



ULUSAL MESLEK STANDARDI

ÇİKOLATA VE ÇİKOLATALI ÜRÜNLER ÜRETİM OPERATÖRÜ
SEVİYE 4

REFERANS KODU / 15UMS0484-4

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI / 24.07.2015-29424 (Mükerrer)

Meslek:	ÇİKOLATA VE ÇİKOLATALI ÜRÜNLER ÜRETİM OPERATÖRÜ
Seviye:	4^I
Referans Kodu:	15UMS0484-4
Standardı Hazırlayan 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
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	24.07.2015-29424 (Mükerrer)
Revizyon No:	00

^I Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde 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, mücadele, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları,

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

AMBALAJ: 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,

BATIRMA: Ürün üzerine çikolata hamurunun yağmurlama yaparak kaplanması amacıyla kullanılan çikolata kaplama makinesini,

CEKET (CİDAR) SICAKLIĞI: Çikolata hamurunun kullanım noktasında, gereken sıcaklıkta muhafaza edilmesini sağlayan kapalı sistemde hamurun reçetesine göre uygun kıvamda bulunduğu sıcaklığı,

ÇEŞNİ: Fındık, fıstık, badem, ceviz, hindistancevizi, antep fıstığı, kuru üzüm gibi ürünleri,

ÇİKOLATA HAMURU: Yapısı itibariyle kakao kitlesi, kakao yağı, şeker ve süttozu içeren karışımın sıvı halini,

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

DEZENFEKSİYON: Korunmaya çalışan ürüne bulaşabilecek patojen mikro organizmaların yok edilmesi işlemini,

DOLGU MALZEMESİ: Çikolata içinde kalıplama yöntemi ile oluşturulan boşluğa doldurulan krema, karamel, vb. ürünleri,

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

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

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

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

HOMOJEN: Bir karışımın her bir noktasında aynı özelliği göstermesini,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

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

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

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

KAPLAMA: Çeşitli gıda ürünlerinin çikolata hamuru ile kaplanmasını,

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,

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,

KRİTİK KONTROL NOKTALARI: Ürünün 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,

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

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

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

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

RİSK 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,

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

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

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

STERİLİZASYON: Herhangi bir cismin veya maddenin, birlikte bulunduğu tüm mikroorganizmaların her türlü canlı formundan temizlenmesi amacıyla uygulanan fiziksel veya kimyasal işlemi,

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

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

ÜRETİM PLANI: Gerçekleştirilecek üretimin zamana bağlı hedef bilgilerini (ne zaman üretilecek, kaç saatte üretilecek, ne kadar üretilecek vb.) bulunduğu plan,

VİBRASYON: Çikolata hamurunun yayılarak şekil almasını sağlayan titreşim işlemini

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	7
2. MESLEK TANITIMI.....	8
2.1. Meslek Tanımı.....	8
2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri.....	8
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler.....	8
2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat.....	9
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları.....	9
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler	9
3. MESLEK PROFİLİ.....	10
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	10
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman	23
3.3. Bilgi ve Beceriler	23
3.4. Tutum ve Davranışlar	25
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	26

1. GİRİŞ

Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Üretim Operatörü (Seviye 4) ulusal meslek standardı 5544 sayılı Meslekî Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan 5/10/2007 tarihli ve 26664 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslekî 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 hazırlanmıştır.

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

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Üretim Operatörü (Seviye 4) İSG ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenliği sistemleri çerçevesinde; üretim öncesi hazırlık yapan, çikolata hamurunu şekillendirmeye hazırlayan, kalıpla çikolata şekillendiren, çikolata ile kaplama ve dolgulu çikolata yapan, bu işlemlerin yapıldığı makine ve ekipmanların periyodik bakımlarının yapılmasını sağlayan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

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

2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler

2872 sayılı Çevre Kanunu

4857 sayılı İş Kanunu

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun

Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik

İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik

Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik

Hazırlama, Tamamlama ve Temizleme İşleri Yönetmeliği

İlkyardım Yönetmeliği

Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği

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

2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

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

Hijyen Eğitimi Yönetmeliği

Gıda Hijyeni Yönetmeliği

İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik

Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği

Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği

Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği
Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği
Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği

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

2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Üretim Operatörü (Seviye 4) gıda sektöründe, çikolata hamuru ile çikolata çeşitlerinin üretildiği işletmelerin, çikolata ve çikolata ürünleri grubunda, çikolata hamuru ve kalıpla çikolata şekillendirmesi, çikolata ile kaplama ve dolgulu çikolata üretimi ünite/sistemlerinin bulunduğu; hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı kapalı, gürültülü ve kokulu ortamlarda genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur.

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

2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler

Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Üretim Operatörü (Seviye 4) mesleğini icra eden kişinin yasal ve zorunlu sağlık muayenesinin yapılmış ve hijyen belgesi almış olması gerekmektedir.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1.Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak	A.1	İSG talimatlarını uygulamak	A.1.1	İşverenin talimatları doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.
				A.1.2	İşyerindeki makine, araç, gereç ve diğer üretim araçlarını, 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 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 tedbirlere uyar.
				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 sahasına gönderilmesini sağlar.
				A.3.3	Kimyasal atıkları, ilgili önlemleri alarak atık ile ilgili birime teslim eder.
				A.3.4	Çikolata ve çikolata ürünleri üretiminde bantlar arası aktarmalar esnasında tavalarda biriken yağı alarak atık yağ arabasına döker.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	İş organizasyonu yapmak	B.1	Vardiya değişimi yapmak	B.1.1	Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır.
				B.1.2	Teslim aldığı vardiyanın öncesi ile ilgili (devam eden/tamamlanan iş, makine ve ekipmanların durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda) yazılı/sözlü bilgi alır.
				B.1.3	Teslim ettiği vardiya ile ilgili (devam eden/tamamlanan iş, makine ve ekipmanların durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda) teslim edeceği vardiyadaki 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, vb.) rapor ve formları tutar.
				B.3.2	Tuttuğu rapor ve formları ilgili birime teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek	C.1	Üretimde hijyen sağlamak	C.1.1	Üretim süreçlerinde; kişisel hijyen önlemlerini (kişisel bakım, el yıkama, özel iş giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama vb.) alır.
				C.1.2	Personel hijyeni talimatlarını uygular.
				C.1.3	Sağlık sorunlarını iş yeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.
				C.1.4	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanların talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.
				C.1.5	Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyonu talimatlarını uygular/uygulatır.
				C.1.6	Alerjen maddelerin kullanımın talimatında belirtilen önlemleri uygular.
				C.1.7	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.
				C.1.8	Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale eder ve ilgililere bildirir.
		C.2	Kritik kontrol noktalarının takibini 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 verimliliğine katkı 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 vermek	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.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Üretim öncesi hazırlık yapmak (Devamı var)	D.1	Makine ve ekipmanları üretime hazır hale getirmek	D.1.1	Üretim hattındaki pompa, vana, fan, kalıplar, üniteler, fırın vb. sistem ve ekipmanların temizlik, üretime uygunluk ve çalışırılık kontrollerini yapar.
				D.1.2	Üretim hattının kontrol parametrelerinden hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık vb. değerlerin uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.
				D.1.3	Üretilecek ürüne uygun ekipmanları temin ederek üretime uygun şekilde yerleştirir.
				D.1.4	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanları reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.
				D.1.5	Makine kullanım talimatına uygun olarak filtrelerin temizliğini kontrol eder.
		D.2	Ekipmanların ve hatların sanitasyonunu sağlamak	D.2.1	Tankların ve hatların temizliğini prosedürlere uygun şekilde yapar.
				D.2.2	Temizlik ile ilgili formları tutar.
				D.2.3	Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi için fiziksel ve mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün yapılmasını sağlar.
				D.2.4	Temizliği yapılan tankın ve hatların dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Üretim öncesi hazırlık yapmak	D.3	Üretim ortamını hazırlamak	D.3.1	Üretim ortamının aydınlatma ve havalandırma sistemlerini kontrol eder.
				D.3.2	Üretim ortamının temizliğini kontrol ederek ortamın hijyenik açıdan üretime uygun hale getirilmesini sağlar.
		D.4	Hammadde, katkı maddeler, işlem yardımcısı malzemeleri temin etmek	D.4.1	Güncel üretim planına göre üretimi yapılacak ürünün reçetesini amirden alarak üretilecek ürünün hammadde, katkı maddeleri, varsa aroma vericiler ve işlem yardımcısı malzemelerinin yeterli çeşit ve miktarda olup olmadığını kontrol eder.
				D.4.2	Üretim için yetersiz malzeme çeşitlerinin depodan tedarik edilmesini sağlar.
				D.4.3	Gelen malzemelerin talebe uygunluğunu kontrol (sistem kod kontrolü, duyuusal kontrol gibi) ederek kabulünü yapar.
				D.4.4	Üretimde kullanacağı katkı maddeleri, aroma ve işlem yardımcısı malzemeleri reçetesine uygun miktarda ve alerjen maddelerin birbirine bulaşmamasına dikkat ederek hazırlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Çikolata hamurunu çikolata ve çikolata ürünleri üretimine hazırlamak (Devamı var)	E.1	Çikolata hamurunu servis tankına almak	E.1.1	Servis tankının ceket (cidar) sıcaklığını kontrol eder.
				E.1.2	Servis tankının boş olup olmadığını ve doluyorsa içindeki hamurun cinsini kontrol eder.
				E.1.3	Servis tankındaki hamur reçeteden farklı ise hamuru başka bir tanka alarak ilgili birime gönderir.
				E.1.4	Boş tankı ve hattını reçetede belirtilen çikolata hamuru ile yıkar.
				E.1.5	Yıkamada kullandığı hamuru başka bir tanka alarak ilgili birime gönderir.
				E.1.6	Servis tankına reçetede belirtilen çikolata hamurunu talimatlarda belirtilen miktarda doldurur.
				E.1.7	Servis tankındaki hamurun miktarının üretim süresince aynı kalmasını sağlar.
		E.2	Çikolata hamurunu temperlemek (Devamı var)	E.2.1	Çikolata hamurunun sıcaklığının talimatlarda belirtilen derecede olup olmadığını kontrol eder.
				E.2.2	Temperleme makinesinin soğutma suyu sıcaklığını ve basıncını kontrol eder.
				E.2.3	Temperleme hamur hatlarının sıcaklığını kontrol eder.
				E.2.4	Temperleme makinesini çalıştırarak çikolata hamurunun devridaim etmesini sağlar.
				E.2.5	Geri dönüş hattından servis tankına hamur gelişini kontrol ederek hattın çalışıp çalışmadığına karar verir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Çikolata hamurunu çikolata ve çikolata ürünleri üretimine hazırlamak	E.2	Çikolata hamurunu temperlemek	E.2.6	Hattın çalışmadığı durumlarda sorunun giderilmesi için ilgili birime bilgi verir.
				E.2.7	Temperleme makinesini soğutma kademesine alır.
				E.2.8	Çikolata hamurunun belirtilen sıcaklığa gelmesini sağlar.
				E.2.9	Temperlenen hamurdan uygun yöntem ve teknikleri kullanarak numune alır.
				E.2.10	Numune çikolata hamurunun temperleme değerini uygun yöntem ile kontrol eder.
				E.2.11	Temperleme değeri standartlar dâhilinde ise üretime başlar; değilse temperleme sıcaklıklarını standart değere göre ayarlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Sade/çeşnili çikolata üretmek	F.1	Kalıpları hatta yerleştirmek	F.1.1	Üretilcek çikolataya özgü kalıpları ilgili birimden alır.
				F.1.2	Kalıpların sağlamlığını ve temizliğini kontrol eder.
				F.1.3	Kalıbın temperlenmiş hamur sıcaklığına gelip gelmediğini sıcaklık ölçüm cihazlarıyla kontrol eder.
		F.2	Çikolata basma makinesinin (depozitör) ayarlarını yapmak	F.2.1	Çikolata basma makinesine dozaj yönlendirme aparatını takarak iptal pistonlarını ayarlar.
				F.2.2	Çikolata basma makinesi karıştırıcısını açarak içerisine çikolata hamurunu alır.
				F.2.3	Ürün çeşidine göre gramaj ayarı yapar.
		F.3	Çikolata hamurunu şekillendirmek	F.3.1	Çeşnili çikolata şekillendirilecek ise çeşni ve çikolata hamurunun homojen olarak karışmasını sağlar.
				F.3.2	Çikolata hamurunu kalıplara basarak çikolatanın kalıpta yayılması için titreşim (vibrasyon) uygular.
				F.3.3	Ürünün soğutma dolabında soğumasını sağlar.
				F.3.4	Soğutulan ürünü kalıptan çıkartarak ürünü duyuşal (görünüş, tat, koku, kıvam) olarak kontrol eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Dolgulu çikolata üretimi yapmak	G.1.	Dolgu malzemesini doluma hazırlamak	G.1.1	Servis tankının temizliğini, boş olup olmadığını ve ceket sıcaklığını kontrol eder.
				G.1.2	Servis tankına reçetede belirtilen dolgu malzemesini talimatlarda belirtilen miktarda doldurur.
				G.1.3	Servis tankındaki dolgu malzemesi miktarının, üretim miktarına uygunluğunu sağlar.
				G.1.4	İhtiyaç dâhilinde dolgu malzemesi hamurunu temperler.
		G.2.	Dolgulu çikolata şekillendirmesi yapmak	G.2.1	Hazırlanan dolgu malzemesini depozitör haznesine alır.
				G.2.2	Sade çikolata veya dolgu malzemesi hamurunu kalıplara basarak çikolatanın kalıpta yayılması için titreşim uygular.
				G.2.3	Kalıbı ters çevirip titreşimle hamurun fazlasının dökülerek kalıp içerisinde kabuk oluşumunu sağlar.
				G.2.4	Kalıp ters çevrilerek soğutma dolabından geçirilerek çikolatanın kabuğunu soğutur.
				G.2.5	Oluşan kabuk yapısı içerisine dolgu malzemesinin (krema, karamel vb.) istenilen standart değerlerde ilave eder.
				G.2.6	Kalıbı, soğutma dolabından geçirerek dolgu ve kabuk yapısının soğutulmasını sağlar.
				G.2.7	Soğutulan kabuk ve dolgu malzemesinin üzerine kapatma amacıyla basılacak olan çikolatanın kaynaşması için ön ısıtma işlemi uygular.
				G.2.8	Kapak çikolata hamurunu ekleyerek kapak hamurunu kalıp üzerinden sıyırır.
				G.2.9	Son halini alan ürünü soğutma dolabında geçirerek soğutur.
				G.2.10	Ürünü kalıptan çıkartarak talimattaki standartlara uygunluğunu kontrol eder.
				G.2.11	Ürünü ambalajlama birimine iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Çikolata ile kaplama yapmak	H.1	Kaplama makinesi ayarlarını yapmak	H.1.1	Çikolata batırma ünitesine çikolata hamurunun gelmesini sağlar.
				H.1.2	Hamurun akış kontrolünü yapar.
				H.1.3	Titreşim (Vibrasyon) ve üfleme fanlarını çalıştırarak üretilecek ürüne göre titreşim ve üfleme fan ayarlarını yapar.
				H.1.4	Kuyruk mili dönme hızı ve yönü ile yükseklik ayarını yapar.
				H.1.5	Ürünün gramajına göre tel bandın hız ayarını yapar.
				H.1.6	Batırma ısıtıcılarını açarak sıcaklık derecelerinin standart değerlerde olup olmadığını kontrol eder.
		H.2	Kaplanacak yarı mamulü hazırlamak	H.2.1	Üretilecek ürün türüne göre besleme haznesinin, besleme paletlerinin, besleme bıçaklarının, form verme silindirlerinin, besleme hızının ayarlarını yapar.
				H.2.2	Beslenecek ürünün üzerindeki gıda kırıntılarını toz alma fanları ile temizler.
				H.2.3	Kaplanacak yarı mamulü sisteme besler.
		H.3	Yarı mamulü çikolata hamuru ile kaplamak	H.3.1	Yarı mamulü yağmurlama haznesinden geçirerek kaplama hamuru ile kaplanmasını sağlar.
				H.3.2	Vibrasyon ve üfleme fanları ile fazla olan hamuru sıyırarak mamule form kazandırır.
				H.3.3	Kuyruk mili ile mamul alt yüzeyini sıyırıp alttaki fazla hamuru alarak kuyruk yapmasını engeller.
				H.3.4	Kaplama makinesinden çıkan ürünü soğutma tünellerinde soğutarak ambalajlama ünitesine gönderilmesini sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Ambalajlama ve etiketleme yapmak	I.1	Ambalajlama için gerekli kontrolleri yapmak	I.1.1	Ambalajlama ünitesine gelen ürünün ambalajlamaya uygunluğunun duyuşal kontrolünü yapar.
				I.1.2	Uygun olmayan ürünler için ilgili prosedürleri uygular.
				I.1.3	Ambalaj malzemelerinin ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder.
				I.1.4	Makine ayarlarının (çene sıcaklığı, basım ayarları, hız kontrolü vb.) ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder.
		I.2	Ambalajlanma sürecini takip etmek	I.2.1	Kontrol edilmiş ürünlerin ve ambalaj malzemelerinin beslemesini takip eder.
				I.2.2	Talimatta belirtilen miktarda ürünün ambalaj üzerine ya da içine gelip gelmediğini kontrol eder.
				I.2.3	Ambalaj yapıştırma, katlama, klipsleme vb. işlemleri yapar/yapılmasını sağlar.
				I.2.4	Ambalajlanan ürünlerin gramaj ve son ürün kontrolünü yapar/yapılmasını sağlar.
				I.2.5	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların yapılıp yapılmadığını ve doğruluğunu kontrol eder.
				I.2.6	Ambalajlanmış ürünlerin kolilenmesini sağlayarak depoya sevk eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
J	Makine ve ekipmanların periyodik bakımlarının yapılmasını sağlamak	J.1	Makine ve ekipmanların rutin kontrollerini yapmak/ yaptırmak	J.1.1	Makine ve ekipmanların iç ve dış yüzeylerini talimatlarına uygun olarak uygun madde ve araçlarla temizler/temizliğini sağlar.
				J.1.2	Makine ve ekipmanların gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku gibi sorun durumlarını takip eder.
				J.1.3	Makine ve ekipmanların görsel olarak yıpranmasını ve temizliğini kontrol eder.
		J.2	Makine ve ekipmanların arızalarının giderilmesini sağlamak	J.2.1	Makine ve ekipmanlarda meydana gelen arızaların kaynağını, inceleyerek veya makinenin uyarı sisteminden tespit eder.
				J.2.2	Makine ve ekipmanlardaki arıza türüne göre gerektiğinde, üretimi de durdurarak ilgilileri bilgilendirir.
				J.2.3	Belirlediği sorunlardan yetkisi dâhilindekileri düzeltir, diğerlerini yetkililere bildirir.
				J.2.4	Üretim sürecindeki gereklere göre makinelerin parçalarını talimatlarına göre değiştirir/değiştirilmesini sağlar.
				J.2.5	Yetkisi dâhilindeki makine bakımlarını, bakım ve güvenlik prosedürlerine uygun şekilde yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
K	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	K.1	Yardımcı operatör ve asstlarını yetiştirmek	K.1.1	Yardımcı operatör ve asstlarının bilgi-beçeri eksikliklerini tespit eder.
				K.1.2	Ürün ve iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde aktarır.
		K.2	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	K.2.1	Eğitim ihtiyaçlarına göre ilgili birim veya kuruluşlar tarafından düzenlenen eğitim programlarını izleyerek katılım sağlar.
				K.2.2	Meslek ve sektördeki gelişmeleri ilgili kaynaklardan izleyerek çalışmalarına yansıtır.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Ambalaj ve etiket malzemesi
2. Bant çeşitleri
3. Bıçak çeşitleri
4. Çikolata basma makinesi
5. Çikolata kaplama makinesi
6. Çikolatalı krema dolum makinesi
7. Folyo çeşitleri
8. Granül makinesi
9. Havalandırma sistemi
10. İlk yardım malzemeleri
11. Kalıp çeşitleri
12. Kalıplı çikolata şekillendirme makinesi
13. Karıştırıcı çeşitleri
14. Kişisel koruyucu donanımlar (başlık, eldiven, toz maskesi, kulak tıkacı, iş elbisesi, iş ayakkabısı ve iş gözlüğü vb.)
15. Hava ve soğutma kompresörü
16. Metal detektörü
17. Ölçü aletleri
18. Ölçü kapları
19. Palet çeşitleri
20. Pompa çeşitleri
21. Soğutucu dolaplar ve odaları
22. Tank ve kova çeşitleri
23. Temel el aletleri (Anahtar ve tornavida çeşitleri)
24. Temizlik malzemeleri
25. Temperleme makinesi
26. Tempermetre
27. Teraziler çeşitleri

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Acil durum bilgisi
2. Araç gereç ve ekipman bilgisi
3. Atıkların kaynakta doğru ayrılması, geri dönüşüm faaliyetleri bilgisi
4. Bilgisayar okuryazarlığı
5. Çevre mevzuatı ve çevre koruma bilgisi
6. Çikolata hamuru şekillendirme teknolojisi bilgisi
7. Çikolata hamuru üretim teknolojisi bilgisi
8. Çikolata hamuru hammadde ve malzeme bilgisi
9. Çikolata hamuru şekillendirmede kullanılan makinelerle güvenli çalışma bilgisi ve becerisi
10. Çikolata çeşitleri ve hazırlanma yöntemleri bilgisi
11. Ekip içinde çalışma becerisi

12. Farklı koku ve tatları ayırt etme becerisi
13. Gıda mevzuatı bilgisi
14. Gözlem yapma becerisi
15. Hijyen ve hijyen uygulamaları bilgi ve becerisi
16. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
17. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
18. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
19. Kalite yönetim sistemi bilgisi
20. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
21. Kimyasal maddelerle güvenli çalışma bilgisi
22. Kişisel koruyucu donanım kullanım ve bakım bilgisi
23. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
24. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
25. Mesleki terimler bilgisi
26. Meslek hastalıkları bilgisi
27. Öğrenme ve öğrendiğini aktarma becerisi
28. Ölçme, kontrol ve dozajlama bilgi ve becerisi
29. Problem çözme becerisi
30. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
31. Süreç izleme becerisi
32. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
33. Temel elektrik ve elektronik bilgisi
34. Temel Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Uygulamaları bilgi ve becerisi
35. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi
36. Temel mekanik bilgisi
37. Temel pnömomatik bilgisi
38. Zamanı verimli kullanma becerisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Astarlarını 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 çalışmak
8. Hijyen kurallarına uygun davranmak
9. İSG kurallarına önem vermek
10. Kaynak kullanımında verimli olmak
11. Kişisel bakımına ve sağlığına özen göstermek
12. Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak
13. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
14. Mesleki olarak kendini geliştirmeye önem vermek
15. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
16. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
17. Uyarı ve eleştirilere açık olmak

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Üretim Operatörü (Seviye 4) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli çalışma şartlarının sağlandığı ölçme ve değerlendirme merkezlerinde yazılı ve/veya sözlü teorik ve uygulamalı olarak gerçekleştirilecektir.

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

Ek: Meslek Standardı Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar

1. Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşların Meslek Standardı Ekibi:

Tuğba BALCI,	Uzman-Öz Gıda-İş Sendikası
Eda GÜNER,	Uzman-Öz Gıda-İş Sendikası
Ali UYMAZ,	Hayat Boyu Öğrenme Müdürü-İstanbul Şehir Üniversitesi
Adem BABA,	Eğitim Uzmanı-İstanbul Şehir Üniversitesi
Tolga ÇULHA,	Danışman
Selcen AVCI,	DACUM Moderatörü

2. Meslek Standardının Hazırlanmasına Katkıda Bulunanlar

Bilal EFE,	Üretim Şefi-ÜLKER Çikolata
Yasin KILIÇARSLAN,	Üretim Şefi-ÜLKER Çikolata
Osman N.ERDEM,	Formen-ÜLKER Çikolata
Özgür YURT,	Formen-ÜLKER Çikolata
Mustafa Kemal SARAÇ,	Şekillendirme Şefi-ÜLKER Çikolata
Mecit ÇOBAN,	Operatör-ÜLKER Çikolata
Ümit AYDIN,	Operatör-ÜLKER Çikolata

3. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Adana Sanayi Odası

Adıyaman Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Adıyaman Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Adnan Menderes Üniversitesi, Çine Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Amasya Üniversitesi, Suluova Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Ankara Sanayi Odası
Ankara Ticaret Odası
Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Antalya Ticaret ve Sanayi Odası
Ardahan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Avrasya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Bülent Ecevit Üniversitesi, Çaycuma Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Cici Çikolata Sanayi ve Ticaret A.Ş
Cumhuriyet Üniversitesi (Sivas), Gürün Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Cumhuriyet Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Çankırı Karatekin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Devlet Personel Başkanlığı
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Dicle Üniversitesi, Diyarbakır Tarım Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Düzce Üniversitesi, Akçakoca Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
Ege Bölgesi Sanayi Odası
Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

ETİ Gıda San. ve Tic.AŞ

Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Zile Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Gıda Güvenliği Derneği

Gıda Mühendisleri Odası

Giresun Üniversitesi, Şebinkarahisar Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Iğdır Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Ticaret Odası

İzmir Ekonomi Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Kent Gıda

Kırklareli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Kırklareli Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Konya Sanayi Odası

Konya Şeker Sanayi ve Ticaret A.Ş

Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı

Mabel Çikolata

Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Melodi Çikolata

Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Misbis Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş

Mustafa Kemal Paşa Üniversitesi, Altınözü Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Muş Alparslan Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Müstakil Sanayi ve İşadamları Derneği

Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Necmettin Erbakan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Nestle Çikolata

Nevşehir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Okan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Ordu Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Ortadoğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Pelit Pastacılık ve Gıda Sanayi A.Ş

Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Samsun Ticaret ve Sanayi Odası

Selçuk Üniversitesi, Çumra Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Şekerli Mamul Sanayicileri Derneği (ŞİMAD)

Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Şölen Çikolata Gıda San. ve Ticaret A.Ş

T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)

T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü)

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü)

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü)

T.C. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı

Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Tunceli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Tunceli Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Tüketici Hakları Derneği

Tüketici Yararına Araştırma Derneği

Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu

Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu

Türkiye İhracatçılar Meclisi

Türkiye İstatistik Kurumu

Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)

Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu

Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği

Türkiye Toprak Mahsulleri Ofisi

Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Yaşar Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

4. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)
Sevda KARA,	Başkan Vekili (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)
Meriç ÜNVER,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Özcan TUTUMLU,	Üye (Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Dr. Balkır ÖZÜNLÜ,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı)
Doç.Dr. İbrahim ÇAKIR,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Bercan ÖĞÜT,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
İlker Salih ÖZDİN,	Üye (Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Tuğba BALCI AYDIN,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Dr. Ahmet Enis ZÖNGÜR,	Üye (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)
Fatma GÜNDÜZ	Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Tuğba TOPUZ,	Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Firuzan SİLAHŞÖR,	Başkan Yardımcısı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Duygu KARACA,	Uzman Yardımcısı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Fatma GÖKMEN,	Sektör Komitesi Temsilcisi (Engelli ve Yaşlı Hizmetleri Genel Müdürlüğü)

5. MYK Yönetim Kurulu

Bayram AKBAŞ,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Doç. Dr. Ömer AÇIKGÖZ,	Başkan Vekili (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mahmut ÖZER,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Bendevi PALANDÖKEN,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatçılar Konfederasyonu Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Mustafa DEMİR,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)