



ULUSAL MESLEK
STANDARDI



MYK
MESLEKİ YETERLİLİK
KURUMU

ŞEKERLEME-SAKIZ HAMMADDE HAZIRLAMA VE ŞEKİL VERME OPERATÖRÜ

SEVİYE 4

14UMS0461-4

REVİZYON NO: 01

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI

04.08.2024 - 32622



Meslek:	Şekerleme- Sakız Hammadde Hazırlama ve Şekil Verme Operatörü
Seviye:	4¹
Referans Kodu:	14UMS0461-4
Standartı 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)
Standartı 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, ısıl 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,

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

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 işlemini,

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

EKSTRUDER: Basma gerilmeleri ile malzemenin sıkıştırılması ve bir kalıptan o kalıbın şeklini alarak akmaya zorlanması ile gerçekleştirilen şekillendirme işlemini yapan makine,

FİLTRASYON: Bir sıvı veya gazı delikli materyalden geçirerek içindeki asılı durumda bulunan partikülleri ayırma işlemini,

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,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

KATKI MADDESİ: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, (ancak 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: 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,

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

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: 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 çalışmalarını,

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

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,

STOK TANKI: Kaplama çözeltinin 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,

TANK: Üretim süresince sıvı formdaki veya sıvı içinde bulunan ürünlerin belirli sürelerde bulunduğu tankları,

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

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

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 ısıtma işlemi sırasında uygulanan üründen nemin uzaklaştırılması işlemi,

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

YARDIMCI MALZEME: Bir ürünün hazırlanmasında hammadde dışında kullanılan malzemeyi ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	3
2. MESLEK TANITIMI	9
2.1. Meslek Tanımı	9
2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	9
2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler	9
2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları	9
3. MESLEK PROFİLİ	10
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri	10
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar	21
3.3. Tutum ve Davranışlar	22
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar	22



1. GİRİŞ

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

Şekerleme-Sakız Hammadde Hazırlama ve Şekil Verme Operatörü (Seviye 3) 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 14UMS0461-3 Şekerleme-Sakız Hammadde Hazırlama ve Şekil Verme Operatörü (Seviye 4) olarak MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Şekerleme-Sakız Hammadde Hazırlama ve Şekil Verme Operatörü (Seviye 4); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak, kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde; üretim öncesi hazırlık yapan, şurup pişiren, sakız mayası ve dolgu malzemesi hazırlayan, ürüne şekil veren, ürünü sevk eden 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.

Şekerleme-Sakız Hammadde Hazırlama ve Şekil Verme Operatörü (Seviye 4)'nün 6331 sayılı İş Sağlığı 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

Şekerleme-Sakız Hammadde Hazırlama ve Şekil Verme Operatörü (Seviye 4) gıda sektöründe, şekerleme-sakız hammadde ve çeşitlerinin üretildiği ve işlendiği işletmelerde görev yapabilir. Şekerleme-Sakız Hammadde Hazırlama ve Şekil Verme Operatörü (Seviye 4); üretim planı çerçevesinde birlikte çalışılacak birimler ile iletişim ve iş birliği 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, yüksekte, 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			Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
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.	
		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		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	Vardiya değişimi yapmak	B.1.1	Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır.	
		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 güvenirliliği kurallarını uygulamak			Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
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.	
		C.1.2	Sağlık sorunlarını işyeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.	
		C.1.3	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanın talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu sağlar.	
		C.1.4	Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon talimatlarını uygular/uygulanmasını sağlar.	
		C.1.5	Alerjen maddelerin kullanım talimatında belirtilen önlemleri uygular.	
		C.1.6	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.	
		C.1.7	Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale ederek ilgililere bildirir.	
C.2	Kritik kontrol noktalarının kontrolünü yapmak	C.2.1	İşletme özelliği ve üretim parametrelerine göre kritik kontrol noktalarının takibini yapar.	
		C.2.2	Belirlediği ve/veya bildirilen uygunsuzlukları, prosedür ve talimatlara uygun olarak giderir.	
C.3	Üretimin verimliliğini sağlamak	C.3.1	İş emrinde talep edilen ürün miktarını belirlenen süre, kapasite ve hedefe göre üretir.	
		C.3.2	Normal üretim standardında olmayan, geri dönüşümü yapılabilecek ürünü düzeltme reçetesine göre tekrar kullanılmak üzere işleme alır.	
C.4	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı sağlamak	C.4.1	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir.	
		C.4.2	Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir.	
		C.4.3	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, ilgili birimler ile işbirliği içerisinde üretim yaparak önerileri ilgili birime iletir.	

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 çalışırılık kontrollerini yapar.	1. Üretim hattında yer alan araç, gereç ve ekipmanlar 2. Üretim hattında yer alan araç, gereç ve ekipmanın çalışırılık kontrolü 3. Üretim hattının kontrol parametreleri 4. Üretim hattında yer alan kontrol parametrelerinin kontrolü 5. Kontrol parametrelerinin uygun referans aralıkları 6. Üretim alanı ve hattının temizlik kontrolü 7. Üretim alanı ve hattının sanitasyonu 8. Üretim alanı ve hattının talimatlara uygun temizlenmesi 9. Üretim alanı ve hattının temizlik kaydı 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
		D.1.2	Üretim hattının kontrol parametrelerinin (hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri) uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.	
		D.1.3	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı, üretimi yapılacak ürünün reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.	
D.2	Ekipman ve hatların sanitasyonunu sağlamak	D.2.1	Üretim alanının ve üretim hattında kullanılan makine ve ekipmanın temizlik kontrollerini yapar.	
		D.2.2	Uygunsuzluk halinde, temizliklerini talimatlara uygun şekilde yaparak temizlik ile ilgili formlara kaydeder.	
		D.2.3	Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi amacıyla mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün yapılması için bildirimde bulunur.	
		D.2.4	Üretim ortamının aydınlatmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	
		D.2.5	Üretim ortamının havalandırmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	
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.	
		D.3.2	Eksik bileşenlerin tedarik edilmesini sağlar.	

Görev		E. Şurup pişirmek ² (devamı var)		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
E.1	Pişirmeye girecek hammadde ve yardımcı malzemeleri hazırlamak	E.1.1	Karışıma girecek hammadde ve yardımcı malzemelerin çeşitlerinin doğruluğunu kontrol eder.	
		E.1.2	Pişirmeye girecek hammadde ve yardımcı malzemeleri tartarak miktarının reçeteye uygunluğunu sağlar.	
		E.1.3	Hammadde ile aroma ve renklendiricinin karışmasını sağlar	
E.2	Üretim talimatlarını /reçeteyi sisteme girmek	E.2.1	Çalışılacak ürün çeşidine göre reçeteyi sisteme elle veya otomatik olarak girer/seçer.	
		E.2.2	Seçtiği reçetenin iş emrine uygunluğunu kontrol eder.	
		E.2.3	Karışımın reçeteye uygunluğunu kontrol eder.	
E.3	Dozajlama için besleme yapmak	E.3.1	Ürüne karıştırılacak katkı malzemelerini dozajlama düzeneğinin haznesine koyar.	
		E.3.2	Talimatlara göre sisteme verilen dozajlama değerlerini kontrol eder.	
E.4	Pişirme parametrelerini takip etmek	E.4.1	Sistemden; buharı, basıncı, sıcaklığı ile pompa değerlerini, iş emri/reçetede belirtilen tolerans değerlere göre takip eder.	
		E.4.2	Ürünün standart değerlerinde çıkmasını sağlar.	
		E.4.3	Ortamın nem ve sıcaklık değerlerini takip eder.	

² Şekerleme ürünleri hazırlığında geçerlidir.

Görev		E. Şurup pişirmek ³		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
E.5	Ürünün fiziki kontrollerini yapmak	E.5.1	Piştirilen ürünün renginin şahit numuneye uygunluğunu gözle kontrol eder.	
		E.5.2	Üründeki kuru madde değerini ölçerek kontrol eder.	
		E.5.3	Ürünün yapı ve dokusunda hava kabarcığı, parçacıkların dağılımının homojen olup olmadığını gözle kontrol eder.	
		E.5.4	Dolgulu üründe, dolgu oranının reçeteye göre yeterliliğinin, dağılım dengesinin ve sızmasının kontrolünü, reçete veya şahit numuneye göre yapar.	
		E.5.5	Ürünün birim gramajını tartarak, şeklini master/ölçek ile kontrol ederek reçeteye göre uygunluk durumunu teyit eder.	
		E.5.6	Tespit ettiği uygunsuzlukları talimatlarındaki yöntemlere uygun olarak giderir.	
E.6	Ürünü baskı/kalıba transfer etmek	E.6.1	Ürün reçeteye uygun sıcaklık, nem ve kıvama geldiğinde, ürünü sistemin kalıplama ünitesine, ilgili düzeneği kullanarak transfer eder.	
		E.6.2	Bantla transfer edilen sistemde, bant sıcaklık ve hız değerleri ile katlama, bıçak sıyrıcı ayarı, hava kabarcığı oluşma durumlarının uygunluğunu tespit eder.	

³ Şekerleme ürünleri hazırlığında geçerlidir.

Görev		F. Sakız Mayası Hazırlamak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
F.1	Sakız mayası bileşenlerini hazırlamak	F.1.1	Reçeteye göre sakız mayasını hazırlamak için kullanılacak hammaddeleri sırasıyla karıştırıcı makinesine alır.	
		F.1.2	Karıştırma sonrası akışkan haldeki sakız mayasını tavalara alarak belirlenen sürede dinlenmesini/soğumasını sağlar.	
F.2	Sakız mayası oluşturmak	F.2.1	Sakız mayasını mikserde alarak reçetede belirtilen hız ve sürede karıştırır.	
		F.2.2	Katkı maddelerini reçetede belirtilen sıraya ve miktara uygun olarak sakız mayasına ilave eder.	
		F.2.3	Çevirme işlemi tamamlanan sakız mayasını mikserde alır.	

Görev		G. Dolgu Malzemesini Hazırlamak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
G.1	Dolgu hammaddesi ve katkı maddelerini hazırlamak	G.1.1	Hammaddeleri ve katkı maddelerinin reçeteye uygun miktarlarda tartar/tartılmasını sağlar.	
		G.1.2	Hammadde ve katkı maddelerini reçeteye uygun olarak sıraya dizer.	
		G.1.3	Toz dolguların mikserde homojen olarak karışması sağlar.	
		G.1.4	Dolgu malzemesinin kuru maddesini ve rengini kontrol altında tutar.	
G.3	Dolgu malzemesini istenilen değere getirmek	G.3.1	Pişen dolgu malzemesine uygun kuru maddeyi kontrol ederek reçetede istenilen değere gelmesini sağlar.	
		G.3.2	Dolgu malzemesinin kıvam için tanımlanan uygun sıcaklık değerinde kalmasını sağlar.	

Görev		H. Ürüne Şekil Vermek		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
H.1	Ürün hamurunu makineye almak	H.1.1	Sert şeker şekillendirme işlemine tabi tutar.	
		H.1.2	Yumuşak şeker şekillendirmede, ekstruder yardımıyla hamuru uygun kıvam ve ısıya getirir.	
		H.1.3	Hamurun şekillendirme öncesi uygun kıvam, tat ve sıcaklıkta olduğunu teyit eder.	
		H.1.4	Hamurdaki varsa hava kabarcıklarını yöntemine uygun olarak giderir.	
H.2	Dolgu malzemesini vermek	H.2.1	Yumuşak şeker-sakız şekillendirmede, dolgu bağlantı borusu vasıtasıyla dolgu malzemesini hamurun içerisine verir.	
		H.2.2	Reçeteye göre dolgu miktarını ayarlamak için pompa değer ayarlarını yapar.	
		H.2.3	Rolene (iki silindir) gelen şeker hamuruna dolgu malzemesini verir.	
H.3	Şekil verme öncesi ayarları yapmak	H.3.1	Makara/regülatör baskı ve hız ayarını talimatına göre yapar.	
		H.3.2	Dolgulu/dolgunsuz hamuru kalıba düzgün şekilde besler.	
H.4	Ürün hamurunu şekillendirme kalıplarından geçirmek	H.4.1	Kalıpta şekil alan hamurun ebat ve şekli ile tat ve renk kontrollerini yapar.	
		H.4.2	Kalıpta belirlenen forma gelen ürünü/hamuru soğutma tüneline alır.	
H.5	Kalıptan çıkan ürünün formunu kontrol etmek	H.5.1	Kalıptan şekil alarak çıkan üründe çatlaklık, kırık ve benzeri şekil bozuklukları olup olmadığını gözle kontrol eder.	
		H.5.2	Kalıplanan ürünün standartlara uygunluğunu kontrol eder.	
		H.5.3	Standarta uygun olmayan ürünleri ayırır.	
H.6	Ürünü soğutmak	H.6.1	Kalıptan çıkıp soğutma tüneline alınan ürünü tünel içinde soğutur.	
		H.6.2	Ürün/hamuru soğutma tüneline aldığı anda, yapışma ve şekil bozukluğu varsa, tünelin sıcaklık ve nemini yeniden ayarlar.	

Görev		I. Ürünü Sevk Etmek		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
I.1	Ürünü toplamak	I.1.1	Ürünü metal detektöründen geçirerek varsa yabancı madde bulunan ürünlerin ayrılmasını sağlar.	
		I.1.2	Şekillendirmeden geçen ürünün kasalarda/tepsilerde toplanmasını sağlar.	
I.2	Ürünün ilgili alana çekilmesini sağlamak	I.2.1	Kasaların palete alınmasını sağlayarak paletleri tartar.	
		I.2.2	Paletlerin üzerine yarı mamul bilgi etiketlerini yapıştırır.	
		I.2.3	Ürün kasalarının işlem durumuna göre yarı mamul veya paketleme alanlarına çekilmesini sağlar.	

Görev		J. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
J.1	Mesleki gelişim konusunda çalışmalar yapmak	J.1.1	Mesleği ile ilgili eğitimlere katılım sağlar.	1. Mesleki yasal düzenlemeler 2. Mesleki eğitim veren kurum ve kuruluşlar 3. İşbaşı eğitim yöntemleri 4. Mesleki terminoloji 5. Meslekle ilgili teknolojileri ve gelişmeleri takip etme 6. Mesleki ekipman, araç-gereçler ve sarf malzemeleri (özellikleri ve kullanımları) 7. Gözlem yapma ve değerlendirme 8. Mesleki bilgi ve deneyimleri aktarma 9. Meslektaşların mesleki gelişimlerine katkı sağlama
		J.1.2	Meslekle ilgili malzeme, araç, gereç ve ekipmanlardaki teknolojik gelişmeleri takip eder.	
		J.1.3	Mesleği ile ilgili gelişmeleri, yürüttüğü işlemlerde uygular.	
		J.1.4	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 durumlarla baş etmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Astarını 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

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 Rüşti 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)
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)
Bendevi PALANDÖKEN,	Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Eda AKBULUT,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)