



ULUSAL MESLEK STANDARDI

**TADIMCI
SEVİYE 4**

REFERANS KODU / 16UMS0560-4

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

Meslek:	TADIMCI
Seviye:	4^I
Referans Kodu:	16UMS0560-4
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,

ALGI: Gıdanın ölçülebilir duyuşal farkındalığını,

BEĞENİ TESTİ: Ürünün beğenilme veya beğenilmeme derecesini ortaya koyan testleri,

BOYUT: Genel olarak, uzunluk, kalınlık, genişlik, partikül büyüklüğü, geometrik şekil, parçacık dağılımını,

ÇİĞNENEİLİRLİK: Dişler tarafından uygulanan sıkıştırma ve kesme kuvvetlerine ürünün direncinin algılanması ve hissedilmesini,

DUYUSAL DEĞERLENDİRME: Gıdaların kalite karakteristiklerinin duyu organları ile algılanması yoluyla ölçüldüğü, analiz edildiği, yorumlandığı ve sınıflandırıldığı disiplini,

DUYUSAL DEĞERLENDİRME ORTAMI: Gıdaların çeşitli karakteristiklerine görme, koklama, tatma, dokunma veya işitme duyuşlarının tepkilerinin oluşturulduğu, ölçüldüğü, analiz edildiği, yorumlandığı ve sınıflandırıldığı ortamı,

DUYUSAL DEĞERLENDİRME FORMU: Gıdaların kalite karakteristiklerine göre belirlenen duyuşal algıların işlendiği formu,

FARKLILIK TESTİ: İki örnek arasında farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla uygulanan testi,

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,

GÖRÜNÜŞ: Bir gıdanın tüketici tarafından değerlendirilmesinde ilk etkiyi oluşturan ve bir ürünü satın alma, hazırlama ve/veya tüketme kararını etkileyen en önemli duyuşal kalite özelliğini,

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,

İŞİTSEL ÖZELLİKLER: Gıdaların ısırılması ve çiğnenmesi sırasında oluşan sesleri,

KIVAM: Fiziksel olarak heterojen yapıda, Newton tipi olmayan çekim kuvvetlerinin yoğun olduğu, sıvı veya yarı katı gıdaların akışkanlığa gösterdikleri direnci,

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,

KOKU: Ağza alınan bir gıda maddesinden çıkan uçucu bileşenlerin koklama yoluyla algılanmasını,

KOKLAMA: Harici bir ortamdan, doğrudan veya dolaylı olarak burun yoluyla gaz biçiminde kendisine ulaşan molekülleri algılama ve ayırt etme fonksiyonunu,

KUSUR: Tadımcılar tarafından algılanan olumsuz özellikleri,

LEZZET: Tat ve koku algılarının bileşimi,

LİFLİLİK: Dişlerin kesme kuvvetine gösterdikleri direnç ve çiğnemenin sonra ağızda parçalanmayan kalıntıları,

MEZÜR: Silindir şeklinde cam veya uygun plastik malzemeden yapılmış ml düzeyinde taksimatlandırılmış çeşitli hacimlerdeki sıvı ölçme kabını,

PÜRTÜKLÜLÜK: Çiğneme sırasında kum veya sert sıkışmış materyal gibi küçük ve sert parçacıkların varlığını,

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

RENK: Işığın spektral dağılımından oluşan görsel bir özelliği,

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

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,

SERTLİK: Gıdalara sıkıştırma kuvveti uygulayarak dokunun en basit ve pratik yol ile ölçülmesini,

SULULUK: Olgunlaşmamış üründe suyun sızmasının gözlenmesini,

TANELİLİK: Çiğneme sırasında kum veya sert sıkışmış materyal gibi küçük ve sert parçacıkların varlığını,

TANIMLAYICI TEST: Ürünün algılanan duyu özelliklerinin yoğunluklarının derecelendirilmesi ile gerçekleştirilen testi,

TAT: Ağızda çözünen maddelerin tatma yoluyla algılanmasını,

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

TERAZİ: Bir cismin üzerindeki yerçekimi etkisinden yararlanarak, o cismin kütlesinin belirlenmesinde kullanılan bir ölçüm cihazını,

UNLULUK: Nişasta ve benzeri materyalin sıvışkan özelliği ile bütün ağız içini kaplamasını,

VİSKOZİTE: Homojen yapıda ve Newton tipi çekim kuvvetlerinin yoğun olduğu sıvı gıdaların akışkanlığa karşı gösterdikleri direnci,

YAĞLILIK: Yağlı veya sabunumsu gıdaların ağızda bıraktığı hissi,

YAPIŞKANLIK: Yapışkan veya sıvışkan özellikteki gıdaları çiğnerken ağızda kalan hissi,

YUMUŞAKLIK: Gıdaya fiziksel bir sıkıştırma kuvveti uygulayarak dokunun ölçülmesini ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	8
2. MESLEK TANITIMI	9
2.1. Meslek Tanımı	9
2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	9
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler	9
2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat	9
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları	10
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler	10
3. MESLEK PROFİLİ	11
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	11
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman	22
3.3. Bilgi ve Beceriler	22
3.4. Tutum ve Davranışlar	23
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	25

1. GİRİŞ

Tadımcı (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

Tadımcı (Seviye 4); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya yönelik önlemleri alarak, kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde; gıdaların kalitesini görme, koklama, tatma, dokunma veya işitme duyularını kullanarak, ölçen, analiz eden, yorumlayan, sınıflandıran ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 7515 (Gıda ve İçecek Tadıcıları ve Sınıflandırıcıları)

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.

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

2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Tadımcı (Seviye 4) gıdaların duyuşal değerlendirmelerinin yapılabilmesi için standartlara uygun olarak tasarlanmış, gürültüsüz, yabancı kokulardan arındırılmış, havalandırılmalı, klimayla donatılmış, tekdüze aydınlatılmış, bağımsız değerlendirme yapabileceği ortamlarda çalışır. 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

Mesleğe ilişkin diğer gereklilik bulunmamaktadır.

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 koruma önlemlerini uygulamak	A.1	İSG talimatlarını uygulamak	A.1.1	Talimatlar doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.
				A.1.2	İşyerindeki makine, araç, gereç ve diğer üretim araçlarını, bunların güvenlik donanımlarını sağlık ve güvenlik işaretlerine ve talimatlara uygun şekilde kullanır.
				A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine göre kişisel koruyucu donanımları talimatlarına uygun olarak kullanır.
				A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgililer 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	Çevre koruma önlemlerini uygulamak	A.3.1	Yaptığı işle ilgili çevresel etkilerin saptanması çalışmalarına katkıda bulunur.
				A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek ilgili atık sahasına gönderilmesini sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek	B.1	İşe ait kalite gerekliliklerini ve teknik talimatları uygulamak	B.1.1	İşlem formlarında yer alan talimatlara ve planlara göre kalite gerekliliklerini uygular.
				B.1.2	Uygulamada izin verilen tolerans ve sapmalara göre kalite gerekliliklerini uygular.
				B.1.3	Yapılacak işlemin türüne göre kalite sağlama tekniklerini uygular.
				B.1.4	İşlemler sırasında kalite sağlama ile ilgili teknik talimatları uygulayarak, özel kalite şartlarının karşılanmasını sağlar.
				B.1.5	Çalışmayla ilgili formlarını doldurur ve ilgililere verir.
				B.1.6	Ekipman ve parçalarının kirlilik kaynaklarını tespit ederek uygun yöntem ve maddelerle giderir.
				B.1.7	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur ve kullanır.
		B.2	Gıda güvenilirliği işlemlerini yerine getirmek	B.2.1	Bulaşıcı nitelikteki sağlık sorunlarını iş yeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular
				B.2.2	Alerjen maddelerin kullanımında talimatında belirlenen kullanım önlemlerini uygular.
				B.2.3	İşletme tarafından bildirilen tarihlerde yasal olarak uygulanması gereken sağlık kontrollerine katılır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Duyusal değerlendirme için ön hazırlık yapmak	C.1.	Duyusal değerlendirme ortamını hazırlamak	C.1.1	Duyusal değerlendirme yapılacak ortamın sıcaklığının istenilen değerde olmasını sağlar.
				C.1.2	Duyusal değerlendirme yapılacak ortamın kokudan arındırılmış olmasını sağlar.
				C.1.3	Duyusal değerlendirme yapılacak ortamdaki ışıklandırmanın ferah ve aydınlık olmasını sağlar.
				C.1.4	Duyusal değerlendirme yapılacak ortamın gürültüsüz olmasını sağlar.
				C.1.5	Duyusal olarak değerlendirilecek örneğe uygun gereci (bardak, tabak, çatal ve benzeri) seçerek kullanıma hazır hale getirir.
				C.1.6	Makine, araç, gereç ve ekipmanların kullanıma hazır halde bulunmasını sağlar.
				C.1.7	Tadımlarda kullanılmak üzere yardımcı ürünlerin (elma, tuzsuz galeta veya oda sıcaklığında ki suyu ve benzeri) hazır halde bulundurulmasını sağlar.
		C.2.	Duyusal değerlendirme için kişisel hazırlık yapmak	C.2.1	Duyusal değerlendirme öncesi fiziksel hazırlıklarını (tadıma başlamadan en az 30 dakika öncesinden itibaren sigara içilmemesi ve bir saat öncesinden itibaren hiçbir şey yenilmemesi ve içilmemesi gibi) yapar.
				C.2.2	Duyusal değerlendirme yapacağı saate kadar koku algısını etkilemeyecek önlemleri (herhangi bir parfüm, kozmetik, kokulu sabun kullanılmaması) alır.
		C.3.	Numune hazırlamak	C.3.1	Duyusal değerlendirme için kullanılacak ürün miktarını ağırlıkça veya hacimce uygun malzeme (mezür, terazi ve benzeri) kullanarak ölçer.
				C.3.2	Ürünün özelliğine analiz metodunda belirtilen ısıtma, karıştırma, parçalama ve benzeri işlemleri yapar.
				C.3.3	Duyusal değerlendirme için hazırlanan numunelere rastgele seçilmiş sayı ve harfler kullanarak kod verir.
				C.3.4	Analiz metoduna uygun olarak gıdanın tadımında kullanılacak taşıyıcıyı belirler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Duyusal değerlendirme yapmak	D.1	Duyusal analiz yapmak	D.1.1	Duyusal değerlendirmesi yapılacak ürünün özelliği ve değerlendirilecek niteliklere göre uygun test tekniğini seçer.
				D.1.2	Ürün özelliğine uygun olarak öngörülen sürede ürünü değerlendirmeye alır.
				D.1.3	Ürünü görünüş (renk, boyut, şekil ve benzeri) özelliklerine göre değerlendirir.
				D.1.4	Ürünün viskozite ve kıvam özelliklerini değerlendirir.
				D.1.5	Ürünün dokusal özelliklerini (sertlik, yumuşaklık, sululuk, çiğnenebilirlik, liflilik, tanelilik ve pürtüklülük, unluluk, yapışkanlık, yağlılık) değerlendirir.
				D.1.6	Ürünün lezzet (koku ve tat) özelliklerini değerlendirir.
				D.1.7	Ürünü işitsel özelliklerine (çıtırtı, kıtırtı ve benzeri) göre değerlendirir.
		D.2	Analiz sonuçlarını değerlendirmek	D.2.1	Algıladığı duyuusal özellikleri tanımlayarak, seçilen test tekniğine uygun olan duyuusal değerlendirme formuna kayıt eder.
				D.2.2	Duyusal analiz sonuçlarını ürün talimatları ve standartları ile karşılaştırır.
				D.2.3	Karşılaştırma sonuçlarına göre duyuusal değerlendirmeye alınan ürünü sınıflandırır ve/veya yorumlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Duyusal değerlendirme cihaz ve ekipmanının periyodik bakımlarının yapılmasını sağlamak	E.1.	Duyusal değerlendirme ortamı, makine ve ekipmanın rutin kontrollerini yapmak/yaptırmak	E.1.1	Duyusal değerlendirme ortamı ve ekipmanlarının temizliklerinin talimatlara uygun olarak yapılmasını sağlar.
				E.1.2	Numunelerin ısıtılması, soğutulması, parçalanması gibi hazırlıkları için kullanılan ısıtıcıların/soğutucuların, termometrelerin veya kırıcıların kalibrasyonunu takip eder.
				E.1.3	Yetkisi dâhilindeki makine bakımlarının, bakım ve güvenlik talimatlarına uygun şekilde yapılmasını sağlar.
		E.2.	Makine ve ekipmanın arızalarının giderilmesini sağlamak	E.2.1	Makine ve ekipmanda meydana gelen arızaları ilgili birime bildirir.
				E.2.2	Makine ve ekipmanda meydana gelen arızalara ilişkin kayıtları tutar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	F.1	Mesleki ve kişisel gelişim konularında çalışmalar yapmak	F.1.1	Geliştirilmesi gereken yönlerini, mesleki ve kişisel gelişim ihtiyaçlarını belirler.
				F.1.2	Mesleği ile ilgili etkinlikleri (toplantı, seminer, eğitim ve benzeri) sürekli takip eder.
				F.1.3	Eğitim ihtiyaçlarına göre ilgili birim veya kuruluşlar tarafından düzenlenen eğitimlere katılım sağlar.
		F.2	Diğer çalışanları bilgilendirmek	F.2.1	Bilgi ve deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere yetki ve sorumlulukları dâhilinde aktarır.
				F.2.2	Uzmanlığı ile ilgili seviyede bilgilendirme ve eğitimleri uygular.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Bıçak ve kesme tahtaları
2. Bulaşık makinası
3. Buzdolabı
4. Cetvel
5. Çatal
6. Dereceli kap (mezür) veya ölçü kabı
7. Duyusal değerlendirme yapılacak ürüne özel tadım kabı
8. Havalandırma sistemi
9. Işıklandırma sistemi
10. Isıtıcı
11. Parçalayıcı ve/veya Karıştırıcı (blender)
12. Mini fırın ve/veya ocak
13. Oda sıcaklığında içilebilir su
14. Duyusal değerlendirme formu
15. Servis kapları
16. Temizlik malzemeleri
17. Terazı
18. Termometre
19. Tükenmez veya silinmeyen kalem
20. Saat (alarmlı)

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Acil durum bilgisi
2. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
3. Bilgisayar okuryazarlığı
4. Duyusal değerlendirmesini yapacağı ürünün üretim bilgisi
5. Duyusal kalite karakteristiklerini (görünüş, lezzet, dokunsal) algılama ve ayırt edebilme becerisi
6. Ekipman, malzeme koruma ve temizlik bilgisi
7. Gıda güvenilirliği bilgisi
8. Gözlem yapma becerisi
9. Hijyen bilgisi
10. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
11. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
12. İşyeri çalışma talimatları bilgisi
13. Kalite yönetim sistemi bilgisi
14. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
15. Kimyasal maddelerle güvenli çalışma bilgisi
16. Kişisel koruyucu donanım kullanım ve bakım bilgisi
17. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
18. Meslek hastalıkları bilgisi
19. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
20. Problem çözme becerisi

21. Sözlü iletişim becerisi
22. Teknik dokümanları okuma ve anlama bilgisi ve becerisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
2. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
3. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
4. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
5. Çevre koruma kurallarına duyarlı olmak
6. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
7. Duyusal değerlendirme sırasında konsantre olabilmek ve algılanan duyusal hisleri ifade edebilmek
8. Duyusal değerlendirmesi yapılacak numune hakkında ön yargısız olabilmek
9. Ekip içerisinde uyumlu çalışmak
10. Ezberleme ve duyusal izlenimleri ifade edebilmek
11. Göreviyle ilgili yenilikleri izlemek ve uygulamak
12. Hijyen kurallarına uygun davranmak
13. İletişim kurduğu kişilerle etkili ve güzel konuşmak
14. İş ve işlemlerde detaylara dikkat etmek
15. Kaynak kullanımında verimli olmak
16. Öğrenmeye istekli olmak ve öğrendiklerini başkalarına aktarabilmek
17. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
18. Tadımcılığa ilgili ve istekli olmak
19. Uyarı ve eleştirilere açık olmak

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Tadımcı (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
Alfa Ltd.
Alkanım Gıda Ltd. Şti.
Amasya Üniversitesi, Suluova (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Ana Gıda A.Ş.
Anadolu Etap Tarım ve Gıda San. A.Ş.
Anadolu Pars Ltd.Şti.
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)
Arcan Gıda ve San. Tic.Ltd.Şti
Ardahan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Arısı 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 Üniversite, 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.
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Corvus Tarım Gıda Tekstil Şarapçılık İnşaaat Turizm Havacılık San.Tic. A.Ş
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
Çaykur Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü
Çayron Çay San.Tic.A.Ş
Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Dağ Çay Dayanıklı Çay İşletmeleri A.Ş
Demçay Gıda San. Tic. A.Ş
Devlet Personel Başkanlığı
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
Dicle Üniversitesi , Diyarbakır Tarım (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
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
Ezo Çay Gıda İnşaat Malzemeleri İthalat İhracat Ltd. Şti.
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
Giresun Üniversitesi, Şebinkarahisar Teknik Bilimler (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Göknur Gıda Mad. Enerji San.Tic. A.Ş
Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Güneyce Çay San.ve Tic. A. Ş.
Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Hak-İş Konfederasyonu
Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Iğdır Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Sanayi Odası
İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Ticaret Odası
İzmir Ekonomi Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Karali Çay Gıda Pazarlama Sanayi Ticaret A. Ş.
Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Kavaklıdere Şarapları A.Ş
Kervan Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Keskin Kılıç Gıda Sanayi ve Tic. 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 Üniversitesi , Altınözü (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
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
Neşe Çay Gıda Nakliye Pazarlama İnşaat İthalat İhracat Ltd. Şti.
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
Özçay Koop Çay Fabrikası
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
Tadım Çay San.ve Tic. Ltd Şti
Talay Şarapçılık A.Ş
Tamek Konsantre ve Gıda San. A.Ş
Targıd 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
Urfa Şarapçılık Gıda Turizm Tarım San. ve Tic. A.Ş.
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)