



ULUSAL MESLEK
STANDARDI



MYK
MESLEKİ YETERLİLİK
KURUMU

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME OPERATÖRÜ SEVİYE 4

16UMS0515-4

REVİZYON NO: 01
RESMİ GAZETE TARİH-SAYI

04.08.2024 - 32622



Meslek:	Su Ürünleri İşleme Operatörü
Seviye:	4¹
Referans Kodu:	16UMS0515-4
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Hazırlayan: Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Güncelleyen: Türkiye Gıda İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Öz Gıda Sanayi ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA İŞ)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Gıda Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	15.5.2024 Tarih ve 2024/79 Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	18.04.2016 – 29688 Rev. 01: 4/8/2024 - 32622
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 veya işyerini dışarıdan etkileyebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, zehirlenme, salgın hastalık, radyoaktif sızıntı, sabotaj ve doğal afet gibi ivedilikle müdahale gerektiren olayları,

ACİL DURUM PLANI: İşyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler ile 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,

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

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,

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,

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,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

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,

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

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

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

OTOKLAV: Basınçlı buhar ile yapılan sterilizasyonda kullanılan cihazı,

RAMAK KALA OLAY: İş yerinde meydana gelen, çalışan, işyeri ya da iş 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 tarife/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,

SAĞLIK VE GÜVENLİK İŞARETLERİ: Özel bir nesne, faaliyet veya durumu işaret eden levha, renk, sesli veya ışıklı sinyal, sözlü iletişim ya da el-kol işareti yoluyla iş sağlığı ve güvenliği hakkında bilgi ya da talimat veren veya tehlikelere karşı uyarıcı işaretleri,

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,

TANK: Üretim süresince sıvı formdaki veya sıvı içinde bulunan ürünlerin belirli sürelerde bulunduğu tankları,

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

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	8
2. MESLEK TANITIMI	9
2.1. Meslek Tanımı	9
2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	9
2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler	9
2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları	9
3. MESLEK PROFİLİ	10
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri	10
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar	21
3.3. Tutum ve Davranışlar	21
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar	22

1. GİRİŞ

Su Ürünleri İşleme 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 Türkiye Gıda 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.

Su Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardınının 01 no’lu revizyonu MYK’nın görevlendirdiği TÜGİS ve Öz Gıda İş Sendikası tarafından yapılmış 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); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak, kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde; hammadde (su ürünleri) ön işlemlerini yapan, hammaddeyi işleyen, konserve yapan, füme ve marine ürün hazırlayan 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 Güvenliği Kanununun 15 inci maddesi gereğince sağlık gözetimine tabi tutulması; 17nci 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

Su Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) gıda sektöründe, su ürünlerinin üretildiği ve işlendiği işletmelerde görev yapabilir. Su Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4); üretim planı çerçevesinde birlikte çalışılacak birimler ile iletişim ve işbirliği içinde, gıda hijyeni ve güvenilirliği şartlarının sağlandığı ortamlarda çalışmakla beraber; kapalı, gürültülü ve kokulu ortamlarda, 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, katkımaddeleri, 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.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri

Görev	A. İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak			Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler	Başarım Ölçütleri			
Kod	Açıklama	Kod		
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 ortamlarındaki 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 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 ilgili atık biriktirme sahasına gönderilmesini sağlar.	

Görev		B. İş organizasyonu yapmak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	Vardiya değişimi yapmak	B.1.1	Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır.	
		B.1.2	Teslim aldığı vardiyanın öncesi ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular ve benzeri hususlarda) 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 hususlarda) kendisinden sonraki ilgiliye yazılı/sözlü bilgilendirme yapar.	
B.2	İş planlaması yapmak	B.2.1	Üretim planı ve alınan iş emrine göre yapılacak işler için iş önceliklerini belirler.	
		B.2.2	Üretim planı ve alınan iş emrine göre iş bölümü yapar.	
		B.2.3	Üretim planı ve alınan iş emrine göre birlikte çalışılacak birimler ile iletişime geçerek koordinasyonu sağlar.	
B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.3.1	Üretim sürecinde kullanılan (takip formu ve raporu, ürün izlenebilirlik formu, makine formları, temizlik takip formu ve benzeri) rapor ve formları tutar.	
		B.3.2	Tuttuğu rapor ve formların arşivlemesini yapar/yapılmasını sağlar.	

Görev	C. Kalite, verimlilik ve gıda güvenirliliği kurallarını uygulamak			Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
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
		C.1.2	Sağlık sorunlarını işyeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.	2. Üretimde gıda hijyeni talimatlarını uygulama
		C.1.3	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanın talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.	3. Üretimde kişisel hijyen ve personel hijyeni
		C.1.4	Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyonu talimatlarını uygular/uygulanmasını sağlar.	4. İşyerinde alınması gereken sağlık önlemleri
		C.1.5	Alerjen maddelerin kullanım talimatında belirtilen önlemleri uygular.	5. İşyerinde sağlık önlemlerini uygulama
		C.1.6	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.	6. Üretimde kullanılan araç, gereç ve ekipmanın dezenfeksiyonu/sterilizasyonu
		C.1.7	Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale ederek ilgililere bildirir.	7. Üretim sahasının dezenfeksiyonu/sterilizasyonu
C.2	Kritik kontrol noktalarının kontrolünü yapmak	C.2.1	İşletme özelliği ve üretim parametrelerine göre kritik kontrol noktalarının takibini yapar.	8. Temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonda kullanılan kimyasallar
		C.2.2	Belirlediği ve/veya bildirilen uygunsuzlukları, prosedür ve talimatlara uygun olarak giderir.	9. Temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonda kullanılan kimyasallarla güvenli çalışma
C.3	Üretimin verimliliğini sağlamak	C.3.1	İş emrinde talep edilen ürün miktarını belirlenen süre, kapasite ve hedefe göre üretir.	10. Üretim ortamında bulunabilecek alerjen maddeler
		C.3.2	Normal üretim standardında olmayan, geri dönüşümü yapılabilecek ürünü düzeltme reçetesine göre tekrar kullanılmak üzere işleme alır.	11. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlar
C.4	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı sağlamak	C.4.1	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir.	12. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlara müdahale yöntemleri
		C.4.2	Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir.	13. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlara uygun müdahale
		C.4.3	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, ilgili birimler ile iş birliği içerisinde üretim yaparak önerileri ilgili birime iletir.	14. Üretimde kritik kontrol noktaları

Görev		D. Üretim öncesi hazırlık yapmak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.1	Makine ve ekipmanı üretime hazır hale getirmek	D.1.1	Üretim hattındaki araç, gereç ve ekipmanın çalışırılık kontrollerini yapar.	
		D.1.2	Üretim hattının kontrol parametrelerinin (hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri) uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.	
		D.1.3	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı, üretimi yapılacak ürünün reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.	
D.2	Ekipman ve hatların sanitasyonunu sağlamak	D.2.1	Üretim alanının ve üretim hattında kullanılan makine ve ekipmanın temizlik kontrollerini yapar.	
		D.2.2	Uygunsuzluk halinde, temizliklerini talimatlara uygun şekilde yaparak temizlik ile ilgili formlara kaydeder.	
		D.2.3	Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi için mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün yapılması için bildirimde bulunur.	
		D.2.4	Üretim ortamının 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. Hammaddede ön işlemleri yapmak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
E.1	Hammaddeyi sınıflandırmak	E.1.1	Hammaddeleri türüne göre ayırarak kendine has rengi, kokusu, yapısı haricinde gördüğü farklılıkları kontrol eder.	1. Hammaddeyi sınıflandırma 2. Hammadde farklılıklarını ayırt etme 3. Hammadde kontrolünde dikkat edilecek hususlar 4. Uygun olmayan hammaddenin tespit edilmesi 5. Uygun olmayan hammaddenin ayrılması 6. Hammaddeyi türüne göre sınıflamada kullanılan ekipmanlar 7. Dondurulmuş ürünler için suda çözme işlemi 8. Havuzun devir daimini yapmak 9. Havuzun sıcaklığını ayarlamak 10. Hammaddenin temizlenme sıcaklığına getirilmesi 11. Soğuk muhafaza koşulları 12. Ön yıkama işlemi 13. Ürün özelliğine göre yıkama suyunun tuz oranının ayarlanması 14. Ürün özelliğine göre yıkama suyunun sıcaklığının ayarlanması 15. Yıkama suyuna eklenecek katkı maddelerinin ayarlanması 16. Yıkama suyunun tuz oranının takibi 17. Yıkama suyunun sıcaklığının takibi 18. Yıkama suyunu belirli aralıklarla değiştirme 19. Doğal şoklama yapılması gereken hammaddeyi belirleme 20. Hammaddeyi temizleme 21. Hammaddenin özelliğine uygun temizleme ekipmanını belirleme 22. Pul alma işlemi 23. Baş kısmını gövdeden ayırma 24. İç organlarını çıkartma 25. Duşlama
		E.1.2	Kontrol esnasında işleme uygun bulmadığı hammaddeyi ayırır.	
		E.1.3	Türüne göre ayrılan hammaddeyi işletme tarafından belirlenen ebatlara uygun olarak tartı, boylama makinesi ve benzeri ekipmanlar yardımı veya göz kontrolü ile ayırır.	
E.2	Dondurulmuş gelen hammaddeyi çözündürmek	E.2.1	Suda çözünme için; dondurulmuş gelen hammaddenin tamamını suyun içinde kalacak şekilde havuza alır.	
		E.2.2	Suda çözünme için; havuz suyunu devir daim yaptırarak hammaddenin temizlenmeye uygun sıcaklığa gelmesini sağlar.	
		E.2.3	Bekleterek çözünme için; dondurulmuş gelen hammaddeyi soğuk muhafazaya alır.	
E.3	Hammaddeye ön yıkama işlemi uygulamak	E.3.1	Ürünün özelliğine göre yıkama suyunun; sıcaklığını ve tuz oranını ayarlayarak eklenmesi gereken kimyasal maddelerini ekler.	
		E.3.2	Hammaddeyi yıkama kazanındaki suyun içine kasayla daldırarak ya da dökerek yıkar.	
		E.3.3	Yıkama işlemi sırasında suyun; sıcaklığını, tuz oranını ve kimyasal maddelerinin uygunluğunu kontrol ederek belirli aralıklarla yıkama suyunu değiştirir.	
		E.3.4	Doğal şoklama yapılacak hammaddeyi ayırarak şoklama birimine iletir/iletmesini sağlar.	
E.4	Hammaddeyi temizlemek	E.4.1	Hammaddenin özelliğine göre uygun ekipmanlar yardımıyla balığın etine ve derisine zarar vermeden pul alma işlemlerini uygular.	
		E.4.2	Hammaddenin özelliğine göre uygun ekipmanlar yardımıyla baş kısmını gövdeden ayırır.	
		E.4.3	Hammaddenin özelliğine göre uygun ekipmanlar yardımıyla iç organlarını alır.	
		E.4.4	Hammaddenin özelliğine göre yüzeysel kanı akıtmak için duşlamadan geçirir.	
		E.4.5	Temizlenmiş hammaddeyi sonra göreceği işleme göre ilgili birime yönlendirir.	

Görev		F. Hammaddeyi işlemek		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
F.1	Fileto çıkarmak	F.1.1	İstenilen filetonun özelliğine göre uygun ekipmanı hazırlar.	1. Filetoya uygun ekipmanı seçme 2. Fileto çıkarma teknikleri 3. Fileto çıkarma 4. İç organlarını çıkartma 5. İç organlarını sıyırma 6. Hammaddeyi aktarma 7. Reçeteye uygun tuz ve buz oranı 8. Hammaddeyi yumuşatma 9. Hammaddeyi yumuşatmada uygun süre
		F.1.2	Çipura, levrek, alabalık gibi büyük balıkların bıçak yardımıyla tekniğine uygun şekilde veya sardalya, hamsi gibi küçük balıkların elle, tekniğine uygun şekilde filetosunu çıkarır.	
F.2	Hammaddeyi yumuşatmak	F.2.1	Yıkanmış hammaddeyi ilgili tankın içine alır.	
		F.2.2	Reçetede belirtilen oranda üzerine tuz ve buz ekler.	
		F.2.3	Hammadde özelliğine göre belirlenmiş sürede karıştırılarak hammaddenin yumuşamasını sağlar.	

Görev		G. Su ürünleri konservesi yapmak (devamı var)		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
G.1	Dolgu malzemesi hazırlamak	G.1.1	Hazırlanacak ürünün özelliğine ve reçete bilgilerine göre dolgu malzemelerini temin eder.	
		G.1.2	Tankın içerisinde dolgu malzemelerini karıştırarak salamurayı hazırlar.	
		G.1.3	Salamurayı pompalar aracılığı ile salamura dolum haznesine gönderir.	
G.2	Ön pişirme yapmak ²	G.2.1	Piştirilecek gövdenin özelliğine göre otoklavın basınç, süre ve sıcaklık ayarlarını yapar.	
		G.2.2	Ön işlemlerden geçirilmiş gövdeleri otoklava alarak pişirme işlemini gerçekleştirir.	
		G.2.3	Fırının sıcaklık ve süre ayarlarını yapar.	
		G.2.4	Otoklavdan çıkan balığı belirli sıcaklık ve sürede fırında tutar.	
G.3	Pişirme sonrası temizlik yapmak ³	G.3.1	Ön pişirme sonrası balığın özelliğine göre tekniğine uygun olarak derisini gövdeye zarar vermeden soyar.	
		G.3.2	Karın altı etine kılçık ayıklama ve zar alma işlemi uygular.	
		G.3.3	Balığın üzerinde kalan pul ve deri parçalarını uygun yöntem ve aletlerle temizler.	
		G.3.4	Filetoların uç kısımlarında kalan kılçıkları uzaklaştırır.	

² Sadece ton balığı konservesi üretiminde kullanılmalıdır.

³ Sadece ton balığı konservesi üretiminde kullanılmalıdır.

Görev		G. Su ürünleri konservesi yapmak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
G.4	Soğutma işlemi uygulamak ⁴	G.4.1	Temizlik sonrası hazırlanan filetoları uygun kaplara üst üste sıralayarak doldurur.	
		G.4.2	Uygun kaplara sıralanan filetoları reçetede belirtilen sıcaklıktaki soğuk muhafaza odasına alır.	
G.5	Dolum yapmak	G.5.1	Filetoları dolum bandına alarak dolum işlemini başlatır.	
		G.5.2	Balıkları uygun ekipmanla veya elle uygun kaplara doldurur.	
		G.5.3	Kutuya yerleşen etin üzerine salamura suyunun eklenmesini sağlar.	
		G.5.4	Salamura suyu veya yağı ilavesini sağlar.	
G.6	Kapama yapmak	G.6.1	Kutuların kapama makinesinde hava almayacak şekilde kapatılmasını sağlar.	
		G.6.2	Dolum sırasında kutunun etrafına sızan maddeleri temizlemek için kutu yıkama tüneline geçirir.	
G.7	Sterilize etmek	G.7.1	Kutuları otoklav sepetlerine alarak otoklava yerleştirir.	
		G.7.2	Otoklavın sıcaklık, süre ve basınç ayarını yaparak sterilizasyon işlemini başlatır.	
		G.7.3	Süre sonunda otoklavdan çıkarılan sepetleri eğimli şekilde koyarak kutuların üzerinde biriken suyun süzülmesini sağlar.	

⁴ Sadece ton balığı konservesi üretiminde kullanılmalıdır.

Görev		H. Tütsülenmiş ürün hazırlamak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
H.1	Yarı mamulü olgunlaştırmak	H.1.1	Derisiz fileto çıkarılmış yarı mamulü ilgili birimden teslim alır.	
		H.1.2	Derisiz fileto çıkarılmış yarı mamulü tuzlama kasalarına alarak reçetede belirtilen oranlarda tuzlar.	
		H.1.3	Tuzlama işlemi sonrası filetoları tütsü arabalarına dizer.	
		H.1.4	Tütsü arabalarını ürünün ağırlığına ve et kalınlığına göre belirlenen süre ve sıcaklıktaki soğutma odasında bekletir.	
		H.1.5	Süre sonunda ürünlerin üzerindeki fazla tuzu, soğuk su ile uzaklaştırır.	
H.2	Yarı mamulü tütsülemek	H.2.1	Tütsü arabalarındaki ürünleri füme/tütsü fırınlarına aktarır.	
		H.2.2	Tütsülenecek ürünün özelliğine uygun programı seçip füme/tütsü fırınının ayarını yaparak çalıştırır.	
		H.2.3	İstenilen sürede ürünü fırında tutar ve sıcaklık takibini yapar.	
		H.2.4	Süre sonunda ürünü kasalara alarak reçetede belirtilen sıcaklıktaki depolarda soğutur.	
H.3	Tütsülenmiş ürünü dilimlemek	H.3.1	Soğutulan ürünleri uygun ağırlık ve kalınlıkta dilimler.	
		H.3.2	Dilimlenmiş ürünü belirlenmiş gramaj ağırlıklarına göre sınıflandırır.	
		H.3.4	Sınıflandırılmış ürün ambalajlama ünitesine gönderir.	

Görev		I. Marine ürün hazırlamak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
I.1	Marinasyon sıvısı hazırlamak	I.1.1	Reçeteye uygun bileşenleri temin eder.	1. Marinasyon bileşenleri 2. Marinasyon bileşenlerinin temini 3. Marinasyon sıvısının hazırlanması 4. Karıştırma yöntemleri 5. Marinasyon parametreleri 6. Tüm yüzeyleri marinasyon sıvısı ile kaplama 7. Marinasyon tanklarının uygun sıcaklıkta bekletilmesi 8. Marinasyon tanklarının uygun sürede bekletilmesi 9. Marinasyon sürecinin takibi 10. Olgunlaştırma yöntemleri 11. Olgunlaştırma süreçleri 12. Ön soğutma 13. Soğutulan ürünlerin reçetede belirtilen boyutlarda gruplanması 14. Soğutulan ürünlerin reçetede belirtilen boyutlarda dilimlenmesi 15. Ürünlerin ilgili birime iletilmesi
		I.1.2	Bileşenleri marinasyon tankında karıştırır.	
I.2	Yarı mamulü marine etmek	I.2.1	Yarı mamullerin tüm yüzeylerinin marinasyon malzemesine temas etmesini sağlar.	
		I.2.2	Marinasyon tanklarını uygun sıcaklıktaki depoya alır.	
		I.2.3	Uygun sıcaklıkta talimatlarda belirtilen sürede bekleterek olgunlaşmalarını sağlar.	
		I.2.4	Marinasyon yetersizse marinasyon sürecini devam ettirir.	
		I.2.5	Süre sonunda ürünü kasalara aktarır uygun sıcaklıktaki ön soğutma depolarına nakleder.	
I.3	Marine ürünü gruplamak/dilimlemek	I.3.1	Soğutulan ürünleri reçetede belirtilen boyutlara göre gruplar/dilimler.	
		I.3.2	Sınıflandırılmış ürün ambalajlama ünitesine gönderir.	

Görev	J. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
J.1	Mesleki gelişim konusunda çalışmalar yapmak	J.1.1	Mesleki gelişim ihtiyaçlarını rehberlik eşliğinde belirler.	1. Mesleki gelişim ihtiyacını belirleme ve giderme 2. Mesleki yasal düzenlemeler 3. Mesleki eğitim veren kurum ve kuruluşlar 4. İşbaşı eğitim yöntemleri 5. Mesleki terminoloji 6. Meslekle ilgili teknolojileri ve gelişmeleri takip etme 7. Mesleki ekipman, araç-gereçler ve sarf malzemeleri (özellikleri ve kullanımları) 8. Gözlem yapma ve değerlendirme 9. Mesleki bilgi ve deneyimleri aktarma 10. Meslektaşların mesleki gelişimlerine katkı sağlama
		J.1.2	Mesleki gelişim ihtiyaçlarını karşılayacak eğitimlere ve faaliyetlere katılım sağlar.	
		J.1.3	Meslek ve sektördeki yeni alet, araç, gereç, yeni yöntem, yeni sistem gibi teknolojik gelişmeleri çeşitli kaynaklardan takip eder.	
		J.1.4	Mesleği ile ilgili gelişmeleri, yürüttüğü işlemlerde uygular.	
		J.1.5	Ürün ve iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde çalıştığı kişilere aktarır.	

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Çeşitli kaplar
2. Çeşitli ölçü aletleri (hassas terazi, nem ölçme cihazı, termometre, pH metre, manometre, vakum ölçme cihazları ve benzeri)
3. İletişim araçları (telefon, telsiz)
4. Kişisel koruyucu donanımlar (başlık, eldiven, toz maskesi, kulak tıkacı, iş elbisesi, iş ayakkabısı, iş gözlüğü ve benzeri)
5. Makine ve ekipmanlar (pompa ve çeşitleri, vakum makinesi, karıştırıcılar, serpartin, basınçlı su ve hava tabancası, bilgisayar ve benzeri)
6. Temel el aletleri (anahtar ve tornavida çeşitleri ve benzeri)

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarda soğukkanlı ve sakin olmak
2. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
3. Çalışma ortamının temizlik ve hijyenine özen göstermek
4. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
7. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
8. Doğal kaynakların kullanımında/tüketiminde tasarruflu hareket etmek
9. Ekip içinde uyumlu çalışmak
10. Geribildirimlere ve eleştirilere açık olmak
11. İnsan ilişkilerine özen göstermek
12. İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uygun davranmak
13. İş ortamını tehlikeye düşürecek davranışlardan kaçınmak
14. İş süreçlerinde kalite gerekliliklerini uygulamak
15. İş süreçlerinde kalite prosedürlerinin oluşturulmasına katkıda bulunmak
16. İş süreçlerinde konsantre olabilmek
17. İş ve işlemlerde detaylara dikkat etmek
18. İş yerine 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 yansıtma
24. Meslek etiğine uygun davranmak
25. Mesleki bilgilerinin 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.	Dr. H. İrfan DEMİRYOL	1977, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi 1981, Süt Tek ABD, Doktora	2017-Devam ediyor- Öz Gıda İş MESYEB- Karar Verici 2019-2023, Omya AŞ,Gıda işleme ve katkılarının Uluslararası Ticareti 2012-2018 Meta Gıda, Gen. Md 2010-2012 Ülker Bisküvi, Gen. Md 2006-2010 Ülker Çikolata, Gen. Md 2000-2005 Tamek Konserve AŞ, Genel Md 1999-2000 Fine Foods Gıda, Fab. Md 1992-1999 Öncü gıda, Ege Konserve Genel Md 1987-1992 Ege Konserve, Fab. Md 1986-1987 Pınar Süt, Ar GE 1982-1985 Tukaş Süt, Kalite Kontrol Md
2.	Sinan Özenç DALGIÇ	2019 Kastamonu Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Y. Lisans, 2017, Gazi Üniversitesi Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Lisans	2018- Devam Ediyor- Öz Gıda-İş MESYEB İktisadi İşletme Müdürü
3.	Ekin MUTLU	2018, Bilkent Üniversitesi İşletme Lisans	2020- Devam Ediyor- Öz Gıda-İş MESYEB Kalite Yönetim Temsilcisi

*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 Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (Öz Gıda-İş)
61. Pelit Pastacılık ve Gıda Sanayi A.Ş

62. Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
63. Saray Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş
64. Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
65. Selçuk Üniversitesi, Çumra Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
66. Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
67. Şekerli Mamul Sanayicileri Derneği (Şimad)
68. Şimşek Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş
69. Şölen Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş
70. T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü
71. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
72. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
73. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
74. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
75. T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Verimlilik Genel Müdürlüğü
76. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
77. T.C. Ticaret Bakanlığı Esnaf ve Sanatkarlar Genel Müdürlüğü
78. 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 Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
83. Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
84. Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu
85. Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)
86. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
87. Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
88. Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRK-İŞ)
89. Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
90. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
91. Türkiye Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO)
92. Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB)
93. Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
94. Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
95. Ülker Gıda San. A.Ş.
96. Yonca Gıda Sanayi A.Ş
97. Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş
98. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
99. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar Borsalar Birliği)
Dr. Balkır ÖZÜNLÜ,	Başkan vekili (Milli Eğitim Bakanlığı)
Betül Canan ÖZKAHRAMAN,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Burak YANIKOĞLU,	Üye (Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Eray ELÇİM,	Üye (Tarım ve Orman Bakanlığı)
Damla Ebru AKTAŞ,	Üye (Ticaret Bakanlığı)
Dr. Aybuke Ceyhun Sezgin,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Bahar BİLEN,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)

Sinan Özenç DALGIÇ,
Tarık KORKMAZ,
İrfan DEMİRYOL,
Sezer ATSAN,

Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Üye (Şeker- İş)
Üye (TÜGİS)
Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)

Ayşe Gülçin AKBIYIK,
Aylin RAMANLI,

Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

4. MYK Yönetim Kurulu

Prof. Dr. Mustafa Necmi İLHAN,
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,
Fethullah GÜNER,
Bendevi PALANDÖKEN,
Eda AKBULUT,
Celal KOLOĞLU,

Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)