ÇİKOLATA VE ÇİKOLATALI ÜRÜNLER ÜRETİM OPERATÖRÜ

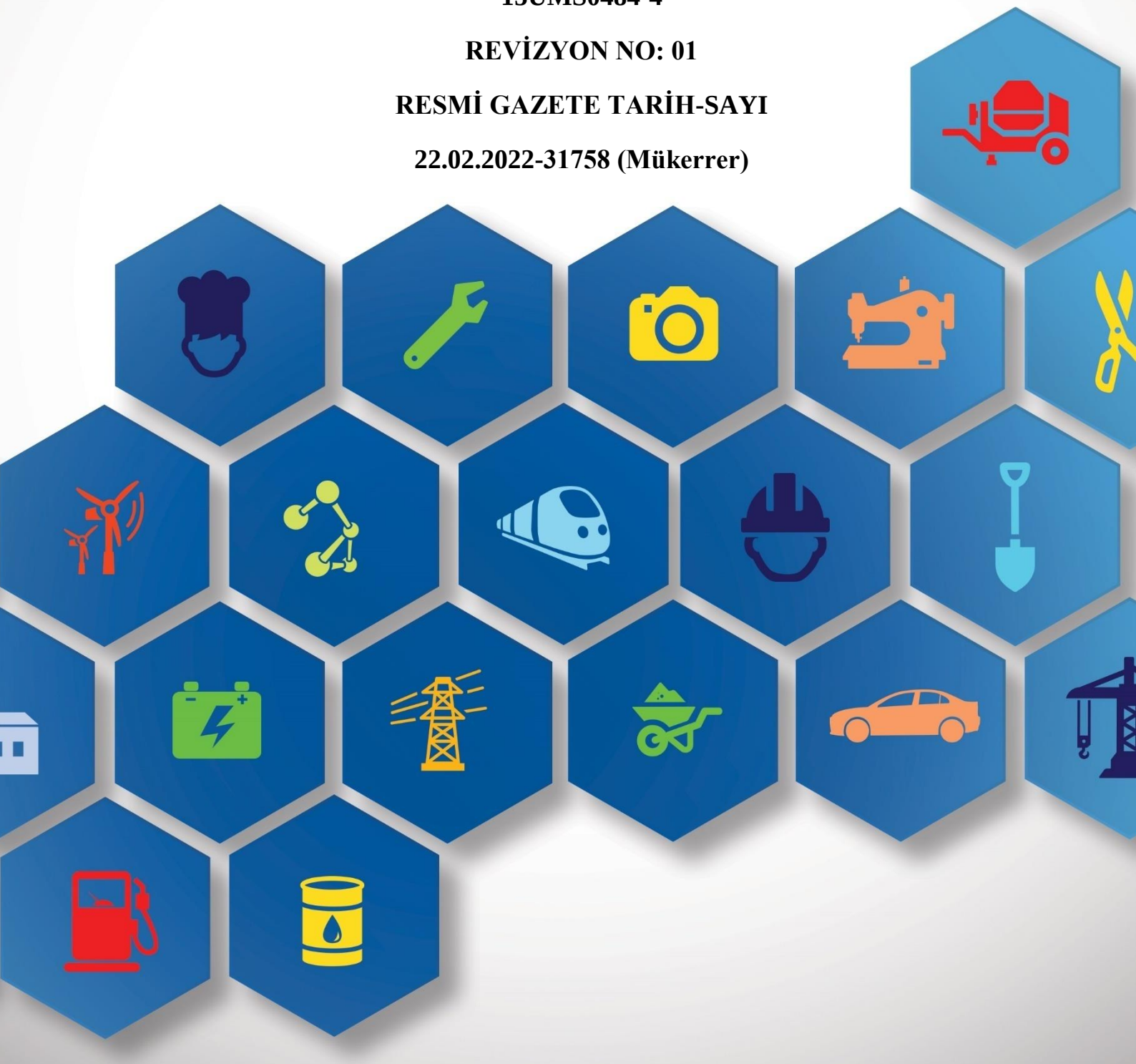
SEVİYE 4

15UMS0484-4

REVİZYON NO: 01

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI

22.02.2022-31758 (Mükerrer)



Meslek:	**Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Üretim Operatörü**
Seviye:	**4**[1]
Referans Kodu:	**15UMS0484-4**
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**

[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 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,

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,

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

ÇİKOLATA HAMURU: Yapısı itibarıyla 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 mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

DOLGU MALZEMESİ: Çikolata içinde kalıplama yöntemi ile oluşturulan boşluğa doldurulan krema, karamel ve benzeri 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,

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,

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 ve benzeri) doldurulduktan sonra, ürün kaplamasının kapatıldığı çikolata hamurunu,

KAPLAMA: Çeşitli gıda ürünlerinin çikolata hamuru ile kaplanmasını,

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: İşlenen ürünün güvenli olabilmesi için bir tehlikenin veya olası nedenlerinin önlenebilmesi, yok edilebilmesi ya da kabul edilebilir seviyelere indirilebilmesi için kontrol önlemlerinin uygulanmasının zorunlu olduğu proses 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: İşyerinde meydana gelen, çalışan veya işyeri ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

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

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

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,

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

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

TEHLİKE: İşyerinde var olan ya da dışardan 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 ve benzeri),

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 Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri 8
2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler 8
2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları 8
3. MESLEK PROFİLİ 9
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri 9
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar 19
3.3. Tutum ve Davranışlar 19
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar 19

1. GİRİŞ

Çikolata ve Çikolatalı Ürünler 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.

Çikolata ve Çikolatalı Ürünler 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

Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Üretim Operatörü (Seviye 4), İSG ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde; üretim öncesi makine ve ekipmanı üretime hazır hale getiren, ekipman ve hatların sanitasyonunu sağlayan, üretimde kullanılacak bileşenleri temin eden, 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 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

Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Üretim Operatörü (Seviye 4); gıda sektöründe, çikolata hamuru ile çikolata çeşitlerinin üretildiği işletmelerde görev yapabilir. Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Üretim Operatörü (Seviye 4), çikolata ve çeşitlerinin üretildiği işletmelerin, kalıpla çikolata şekillendirme, çikolata ile kaplama ve dolgulu çikolata üretim ünitelerinin/sistemlerinin bulunduğu; hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı kapalı, gürültülü ve kokulu ortamlarda genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, üretim planı çerçevesinde birlikte çalışılacak birimler ile iletişim ve işbirliği içinde, 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**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
A.1	İSG talimatlarını uygulamak	**A.1.1**	Talimatlar doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.	1. İSG mevzuatı ve iş süreçlerine uygulanması 2. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretleri 3. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretlerine uygun kullanımı 4. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler 5. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeleri belirleme yöntem ve teknikleri 6. Çalışma ortamındaki tehlike ve risklerin değerlendirilmesi 7. Tehlike ve risklere karşı yapılacak işlemler 8. İşyerinde meydana gelebilecek kazalar 9. KKD kullanımı 10. İş sağlığı ve güvenliğini etkileyecek risk faktörleri 11. Temizlik malzemeleri ve bunların kullanım talimatları 12. Acil durum türleri 13. Acil durum talimatlarına uygun davranma 14. İş sağlığı ve güvenliği koruma ve müdahale araçlarını tanıma 15. Uyarı ve işaret levhalarını tanıma 16. Temel ilkyardım bilgisi 17. Yanıcı, yakıcı, patlayıcı ve kesici malzemelerin güvenli bir şekilde muhafazası 18. Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerine uygulanması 19. Atıkları ayırt etme ve atıkların kaynakta tasnifi
		A.1.2	İşyerindeki makine, araç, gereç ve diğer üretim araçları ile bunların güvenlik donanımlarını sağlık ve güvenlik işaretlerine ve talimatlara uygun şekilde kullanır.	
		A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine göre kendisine sağlanan KKD'leri talimatlarına uygun olarak kullanır.	
		A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve yaşanan ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgili birim ile paylaşır.	
		A.1.5	Risk değerlendirmesi çalışmalarında gözlem ve görüşlerini risk değerlendirmesi ekibine iletir.	
		A.1.6	İş sürecindeki kimyasalları, güvenlik prosedürlerine uygun olarak kullanır.	
A.2	Acil durum talimatlarını uygulamak	**A.2.1**	Acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirleri uygular.	
		A.2.2	İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumları ilgili kişilere iletir.	
A.3	Atık takibi yapmak	**A.3.1**	Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.	
		A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek bu atıkların ilgili atık sahasına gönderilmesini sağlar.	

Görev	**B. İş organizasyonu yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
B.1	Vardiya değişimi yapmak	**B.1.1**	Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır.	1. İş yeri talimatları 2. İş planı yapma 3. İş planının önemi 4. İş süreçlerinde tutulması gereken kayıtlar 5. İş süreçlerinde vardiya kuralları 6. Vardiya değişimlerinde aktarılması gereken bilgiler 7. Üretim planını uygulama 8. Üretim planına uygun iş bölümü yapma 9. Üretim planına uygun önceliklerin belirlenmesi 10. Üretim planına uygun birimlerin belirlenmesi 11. Üretim planına uygun birimlerle iletişim 12. Üretim planına uygun birimlerle koordinasyonun önemi 13. Üretim süreçlerinde kullanılan raporlar ve formlar 14. Üretim süreçlerinde kullanılan rapor ve formların doldurulması 15. İş süreçlerinde tutulması gereken kayıtların oluşturulması 16. İş süreçlerinde kullanılan rapor ve formların önemi
		B.1.2	Teslim aldığı vardiyanın öncesi ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular ve benzeri 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 güvenilirliği kurallarını uygulamak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
C.1	Üretimde gıda hijyeni kurallarını uygulamak	**C.1.1**	Üretimde gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyeni (kişisel koruyucu kıyafet (KKK) giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama) talimatlarını uygular.	1. Üretimde gıda hijyeni 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 filtreler, dolum makineleri, dolgu sıvısı/sos kazanı/tankı, kapama ve benzeri ekipmanın çalışırlık kontrollerini yapar.	1. Üretim hattında yer alan araç, gereç ve ekipmanlar 2. Üretim hattında yer alan araç, gereç ve ekipmanın çalışırlık 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 (dolum ağırlıkları, dolgu sıvısı/sos değerleri, kapama kenet ve sıkılık değerleri, ürünün merkez sıcaklığı, paketleme makineleri sıcaklıkları, kod bilgileri yazıları gibi tüm proses değerlerinin) 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 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. Çikolata hamurunu üretime hazırlamak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
E.1	Çikolata hamurunu servis tankına almak	**E.1.1**	Servis tankına reçetede belirtilen çikolata hamurunu talimatlarda belirtilen miktarda doldurur.	1. Servis tankına çikolata hamuru besleme 2. Servis tankındaki hamur miktarını sabitleme 3. Temperleme makinesi üretim ayarları 4. Temperleme hatlarının sıcaklık takibi 5. Temperleme makinesi soğutma suyu sıcaklık takibi 6. Çikolata hamuru temperleme
		E.1.2	Servis tankındaki hamur miktarını üretim süresince sabit tutar.	
E.2	Çikolata hamurunu temperlemek	**E.2.1**	Temperleme makinesinin sıcaklığını referans değerinde olacak şekilde ayarlar.	
		E.2.2	Temperleme hamur hatları sıcaklığını referans değerinde olacak şekilde ayarlar.	
		E.2.3	Temperleme makinesinin soğutma suyu sıcaklığını referans değerlerinde olacak şekilde ayarlar.	
		E.2.4	Temperleme makinesinin basıncını referans değerlerinde olacak şekilde ayarlar.	
		E.2.5	Temperleme makinesini çalıştırarak çikolata hamurunun devridaim etmesini sağlar.	
		E.2.6	Temperleme makinesini soğutma kademesine alarak çikolata hamurunun üretim reçetesinde belirtilen sıcaklığa gelmesini sağlar.	

Görev	**F. Sade/çeşnili çikolata üretmek**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
F.1	Kalıpları hatta yerleştirmek	**F.1.1**	Üretilecek ürüne ait kalıpları hatta yerleştirir.	1. Çikolata kalıpları ve özellikleri 2. Kalıpları üretime hazırlama 3. Kalıplarda sıcaklık ayarı 4. Depozitör makinesi ayarları 5. Dozaj yönlendirme aparatı ve ayarı 6. Dozajlama gramaj ayarı 7. Çikolata hamurunu karıştırıcıya alma 8. Çikolata hamuru bileşenleri 9. Çikolata hamuru bileşenlerini ilave etme 10. Çikolata hamurunu dozajlama ünitesine besleme 11. Çikolata hamurunu kalıplara basma 12. Kalıplara vibrasyon uygulama 13. Ürün soğutma 14. Ürünü kalıptan çıkarma
		F.1.2	Kalıpların temperlenmiş hamur sıcaklığına gelene kadar ısıtılmasını sağlar.	
F.2	Çikolata hamuru basma makinesinin (depozitör) ayarlarını yapmak	**F.2.1**	Çikolata hamuru basma makinesine dozaj yönlendirme aparatını takar.	
		F.2.2	Çikolata hamuru 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**	Çikolata hamuru bileşenlerinin (çikolata hamuru, çeşniler ve benzeri) reçeteye göre karışmasını sağlar.	
		F.3.2	Çikolata basma makinesi ile çikolata hamurunu kalıplara basar.	
		F.3.3	Çikolata kalıplarına titreşim (vibrasyon) uygulayarak hamurun kalıpta yayılmasını sağlar.	
		F.3.4	Ürünün soğutma dolabında soğumasını sağlar.	

Görev	**G. Dolgulu çikolata üretmek**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
G.1	Dolgu malzemesini üretime hazır hale getirmek	**G.1.1**	Servis tankına reçetede belirtilen dolgu malzemesini talimatlarda belirtilen miktarda doldurur.	1. Çikolata kalıpları ve özellikleri 2. Kalıpları üretime hazırlama 3. Dolgu malzemesini temperleme 4. Depozitör makinesi ayarları 5. Dozaj yönlendirme aparatı ve ayarı 6. Dozajlama gramaj ayarı 7. Çikolata hamurunu karıştırıcıya alma 8. Çikolata hamuru bileşenlerini ilave etme 9. Çikolata hamurunu dozajlama ünitesine besleme 10. Çikolata hamurunu kalıplara basma 11. Kalıplara vibrasyon uygulama 12. Kalıplarda kabuk oluşturma 13. Kabuk içerisine dolgu malzemesi ilave etme 14. Dolgu ve kabuk yapısını soğutma 15. Kalıptaki çikolataya kapak oluşturma 16. Kalıptan çikolata sıyırma 17. Ürünü soğutma 18. Dolgulu ürünü kalıptan çıkartma 19. Ürün değerlendirme 20. Değerlendirme sonuçlarının kaydını tutma
		G.1.2	Dolgu malzemesini reçeteye göre temperler.	
G.2	Dolgulu çikolata şekillendirmesi yapmak	**G.2.1**	Hazırlanan dolgu malzemesini depozitör haznesine alır.	
		G.2.2	Çikolata hamurunu kabuk oluşturmak üzere kalıplara basar.	
		G.2.3	Çikolata kalıplarına titreşim (vibrasyon) uygulayarak kalıpta kabuk oluşumunu sağlar.	
		G.2.4	Oluşan kabuk yapısı içerisine dolgu malzemesini (krema, karamel ve benzeri) reçete değerinde ilave eder.	
		G.2.5	Kalıbı, soğutma dolabından geçirerek dolgu ve kabuk yapısının soğutulmasını sağlar.	
		G.2.6	Kalıptaki çikolataya kapak oluşturmak üzere çikolata hamuru ekler.	
		G.2.7	Kalıp üzerindeki kapak hamurunu sıyırır.	
		G.2.8	Son halini alan ürünü soğutma dolabında geçirerek soğutur.	

Görev	**H. Çikolata ile kaplama yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
H.1	Kaplama makinesi ayarlarını yapmak	**H.1.1**	Çikolata batırma ünitesine çikolata hamurunun gelmesini sağlar.	1. Kaplama makinesi vibrasyon ve üfleme ayarları 2. Kaplama makinesi kuyruk mili ve gramaj ayarları 3. Batırma bandı hız ayarı 4. Batırma haznesi sıcaklık ayarı 5. Batırma ünitesine çikolata hamuru besleme 6. Kaplama proses ayarları 7. Kaplama makinesine kaplanacak ürün besleme 8. Kaplama makinesinde ürün kaplama 9. Vibrasyon ve üfleme fanları ile ürüne form kazandırma 10. Ürün soğutma 11. Ürün değerlendirme 12. Değerlendirme sonuçlarının kaydını tutma 13. Ürünün ambalajlama ünitesine sevki
		H.1.2	Titreşim (vibrasyon) ve üfleme fanlarını çalıştırarak üretilecek ürüne göre titreşim ve üfleme fan ayarlarını yapar.	
		H.1.3	Kuyruk mili ayarını yapar.	
		H.1.4	Ürünün gramajına göre tel bandın hız ayarını yapar.	
		H.1.5	Batırma sıcaklık derecelerini standart değerlerde olacak şekilde ayarlar.	
H.2	Yarı mamulü çikolata ile kaplamak	**H.2.1**	Üretilecek ürün türüne göre kaplama proses ayarlarını yapar.	
		H.2.2	Kaplanacak yarı mamulü sisteme besler.	
		H.2.3	Yarı mamulü kaplama makinesinden geçirerek kaplanmasını sağlar.	
		H.2.4	Vibrasyon ve üfleme fanları ile fazla olan hamuru sıyırarak mamule form kazandırır.	
		H.2.5	Kaplama makinesinden çıkan ürünü soğutarak ambalajlama ünitesine gönderilmesini sağlar.	

Görev	**I. Ambalajlama ve etiketleme yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
I.1	Ambalajlama için gerekli kontrolleri yapmak	**I.1.1**	Ambalajlama ünitesine gelen ürünün reçeteye göre ambalajlamaya uygun olup olmadığını tespit eder.	1. Ambalajlama ve etiketleme mevzuatı 2. Ambalajlama ve etiketlemenin önemi 3. Ambalajlamaya uygun ürün kontrolü 4. Ambalaj makinesi, ekipmanları ve ayarları 5. Ambalaj malzemeleri ve özellikleri 6. Ambalaj malzemeleri kullanım koşulları 7. Ürüne göre ambalaj malzemesi seçimi 8. Ürün ambalajlama şartları 9. Ambalajlama ve etiketleme 10. Ürün ambalajlamada dikkat edilmesi gereken hususlar 11. Ambalajlama sürecinde kontrol ve ölçümleme 12. Ambalajlama sürecinde baskı kontrolü 13. Ürün değerlendirme 14. Üründe uygunsuzluk giderme prosedürleri
		I.1.2	Ambalaj malzemelerinin ürün çeşidine uygun olup olmadığını tespit eder.	
		I.1.3	Ambalajlamaya uygun olmayan ürünler için ilgili prosedürleri uygular.	
		I.1.4	Makine ayarlarının (çene sıcaklığı, basım ayarları, hız kontrolü ve benzeri) ürün çeşidine uygun olup olmadığını tespit eder.	
		I.1.5	Uygun olmayan makine ayarlarının düzeltilmesini sağlar.	
I.2	Ambalajlanma sürecini takip etmek	**I.2.1**	Ambalajlamaya uygun ürünlerin ve ambalaj malzemelerinin beslemesini takip eder.	
		I.2.2	Talimatta belirtilen miktarda ürünün ambalaj üzerine ya da içine gelip gelmediğini tespit eder.	
		I.2.3	Ambalaj yapıştırma, katlama, klipsleme ve benzeri işlemlerin ambalajlama talimatına uygun olup olmadığını tespit eder.	
		I.2.4	Ambalajlanan ürünlerin gramaj ve son ürün kontrolünü yaparak ambalajlama talimatına uygun olup olmadığını tespit eder.	
		I.2.5	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların doğru olarak yapılıp yapılmadığını tespit eder.	
		I.2.6	Tespit edilen uygunsuzlar için ilgili prosedürleri uygular.	
		I.2.7	Ambalajlanmış ürünlerin depoya sevk edilmesini sağlar.	

<table>
<tr><td>Görev</td><td colspan="3">J. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak</td></tr>
<tr><td colspan="2">İşlemler</td><td colspan="2">Başarım Ölçütleri</td><td rowspan="2">Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri</td></tr>
<tr><td>Kod</td><td>Açıklama</td><td>Kod</td><td>Açıklama</td></tr>
<tr><td rowspan="4">J.1</td><td rowspan="4">Mesleki gelişim konusunda çalışmalar yapmak</td><td>J.1.1</td><td>Mesleği ile ilgili eğitimlere katılarak aldığı belgeleri muhafaza eder.</td><td rowspan="4">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</td></tr>
<tr><td>J.1.2</td><td>Meslekle ilgili malzeme, araç, gereç ve ekipmanlardaki teknolojik gelişmeleri takip eder.</td></tr>
<tr><td>J.1.3</td><td>Mesleği ile ilgili gelişmeleri, yürüttüğü işlemlerde uygular.</td></tr>
<tr><td>J.1.4</td><td>Ürün ve iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde çalıştığı kişilere aktarır.</td></tr>
</table>

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Çeşitli malzemeler (ambalaj ve etiket malzemesi, bant çeşitleri, ilk yardım malzemeleri, temizlik malzemeleri ve benzeri)
2. Çeşitli ölçü aletleri (ölçü aletleri, ölçü kapları, terazi çeşitleri ve benzeri)
3. Kişisel koruyucu donanımlar (başlık, eldiven, toz maskesi, kulak tıkacı, iş elbisesi, iş ayakkabısı, iş gözlüğü ve benzeri)
4. Makine ve ekipmanlar (çikolata basma makinesi, çikolata kaplama makinesi, çikolatalı krema dolum makinesi, granül makinesi, temperleme makinesi, kalıplı çikolata şekillendirme makinesi, karıştırıcı çeşitleri, kalıp çeşitleri, metal detektörü, soğutucu dolaplar ve odaları, tank ve kova çeşitleri ve benzeri)
5. Temel el aletleri (anahtar ve tornavida çeşitleri)

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 yansıtmak
24. Meslek etiğine uygun davranmak
25. Mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
26. Öğrenmeye istekli olmak ve öğrendiklerini başkalarına aktarmak
27. Sorumluluğu dâhilinde olan süreçlerin iyileştirilmesine katkı sağlamak

Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar

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

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Sinan Özenç DALGIÇ	2017, Gazi Üniversitesi Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Lisans, 2019 Kastamonu Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Y. Lisans	2018 - Devam Ediyor - Öz Gıda-İş Sendikası Kalite Yönetim Temsilcisi
2.	Ekin MUTLU	2018, Bilkent Üniversitesi, İşletme, Lisans	2020 – Devam Ediyor – Öz Gıda-İş Sendikası Belgelendirme Birim Sorumlusu
3.	M. Ali Ahmet ERTEKİN	2015,İstanbul Gelişim Üniversitesi, İş Sağlığı ve Güvenliği Y.Lisans 2001, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Teknik Eğitim Fakültesi, Teknik Öğretmenlik	2011 – Devam Ediyor, Ülker Çikolata Sanayi A.Ş., Üretim Formeni
4.	Metin AKTAŞ	1995, İstanbul İmam Hatip Lisesi	2005 – Devam Ediyor, Ülker Çikolata Sanayi A.Ş., Üretim İşçisi
5.	Muharrem AKAR	2012, İstanbul Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği, Y.Lisans 2007, Atatürk Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği, Lisans	2013 – Devam Ediyor, Ülker Çikolata Sanayi A.Ş., Vardiya Şefi 2011-2013 CCC Gıda, Vardiya Şefi 2010-2011 Şölen A.Ş., Üretim Şefi 2009-2010 Nazlı Gıda, Üretim-Arge Müh.
6.	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 Sanatkârlar 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 Sanatkârları 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 Sanatkârları 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)