



ULUSAL MESLEK STANDARDI

FERMENTE ÜRÜN ÜRETİM OPERATÖRÜ
SEVİYE 4

REFERANS KODU / 16UMS0559-4

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/ 24.11.2016 - 29898 (Mükerrer)

Meslek:	FERMENTE ÜRÜN ÜRETİM OPERATÖRÜ
Seviye:	4^I
Referans Kodu:	16UMS0559-4
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Ege Orman Vakfı
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Gıda Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	19.10.2016 Tarih ve 2016/76 Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	24.11.2016 - 29898 (Mükerrer)
Revizyon No:	00

^IMesleğin 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,

ALERJEN: İnsanların bünyelerinde alerji oluşturabilen madde ve ortamları,

AMBALAJ/AMBALAJLAMA: Gıdanın bir kaba doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesini veya kabın kendisini,

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

DEZENFEKSİYON: Korunmaya çalışılan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

ETİKETLEME: Gıda ile birlikte sunulan veya gıdayı tanıtan ambalaj, paket, doküman, bildirim, etiket gibi materyallerin üzerinde yer alan gıda ile ilgili her türlü yazı, bilgi, ticari marka, marka adı, resimli unsur veya işaretleri,

FERMANTASYON: Belirli mikroorganizmaların kendine özel şartlarda ürünle tepkimeye girmesi ile başlayan biyokimyasal olayı,

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel, kimyasal ve alerjenik 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: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeyi,

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

ISIL İŞLEM: Gıdaların besin değerlerindeki kayıpların minimum düzeyde tutularak kalitelerinin korunması ve dayanıklılık kazandırılması amacıyla mikroorganizmaların ısı etkisiyle inaktive edilmesi işlemini,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İŞLEM YARDIMCISI: 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 maddeyi,

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 korunma amacıyla 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 talimatı,

PAKETLEME/PAKET: Bir veya birden fazla ambalajlanmış gıdanın ikinci bir kaba yerleştirilmesini veya ikinci kabın kendisini,

RAMAK KALA OLAY: İşyerinde meydana gelen; çalışan, işyeri ya da iş ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

REÇETE: Ürün içinde bulunması gereken hammadde ve malzemelerin isimlerini, miktarlarını ve ilave edilme şartlarını anlatan ve her ürüne özel tasarlanan standardını,

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,

SALAMURA: Bazı gıdaların yenilebilme olgunluğu kazanması ve korunması için gerektiğinde gıda katkı maddeleri de ilave edilerek hazırlanan belirli derişimdeki tuzlu su çözeltisini,

SANİTASYON: Halk sağlığını korumak amacı ile yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümünü,

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,

YABANCI MADDE: Ürünün kabulünde veya üretiminde veya ambalajlanmasında bulunmasına izin verilen maddeler dışındaki gözle görülebilir her türlü maddeyi,

YIKAMA: Ürünün fiziksel ve kimyasal bulaşanlardan arındırılması için yıkama makinelerinde püskürtme ve çalkalama işlemlerinden geçirilerek temizlenmesini

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	8
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları	8
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	2Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	23

1. GİRİŞ

Fermente Ürün Üretim 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 Ege Orman Vakfı (EOV) 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

Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4); İSG ve çevreye ilişkin önlemleri uygulayarak, kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği çerçevesinde iş organizasyonu ve üretim öncesi hazırlık yapan, meyve, sebze ve tahıllarda fermantasyon işlemlerini yürüten, paketleme, ambalajlama ve etiketleme yapan, kullandığı makine ve ekipmanın 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

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

*Ayrıca, iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük ve yönetmeliklere uyulması ve konu ile ilgili risk analizi yapılması esastır.

2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha 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.

7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bira Tebliği.(Tebliğ No:2006/33)

4/2/2009 tarihli ve 27131 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şarap Tebliği (Tebliğ No:2008/67)

17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni 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 Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler 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 Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği.

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

23/8/2014 tarihli ve 29097 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği (Tebliğ No:2014/33).

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

7/7/2016 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aromatize Şarap, Aromatize Şarap Bazlı İçki ve Aromatize Şarap Kokteyli Tebliği. (Tebliğ No:2006/28)

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

2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4) meyve, sebze ve tahıl işleyerek fermente ürünlerin üretimini yapan işletmelerde, gıda hijyeni ve güvenilirliği şartlarının sağlandığı ortamlarda çalışmakla beraber; açık veya kapalı, gürültülü ve kokulu ortamlarda, genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur. Çalışma ortamında gürültü, hammadde, katkı maddeleri, aroma vericiler ve işlem yardımcısı ve benzeri malzemelerden kaynaklı toz ve alerjen maddeler bulunabilir. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilebilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanım kullanarak çalışır.

2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler

Fermente Ürün 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 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	Ürün hammaddesi ve kimyasalların dökülmesi durumunda kimyasal atıklara talimatlar doğrultusunda önlemleri uygular.
				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-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda) yazılı ve/veya sözlü bilgi alır.
				B.1.3	Teslim ettiği vardiya ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda) teslim edeceği vardiyadaki ilgiliye yazılı ve/veya 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 ekipmanın talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.
				C.1.5	Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyon talimatlarını uygular/uygulatır.
				C.1.6	Alerjen maddelerin kullanım 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.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek	C.2	Kritik kontrol noktalarının kontrolünü yapmak	C.2.1	İşletme özelliği ve üretim parametrelerine göre kritik kontrol noktalarının takibini yapar.
				C.2.2	Belirlediği ve/veya bildirilen uygunsuzlukları, prosedür ve talimatlara uygun olarak giderir.
		C.3	Üretimin verimliliğini sağlamak	C.3.1	İş emrinde talep edilen ürün miktarını belirlenen süre, kapasite ve hedefe göre üretir.
				C.3.2	Normal üretim standardında olmayan, geri dönüşümü yapılabilecek ürünü düzeltme reçetesine göre tekrar kullanılmak üzere işleme alır.
		C.4	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı 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	D.1	Makine ve ekipmanı üretime hazır hale getirmek	D.1.1	Üretim hattındaki pompa, vana, fan, kalıplar ve benzeri sistem ve ekipmanın temizlik ve çalışırılık kontrollerini yapar.
				D.1.2	Üretim hattının kontrol parametrelerinden hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri değerlerin uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.
				D.1.3	Üretilen ürüne uygun ekipmanı temin ederek üretime uygun şekilde yerleştirir.
				D.1.4	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.
		D.2	Ekipmanın ve hatların sanitasyonunu sağlamak	D.2.1	Temizlik ile ilgili formları tutar.
				D.2.2	Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi için fiziksel ve mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün yapılmasını sağlar.
				D.2.3	Temizliği yapılan tankın ve hatların dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Fermantasyon öncesi işlemleri yapmak	E.1	Hammadde kabulünü yapmak	E.1.1	Uygun hammadde temini için hammaddelerin fiziksel ve/veya kimyasal özelliklerinin kontrolünü yapar.
				E.1.2	Hammadde özelliklerine göre işleme koşullarını belirler.
		E.2	Hammaddelerin ön işlemlerini yapmak	E.2.1	Yabancı madde ve hasarlı olanların ayrılması için hammaddenin seçme ve/veya ayıklamasını sağlar.
				E.2.2	Ürün talimatına göre hammaddenin boylamasını yapar.
				E.2.3	Ürün talimatına göre hammaddenin yıkama, öğütme, çizme, kırma, doğrama, ezme, pişirme, kurutma ve benzeri işlemlerin yapılmasını sağlar.
		E.3	Gerekli çözeltileri hazırlamak	E.3.1	Ürün talimatına göre hazırlanması gereken çözeltileri tespit eder.
				E.3.2	Çözelti bileşenlerinin miktarını ürün reçetesine göre hesaplar.
				E.3.3	Çözeltinin ürün talimatına uygun olarak hazırlanması için gerekli işlemleri (ısıtma, karıştırma ve benzeri) yapar.
				E.3.4	Ürün talimatına göre çözeltinin uygunluğunu (kimyasal) kontrol eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Fermantasyonu gerçekleştirmek	F.1	Hammaddeyi işleme almak	F.1.1	Ürün talimatına göre fermantasyon ortamına gerekli katkı maddelerini ekler.
				F.1.2	Ürün talimatına göre ortamın serbest asitlik değerini ayarlar.
				F.1.3	Ürün talimatına göre fermantasyon ortamının tuz oranını ayarlar.
				F.1.4	Ürün talimatına göre fermantasyon ortamının pH değerini ayarlar.
				F.1.5	Ürün talimatına göre fermantasyon ortamının sıcaklığını ayarlar.
				F.1.6	Ürün talimatına göre gerekiyorsa starter kültür ilavesini yapar.
		F.2	Fermantasyonu takip etmek	F.2.1	Ürün talimatına göre fermantasyon ortamının tuz oranını takip eder.
				F.2.2	Ürün talimatına göre fermantasyon ortamının pH değerini takip eder.
				F.2.3	Ürün talimatına göre ortam sıcaklığını takip eder.
				F.2.4	Ürün talimatına göre ortamın serbest asitlik değerini takip eder.
				F.2.5	Ürün talimatına göre ortamın alkol değerini takip eder.
				F.2.6	Ürün talimatına göre ortamın asit – alkol değerini takip eder.
				F.2.7	Fermantasyon ortamından gaz çıkışını takip eder.
				F.2.8	Ürün talimatına göre havalandırma, karıştırma, sirkülasyon, yoğurma ve benzeri işlemlerin yapılmasını sağlar.
F.2.9	Fermantasyon süresince olası sorunlar için ürün talimatına göre gerekli önlemleri alır.				

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Fermantasyon sonrası işlemleri yapmak	G.1	Sıvı ürünlerin dinlendirmesini yapmak	G.1.1	Ürün talimatına göre dinlendirme süresi boyunca uygun ortam koşullarını sağlar.
				G.1.2	Ürün talimatına göre fiziksel özelliklerini (askıda katı madde miktarı, tortu miktarı, genel görünüş ve benzeri) kontrol eder.
				G.1.3	Ürün talimatına göre tat ve koku özelliklerini kontrol eder.
		G.2	Sıvı ürünlerin berraklaştırma-filtrasyon işlemlerini yapmak	G.2.1	Ürün talimatına göre berraklaştırma işlemini yapar.
				G.2.2	Ürün talimatına göre filtrasyon işlemini yapar.
		G.3	Katı ürünlerin öğütmesini yapmak	G.3.1	Ürün talimatına göre kurutma işlemini yapar.
				G.3.2	Ürün talimatına göre öğütme işlemini yapar.
		G.4	Salamuralı ürünlerde fermantasyonu sonlandırmak, ürünün muhafazasını yapmak	G.4.1	Fermente ürünün tüketime hazır hale gelip gelmediğini fiziksel, kimyasal ve duyuşal değerlendirme ile belirler.
				G.4.2	Fermente ürünü ambalajlama işlemine kadar kontrol altında tutmak için muhafaza salamurasını hazırlar.
				G.4.3	Ürün talimatına göre ürüne özel (tuz oranı, pH değeri ve serbest asitlik ve benzeri) kontrol ve düzenlemeleri yapar.
				G.4.4	Fermente ürünün muhafaza ortam şartlarını korumak ve kontrol altında tutmak için talimatında belirtilen sıklıkta sirkülasyon ve/veya gerekli gıda katkı maddelerinin eklenmesi ve benzeri işlemleri yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Ambalajlama ve etiketleme yapmak	H.1	Ambalajlama için gerekli kontrolleri yapmak	H.1.1	Ambalaj malzemelerinin ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder.
				H.1.2	Makine ayarlarının ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder.
				H.1.3	Son kullanma tarihi, parti numarası gibi ambalaja basılacak bilgileri kontrol eder.
		H.2	Ambalajlanma sürecini takip etmek	H.2.1	Ürünlerin ve ambalaj malzemelerinin beslemesini takip eder.
				H.2.2	Talimatta belirtilen miktarda ürünün ambalaj içine gelip gelmediğini kontrol eder.
				H.2.3	Ambalaj yapıştırma, katlama, kapama ve benzeri işlemleri yapar/yapılmasını sağlar.
				H.2.4	Ambalajlanan ürünlerin gramaj ve son ürün kontrolünü yapar/yapılmasını sağlar.
				H.2.5	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların yapılıp yapılmadığını ve doğruluğunu kontrol eder.
				H.2.6	Ambalajlanmış ürünlerin kolilenmesini sağlayarak depoya sevk eder.
		H.3	Depodaki ürünleri takip etmek	H.3.1	Depo sıcaklığını kontrol eder.
				H.3.2	Depodaki ürünleri belirli aralıklarla kontrol ederek herhangi bir bozulma ve benzeri durum olup olmadığına bakar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Makine ve ekipmanın periyodik bakımlarının yapılmasını sağlamak	I.1	Makine ve ekipmanın rutin kontrollerini yapmak/ yaptırmak	I.1.1	Makine ve ekipmanın iç ve dış yüzeylerini talimatlarına uygun olarak uygun madde ve araçlarla temizler/temizliğini sağlar.
				I.1.2	Makine ve ekipmanın gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku gibi sorun durumlarını takip eder.
				I.1.3	Makine ve ekipmanın görsel olarak yıpranmasını ve temizliğini kontrol eder.
		I.2	Makine ve ekipmanın arızalarının giderilmesini sağlamak	I.2.1	Makine ve ekipmanda meydana gelen arızaların kaynağını, inceleyerek veya makinenin uyarı sisteminden tespit eder.
				I.2.2	Makine ve ekipmandaki arıza türüne göre gerektiğinde, üretimi de durdurarak ilgilileri bilgilendirir.
				I.2.3	Belirlediği sorunları yetkisi dahilinde olanları düzeltir.
				I.2.4	Yetkisi dâhilinde olmayan sorunları ilgililere bildirir.
				I.2.5	Üretim sürecindeki gereklere göre makinelerin parçalarını talimatlarına göre değiştirir/değiştirilmesini sağlar.
				I.2.6	Yetkisi dâhilindeki makine bakımlarını, bakım ve güvenlik prosedürlerine uygun şekilde yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
J	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	J.1	Yardımcı elemanları yetiştirmek	J.1.1	Yardımcı elemanların bilgi ve beceri eksikliklerini tespit eder.
				J.1.2	Ürün ve iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde aktarır.
		J.2	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	J.2.1	Eğitim ihtiyaçlarına göre ilgili birim veya kuruluşlar tarafından düzenlenen eğitim programlarını izleyerek katılım sağlar.
				J.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 ve benzeri)
2. Aerometre (Bome, Dansimetre)
3. Basınçlı su ve hava tabancası
4. Bilgisayar
5. Blower
6. Boylama ve/veya kalibrasyon makinesi
7. Çizme, kırma makinası
8. Kesme/ dilme makinesi
9. Hassas terazi
10. Farklı özellikteki kaplar
11. İletişim araçları (telefon, telsiz)
12. Kavanoz kapama makinesi
13. Kutu kapama makinesi
14. Kişisel koruyucu donanımlar (baret, eldiven, gözlük, vizör, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık ve benzeri)
15. Kizelghur filtresi
16. Kompresör
17. Kumpas
18. pH metre
19. Pompa
20. Pres
21. Temel el aletleri (çekiç, pense ve benzeri)
22. Temizlik ekipmanı (fırça, süpürge, temizlik bezi, spatula ve benzeri)
23. Termometre
24. Transpalet
25. Vakum ambalajlama makinesi
26. Yangın söndürme ekipmanı

3.3 Bilgi ve Beceriler

1. Acil durum bilgisi
2. Ambalaj ve ambalajlama bilgisi
3. Atıkların kaynaktan doğru ayrılması, geri dönüşüm faaliyetleri bilgisi
4. Bilgisayar okuryazarlığı
5. Çevre mevzuatı ve çevre koruma bilgisi
6. Ekipman, malzeme koruma ve temizlik bilgisi
7. Farklı koku ve tatları ayırt etme becerisi
8. Gıda mevzuatı bilgisi
9. Gıda güvenilirliği bilgisi
10. Gözlem yapma becerisi
11. Hijyen ve hijyen uygulamaları bilgi ve becerisi
12. İlgili ürün fermantasyonuna yönelik hammadde, katkı maddeleri ve işlem yardımcılarını bilgisi

13. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
14. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
15. İşyeri çalışma talimatları bilgisi
16. Kalite yönetim sistemi bilgisi
17. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
18. Kimyasal maddelerle güvenli çalışma bilgisi
19. Kişisel koruyucu donanım kullanım ve bakım bilgisi
20. Meslek hastalıkları bilgisi
21. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
22. Mesleki temel gıda bilgisi
23. Mesleki temel kimya bilgisi
24. Mesleki temel matematik
25. Mesleki temel mekanik bilgisi
26. Mesleki terimler bilgisi
27. Mesleki ölçü kontrol ve ölçme araçları kullanma bilgi ve becerisi
28. Problem çözme becerisi
29. Sözlü iletişim becerisi
30. Teknik dokümanları okuma ve anlama becerisi
31. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi
32. Üretim sistemini kullanma ve temel bakım uygulamaları bilgi ve becerisi
33. Üretim teknolojisi bilgisi
34. Yangın önleme ve yangınla mücadele bilgisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Yardımcı elemanları yetiştirmede destekleyici olmak
4. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Ekip içerisinde uyumlu çalışmak
7. Çevre koruma kurallarına duyarlı olmak
8. Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun çalışmak
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. Öğrenmeye istekli olmak ve öğrendiklerini başkalarına aktarmak
15. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
16. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
17. Uyarı ve eleştirilere açık olmak

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Fermente Ürün Üretim 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:

Ümmühan TİBET, Uzman, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi(UZZK),İzmir
Yasemen BİLGİLİ, Uzman, Ege Orman Vakfı (EOV), İzmir
Kadir BİLGİLİ, Uzman, Ege Orman Vakfı (EOV), İzmir
Dudu Gönül TOLUN, Uzman, Ege Orman Vakfı (EOV), İzmir
Dr.Mete ÇUBUKÇU, Danışman, Moderatör, SolarMENA Enerji ve Çevre Tekn. Ltd.Şti.,
İzmir
Aygün PAKYÜREK, Uzman, Moderatör, Ege Orman Vakfı (EOV), İzmir

2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

Dr. Mustafa TAN, İcra Direktörü, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi, İzmir
Nejat ÖZDURAN, Danışman, Garanti Zeytin Zeytinyağı İnşaat San. Ve Tic. Ltd. Şti, İzmir
Yrd.Doç.Dr.Fahri YEMİŞÇİOĞLU, Öğretim Üyesi, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü, İzmir
Prof.Dr. Ufuk YÜCEL, Öğretim Üyesi, Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Programı, İzmir
Dr. Şahnur IRMAK, Uzman, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Gıda Teknolojileri Bölümü, İzmir
Sevinç KURT, Uzman, İzmir
Dr.Oya KÖSEOĞLU, Uzman, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Gıda Teknolojileri Bölümü, İzmir

3. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

Adana Sanayi Odası
Adıyaman Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Adıyaman Üniversitesi Teknik Bilimler (MYO) Gıda İşleme
Adnan Menderes Üniversitesi , Çine MYO Gıda Teknolojisi Programı
Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Akhisar Sanayi ve Ticaret Odası
Akhisar Ticaret Borsası
Amasya Üniversitesi, Suluova (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Ana Gıda A.Ş.
Anadolu Etap Tarım ve Gıda San. A.Ş.
Ankara Sanayi Odası (ASO)
Ankara Ticaret Odası (ATO)
Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Antakya Ticaret Borsası
Antalya Ticaret ve Sanayi Odası
Antgıda A.Ş (Fora Zeytin)
Ardahan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Arısu Gıda San. A.Ş
Aroma Bursa Meyve Suları ve Gıda San. A.Ş
Assan Gıda San. Tic. A.Ş
Asya Meyve Suları Gıda San. A.Ş

Atatürk Üniversitesi, Erzurum (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Avrasya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Aytaç Dış Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Ayvalık Ticaret Odası
Balıkesir Sanayi Odası
Balıkesir Üniversitesi Edremit Zeytincilik Enst.
Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği
Burhaniye Ticaret Odası
Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Bülent Ecevit Üniversitesi, Çaycuma (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Carl Kühne Fermantasyon ve Gıda San. Tic. A.Ş.
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Cumhuriyet Üniversitesi, Gürün (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Cumhuriyet Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Çanakkale Ticaret Odası
Çankırı Karatekin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Devlet Personel Başkanlığı
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
Dicle Üniversitesi, Diyarbakır Tarım (MYO) Gıda Teknolojisi
Dimes Gıda San. A.Ş.
Doğanay Gıda Tarım ve Hayvancılık San. Tic. A.Ş.
Doluca Bağcılık ve Şarapçılık A.Ş.
Döhler Gıda San. A.Ş.
Dumlupınar Üniversitesi, Altıntaş (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Düzce Üniversitesi, Akçakoca (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
Edremit Ticaret Borsası
Edremit Ticaret Odası
Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO)
Ege İhracatçı Birlikleri
Ege Üniversitesi, Ödemiş (MYO) Gıda İşleme Bölümü
Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Fersan Fermantasyon Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.
Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Zile (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Gıda Güvenliği Derneği
Gıda Mühendisleri Odası
Gıda-İş / DİSK
Göknur Gıda Mad. Enerji San. Tic. A.Ş.
Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Hak-İş Konfederasyonu

Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İğdır Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Sanayi Odası
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
Kavaklıdere Şarapları A.Ş.
Kervan Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Kırklareli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Kırklareli Üniversitesi, Teknik Bilimler (MYO) Gıda İşleme Bölümü
Kızıklı Gıda A.Ş.
Kocatepe Üniversitesi, Afyon (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Konfrut Gıda San. Tic. A.Ş.
Konya Sanayi Odası
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)
Limkon Gıda A.Ş.
Mahir Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Marmara Birlik Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk A.Ş.
MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Misbis Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş.
Mustafa Kemal Paşa Üniversitesi (Hatay), Altınözü (MYO) Gıda Teknolojisi
Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Muş Alparslan Üniversitesi, Teknik Bilimler (MYO) Gıda İşleme
Müstakil Sanayi ve İşadamları Derneği (MÜSİAD)
Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Necmettin Erbakan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Nevşehir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü
Okan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Terme (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Ordu Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Özgıda İşçi Sendikası
Özgün Zeytin Zeytinyağı Ambalaj Zirai Gıda, Nakliye San. Tic. ve Paz. A.Ş.
Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Pamukkale Üniversitesi, Acıpayam (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Penguen Gıda Sanayi A.Ş.
Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Salça ve Konserve Üreticileri Derneği (SALKONDER)

Samsun Ticaret ve Sanayi Odası
Selçuk Üniversitesi, Çumra (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Sevilen Şarap Sanayi A.Ş
Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
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
Talay Şarapçılık A.Ş
Tamek Konsantre ve Gıda San. A.Ş
Targid Tarım ve Gıda San. A.Ş.
Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri
Tat Konserve Gıda San. Tic. A.Ş.
Tekgıda İşçi Sendikası
Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Tukaş Konserve ve Gıda San. A.Ş.
Tunay Gıda San ve Tic. A.Ş.
Tunceli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Tunceli Üniversitesi, Tunceli (MYO) Gıda İşleme Bölümü
Turasan Bağcılık ve Şarapçılık Tur. Tic. A.Ş
TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi
Tüketici Hakları Derneği (THD)
Tüketici Yararına Araştırma Derneği (TÜYADER)
Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği (TÜSİAD)
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu
Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası
Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu
Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)
Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRKİŞ)
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
Türkiye Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO)
Türkiye Yeşilay Cemiyeti (YEŞİLAY)
TÜSİAD
Uludağ Üniversitesi, Karacabey (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Vefa Gıda Pazarlama A.Ş
Yaşar Üniversitesi, (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Yazgan Şarapçılık A.Ş
Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Yonca Gıda Sanayi A.Ş
Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

4. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar.

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar Borsalar Birliği)
Sevda KARA,	Başkan vekili (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)
Meriç ÜNVER,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Dr. Balkır ÖZÜNLÜ,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı)
Özcan TUTUMLU,	Üye (Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Musa ARIK,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
Eda GÜNER,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
İlker Salih ÖZDİN,	Üye (Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Dr. Ahmet Enis ZÖNGÜR,	Üye (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)
Fatma GÜNDÜZ,	Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Tuğba TOPUZ,	Sektör Sorumlusu (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Yaprak AKÇAY ZİLELİ,	Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Ayşe Gülçin ERTEKİN,	Uzman Yardımcısı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Fatma GÖKMEN,	Sektör Komitesi Temsilcisi (Engelli ve Yaşlı Hizmetleri Genel Müdürlüğü)

5. MYK Yönetim Kurulu

Adem CEYLAN,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mahmut ÖZER	Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Doç. Dr. Mustafa Hilmi ÇOLAKOĞLU,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Bendevi PALANDÖKEN,	Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)