır.	
		A.1.5	Risk değerlendirmesi çalışmalarında gözlem ve görüşlerini risk değerlendirmesi ekibine iletir.	
		A.1.6	İş sürecindeki kimyasalları, güvenlik prosedürlerine uygun olarak kullanır.	
A.2	Acil durum talimatlarını uygulamak	A.2.1	Acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirleri uygular.	
		A.2.2	İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumları ilgili kişilere iletir.	
A.3	Atık takibi yapmak	A.3.1	Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.	
		A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek ilgili atık biriktirme sahasına gönderilmesini sağlar.	

Görev	B. İş organizasyonu yapmak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	Vardiya değişimi yapmak	B.1.1	Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır.	1. İş yeri talimatları 2. İş planı yapma 3. İş planının önemi 4. İş süreçlerinde tutulması gereken kayıtlar 5. İş süreçlerinde vardiya kuralları 6. Vardiya değişimlerinde aktarılması gereken bilgiler 7. Üretim planını uygulama 8. Üretim planına uygun iş bölümü yapma 9. Üretim planına uygun önceliklerin belirlenmesi 10. Üretim planına uygun birimlerin belirlenmesi 11. Üretim planına uygun birimlerle iletişim 12. Üretim planına uygun birimlerle koordinasyonun önemi 13. Üretim süreçlerinde kullanılan raporlar ve formlar 14. Üretim süreçlerinde kullanılan rapor ve formların doldurulması 15. İş süreçlerinde tutulması gereken kayıtların oluşturulması 16. İş süreçlerinde kullanılan rapor ve formların önemi
		B.1.2	Teslim aldığı vardiyanın öncesi ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular ve benzeri hususlarda) yazılı/sözlü bilgi alır.	
		B.1.3	Teslim edeceği vardiya ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular ve benzeri hususlarda) kendisinden sonraki ilgiliye yazılı/sözlü bilgilendirme yapar.	
B.2	İş planlaması yapmak	B.2.1	Üretim planı ve alınan iş emrine göre yapılacak işler için iş önceliklerini belirler.	
		B.2.2	Üretim planı ve alınan iş emrine göre iş bölümü yapar.	
		B.2.3	Üretim planı ve alınan iş emrine göre birlikte çalışılacak birimler ile iletişime geçerek koordinasyonu sağlar.	
B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.3.1	Üretim sürecinde kullanılan (takip formu ve raporu, ürün izlenebilirlik formu, makine formları, temizlik takip formu ve benzeri) rapor ve formları tutar.	
		B.3.2	Tuttuğu rapor ve formların arşivlemesini yapar/yapılmasını sağlar.	

Görev	C. Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği kurallarını uygulamak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.1	Üretimde gıda hijyeni kurallarını uygulamak	C.1.1	Üretimde gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyeni (kişisel koruyucu kıyafet (KKK) giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama) talimatlarını uygular.	1. Üretimde gıda hijyeni
		C.1.2	Sağlık sorunlarını işyeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.	2. Üretimde gıda hijyeni talimatlarını uygulama
		C.1.3	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanın talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.	3. Üretimde kişisel hijyen ve personel hijyeni
		C.1.4	Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyon talimatlarını uygular/uygulanmasını sağlar.	4. İşyerinde alınması gereken sağlık önlemleri
		C.1.5	Alerjen maddelerin kullanım talimatında belirtilen önlemleri uygular.	5. İşyerinde sağlık önlemlerini uygulama
		C.1.6	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.	6. Üretimde kullanılan araç, gereç ve ekipmanın dezenfeksiyonu/sterilizasyonu
		C.1.7	Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale ederek ilgililere bildirir.	7. Üretim sahasının dezenfeksiyonu/sterilizasyonu
C.2	Kritik kontrol noktalarının kontrolünü yapmak	C.2.1	İşletme özelliği ve üretim parametrelerine göre kritik kontrol noktalarının takibini yapar.	8. Temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonda kullanılan kimyasallar
		C.2.2	Belirlediği ve/veya bildirilen uygunsuzlukları, prosedür ve talimatlara uygun olarak giderir.	9. Temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonda kullanılan kimyasallarla güvenli çalışma
C.3	Üretimin verimliliğini sağlamak	C.3.1	İş emrinde talep edilen ürün miktarını belirlenen süre, kapasite ve hedefe göre üretir.	10. Üretim ortamında bulunabilecek alerjen maddeler
		C.3.2	Normal üretim standardında olmayan, geri dönüşümü yapılabilecek ürünü düzeltme reçetesine göre tekrar kullanılmak üzere işleme alır.	11. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlar
C.4	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı sağlamak	C.4.1	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir.	12. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlara müdahale yöntemleri
		C.4.2	Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir.	13. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlara uygun müdahale
		C.4.3	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, ilgili birimler ile işbirliği içerisinde üretim yaparak önerileri ilgili birime iletir.	14. Üretimde kritik kontrol noktaları
				15. Kritik kontrol noktalarının takibinin önemi
				16. Kritik kontrol noktalarında tespit edilen uygunsuzlukların giderilmesi
				17. Üretimde verimlilik
				18. Üretimde verimliliği sağlama yöntemleri
				19. İş emrine uygun üretim
				20. Normal üretim standartları
				21. Normal üretim standardında olmayan ürünler için yapılacak işlemler
				22. İş süreçlerinde aksaklıkları belirleme

Görev	D. Üretim öncesi hazırlık yapmak				
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri	
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama		
D.1	Makine ve ekipmanı üretime hazır hale getirmek	D.1.1	Üretim hattındaki araç, gereç ve ekipmanın çalışırlık kontrollerini yapar.	1. Üretim hattında yer alan araç, gereç ve ekipmanlar	
		D.1.2	Üretim hattının kontrol parametrelerinin (hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri) uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.	2. Üretim hattında yer alan araç, gereç ve ekipmanın çalışırlık kontrolü	
		D.1.3	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı, üretimi yapılacak ürünün reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.	3. Üretim hattının kontrol parametreleri	
D.2	Ekipman ve hatların sanitasyonunu sağlamak	D.2.1	Üretim alanının ve üretim hattında kullanılan makine ve ekipmanın temizlik kontrollerini yapar.	4. Üretim hattında yer alan kontrol parametrelerinin kontrolü	
		D.2.2	Uygunsuzluk halinde, temizliklerini talimatlara uygun şekilde yaparak temizlik ile ilgili formlara kaydeder.	5. Kontrol parametrelerinin uygun referans aralıkları	
		D.2.3	Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi için mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün yapılması için bildirimde bulunur.	6. Üretim alanı ve hattının temizlik kontrolü	
		D.2.4	Üretim ortamının aydınlatmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	7. Üretim alanı ve hattının sanitasyonu	
		D.2.5	Üretim ortamının havalandırmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	8. Üretim alanı ve hattının talimatlara uygun temizlenmesi	
D.3	Üretimde kullanılacak bileşenleri temin etmek	D.3.1	Güncel üretim planı doğrultusunda üretimi yapılacak ürünün reçetesine göre bileşenlerinin yeterli çeşit ve miktarda olup olmadığını kontrol eder.	9. Üretim alanı ve hattının temizlik kaydı	
		D.3.2	Eksik bileşenlerin tedarik edilmesini sağlar.	10. Mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün önemi	
				11. Üretim ortamının aydınlatılmasının ve havalandırılmasının önemi	
				12. Aydınlatma ve havalandırma sistemlerinin kontrolü	
				13. Üretim planı doğrultusunda reçeteye uygun bileşenlerin belirlenmesi	
				14. Bileşenlerin çeşit ve miktar kontrolü	
				15. Eksik bileşenlerin tedarik yöntemleri	

Görev	E. Kaplama malzemesi hazırlamak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
E.1	Kaplama çözeltisi hazırlamak	E.1.1	Kaplama malzemesini reçeteye uygun miktarda alır.	1. Kaplama malzemelerini belirleme 2. Kaplama malzemelerini istenilen standartlara getirme 3. Kaplama çözeltisinde sıcaklık değerleri 4. Kaplama çözeltisinde kuru madde miktarı belirleme 5. Sistem değerlerini oluşturma 6. Kaplama sistemini kullanma 7. Reçete değerlerini sağlama 8. Reçeteye uygun aroma vericileri belirleme 9. Reçeteye uygun özel kapları belirleme 10. Tanımlı etiketleri belirleme 11. Karışımda kullanılacak hammadde ve yardımcı malzemeler 12. Aroma vericilerin muhafaza yöntemleri 13. Aroma vericilerin muhafaza koşulları 14. Parlatma için gerekli malzemeleri hazırlama 15. Parlatma için gerekli malzemeleri tartma
		E.1.2	Kaplama malzemesini eritme tankına alarak sıvı hale getirir.	
		E.1.3	Çözeltinin sıcaklığının talimatta belirtilen değere getirilmesini sağlar.	
		E.1.4	Çözeltideki kuru madde miktarını kontrol ederek reçeteye uygun hale getirir.	
		E.1.5	Kuru madde miktarı uygun ise çözeltinin stok tankına alınmasını sağlar.	
E.2	Aroma vericileri hazırlamak	E.2.1	Karışıma girecek hammadde ve yardımcı malzemelerin etiketini reçete ile karşılaştırarak doğruluğunu kontrol eder.	
		E.2.2	Reçetede tanımlanmış aroma vericileri, özel kaplara alır.	
		E.2.3	Aroma vericileri hazırlar.	
		E.2.4	Aroma vericilerin karışım kabının üzerine tanımlı etiketini yapıştırır.	
		E.2.5	Hazırlanan aroma vericiyi koruma koşullarına uygun şekilde muhafaza eder.	
E.3	Parlatıcı hazırlamak	E.3.1	Parlatma işleminde kullanılacak malzemeleri reçeteye göre hazırlar.	
		E.3.2	Parlatıcı karışım hazır halde ise kullanacağı miktardaki parlatıcıyı tartar.	

Görev	F. Kaplama yapmak (devamı var)			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
F.1	Çekirdeği kaplamaya hazırlamak	F.1.1	Yarı mamulün kontrolünü yaparak reçetede tanımlanan ürünle aynı olup olmadığını teyit eder.	1. Reçete değerlerini kontrol etme 2. Yarı mamul alma 3. Yarı mamulün özelliklerine göre makineyi çalıştırma 4. Çapak temizleme 5. Çapakları soğutma 6. Kaplama malzemesinin sıcaklık kontrolü 7. Kaplama malzemesinde sıcaklık kontrolünün önemi 8. Kaplama makinesinin parametre ayarları 9. Kaplama işlemi yapma 10. Parametreleri kontrol etme 11. Hava giriş hızı kontrolü 12. Yarı mamulün etiket kontrolünü yapma 13. Tat ve duyu kontrolü yapma 14. İstenilen sürelerde karıştırma yapma 15. Drajenin sıcaklık, nem ve fiziksel görünüş kontrolü 16. Aromayı drajenin üzerine bulaştırma
		F.1.2	Talimatta belirtilen miktarda yarı mamulü makinenin kaplama haznesine alır.	
		F.1.3	Makineyi talimatta belirtilen devirde çalıştırarak yarı mamulün çapaklarının kırılmasını sağlar.	
		F.1.4	Yarı mamulü soğutur.	
F.2	Kaplama malzemesini besleme tankına almak	F.2.1	Ürün çeşidine göre besleme tankının sıcaklığını talimatlarda belirtilen değere getirir.	
		F.2.2	Kaplama malzemesinin besleme tankına alınmasını sağlayarak sıcaklığının reçeteye/talimatlara uygunluğunu kontrol eder.	
F.3	Kaplamanın uygunluğunu kontrol etmek	F.3.1	Makineyi çalıştırarak çekirdeğin kaplama işlemini başlatır.	
		F.3.2	Besleme tankındaki kaplama malzeme miktarının yeterli olup olmadığını kontrol eder.	
		F.3.3	Kaplanan çekirdeğin yüzeyine çözeltinin tamamen dağılıp dağılmadığını kontrol eder.	
		F.3.4	Hava giriş hızı ve sıcaklığını talimatlara göre kontrol eder.	
F.4	Drajenin kontrolünü yapmak	F.4.1	Drajenin reçetede tanımlanan ürünle aynı olup olmadığını kontrol eder.	
		F.4.2	Drajeyi talimatta belirtilen miktarda makineye alır.	

Görev	F. Kaplama yapmak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
F.5	Drajeyi parlatmak	F.5.1	Drajenin sıcaklık, nem ve fiziksel görüntüsünün parlatma işlemine uygunluğunu kontrol eder.	17. Parlatma makinesinin parametre ayarları 18. Ortam koşullarını ayarlama 19. Yüzey kuruluğu kontrolü 20. Parlatıcı madde ile drajeyi parlatma 21. Drajenin parlaklık kontrolü 22. Drajenin dinlendirilme koşulları 23. Duyusal kontrol (renk, yapı, parlaklık ve benzeri) 24. Duyusal kontrolün önemi 25. Duyusal kontrol sonucu ortaya çıkabilecek olumsuzluklar 26. Ambalajlamaya teslim etme süreci
		F.5.2	Makinenin devir, sıcaklık ve nem ayarlarını reçeteye uygun değerlere getirir.	
		F.5.3	Parlatıcı malzemenin drajenin üzerini kaplamasını sağlar.	
		F.5.4	Drajenin yüzeyinde parlatıcı kalıntısı olup olmadığını kontrol eder.	
		F.5.5	Yüzey kuruluğunu kontrol eder.	
		F.5.6	Drajenin istenilen parlaklıkta olup olmadığını kontrol eder.	
F.6	Drajeyi ambalajlamaya teslim etmek	F.6.1	Drajeyi talimatlarda belirtilen koşullarda dinlendirir.	
		F.6.2	Dinlendirilen drajenin standartlarında (renginde, yapısında, parlaklığında çatlama ve benzeri) değişiklik olup olmadığını kontrol eder.	
		F.6.3	Dinlendirilen drajenin standartlarında olumsuzluklar gözlenmesi halinde ilgili birime bildirir.	
		F.6.4	Kontrolünü yaptığı standarda uygun drajeleri ambalajlamaya teslim eder.	

Görev	G. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
G.1	Mesleki gelişim konusunda çalışmalar yapmak	G.1.1	Mesleki gelişim ihtiyaçlarını rehberlik eşliğinde belirler.	1. Mesleki gelişim ihtiyacını belirleme ve giderme 2. Mesleki yasal düzenlemeler 3. Mesleki eğitim veren kurum ve kuruluşlar 4. İşbaşı eğitim yöntemleri 5. Mesleki terminoloji 6. Meslekle ilgili teknolojileri ve gelişmeleri takip etme 7. Mesleki ekipman, araç-gereçler ve sarf malzemeleri (özellikleri ve kullanımları) 8. Gözlem yapma ve değerlendirme 9. Mesleki bilgi ve deneyimleri aktarma 10. Meslektaşların mesleki gelişimlerine katkı sağlama
		G.1.2	Mesleki gelişim ihtiyaçlarını karşılayacak eğitimlere ve faaliyetlere katılım sağlar.	
		G.1.3	Meslek ve sektördeki yeni alet, araç, gereç, yeni yöntem, yeni sistem gibi teknolojik gelişmeleri çeşitli kaynaklardan takip eder.	
		G.1.4	Mesleği ile ilgili gelişmeleri, yürüttüğü işlemlerde uygular.	
		G.1.5	Ürün ve iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde çalıştığı kişilere aktarır.	

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Çeşitli kaplar
2. Çeşitli ölçü aletleri (hassas terazi, nem ölçme cihazı, termometre, pH metre, manometre, vakum ölçme cihazları ve benzeri)
3. İletişim araçları (telefon, telsiz)
4. Kişisel koruyucu donanımlar (başlık, eldiven, toz maskesi, kulak tıkacı, iş elbisesi, iş ayakkabısı, iş gözlüğü ve benzeri)
5. Makine ve ekipmanlar (pompa ve çeşitleri, vakum makinesi, karıştırıcılar, serpartin, basınçlı su ve hava tabancası, bilgisayar ve benzeri)
6. Temel el aletleri (anahtar ve tornavida çeşitleri ve benzeri)

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarda soğukkanlı ve sakin olmak
2. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
3. Çalışma ortamının temizlik ve hijyenine özen göstermek
4. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
7. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
8. Doğal kaynakların kullanımında/tüketiminde tasarruflu hareket etmek
9. Ekip içinde uyumlu çalışmak
10. Geribildirimlere ve eleştirilere açık olmak
11. İnsan ilişkilerine özen göstermek
12. İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uygun davranmak
13. İş ortamını tehlikeye düşürecek davranışlardan kaçınmak
14. İş süreçlerinde kalite gerekliliklerini uygulamak
15. İş süreçlerinde kalite prosedürlerinin oluşturulmasına katkıda bulunmak
16. İş süreçlerinde konsantre olabilmek
17. İş ve işlemlerde detaylara dikkat etmek
18. İş yerine ait araç, gereç ve ekipmanın verimli kullanımına özen göstermek
19. Kariyer hedeflerine yönelik eğitimlere ve faaliyetlere katılmak
20. Kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışmak
21. Kimyasal maddelerle çalışma kurallarına uygun davranmak
22. Kişisel bakım ve hijyenine özen göstermek
23. Meslek alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip ederek mesleki uygulamalara yansıtmak
24. Meslek etiğine uygun davranmak
25. Mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
26. Öğrenmeye istekli olmak ve öğrendiklerini başkalarına aktarmak
27. Sorumluluğu dâhilinde olan süreçlerin iyileştirilmesine katkı sağlamak

Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar

1. Meslek Standardı Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Dr. H. İrfan DEMİRYOL	1977, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi 1981, Süt Tek ABD, Doktora	2017-Devam ediyor- Öz Gıda İş MESYEB- Karar Verici 2019-2023, 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.	Sinan Özenç DALGIÇ	2019 Kastamonu Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Y. Lisans, 2017, Gazi Üniversitesi Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Lisans	2018- Devam Ediyor- Öz Gıda-İş MESYEB İktisadi İşletme Müdürü
3.	Ekin MUTLU	2018, Bilkent Üniversitesi İşletme Lisans	2020- Devam Ediyor- Öz Gıda-İş MESYEB Kalite Yönetim Temsilcisi
4.	Ufuk KAYGUSUZ	Trakya Üniversitesi, Gıda Mühendisliği	2003- Devam Ediyor – Continental Confectionery Company Şeker Üretim Şefi
5.	Cengiz TOP	Selçuk Üniversitesi, Gıda Mühendisliği	2019- Devam Ediyor – Continental Confectionery Company Sakız Üretim Şefi
6.	Kadir ERSOY	Okan Üniversitesi, Yönetim Bilişim Sistemleri	2020- Devam Ediyor – Continental Confectionery Company Eğitim Uzmanı
7.	Barış ODACI	Mehmet Rüştü Uzel EML., Metal İşleri	2009- Devam Ediyor – Continental Confectionery Company Sendika İşyeri Temsilcisi

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

2. Görüş İstenen 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.Ş
47. Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)

48. Mabel Çikolata
49. Melodi Çikolata
50. Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
51. Misbis Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş
52. Müstakil Sanayi ve İşadamları Derneği (Müsiad)
53. Nestle Çikolata
54. Nevşehir 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. Öz Gıda-İş Sendikası Mesleki Yeterlilik ve Belgelendirme Merkezi İktisadi İşletmesi
60. Öz Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (Öz Gıda-İş)
61. Pelit Pastacılık ve Gıda Sanayi A.Ş
62. Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
63. Saray Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş
64. Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
65. Selçuk Üniversitesi, Çumra Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
66. Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
67. Şekerli Mamul Sanayicileri Derneği (Şimad)
68. Şimşek Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş
69. Şölen Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş
70. T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü
71. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
72. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme 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 Sanatkarlar Genel Müdürlüğü
78. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri
79. Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
80. Tüketici Yararına Araştırma Derneği (TÜYADER)
81. Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği (TÜSİAD)
82. Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
83. Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
84. Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu
85. Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)
86. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
87. Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
88. Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRK-İŞ)
89. Türkiye İşveren 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. Ülker Gıda San. A.Ş.

96. Yonca Gıda Sanayi A.Ş
97. Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş
98. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
99. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar Borsalar Birliği)
Dr. Balkır ÖZÜNLÜ,	Başkan vekili (Milli Eğitim Bakanlığı)
Betül Canan ÖZKAHRAMAN,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Burak YANIKOĞLU,	Üye (Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Eray ELÇİM,	Üye (Tarım ve Orman Bakanlığı)
Damla Ebru AKTAŞ,	Üye (Ticaret Bakanlığı)
Dr. Aybuke Ceyhun Sezgin,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Bahar BİLEN,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
Sinan Özenç DALGIÇ,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Tarık KORKMAZ,	Üye (Şeker- İş)
Dr. İrfan DEMİRYOL,	Üye (TÜGİS)
Sezer ATSAN,	Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Ayşe Gülçin AKBIYIK,	Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Aylin RAMANLI,	Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

4. MYK Yönetim Kurulu

Prof. Dr. Mustafa Necmi İLHAN,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Fethullah GÜNER,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Bendeve PALANDÖKEN,	Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Eda AKBULUT,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)