



ULUSAL MESLEK STANDARDI

ÇİKOLATA ve KAKAOLU KREMA HAMURU ÜRETİM OPERATÖRÜ
SEVİYE 4

REFERANS KODU / 15UMS0485-4

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

Meslek:	ÇİKOLATA VE KAKAOLU KREMA HAMURU ÜRETİM OPERATÖRÜ
Seviye:	4^I
Referans Kodu:	15UMS0485-4
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
Resmî 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,

ALKALİZASYON (ALKALİZATİON): Bir maddeyi alkali (suda çözünen baz), hale getirmek için pH'ının belli değere (genelde 7'den yüksek) getirilmesi işlemini,

AROMA VERİCİ: Olduğu haliyle tüketilmesi amaçlanmayan, tat ve/veya koku vermek veya değiştirmek amacıyla gıdalara eklenen aroma verici maddeler, aroma verici preparatlar, ısıtma işlemi için aroma vericileri, tutsü 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,

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

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

DEBAKTERİZASYON: Kakao kitlesini arındırma işlemini,

DEODORİZASYON (DEODORİZATİON): Nihai ya da ara ürün olarak yağların koku ve uçucu maddelerden arındırılması işlemini,

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

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

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

EMÜLGATÖR: Yağ ve su gibi karışmayan iki maddenin birbiri içinde homojen bir görünüm alması için dışardan ilave edilen maddeleri,

FLEYK: Reçetesine uygun proses işlemlerine tabi tutularak belirlenen inceliğe gelmiş çikolata ve krema hamurunu,

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,

KAKAO ÇEKİRDEĞİ: Kakao ağacı (Theobroma Cacao L.) meyvesi çekirdeklerinin fermente edildikten sonra kurutulmasıyla elde edilen ürünü,

KAKAO KEKİ: Kakao nibi veya kakao kitlesinin yağının kısmen veya tamamen ayrılmasından sonra kalan ürünü,

KAKAO KİTLESİ: Kakao niblerinin bileşenlerinde değişikliğe yol açmadan mekanik olarak parçalanması sonucu elde edilen ürünü,

KAKAOLU KREMA: Yapısı itibariyle çikolataya benzemekte olup, kakao kitlesi, kakao yağı, bitkisel yağ, fındık püresi, şeker ve süttozu içeren yumuşak kıvamlı krema karışımını,

KAKAO NİBİ: Kavrulmuş veya kavrulmamış kakao çekirdeğinin kırılarak kabuğunun ayrılması ile elde edilen ürünü,

KAKAO TOZU: Kakao kekinin öğütülmesiyle elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlece en az % 20 oranında kakao yağı içeren toz haldeki ürünü,

KAKAO YAĞI: Kakao çekirdeğinden elde edilen yağı,

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,

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

RAMAK KALA OLAY: İş yerinde meydana gelen, çalışan veya iş yeri ekipmanını zarar 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,

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,

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

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	20
3.3. Bilgi ve Beceriler	20
3.4. Tutum ve Davranışlar	21
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	22

1. GİRİŞ

Çikolata ve Kakaolu Krema Hamuru 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 Kakaolu Krema Hamuru 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 Kakaolu Krema Hamuru Üretim Operatörü (Seviye 4) İSG ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenliği sistemleri çerçevesinde; üretim öncesi hazırlık yapan, kakao çekirdeğini işleyen, çikolata ve kakaolu krema hamurunu üreten, 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

İlk Yardım 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 Kakaolu Krema Hamuru Üretim Operatörü (Seviye 4) gıda sektöründe, çikolata hamuru üretimi yapılan işletmelerin kakao çekirdeği işleme, çikolata ve kakaolu krema hamuru üretim ünitesi/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 Kakaolu Krema Hamuru 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 sınırlayıcı 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 kakaolu krema hamuru 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 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 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 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 üretilen 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, duyuşal 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	Kakao çekirdeğini işlemek (Devamı var)	E.1	Kakao çekirdeklerini temizlemek	E.1.1	Kakao çekirdeklerini elekten geçirerek arasına girmiş olan çöp, kabuk vb. yabancı maddelerin temizlenmesini sağlar.
				E.1.2	Kakao çekirdeklerini detektörden geçirerek çekirdeklerin arasındaki metal cisimlerin ayıklanmasını sağlar.
				E.1.3	Fiziksel temizlikten geçen çekirdekleri silolarda stoklar.
		E.2	Kakao çekirdeklerini kavurmak	E.2.1	Kavurma makinesinin sıcaklık ve kapasite ayarlarını yaparak işleme uygun hale getirir.
				E.2.2	Kakao çekirdeklerini, aromasını geliştirmek, kırma işlemi için gevrek hale getirmek, yağ alma işlemini kolaylaştırmak ve nemini azaltmak için kavurma işlemine tabi tutar.
		E.3	Kakao çekirdeklerini kırma ve öğütme işlemlerinden geçirmek	E.3.1	Kırma makinesinin kırıcı ve hava ayarlarını yaparak işleme uygun hale getirir.
				E.3.2	Kavrulmuş kakao çekirdeklerini kırma makinesinden geçirip kabuklarının soyulmasını ve öğütmeye hazır boyutlara gelmesini sağlar.
				E.3.3	Kırılan kakao parçacıklarının değirmende öğütüp yağın açığa çıkmasını sağlayarak kakao nibinin, kakao kitlesi (likör) haline dönmesini sağlar.
		E.4	Kakao kitlesini (Likörü) steril hale getirmek	E.4.1	Hazırlanan kakao kitlesini debakterizasyon işlemine tabi tutar.
				E.4.2	Hazırlanan kakao kitlesinin aromasını iyileştirmek için havalandırma işlemine tabi tutar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Kakao çekirdeğini işlemek	E.5	Kakao kitlesini (Likörü) işlemek	E.5.1	Kakao kitlesini yüksek basınç altında presleyerek yağ ve kek olarak ayrışmasını sağlar.
				E.5.2	Ayrışan kek kısmını değirmen ünitesinde öğütürerek toz haline gelmesini sağlayarak toz kakao elde eder.
				E.5.3	Toz haline gelen ürünü alkalizasyon ünitesinde alkali bazlı maddelerle tepkimeye sokarak ve alkalizasyon işlemine tabi tutarak alkalize kakao elde eder.
		E.6	Kakao yağını hazırlamak	E.6.1	Deodorizasyon ünitesinin vakum değerini ve deodorizasyon zaman ayarlarını yaparak proses şartlarını uygun hale getirir.
				E.6.2	Ayrışan kakao yağını deodorizasyon işlemine tabi tutarak koku ve uçucu maddelerden arındırılmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Çikolata ve krema hamurunu hazırlamak	F.1	Karışım hazırlamak	F.1.1	Ürünün reçetesinde belirtilen oran/miktarlara ve varsa sıraya göre hammadde, katkı maddeleri, varsa aroma ve işlem yardımcılarını mikserine alır.
				F.1.2	Mikserine eklenen hammadde ve diğer malzemelerin istenilen kıvama gelene kadar karışmasını sağlar.
		F.2	Fleyk hazırlamak	F.2.1	Silindir makinesinin basınç, sıcaklık ve gap ayarlarını yaparak işleme uygun hale getirir.
				F.2.2	Hamur karışımının ön silindir makinelerinden geçmesini sağlayarak ön inceltmeye tabi tutar.
				F.2.3	Ön inceltmeden geçen hamur karışımını beşli silindir makinelerinden geçmesini sağlayarak istenilen inceliğe gelmesini sağlar.
		F.3	Karışımı homojenize etmek	F.3.1	Konçlanma makinesine istenilen inceliğe gelen fleyki alarak içerisine reçetede belirtilen miktarda yağ ve emülgatör ekler.
				F.3.2	Konçlama makinesinde homojen yapı oluşana kadar çırpılmasını/ yoğrulmasını sağlar.
				F.3.3	Homojen yapıya ulaşan sıvılaştırılmış hamuru stok tanklarına alır.
		F.4	Çikolata ve/veya krema hamur karışımının dolumunu yapmak	F.4.1	Karışımı makinenin dolum haznesine alır.
				F.4.2	Dolum haznesindeki karışımın sıcaklık kontrolünü yapar.
				F.4.3	Ürün çeşidine göre dolum gramajını ayarlar.
				F.4.4	Ambalaj türüne göre karışımın dolumunu yapar.
		F.5	Şartlandırma yapmak	F.5.1	Ambalajı yapılmış ürünleri şartlandırma için soğuk odaya alır.
				F.5.2	Talimatlarda belirtilen süre sonunda ürünü soğuk odadan çıkartıp ilgili birime sevk eder.

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

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

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Ambalaj ve etiket malzemesi
2. Aparat çeşitleri
3. Bant çeşitleri
4. Beher kapları
5. Bıçak çeşitleri
6. Çikolatalı krema dolum makinesi
7. Folyo çeşitleri
8. Granül makinesi
9. Havalandırma sistemi
10. İlk yardım malzemeleri
11. Kalıp çeşitleri
12. Karıştırıcı çeşitleri
13. Kişisel koruyucu donanımlar (başlık, eldiven, toz maskesi, kulak tıkacı, iş elbisesi, iş ayakkabısı ve iş gözlüğü vb.)
14. Hava ve soğutma kompresörü
15. Metal detektörü
16. Ölçü aletleri
17. Ölçü kapları
18. Palet çeşitleri
19. Pompa çeşitleri
20. Soğutucu dolaplar ve odaları
21. Tank ve kova çeşitleri
22. Temel el aletleri (Anahtar ve tornavida çeşitleri)
23. Temizlik malzemeleri
24. 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. Kakao işleme ile çikolata ve kakaolu krema hamuru üretim teknolojisi bilgisi
7. Çikolata ve kakaolu krema hamuru hammadde, katkı maddeleri, işlem yardımcıları malzeme bilgisi
8. Kakao işleme ile çikolata ve kakaolu krema hamuru üretiminde kullanılan makinelerle güvenli çalışma bilgisi ve becerisi
9. El göz koordinasyon becerisi
10. Ekip içinde çalışma becerisi
11. Farklı koku ve tatları ayırt etme becerisi
12. Gıda mevzuatı bilgisi
13. Gözlem yapma becerisi

14. Hijyen ve hijyen uygulamaları bilgi ve becerisi
15. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
16. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
17. Kakao işleme yöntemleri 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 pnömatik 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 Kakaolu Krema Hamuru 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 Bölümü

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)