



ULUSAL MESLEK
STANDARDI



MYK
MESLEKİ YETERLİLİK
KURUMU

BİTKİSEL YAĞ ÜRETİM OPERATÖRÜ SEVİYE 4

15UMS0483-4

REVİZYON NO: 01

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI

22.02.2022-31758 (Mükerrer)



Meslek:	Bitkisel Yağ Üretim Operatörü
Seviye:	4¹
Referans Kodu:	15UMS0483-4
Standardı Hazırlayan/Güncelleyen Kuruluş(lar):	Öz Tütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Gıda Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	17.06.2015 Tarih ve 2015/29 Sayılı Karar Rev. 01: 07.07.2021 Tarih ve 2021/83 Sayılı Karar
Resmî Gazete Tarih/Sayı:	24.07.2015-29424 (Mükerrer) Rev. 01: 22.02.2022-31758 sayılı (Mükerrer)
Revizyon No:	01

¹Mesleğin 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 yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları,

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

AĞARTMA: Yağ içerisindeki renk maddelerinin, ağır metallerin ve iz metallerin uzaklaştırılarak yağın renginin açılması işlemini,

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,

BİTKİSEL YAĞ: Sadece bitkisel kaynaklardan elde edilen, temel olarak yağ asitleri gliseridlerinden oluşan, doğal yapısı gereği az miktarda fosfatidler gibi diğer lipidleri, sabunlaşmayan bileşenleri ve serbest yağ asitlerini içerebilen yağı,

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

EMÜLSİYON: Birbiriyle karışmayan iki sıvının birbiri içinde dağılmasından oluşmuş homojen görünümlü heterojen sistemleri,

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

FOSFORİK ASİT: Yağ sanayiinde çeşitli temizlikler için kullanılan mineral asidi,

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,

HAM YAĞ: Çözücü ekstraksiyonu ve/veya mekanik yöntemle elde edilen, duyuşal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun olan yağı,

HİDROJEN: Genellikle suyun elektrolizi yöntemiyle elde edilen, standart sıcaklık ve basınç altında renksiz, kokusuz, tatsız, metalik olmayan, tatsız, oldukça yanıcı ve H₂ olarak bulunan bir biatomik gazı,

HİDROJENE YAĞLAR: Bitkisel yağların hidrojenasyon işlemi ile margarin ve diğere katı yağlarda kullanıma uygun hale getirilmiş halini,

HİDROJENASYON: Doymamış yağların hidrojen basıncında 150-180°C'de katalizör varlığında doymamış yağların doyurulması işlemi,

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İNTERESTERİFİKASYON: Yağların modifikasyonunda kullanılan trigliserid karışımlarının özelliklerini istenen yönde değıştirme işlemi,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

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

KATALİZÖR: Kimyevi bir reaksiyonun hızını artıran veya yavaşlatan maddeleri,

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

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): Çalışanı; yürütölen 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, kepe, maske, sakallık, galoş, çizme ve benzeri giysileri,

KOKU GİDERME (DEODORİZASYON): Tat ve koku maddeleri gibi uçucu bileşiklerin ve serbest yağ asitlerinin doğrudan buhar distilasyonu ile ayrılması işlemi,

KOKU VEREN MADDE: Koku duyuşuyla hissedilen, genelde çok küçük konsantrasyonlarda havada çözülmüş olarak bulunan kimyasal maddeleri,

KOSTİK: Sodyum hidroksit isimli kuvvetli bazı,

KRİSTALİZASYON: Katı bir maddenin uygun bir çözöcü içinde çözünmesi sonrasında çöktürölmüş yoluyla katı ve sıvı fazlarının birbirinden ayrılmasını sağlayan işlemi,

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

LİKİT (SIVI)YAĞ: Erime noktası üzerindeki sıcaklıklarda (genellikle oda sıcaklığı koşullarında) sıvı halde bulunan, yenilebilir hale getirilmiş yağı,

MARGARİN: İnsan tüketimine uygun bitkisel ve/veya hayvansal yağlar ve/veya süt yağından elde edilen temel olarak yağ içinde su emülsiyonu tipinde, süt ve/veya süt ürünleri içerebilen şekillendirilebilir ürün grubunu,

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

MODİFİKASYON: Yağların fiziksel özelliklerinde önemli değişikliklere neden olan bir dizi işlemi,

MUMSU MADDELER (VAKS): Uzun zincirli yağ asitleri ile uzun zincirli ve tek değerlikli yağ alkollerinin oluşturduğu esterleri,

NÖTRALİZASYON: Yağın içerisindeki fosforik ve mumsu maddelerin uzaklaştırılması için fosforik asitin kullanılmasını, fosforik ve serbest yağ asitlerinin uzaklaştırılması için ise kostikle nötrleştirme işlemi,

PASTÖRİZASYON İŞLEMİ: Ortamdaki bozucu mikroorganizmaların sayısını büyük oranda azaltmak amacıyla 100 °C altındaki sıcaklıklarda kısa süreli uygulanan ısı işlemi,

PERLİT (TOPRAK): Gıda, ilaç ve diğer kimyasal maddeler üretiminde süzme yardımcı maddesi olarak kullanılan asit volkanik camsı toprağı,

PEYNİR ALTI SUYU TOZU: Herhangi bir hayvanın sütünün peynir yapılmasından sonra geride kalan sıvıyı,

RAFİNASYON (SAFLAŞTIRMA): Ham yağda mevcut olan yağ dışı safsızlıkların, yağın trigliserid yapısına ve tokoferollere mümkün olduğunca en az zarar verecek şekilde yağdan uzaklaştırılarak yağa tüketilebilir özellikler kazandırılması amacıyla uygulanan işlemi,

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

REAKTÖR: Kimyasal tepkimelerin içinde oluşturulduğu, amaca ve tepkime koşullarına göre çok çeşitli malzemelerden yapılabilen kabı,

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 tarifi/formülasyonu,

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

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

SABUN MİKTARI: Bitkisel ya da hayvansal yağların kuvvetli bazik solüsyon ile muamele edilmelerinden elde edilen madde miktarını,

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 uyarıcı işaretleri,

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

SERBEST YAĞ ASİDİ: Yağların hidrolizi sonucunda yan ürün olarak ortaya çıkan gliserol, kolesterol gibi bir molekülle esterleşmemiş yağ asidini,

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

SU FAZİ: Suda çözülebilen maddenin su ile eriyik hale getirilmesi işlemi,

SUDA ÇÖZÜNEN KATKI MADDELERİ: Su içinde çözünen aroma ve katkı maddelerini,

SÜT BİLEŞENİ: Hammaddesi süt olan, süttten elde edilen süt, peynir altı suyu, yoğurt suyu ve benzeri maddeleri,

SÜTTOZU: Sütün ısı ile işlemlerle kurutulması sonucu içinde kalan katı maddeleri,

TANK: Üretim süresince sıvı formdaki veya sıvı içinde bulunan ürünlerin belirli sürelerde saklandığı ortamı,

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

ÜRETİM PLANI: Gerçekleştirilecek üretimin zamana bağlı hedef bilgilerini (ne zaman üretilecek, kaç saatte üretilecek, ne kadar üretilecek ve benzeri),

VİNERİZASYON: Likit yağlardaki trigliseridler ve vaksın uzaklaştırılması veya alınması sürecini,

YAĞ ASİTLERİ: Zincirlerinde 4-24 karbon atomu bulunan organik asitleri,

YAĞ FAZİ: Yağda çözülebilen hammaddenin yağ ile eriyik hale getirilmesi işlemi,

YAĞ İÇERİSİNDEKİ RUTUBET: Nötralizasyon işleminde yapılan yıkama sonrası yağın içinde kalan suyu,

YAĞDA ÇÖZÜNEN KATKI MADDELERİ: Yağ içinde çözünen aroma ve katkı maddelerini, ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	8
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 Bilgi ve Uygulama Becerileri	10
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar	21
3.3. Tutum ve Davranışlar	21
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar	22

1. GİRİŞ

Bitkisel Yağ Üretim Operatörü (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 Öz Tütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ) tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

Bitkisel Yağ Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardının 01 No’lu revizyonu, MYK’nın görevlendirdiği ÖZ GIDA-İŞ tarafından yapılmış ve MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Bitkisel Yağ Üretim Operatörü (Seviye 4), İSG ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde; bitkisel yağ (zeytinyağı hariç) üretimi için üretim öncesi makine ve ekipmanı üretime hazır hale getiren, ekipman ve hatların sanitasyonunu sağlayan, üretimde kullanılacak bileşenleri temin eden, yağı depolayan, ham yağa rafinasyon ve modifikasyon işlemleri uygulayan, margarin üreten 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.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununun 15 inci maddesi gereğince sağlık gözetimine tabi tutulması; 17 nci maddesi gereğince gerekli İş 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

Bitkisel Yağ Üretim Operatörü (Seviye 4), gıda sektöründe, bitkisel yağ (zeytinyağı hariç) çeşitlerinin üretildiği ve işlendiği işletmelerde görev yapabilir. Bitkisel yağ ve çeşitlerin üretildiği işletmelerin depolama, rafinasyon, modifikasyon, margarin üretme ünitelerinin/sistemlerinin bulunduğu; 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 ve genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi 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 bu atıkların 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 hususlar) 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 hususlar) 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		
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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Üretimde gıda hijyeni 2. Üretimde gıda hijyeni talimatlarını uygulama 3. Üretimde kişisel hijyen ve personel hijyeni 4. İşyerinde alınması gereken sağlık önlemleri 5. İşyerinde sağlık önlemlerini uygulama 6. Üretimde kullanılan araç, gereç ve ekipmanın dezenfeksiyonu/sterilizasyonu 7. Üretim sahasının dezenfeksiyonu/sterilizasyonu 8. Temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonda kullanılan kimyasallar 9. Temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonda kullanılan kimyasallarla güvenli çalışma 10. Üretim ortamında bulunabilecek alerjen maddeler 11. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlar 12. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlara müdahale yöntemleri 13. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlara uygun müdahale 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 23. İş süreçlerinde ortaya çıkan aksaklıkların giderilmesi
		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/sterilizasyonunu sağlar.	
		C.1.4	Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyon talimatlarını uygular/uygulatır.	
		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 için mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün yapılması için bildirimde bulunur.	
		D.2.4	Üretim ortamının aydınlatılmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	
		D.2.5	Üretim ortamının havalandırılmasının 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. Yağı depolamak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
E.1	Gelen yağı ilgili tanka almak	E.1.1	Depolanması istenen yağa (ham, nötralize, vinterize, hidrojene, deodorize ve benzeri) uygun tankı belirler.	
		E.1.2	Belirlediği tanka yağın uygun miktarda aktarımını gerçekleştirir.	
E.2	Yağı tanklarda muhafaza etmek	E.2.1	Karıştırıcıları talimatına uygun şekilde çalıştırarak tank içindeki sıvı (likit) yağın homojenliğini sağlar.	
		E.2.2	Depolanan yağın istenen sıcaklıkta muhafaza edildiğini sıcaklık göstergelerinden takip eder.	
		E.2.3	Depolanan yağın istenen muhafaza sıcaklık değerlerindeki olası sapmaların giderilmesini sağlar.	
		E.2.4	Tanklardaki yağı iş emrine göre ilgili yağ aktarım hattına yönlendirir.	
		E.2.5	Tanklardaki yağ seviyesini tespit ederek talimatına göre kaydını tutar.	
E.3	Yağ tanklarının temizliğini sağlamak	E.3.1	Tankların, temizlik periyotlarına uygun olarak talimatta belirtilen kurallara uygun şekilde temizlenmesini sağlar.	
		E.3.2	Tankı dışarıdan oluşabilecek yıpranma, paslanma gibi olumsuz durumlardan koruyacak önlemleri talimatına uygun olarak alır.	

Görev		F. Ham yağı rafine etmek		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
F.1	Nötralizasyon işlemi uygulamak	F.1.1	Nötralizasyon ayırıştırıcısının ayarlarını, çalıştırma talimatına uygun şekilde yapar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ham yağ rafinasyonu 2. Yağın nötralizasyonu 3. Nötralizasyon işleminin amacı ve uygulama koşulları 4. Nötralizasyon ayırıştırıcısının görevi 5. Nötralizasyon ayırıştırıcısı ayarları 6. Üretime göre ayırıştırıcı ayarlarını yapma 7. Nötralizasyon yardımcı maddeleri 8. Yağı nötralize etme 9. Nötralize yağı yıkama 10. Nötralize yağdan numune alma yöntemleri 11. Yıkanmış yağı kalite değerlerine getirme 12. Nötralizasyon sürecinde kontrol ve ölçümleme 13. Yağdaki nemi uzaklaştırma yöntemleri 14. Yağ ağartma 15. Ağartma işleminin amacı 16. Ağartmada dikkat edilmesi gereken hususlar 17. Yağ ağartma sürecinde kontrol ve ölçümleme 18. Ağartmada kullanılan yardımcı maddeler 19. Yağı toprakla ağartma 20. Yağın filtrasyonu 21. Ağartılmış yağdan numune alma yöntemleri 22. Ağartılmış yağı kalite değerlerine getirme 23. Filtrelerde ayrılan atık ağartma toprağını biriktirme/geçici depolama 24. Atık yönetim sistemi
		F.1.2	Nötralizasyon ayırıştırıcısını, çalıştırma talimatına uygun şekilde devreye alarak belirtilen süre boşa çalıştırır.	
		F.1.3	Ayırıştırıcı boşa çalışırken sistem parametrelerinin işleme uygun değerlere gelişini kontrol panelinden takip eder.	
		F.1.4	Reçetede belirtilen miktarlarda asitlik düzenleyicileri ilave eder.	
		F.1.5	Ana ayırıştırıcıda yağın içerisindeki istenmeyen maddeleri uzaklaştırır.	
		F.1.6	Ana ayırıştırıcıdan çıkan yağı, yıkama ayırıştırıcısına alıp su ile yıkanmasını sağlar.	
		F.1.7	Yıkanan yağdan tekniğine uygun olarak numune alır.	
		F.1.8	Serbest yağ asitleri ve yağın sabun miktarının istenilen kalite değerlerine uygun olup olmadığını kalite kontrol biriminde kontrol ettirir.	
		F.1.9	Yıkanan yağ istenilen kalite değerlerinde değilse nötralizasyon işlemini tekrarlar.	
		F.1.10	Yıkanan yağ istenilen kalite değerlerinde ise yağı kurutucudan geçirerek ara tanklara gönderir.	
F.2	Ağartma işlemi uygulamak (Devamı var)	F.2.1	Ağartma tankına kapasitesi kadar yağın alınmasını sağlar.	
		F.2.2	Ağartma tankına alınan yağın nem oranını, uygun bir yöntem ile reçetede belirtilen değerlere getirir.	
		F.2.3	Nem oranı düşürülen yağın içerisine talimatlara uygun miktarda ağartma toprağı ilave eder.	
		F.2.4	Suyu uzaklaştırılan yağ ile ağartma toprağı talimata uygun süre karıştırır.	
		F.2.5	Karışımı filtreden geçirerek yağı ağartma toprağından ayırıştırır.	
		F.2.6	Ağartılmış yağdan tekniğine uygun olarak numune alır.	

Görev		F. Ham yağı rafine etmek		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
F.2	Ağartma işlemi uygulamak	F.2.7	Ağartılmış yağın istenilen kalitede olup olmadığını kalite kontrol birimine kontrol ettirir.	25. Yağın vinterizasyonu 26. Vinterizasyonun amacı 27. Vinterizasyonda dikkat edilecek hususlar 28. Vinterizasyon sürecinde kontrol ve ölçümleme 29. Yağ ısı reaktörleri 30. Yağın dinlendirilerek vinterizasyonu 31. Yağın perlitle vinterizasyonu 32. Yağın filtrasyonu 33. Filtrelerde ayrılan atık perlitte biriktirme/geçici depolama
		F.2.8	Kalite kontrol sonucu uygun ise ağartılmış yağın ara tanklara aktarılmasını sağlar.	
		F.2.9	Kalite kontrol sonucu uygun olmayan yağlarda ağartma işlemlerini tekrarlar.	
F.3	Ağartma sonrası işlemleri yapmak	F.3.1	Ağartma sonrası temizlik ve kontrol (filtre temizliği, yağlı toprak boşaltılması, bezlerin ve plakaların kontrolü) işlemlerinin yapılmasını sağlar.	
		F.3.2	İşlevini yitiren filtre, bez ve plakaların yenilenmesini sağlar.	
		F.3.3	Filtrelerde ayrılan yağlı ağartma toprağının mevzuata uygun olarak tanımlı alanda toplanmasını sağlar.	
F.4	Vinterizasyon işlemi uygulamak	F.4.1	Yağı reaktörlere alarak talimatta belirtilen sürede karıştırıp istenilen sıcaklığa kadar soğutur.	
		F.4.2	Soğutulan yağın vinterize dinlenme tanklarına transferini sağlayarak talimata uygun süre dinlendirir.	
		F.4.3	Perlitle yapılan vinterizasyonda reçeteye uygun miktarda tanklardaki yağa perlit (ağartma toprağı) katar.	
		F.4.4	Perlit katılan tanktaki yağ düşük devirde karıştırarak mumsu maddeleri topaklaştırır.	
		F.4.5	Yağı talimatta belirlenen sıcaklık değerine kadar soğutur.	
		F.4.6	Soğuyan (yağ + perlit) karışımının filtrelerden süzülmesini sağlar.	
		F.4.7	Perlitsiz yapılan vinterizasyonda; dinlendirilen yağın doğrudan filtrelerden süzülmesini sağlar/geçirir.	
		F.4.8	Süzme işlemi sonrası yağ vinterize yağ tanklarına transfer eder.	

Görev		F. Ham yağı rafine etmek		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
F.5	Koku giderme işlemi uygulamak (Deodorizasyon)	F.5.1	Deodorizasyon sistemini talimata uygun vakum değerlerinde çalıştırır.	34. Koku giderme (Deodorizasyon) 35. Deodorizasyonun amacı 36. Deodorizasyonda dikkat edilecek hususlar 37. Deodorizasyon sürecinde kontrol ve ölçümleme 38. Deodorizasyon sisteminde vakum tutma 39. Vakum tutma ayarları 40. Yağın deodorizasyonu 41. Vinterize yağdan numune alma yöntemleri 42. Vinterize yağı kalite değerlerine getirme 43. Deodorizasyon sonrası kalite analiz sonuçlarını değerlendirme
		F.5.2	Vakum değeri istenilen değere geldiğinde, yağı deodorizasyon ünitesinden geçirir.	
		F.5.3	Deodorizasyon işlemi sonrası çıkan ürünlerin kalite analiz sonuçlarını değerlendirir.	
		F.5.4	Uygun kalite değerindeki yağların ürün tanklarına gönderilmesini sağlar.	
		F.5.5	Uygun kalite değerinde olmayan yağlar için deodorizasyon işlemini tekrarlar.	

Görev		G. Yağı modifiye etmek		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
G.1	Hidrojenasyon işlemi uygulamak	G.1.1	Hidrojenasyon tankındaki yağı vakum altında ısıtarak reçetede belirtilen değerlere göre yağın içindeki suyu alır.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yağın modifikasyonu 2. Modifikasyonun amacı 3. Yağın modifikasyonunda dikkat edilmesi gereken hususlar 4. Modifikasyon sürecinde kontrol ve ölçümleme 5. Yağın hidrojenasyonu 6. Hidrojenasyonda kullanılan katkı maddeleri 7. Hidrojenasyonda kullanılan yardımcı maddeler 8. Hidrojenasyon sisteminde vakum tutma 9. Yağın hidrojenasyonu (reaksiyonu gerçekleştirme) 10. Hidrojenize yağın filtrasyonu 11. Filtrelerde ayrılan katalizörü biriktirme/geçici depolama 12. Yağın interesterifikasyonu 13. İnteresterifikasyonda kullanılan yardımcı maddeler 14. İnteresterifikasyon sisteminde vakum tutma 15. İnteresterifikasyon sistemi üretim ayarları 16. Yağın interesterifikasyonu (reaksiyonu gerçekleştirme) 17. Yağdaki sabun miktarını düşürme
		G.1.2	Suyu alınan yağa reçeteye uygun miktarda katalizör ve hidrojen gazı verir.	
		G.1.3	Reaksiyonu tamamlanmış olan yağa filtrasyon işlemi uygular.	
		G.1.4	Filtrasyon işlemi uygulanan yağdan tekniğine uygun olarak numune alır.	
		G.1.5	Yağın katalizörden arındırılıp arındırılmadığını kalite kontrol biriminde kontrol ettirir.	
		G.1.6	Katalizör içeren yağın filtrasyon işlemini tekrarlar.	
		G.1.7	Katalizörden arındırılan hidrojene yağın ilgili tanklara gönderilmesini sağlar.	
		G.1.8	Filtrasyon sonrası ayrılan katalizörün mevzuata uygun olarak tanımlı alanda toplanmasını sağlar.	
G.2	İnteresterifikasyon işlemi uygulamak	G.2.1	Reaksiyon tankındaki yağı vakum altında ısıtarak reçetede belirtilen değerlere göre yağın içindeki suyu alır.	
		G.2.2	Suyu alınan yağın üzerine reçetede belirtilen miktarda katalizör ilave eder.	
		G.2.3	Suyu alınan yağa reçetede belirtilen miktarda asit ilave eder.	
		G.2.4	İnteresterifikasyon işlemi uygulanan yağdan tekniğine uygun olarak numune alır.	
		G.2.5	Yağın interesterifikasyon işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını kalite kontrol biriminde kontrol ettirir.	
		G.2.6	İnteresterifikasyon işlemi tamamlanmayan yağın interesterifikasyon işlemini tekrarlar.	
		G.2.7	İnteresterifikasyon işlemi tamamlanan yağın ilgili tanklara gönderilmesini sağlar.	

Görev		H. Margarin üretmek		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
H.1	Yağ/su fazı hazırlamak	H.1.1	Üretim programına göre çalışılacak ürün için kullanılacak yağ/suyu, uygun sıcaklıkta yağ/su fazı tankına alır.	
		H.1.2	Yağ/su fazı tankına reçetede belirtilen miktar ve özellikteki katkı, aroma verici ve benzeri maddeleri talimatına uygun şekilde ekler.	
		H.1.3	Yağ/su fazı tankındaki karışımı istenilen sıcaklık değerinde tutar.	
H.2	Karışım hazırlamak	H.2.1	Karışımı hazırlama tankına, çalışılacak ürün için kullanılacak miktarda suyu alır.	
		H.2.2	Reçetede belirtilen miktarda süttozunu/peyniraltı suyu tozunu/yoğurt suyu tozunu ve benzeri maddeleri süt hazırlama tankına ekleyerek karışım elde eder.	
		H.2.3	Karışıma pastörizasyon işlemi uygular.	
		H.2.4	Pastörize edilen karışımı tanka alarak üretime hazır hale getirir.	
H.3	Emülsiyon hazırlamak	H.3.1	Üretim programına göre çalışılacak ürünün talimatına uygun miktardaki emülsiyon bileşenlerini karıştırır.	
		H.3.2	Hazırlanan emülsiyonun reçetede belirtilen referans değerlerde soğutulmasını (kristalizasyon) sağlar.	
		H.3.3	Son soğutma silindirinden çıkan yağ doluma iletir.	

Görev		I. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
I.1	Mesleki gelişim konusunda çalışmalar yapmak	I.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. Meslektaşlarının mesleki gelişimlerine katkı sağlama
		I.1.2	Meslekle ilgili malzeme, araç, gereç ve ekipmanlardaki teknolojik gelişmeleri takip eder.	
		I.1.3	Mesleği ile ilgili gelişmeleri, yürüttüğü işlemlerde uygular.	
		I.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 malzemeler (farklı özellikteki kaplar, ilk yardım malzemeleri, temizlik malzemeleri, transpalet, yangın söndürme ekipmanları ve benzeri)
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 çeşitler, 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 odaklanabilmek
17. İş ve işlemlerde detaylara dikkat etmek
18. İşyerine 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 yansıtılmak
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	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 Sendikası Kalite Yönetim Temsilcisi
2	Ekin MUTLU	2018, Bilkent Üniversitesi, İşletme	2020 – Devam Ediyor – Öz Gıda-İş Sendikası Belgelendirme Birim Sorumlusu
3	Selman AKBAŞ	2008, On Dokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fak. (Gıda Mühendisliği), Lisans	2009 – Devam ediyor, Besler Gıda Fab. Üretim Şefi
4	Sezer TURALİ	2011, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fak. (Kimya Mühendisliği), Lisans	2012 – Devam ediyor, Besler Gıda Fab. Üretim Şefi
5	Erdal ÜNALDI	1997, Endüstri Meslek Lisesi	1999 – Devam ediyor – Besler Yağ Fabrikası – Vardiya Sorumlusu
6	Özcan SEYREKBASAN	1996, Endüstri Meslek Lisesi	1997 – Devam ediyor - Besler Gıda Fabrikası -Vardiya Sorumlusu
7	Eyyüp ONAT	1987, H.Ü. Fen.Bil.Ens. (İstatistik), Y.Lisans 1983, H.Ü. Fen.Fak. (İstatistik), Lisans	2016 – Devam, ediyor, MYK, Moderatör 2010-2016 EDUSER, UMS-UY Moderatörlük ve Ölç. Değ. Uzmanı 1983-1997 ÖSYM, B.Sayar Programcı, Ölç.Değ.Uzmanı

*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 Tütün, Müskirat, 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- TARIŞ 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)
İlhami ŞAHİN,	Başkan vekili (Tarım ve Orman Bakanlığı)
Betül Canan ÖZKAHRAMAN,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Dr. Balkır ÖZÜNLÜ,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı)
Burak YANIKOĞLU,	Üye (Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Damla Ebru AKTAŞ,	Üye (Ticaret Bakanlığı)
Dr. Aybuke Ceyhun Sezgin,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Musa ARIK,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
Aybuke ÖZMUTAF,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Tarık KORKMAZ,	Üye (Şeker- İş)
İrfan DEMİRYOL,	Üye (TÜGİS)
Fatma GÜNDÜZ,	Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Ayşe Gülçin AKBIYIK,	Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Yaprak AKÇAY ZİLELİ,	Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Metin KARAMAN,	Başkan Yardımcısı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

4. MYK Yönetim Kurulu Üyeleri

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