



**ULUSAL MESLEK STANDARDI**

**[SU ÜRÜNLERİ İŞLEME OPERATÖRÜ ]**  
**SEVİYE [4]**

**REFERANS KODU / 16UMS0515-4**

**RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/ 18.4.2016-29688 (Mükerrer)**

<b>Meslek:</b>	<b>SU ÜRÜNLERİ İŞLEME OPERATÖRÜ</b>
<b>Seviye:</b>	<b>4<sup>1</sup></b>
<b>Referans Kodu:</b>	<b>16UMS0515-4</b>
<b>Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):</b>	<b>Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)</b>
<b>Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:</b>	<b>MYK Gıda Sektör Komitesi</b>
<b>MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:</b>	<b>20.01.2016 Tarih ve 2016/04 Sayılı Karar</b>
<b>Resmî Gazete Tarih/Sayı:</b>	<b>18/4/2016-29688 (Mükerrer)</b>
<b>Revizyon No:</b>	<b>00</b>

<sup>1</sup> Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye dört (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,

**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,

**ATIK:** Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, çevreye atılan veya bırakılan herhangi bir maddeyi,

**ÇİFT KABUKLU:** Suyu filtre ederek suda bulunan gıdalarla beslenen, vücutları bir menteşe ile birleşen iki kabuk içinde bulunan, tatlı sularda da yaşayan iki simetrik kabuklu (Kum midyesi, Kara midye, Kılıcı midye, İstiridye, Akivades, Kidonya ve benzeri)su ürünlerini,

**DEZENFEKSİYON:** Korunmaya çalışan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

**DOĞAL ŞOKLAMA:** Su ürünlerinin hiçbir işlem görmeden tek tek veya kasalar içinde soğuk odalarda dondurma işlemini,

**EKLEM BACAĞI:** Birbirine eklenmiş halkalardan oluşan, böcekler, örümcekler, kabuklular, çok ayaklılar ve benzeri bölümlere ayrılan hayvan sınıfı, eklemli hayvanları,

**FİLETO:** Kemiklerinden ayrılmış balık etini,

**FÜME FIRINI:** Balığın içerdiği suyun bir kısmının uzaklaştırılması ve dumandaki bakterisid (bakteri öldürücü) maddelerinin balığa geçmesi sağlayarak mikroorganizmaların gelişmesini önlemek ve odun talaşı kullanılarak tütsüleme amacıyla yapılan özel fırınları,

**FÜME ÜRÜN:** Tütsü ile kurutulmuş et veya balık ürününü,

**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,

**ISCO:** Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

**İSG:** İş Sağlığı ve Güvenliğini,

**KAFADAN BACAĞI:** Açık denizlerde sürüler halinde veya diplerde yaşayan (mürekkap balığı, kalamar, ahtapot ve benzeri) deniz yumuşakçalarını,

**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,

**KONSERVE:** Ön işlem uygulanmış veya uygulanmamış su ürünlerinin gerektiğinde lezzet verici maddeler ve/veya dolgu sıvısı ilavesi ile sızdırmaz şekilde kapatılmış ambalajlarda ısıtma işlemiyle dayanıklı hale getirildiği mamulü,

**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,

**MARİNASYON:** Etin tuz, bitkisel yağ gibi çeşitli gıda maddeleri ve gerektiğinde lezzet vericiler kullanılarak muamele edilmesini,

**OTOKLAV:** Basınçlı buhar ile yapılan sterilizasyonda kullanılan cihazı,

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

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

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

**SOĞUK MUHAFAZA:** Gıda maddelerinin donma sıcaklığının üstünde, gıda tipine bağlı olarak -2°C ile +4°C arasında muhafaza edilmesi işlemini,

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

**SU ÜRÜNLERİ:** Denizlerde ve iç sularda bulunan bitkiler ile hayvanlar ve bunların yumurtalarını,

**ŞOKLAMA:** Ürünün ısısının alınarak içinde mevcut suyun çoğunluğunun sıvı fazdan katı faza geçirildiği gerçek dondurma işlemini,

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

ifade eder.

## İÇİNDEKİLER

<b>1.GİRİŞ</b> .....	<b>6</b>
<b>2.MESLEK TANITIMI</b> .....	<b>7</b>
<b>2.1.Meslek Tanımı</b> .....	<b>7</b>
<b>2.2.Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri</b> .....	<b>7</b>
<b>2.3.Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler</b> .....	<b>7</b>
<b>2.4.Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat</b> .....	<b>7</b>
<b>2.5.Çalışma Ortamı ve Koşulları</b> .....	<b>8</b>
<b>2.6.Mesleğe İlişkin diğer Gereklilikler</b> .....	<b>8</b>
<b>3.MESLEK PROFİLİ</b> .....	<b>9</b>
<b>3.1.Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri</b> .....	<b>9</b>
<b>3.2.Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman</b> .....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
<b>3.3.Bilgi ve Beceriler</b> .....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
<b>3.4.Tutum ve Davranışlar</b> .....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
<b>4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME</b> .....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.

## 1.GİRİŞ

Su Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) ulusal meslek standardı 5544 sayılı Meslekî Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan 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 Meslekî Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

## **2.MESLEK TANITIMI**

### **2.1. Meslek Tanımı**

Su Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4); İSG ve çevreye ilişkin önlemleri alarak, gıda güvenilirliği, kalite ve verimlilik işlemlerini yürüten, hammadde (su ürünleri) ön işlemlerini yapan, hammaddeyi işleyen, konserve yapan, füme ve marine ürün hazırlayan, ambalajlama ve etiketleme yapan, 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 ürünlerin makine operatörleri)

### **2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler**

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.

2872 sayılı Çevre Kanunu.

17/5/1983 tarihli ve 18050 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Makina Koruyucuları Yönetmeliği.

28/4/2004 tarihli ve 25446 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hazırlama, Tamamlama ve Temizleme İşleri Yönetmeliği.

27/11/2007 tarihli ve 2007/12937 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik.

15/5/2013 tarihli ve 28648 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik.

18/6/2013 tarihli ve 28681 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik.

29/7/2015 tarihli ve 29429 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İlk Yardım 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.

1380 Sayılı Su Ürünleri Kanunu.

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

17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik.

10/3/1995 tarihli ve 22223 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Su Ürünleri Yönetmeliği.

17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği.

17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdaların Resmî Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik.

27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.

29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği.

29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği.

29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği.

29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği.

29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği.

4/5/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği.

30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği.

5/7/2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği.

25/8/2014 tarihli ve 29099 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği.

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

## **2.5.Çalışma Ortamı ve Koşulları**

Su Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) gıda sektöründe, su ürünleri üretimi yapan işletmelerde 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, hammadde, katkı maddeleri, aroma vericiler ve işlem yardımcısı ve benzeri malzemelerden kaynaklı toz ve alerjen maddeler bulunabilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

## **2.6.Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler**

Su Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) mesleğini icra eden kişinin yasal ve zorunlu sağlık muayenesinin yapılmış ve hijyen eğitimini 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 ve 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 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	Hammadde ve kimyasalların dökülmesi durumunda atık talimatları doğrultusunda gereken önlemleri alır.
				A.3.4	Kimyasal atıkları, ilgili önlemleri alarak atık ile ilgili birime teslim eder.

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 ve/veya 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 ve/veya 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 ve benzeri) 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 (devamı var)	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 ve benzeri) 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 ve/veya kimyasal maddelerin kullanımı 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.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek	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 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
<b>D</b>	Hammadde (su ürünleri) ön işlemlerini yapmak	<b>D.1</b>	Hammaddeyi sınıflandırmak	<b>D.1.1</b>	Gelen hammaddeleri türüne göre ayırarak kendine has rengi, kokusu, yapısı haricinde gördüğü farklılıkları kontrol eder.
				<b>D.1.2</b>	Kontrol esnasında işleme uygun bulmadığı hammaddeyi ayırır.
				<b>D.1.3</b>	Türüne göre ayrılan hammaddeyi işletme tarafından belirlenen ebatlara uygun olarak tartı, boylama makinesi ve benzeri ekipmanlar yardımı veya göz kontrolü ile ayırır.
		<b>D.2</b>	Dondurulmuş gelen hammaddeyi çözündürmek	<b>D.2.1</b>	Suda çözünme için; dondurulmuş gelen hammaddenin tamamını suyun içinde kalacak şekilde havuza alır.
				<b>D.2.2</b>	Suda çözünme için; hammaddenin temizlenmeye uygun sıcaklığa getirmek için havuz suyunu devir daim yaptırarak çözünmesini sağlar.
				<b>D.2.3</b>	Bekleterek çözünme için; dondurulmuş gelen hammaddeyi soğuk muhafazaya alarak temizlenmeye uygun sıcaklığa gelmesini sağlar.
		<b>D.3</b>	Hammaddeye ön yıkama işlemi uygulamak	<b>D.3.1</b>	Ürünün özelliğine göre yıkama suyunun; sıcaklığını, tuz oranını ve eklenmesi gereken kimyasal maddelerini ekler.
				<b>D.3.2</b>	Yıkama kazanındaki suyun içine hammaddeyi kasayla daldırarak ya da dökerek yıkar.
				<b>D.3.3</b>	Yıkama işlemi sırasında suyun; sıcaklığını, tuz oranını ve kimyasal maddelerinin uygunluğunu kontrol ederek belirli aralıklarla yıkama suyunu değiştirir.
				<b>D.3.4</b>	Doğal şoklama yapılacak hammaddeyi ayırarak şoklama birimine iletir/ iletmesini sağlar.
		<b>D.4</b>	Hammaddeyi temizlemek	<b>D.4.1</b>	Hammaddenin özelliğine göre uygun ekipmanlar yardımıyla balığın etine ve derisine zarar vermeden pul alma işlemlerini uygular.
				<b>D.4.2</b>	Hammaddenin özelliğine göre uygun ekipmanlar yardımıyla baş kısmını gövdeden ayırır.
				<b>D.4.3</b>	Hammaddenin özelliğine göre uygun ekipmanlar yardımıyla iç organlarını alır.
				<b>D.4.4</b>	Hammaddenin özelliğine göre iç organları alınan, yüzeysel kanını akıtmak için duşlamadan geçirir.
				<b>D.4.5</b>	Temizlenmiş hammaddeyi sonra göreceği işleme göre ilgili birime yönlendirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Hammaddeyi işlemek	E.1	Fileto çıkarmak	E.1.1	İstenilen filetonun özelliğine göre uygun ekipmanı hazırlar.
				E.1.2	Çipura, levrek, alabalık gibi büyük balıkların bıçak yardımıyla, tekniğine uygun şekilde filetosunu çıkarır.
				E.1.3	Sardalya, hamsi gibi küçük balıkların elle, tekniğine uygun şekilde, filetosunu çıkarır.
		E.2	Hammaddenin içini almak	E.2.1	Hammaddenin türüne ve cinsine göre uygun ekipmanlar yardımıyla iç organları uzaklaştırır.
				E.2.2	Hammaddenin türüne ve cinsine göre gerekli alet ve ekipmanı kullanarak uygun yöntem ile iç organları sıyırır.
		E.3	Hammaddeden et çıkarmak	E.3.1	Çift kabuklu hammaddeye ısı işlem uygulayarak kabukların açılmasını sağlar.
				E.3.2	Kabukları açılan hammaddenin özelliğine göre uygun ekipmanlar yardımıyla içindeki eti alır.
				E.3.3	Eklem bacaklılarda türüne göre kafası koparıldıktan sonra kuyruk kısmındaki kabuğu etten uzaklaştırır.
		E.4	Hammaddeyi yumuşatmak	E.4.1	Yıkanmış hammaddeyi tamburun içine alır.
				E.4.2	Reçetede belirtilen oranda üzerine tuz ve buz ekler.
				E.4.3	Hammadde özelliğine göre belirlenmiş sürede tamburu çalıştırarak hammaddenin yumuşamasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Konserve yapmak (devamı var)	F.1	Dolgu malzemesi hazırlamak	F.1.1	Hazırlanacak ürünün özelliğine ve reçete bilgilerine göre dolgu malzemelerini temin eder.
				F.1.2	Fileto özelliğine göre hazırlanan reçeteye uygun salamura suyunu tankın içerisinde hazırlayarak pompalar aracılığı ile salamura dolum haznesine gönderir.
				F.1.3	Yağ dolum makinesinin haznesine yağ yâda dolum sıvısı ekleyerek dolum haznesine pompalanmasını sağlar.
		F.2	Ön pişirme yapmak <sup>2</sup>	F.2.1	Piştirilecek gövdenin özelliğine göre otoklavın basınç, süre ve sıcaklık ayarlarını yapar.
				F.2.2	Ön işlemlerden geçirilmiş gövdeleri otoklava alarak pişirme işlemini uygular.
				F.2.3	Fırının sıcaklık ve süre ayarlarını yapar.
				F.2.4	Otoklavdan çıkan balığı belirli sıcaklık ve sürede fırında tutar.
		F.3	Pişirme sonrası temizlik yapmak	F.3.1	Ön pişirme sonrası balığın özelliğine göre uygun bıçakla derisini gövdeye zarar vermeden soyar.
				F.3.2	Karın altı etine kılçık ayıklama ve zar alma işlemi uygular.
				F.3.3	Balığın üzerinde kalan pul ve deri parçalarını uygun yöntem ve aletlerle temizler.
				F.3.4	Filetoların uç kısımlarında kalan kılçıkları uzaklaştırır.

<sup>2</sup> Pişirilerek konserve yapılan balıklar için geçerlidir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Konserve yapmak	F.4	Soğutma işlemi uygulamak	F.4.1	Temizlik sonrası hazırlanan filetoların uygun kaplara üst üste sıralayarak doldurur.
				F.4.2	Uygun kaplara sıralanan filetoları reçetede belirtilen sıcaklıktaki soğuk muhafaza odasına alır.
		F.5	Dolum yapmak	F.5.1	Filetoları dolum bandına alarak dolum işlemini başlatır.
				F.5.2	Balıkları uygun ekipmanla veya elle uygun kaplara doldurur.
				F.5.3	Kutuya yerleşen etin üzerine salamura makinesinden salamura suyunun eklenmesini sağlar.
				F.5.4	Salamura suyu eklenen etin üzerine yağ ya da dolum sıvısını makinesinden yağ eklenmesini sağlar.
		F.6	Kapama yapmak	F.6.1	Kutuları kapama makinesinde hava almayacak şekilde kapatılmasını sağlar.
				F.6.2	Dolum sırasında kutunun etrafına sızan maddeleri temizlemek için kutu yıkama tüneline geçirir.
		F.7	Sterilize etmek	F.7.1	Kutuları otoklav sepetlerine alarak otoklava yerleştirir.
				F.7.2	Otoklavın sıcaklık, süre ve basınç ayarını yaparak sterilizasyon işlemini başlatır.
				F.7.3	Süre sonunda otoklavdan çıkarılan sepetleri eğimli şekilde koyarak kutuların üzerinde biriken suyun süzülmesini sağlar.
				F.7.4	Ürünün özelliğine göre belirlenen süre oda sıcaklığında dinlendirir.



Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Füme ürün hazırlamak	G.1	Yarı mamulü olgunlaştırmak	G.1.1	Derisiz fileto çıkarılmış yarı mamulü ilgili birimden teslim alır.
				G.1.2	Derisiz fileto çıkarılmış yarı mamulü tuzlama kasalarına alarak reçetede belirtilen oranlarda tuzlar.
				G.1.3	Tuzlama işlemi sonrası filetoları füme arabalarına dizer.
				G.1.4	Füme arabalarını ürünün ağırlığına ve et kalınlığına göre belirlenen süre ve sıcaklıktaki soğutma odasında bekletir.
				G.1.5	Süre sonunda ürünlerin üzerindeki fazla tuzu, soğuk su ile uzaklaştırır.
		G.2	Yarı mamulü tütsülemek	G.2.1	Füme arabalarındaki ürünleri füme fırınlarına aktarır.
				G.2.2	Fümelenecek ürünün özelliğine uygun programı seçip füme fırınının ayarını yaparak çalıştırır.
				G.2.3	İstenilen sürede ürünü fırında tutar ve sıcaklık takibini yapar.
				G.2.4	Süre sonunda ürünü kasalara alarak reçetede belirtilen sıcaklıktaki depolarda soğutur.
		G.3	Füme ürünü dilimlemek (porsiyonlamak)	G.3.1	Soğutulan ürünleri uygun ağırlık ve kalınlıkta dilimler.
				G.3.2	Dilimlenen fümeleri belirlenmiş gramaj ağırlıklarına göre sınıflandırır.
				G.3.3	Sınıflandırılmış ürün ambalajlama ünitesine gönderir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri			
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama		
H	Marine ürün hazırlamak	H.1	Marinasyon salamurası hazırlamak	H.1.1	Reçeteye uygun bileşenleri temin eder.		
				H.1.2	Bileşenleri marinasyon salamura tankında karıştırır.		
		H.2	Yarı mamulü marine etmek	H.2.1	Filetosu çıkarılmış yarı mamulleri tüm yüzeylerin marinasyon malzemesine temas etmesini sağlar.		
				H.2.2	Marinasyon tanklarını uygun sıcaklıktaki depoya alır.		
				H.2.3	Uygun sıcaklıkta yeterli sürede bekleterek olgunlaşmalarını sağlar.		
				H.2.4	Marinasyon süresi tamamlanan ürünün marine olup olmadığını kontrol eder.		
				H.2.5	Marinasyon yetersizse belirli bir süre daha marinasyon işlemine devam eder.		
		H.3	Marine ürünü dilimlemek (porsiyonlamak)	H.2.6	Süre sonunda ürünü kasalara aktarıp uygun sıcaklıktaki ön soğutma depolarına nakleder.		
				H.3.1	Soğutulan ürünleri uygun ağırlık ve kalınlıkta dilimler.		
						H.3.2	Dilimlenen marine edilmiş balıkları belirlenmiş gramaj ağırlıklarına göre sınıflandırır.
						H.3.3	Sınıflandırılmış ürün ambalajlama ünitesine gönderir.

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 ve benzeri) 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 yâda içine gelip gelmediğini kontrol eder.
				I.2.3	Ambalaj yapıştırma, katlama ve klipsleme ve benzeri 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 elemanları yetiştirmek	K.1.1	Yardımcı elemanların bilgi-beceri 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. Anahtar çeşitleri (alyan, tornavida, boru anahtarları, çekiç ve benzeri.)
2. Basınçlı su tabancası
3. Bilgisayar
4. Bome
5. Farklı özellikteki kap ve aletler (delikli kasa, bıçak, marinasyon tankı ve benzeri )
6. Hassas terazi
7. Kişisel koruyucu donanımlar (eldiven, gözlük, vizör, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık ve benzeri)
8. Makineler (boylama makinesi, yağ dolum makinesi, tambur, kara fırın, vakum makinesi)
9. Otoklav
10. Temizlik ekipmanları (fırça, süpürge, temizlik bezi, spatula ve benzeri)
11. Termometre
12. Transpalet
13. Yangın söndürme ekipmanları

### 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. Ekip içinde çalışma becerisi
7. Farklı koku ve tatları ayırt etme becerisi
8. Gıda kimyası temel bilgisi
9. Gıda mevzuatı bilgisi
10. Gözlem yapma becerisi
11. Hijyen ve hijyen uygulamaları bilgi ve becerisi
12. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
13. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
14. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
15. Kalite yönetim sistemi bilgisi
16. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
17. Kimyasal maddelerle ve alerjenlerle güvenli çalışma bilgisi
18. Kişisel koruyucu donanım kullanım ve bakım bilgisi
19. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
20. Meslek hastalıkları bilgisi
21. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
22. Mesleki terimler bilgisi
23. Öğrenme ve öğrendiğini aktarma becerisi
24. Ölçme, kontrol ve dozajlama bilgi ve becerisi
25. Problem çözme becerisi

26. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
27. Su ürünleri çeşitleri bilgisi
28. Su ürünleri hammadde ve katkı maddeleri bilgisi
29. Su ürünleri işleme teknolojisi bilgisi
30. Süreç izleme becerisi
31. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
32. Temel düzeyde Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Uygulamaları bilgi ve becerisi
33. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi
34. 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. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
4. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
5. Çevre koruma kurallarına duyarlı olmak
6. Gıda güvenilirliği kurallarına uygun çalışmak
7. Hijyen kurallarına uygun davranmak
8. İSG kurallarına önem vermek
9. Kaynak kullanımında verimli olmak
10. Kişisel bakımına ve sağlığına özen göstermek
11. Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak
12. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
13. Mesleki olarak kendini geliştirmeye önem vermek
14. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
15. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
16. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
17. Yardımcı elemanları yetiştirmede destekleyici olmak

#### **4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME**

Su Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli şartların 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 15/10/2015 tarihli ve 29503 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu, Sınav, Ölçme, Değerlendirme ve Belgelendirme Yönetmeliği çerçevesinde yürütülür.



**Ek: Meslek Standardı Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar**

**1. Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi**

Prof. Dr. Ahmet Fahri ÖZOK, Danışman, Öğretim Üyesi, Okan/İstanbul Teknik  
Üniversiteleri, Endüstri Mühendisliği Bölümü

Öznur BUZBAŞ, Uzman, Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)

Dr. İrfan DEMİRYOL, Uzman, Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)

Hayrunnisa SALDIROĞLU, Danışman, Moderatör, EDUSER Eğitim ve Danışmanlık Ltd.  
Şti.

Selcen AVCI, Danışman, Moderatör, EDUSER Eğitim ve Danışmanlık Ltd. Şti.

**2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri**

Mutlu BİLEN, Üretim Şefi, Alfarm Alarko Leröy Su Ürünleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Özkan CEYLAN, Üretim Formeni, Kerevitaş Gıda Sanayi Ticaret A.Ş.

Salih ERCİ, Üretim Şefi, Kerevitaş Gıda Sanayi Ticaret A.Ş.

Barış HARBİ, Fabrika Müdürü, Dardanel Gıda Sanayi A.Ş.

Fatih ÖZDOĞAN, Üretim Sorumlusu, Dardanel Gıda Sanayi A.Ş.

Esra TÜRKYILMAZ, Yönetim Kurulu Üyesi, Dardanel Gıda Sanayi A.Ş.

Levent BAKIREL, Su ürünleri ekip lideri, PINAR-ET Entegre Et Ve Un Sanayi

Uğur KAYNAK, İleri işlenmiş donuk ürünler vardiya sorumlusu, PINAR-ET Entegre Et Ve  
Un Sanayi

**3. Görüş İstenen Kurum ve Kuruluşlar**

Adnan Menderes Üniversitesi MYO

Ankara Sanayi Odası (ASO)

Ankara Ticaret Odası (ATO)

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ankara

Atatürk Üniversite MYO Erzurum

Aydın Üniversitesi Aydın

Aydın Üniversitesi MYO Aydın

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

Çanakkale 18 Mart Üniversitesi MYO Biga

Devlet Personel Başkanlığı

Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)

Dumlupınar Üniversitesi MYO Altıntaş

Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO)

Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi İzmir

Ege Üniversitesi MYO Ödemiş

Hacettepe Üniversitesi Gıda Fakültesi Ankara

Hak-İş Konfederasyonu

İglo Donmuş Gıda San. Tic. Ltd.

İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Bölümü İstanbul

İstanbul Ticaret Odası (İTO)

Kerevitaş A.Ş.

Kılıçlar(Balık) Gıda San. Tic. A.Ş.

Kocatepe Üniversitesi MYO Afyon

Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)

Liman Entegre Su Ürünleri A.Ş.

MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü

MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü

Muti Gıda Paz. Tic. A.Ş.

Namık Kemal Üniversitesi Gıda Fakültesi Tekirdağ

ODTÜ Gıda Fakültesi Ankara

Önentaş Gıda San. Tic. A.Ş.

Pamukkale Üniversitesi MYO Acıpayam

Penguen Gıda San. Tic. A.Ş.

Pınar(Balık) A.Ş.

Samsun Üniversitesi MYO Terme

Selçuk Üniversitesi MYO Konya

Su Ürünleri Yetiştiricileri Merkez Birliği

Tat Konserve Gıda San. Tic. A.Ş.

Tunceli Üniversitesi MYO Tunceli

Tüketici Hakları Derneği (THD)

Tüketici Yararına Araştırma Derneği (TÜYADER)

Türkiye Elektrikli Vinç İmalatçıları Derneği (TEVID)

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)

Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)

Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)

Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TURK-İŞ)

Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)

Türkiye Yeşilay Cemiyeti (YEŞİLAY)

Uludağ Üniversitesi Gıda Fakültesi Bursa

Uludağ Üniversitesi MYO Karacabey

Yurt Konserve Gıda San. Tic. A.Ş.

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)

#### **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)
Fatma GÖKMEN,	Sektör Komitesi Temsilcisi (Engelli ve Yaşlı Hizmetleri Genel Müdürlüğü)

##### 5. MYK Yönetim Kurulu Üyeleri

Bayram AKBAŞ,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Doç.Dr. Mustafa Hilmi	Başkan Vekili (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
ÇOLAKOĞLU,	
Prof. Dr. Mahmut ÖZER,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Bendeve PALANDÖKEN,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)