



**ULUSAL MESLEK STANDARDI**

**KASAP**

**SEVİYE 4**

**REFERANS KODU / 17UMS0597-4**

**RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/ 22.06.2017-30104 (Mükerrer)**

<b>Meslek:</b>	<b>KASAP</b>
<b>Seviye:</b>	<b>4<sup>I</sup></b>
<b>Referans Kodu:</b>	<b>17UMS0597-4</b>
<b>Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):</b>	<b>Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)</b>
<b>Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:</b>	<b>MYK Gıda Sektör Komitesi</b>
<b>MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:</b>	<b>22/03/2017 Tarih ve 2017/31 Sayılı Karar</b>
<b>Resmi Gazete Tarih/Sayı:</b>	<b>22/06/2017 – 30104 (Mükerrer)</b>
<b>Revizyon No:</b>	<b>00</b>

<sup>1</sup>Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye dört (4) olarak belirlenmiştir.

## TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

**ACİL DURUM:** İşyerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları,

**ACİL DURUM PLANI:** İşyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dâhil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

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

**ANTRİKOT:** Büyükbaş karkasın pirzolalık yerinden çıkartılan, kemiğinden sıyrılmış et dilimini,

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

**BEŞLİ SET:** Trauç, yumurta, nuar, kontrnuar, sokum parçalarından oluşan seti,

**BEYTİ:** Küçükbaş hayvan karkasının bel kısmında bulunan etin (kontrfile) karın kası ile birlikte rulo haline getirilip bir parmak kalınlığında dilimlenip şişe geçirilmiş halini,

**BİFTEK:** Karkasın yumuşak bölgelerinden tercihen bel ve sırt kısmından çıkarılan, dilimlenerek ızgaralık hale getirilen etleri,

**BONFILE:** Karkasta filetonun karına bakan iç yüzünde, bel omurları boyunca kalça eklemine kadar uzanan birinci kalite yumuşak kemiksiz et çeşidini,

**BOŞLUK:** Karkasın pençeta kısmının içinde bulunan sinirsiz yumuşak yapılı et parçasını,

**BUT:** Karkasın arka bacaklarının gövdeye bitişik olan dolgun, etli bölümünü,

**BÜYÜKBAŞ HAYVAN:** Sığır, manda ve deveyi,

**ÇEYREK KARKAS:** Büyükbaş hayvan yarım karkasının bel bölgesinden ortadan ikiye bölünmüş halini,

**DEĞERLİ ET:** Büyükbaş hayvanların trauç, yumurta, nuar, kontrnuar, sokum, bonfile, kontrfile ve antrikot kısımlarını,

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

**DÖŞ:** Karkasta göğüsün yukarı ve ön kısmındaki kemikli et parçasını,

**ET İŞLEME:** Etin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede parçalama, trimleme, dilimleme ve benzeri işleme tabi tutmayı,

**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,

**FİLETO:** Karkasta but kısmının ayrıldıktan sonra geriye kalan, iç kısmında bonfile ve dış kısmında kontrfile olan kemikli haldeki bel bölgesini,

**GERDAN:** Karkasın boynunu,

**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,

**HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMI:** Parçalara bölünmüş et dâhil olmak üzere ete, diğer gıda maddeleri ve lezzet vericilerin ilave edilmesi ile elde edilen, etteki kas liflerinin yapısını ve çiğ etin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çiğ eti,

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

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

**İNCİK:** Kol kısmında dirsekten bileğe kadar, but kısmında diz kapağından ayak bileğine kadar olan kısımdan elde edilen kemikli/kemiksiz et parçasını,

**İSG:** İş sağlığı ve güvenliğini,

**İŞKEMBE:** Büyükbaş hayvanlarda midenin yenilebilen bölümünü,

**KABURGA:** Göğüs boşluğunun yan tarafını oluşturan üstte sırt omurlarına, altta doğrudan veya dolaylı olarak göğüs kemiğine bağlanan hafif kıvrık çubuk biçimindeki kemikleri,

**KAFES:** Küçükbaş hayvan karkasında bel omurlarının bittiği yerden başlayıp boyuna kadar devam eden göğüs bölgesini,

**KANATLI HAYVAN:** Devekuşugiller dışında evcil hayvan olarak beslenen fakat evcil hayvan olarak kabul edilmeyen kuşlar da dâhil olmak üzere beslenen kanatlı hayvanları,

**KARKAS (Büyükbaş hayvan için):** Hayvanın kesimi yapıp kanı akıtıldıktan, baş ve ayakları ayrıldıktan, derisi yüzüldükten, böbrekleri ve böbrek yağları, üreme organları ve pelvis boşluğu yağları, salkım yağları, idrar kesesi ve bunların bağları, soluk borusu, yemek borusu ve diğer iç organları çıkartıldıktan ve kuyruk, sakrum omuru ile birinci kuyruk omuru arasından kesildikten sonra elde edilen bütün haldeki gövdesini,

**KARKAS (Küçükbaş hayvan için):** Hayvanın kesimi yapıp kanı akıtıldıktan, baş ve ayakları ayrıldıktan, derisi yüzüldükten, böbrek hariç iç organları çıkartıldıktan sonra elde edilen bütün haldeki gövdesini,

**KIKIRDAK:** Göğüs kemiği ile kaburga kemikleri arasındaki kesilebilir kemiksi dokuyu,

**KISA BUT:** Karkasın but kısmında kemikli fileto ve pençetanın çıkarıldıktan sonra geriye kalan, üzerinde 5'li set, incik etlerinin bulunduğu kemikli karkas parçasını,

**KIYMA:** Parçalara kıyılmış kemiksiz eti,

**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,

**KOL-KÜREK:** Ön ayağın (paça) ayrıldıktan sonraki bölümünü,

**KONFORMASYON:** Kas kütlelerinin yoğunluğunu,

**KONTRFİLE:** Belin üst kısmında boydan boya kuyruk sokumu kemiğine (sakrum) kadar uzanan, filetonun dış kısmındaki bel omurlarına yapışık kaslardan elde edilen kemiksiz eti,

**KONTRNUAR:** Butun arka tarafında bacak kemiğinin gerisinde yumurta ile nuar arasında yer alan kemiksiz eti,

**KÜÇÜKBAŞ HAYVAN:** Koyun ve keçiyi,

**LENF YUMRUSU:** Lenf damarlarının yolu üzerinde bulunan, yuvarlak veya oval biçimli yumruları,

**LEZZET VERİCİLER:** İnsan tüketimine uygun baharatlar, aromatik bitkiler veya bunların özütlerini,

**MERMERİMSİ GÖRÜNTÜ:** Etin kesitinde görünen ince yağ çizgilerini,

**NUAR:** But kısmındaki kemiksiz, sinirsiz, yuvarlak ve silindir biçiminde olan eti,

**ORTA KEMİKLİ BUT:** Kısa kemikli butun üzerinden incik kemiği ve çanak kemiğinin alındıktan sonra ortaya çıkan üzerinde beşli set, incik etlerinin bulunduğu karkas parçasını,

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

**PENÇETA:** Karkasın karın boşluğundan elde edilen eti,

**PİRZOLA:** Karkasın göğüs omurgalarının iki yanındaki bölgeden dilimler hâlinde çıkarılan kemikli et parçasını,

**PÖÇ:** Büyükbaş hayvan karkasında kuyruğun, 1 inci kuyruk omuru ile 2 nci omuru arasından kesildikten sonra geriye kalan 2 nci, 3 üncü 4 üncü kuyruk omurlarını kapsayan etli kısmını, küçükbaş hayvanda ise kuyruk yağı içerisindeki omurların kuyruk yağından ayrılmış halini,

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

**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,

**SAĞLIK İŞARETİ:** Sadece Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik uyarınca ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayeneden geçen ve eti insan tüketimine uygun olan evcil tırnaklılar ile tavşanımsılar dışında kalan besiciliği yapılan memeli, av hayvanları ve büyük av hayvanlarına resmi veteriner hekimce uygulanan uygun işaretini,

**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,

**SAKATAT:** Yenilebilir iç organlar ve kan dâhil karkas haricindeki eti,

**SAKATAT İŞLEME:** Sakatata özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede parçalama, trimleme, dilimleme ve benzeri işleme tabi tutmayı,

**SOKUM:** Karkasın but kısmının üst tarafındaki leğen kemiğinin dış kısmında yer alan kemiksiz eti,

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

**TANIMLAMA İŞARETİ:** Sağlık işaretinin uygulanmasının öngörülmediği durumlarda hayvansal gıdalara gıda işletmecisi tarafından uygulanan uygun işaretini,

**T-BONE:** Karkasın but kısmı ayrıldıktan sonra geriye kalan, iç kısmında bonfile ve dış kısmında kontrfile olan filetonun kemikli halinin dilimlenmesiyle elde edilen ızgaralık eti,

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

**TENDON:** Kasları kemiklere bağlayan yoğun, düzenli bağ dokusunu,

**TRANÇ:** Büyükbaş hayvan karkasının but kısmının iç yüzünde, üstte çanak kemiğinden, altta diz eklemine kadar uzanan, kemiksiz et parçasını,

**TRİMLEME:** Karkasın veya etin insan gıdası olarak tüketilmeyecek olan tendon, lenf yumrusu, fascia, ligament ve benzeri kısımlarının ayrılması işlemi,

**ÜÇLÜ SET:** Yumurta, sokum kontrnuar parçalarından oluşan seti,

**YARIM KARKAS:** Büyükbaş hayvan karkasının yukarıdan aşağıya omurga hizasından ortadan ikiye bölünmüş halini,

**YUMURTA:** Karkasın but kısmının ön yüzündeki eti ifade eder.

## İÇİNDEKİLER

<b>1. GİRİŞ</b> .....	1
<b>2. MESLEK TANITIMI</b> .....	2
<b>2.1. Meslek Tanımı</b> .....	2
<b>2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri</b> .....	2
<b>2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler</b> .....	2
<b>2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat</b> .....	2
<b>2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları</b> .....	2
<b>2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler</b> .....	3
<b>3. MESLEK PROFİLİ</b> .....	4
<b>3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri</b> .....	4
<b>3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman</b> .....	17
<b>3.3. Bilgi ve Beceriler</b> .....	17
<b>3.4. Tutum ve Davranışlar</b> .....	18
<b>4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME</b> .....	19



## 1. GİRİŞ

Kasap (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı 5544 sayılı Meslekî Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslekî Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) 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

Kasap (Seviye 4), iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği ile ilgili gereklilikler çerçevesinde; karkas ve sakatat temin eden, karkası parçalamaya hazır hale getiren, eti kullanım alanına göre işleyen, sakatları satışa hazırlayan, et/et ürünleri/sakatat satışı yapan, makine ve ekipmanların periyodik bakımlarının yapılmasını sağlayan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

### 2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

**ISCO 08:** 7511 (Kasaplar, balık satıcıları ve benzer gıda hazırlama işlerinde çalışanlar)

### 2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili 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 değerlendirmesi yapılması esastır.

### 2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4077 Sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

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

### 2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Kasap (Seviye 4) karkas temini, et parçalama, et hazırlama, et ürünleri üretimi ve satışı yapan işletmelerde hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı ortamlarda, genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından 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**

Kasap (Seviye 4) mesleğini icra eden kişinin yasal ve zorunlu hijyen eğitimini almış olması gerekmektedir.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununun 15'inci maddesi gereğince sağlık gözetimine tabi tutulur ve 17'nci maddesi gereğince eğitimleri alır ve belgelendirir.

### 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 araçları ile bunların güvenlik donanımlarını sağlık ve güvenlik işaretlerine ve talimatlara uygun şekilde kullanır.
				A.1.3	Çalışma ortamında, iş süreçlerine göre işveren tarafından sağlanan KKD'leri talimatlarına uygun olarak kullanır.
				A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve ramak kaza 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 temizlik malzemelerini güvenlik talimatlarına 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.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	İş organizasyonu yapmak	B.1	İş planlaması yapmak	B.1.1	İşleri teknik özelliklerine (karkas ve sakatat temini, karkas işleme, et işleme, sakatat işleme ve benzeri) göre sınıflandırır.
				B.1.2	Yapılacak işler için iş önceliklerini belirler.
				B.1.3	Önceliklendirme ve sınıflandırma sonuçlarına göre günlük iş planını hazırlar.
				B.1.4	İşlerin gidişatına ve olası yeni taleplere göre iş planını yeniden düzenler.
		B.2	Ön hazırlıkları yapmak	B.2.1	Yapılacak işlemlere göre kullanacağı ekipman, araç ve gereçleri temin eder.
				B.2.2	Çalışma alanında gerekli olabilecek yardımcı malzemeleri ve/veya ambalaj malzemelerini temin ederek talimatına uygun şekilde muhafaza eder.
		B.3	Çalışanlar arasında iş dağılımı yapmak	B.3.1	Yapılacak işlemlere göre çalışanların bilgi ve beceri durumu ile iş yoğunluğunu değerlendirerek çalışanlar arasında işbölümü yapar.
				B.3.2	Görev tanımına göre, çalışanların yaptıkları işleri denetler.
		B.4	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.4.1	İş sürecinde kullanılan (takip formu ve raporu, ürün izlenebilirlik formu, makine formları, temizlik takip formu ve benzeri) rapor ve formları tutar.
				B.4.2	İş sürecinde kullanılan resmi evrak ve belgeleri muhafaza eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek	C.1	İş süreçlerinde gıda hijyeni kurallarını uygulamak	C.1.1	İş süreçlerinde gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyeni (kişisel koruyucu kıyafet (KKK) giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama) talimatlarını uygular.
				C.1.2	Sağlık sorunlarını işyeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.
				C.1.3	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanların talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.
				C.1.4	Çalışma sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyonu talimatlarını uygular/uygulatır.
				C.1.5	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.
				C.1.6	Çalışma esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale eder.
				C.1.7	Karkasta uygun sağlık işareti ve/veya tanımlama işareti olup olmadığını belirler.
				C.1.8	Çıkan atık ve kemikleri gıda güvenilirliğini tehlikeye atmayacak şekilde uzaklaştırır.
		C.2	Yürüttüğü işlerin verimliliğini sağlamak	C.2.1	Talep edilen eti tekniğine uygun ve asgari fire verecek şekilde işler.
				C.2.2	İş planına uygun olarak temin ettiği ürünleri belirlenen süre, kapasite ve hedefine göre hazırlar.
		C.3	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı sağlamak	C.3.1	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir.
				C.3.2	Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri ilgili kişilere bildirir.
		C.4	Kritik kontrol noktalarının kontrolünü yapmak	C.4.1	İş süreçlerine göre kritik kontrol noktalarının takibini yapar.
				C.4.2	Belirlediği ve/veya bildirilen uygunsuzlukları, prosedür ve talimatlara uygun olarak giderir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Karkas ve sakatat temin etmek	D.1	Temin edilecek karkas/sakatat çeşidini ve miktarını belirlemek	D.1.1	Satış dönemine göre geriye dönük (günlük, haftalık, bayram, yılbaşı ve benzeri) satış miktarlarını kontrol eder.
				D.1.2	Seçeceği karkas/sakatat çeşidi ve miktarını; stok-satış sonuçları ile özel günler, indirim, kampanya ve müşteri talebi gibi durumları da değerlendirerek belirler.
				D.1.3	Belirlediği miktar ve ürünlerden sipariş listesini hazırlar.
		D.2	Karkas ve sakatat seçmek	D.2.1	Karkasın üzerinde mevzuata uygun sağlık işareti ve sakatat üzerinde uygun tanımlama işaretlerinin olup olmadığını kontrol eder.
				D.2.2	Karkasın üzerinde kirliliğe neden olabilecek uygunsuzluk olup olmadığını kontrol eder.
				D.2.3	Karkasın müşteri talebini karşılama uygunluğunu (bütün, yarım, çeyrek, rengi, hayvanın ırkı, cinsiyeti, yaşı, konformasyonu, kemik, kas ve yağ örtüsünün durumu, kavram yağı ve benzeri) kontrol eder.
				D.2.4	Karkasların elde edildiği hayvanın türüne, cinsiyetine, yaşına, beslenme şekline, etin rengine ve dokusuna, yağ kemik oranına bakarak uygun olanları seçer.
				D.2.5	Sakatatın etiket bilgilerinin kontrolünü yaparak alım yapacağı sakatat türlerini seçer.
		D.3	Karkas ve sakatatın tartım ve nakil işleminin yapılmasını sağlamak	D.3.1	Seçmiş olduğu karkas ve sakatatın tartım işleminin yapılmasını sağlar.
				D.3.2	Satın alınan karkas ve sakatatın mevzuata uygun koşullarda işyerine ulaştırılmasını sağlar.
		D.4	Satın alınan karkas ve sakatatın muhafaza edilmesini sağlamak	D.4.1	Satın alınan karkas ve sakatatın nakil koşullarının mevzuata uygunluğunu ve tüketime uygunluğunu kontrol eder.
				D.4.2	Gerekli hallerde gelen karkas ve sakatatın kontrol tartımını yapar.
				D.4.3	Mevzuata uygun şekilde karkas ve sakatatı soğuk hava deposuna-buzdolabına yerleştirilmesini sağlar.
				D.4.4	Muhafaza edilen ortamın sıcaklık kontrolünü mevzuatta belirtilen kriterlere uygun yaparak kayıtlarını tutar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Karkası işlemek (Devamı var)	E.1	Karkasın parçalamaya uygunluğunu kontrol etmek	E.1.1	Karkasın parçalanacağı ortamın mevzuatta belirtilen işlemeye uygun sıcaklıkta olup olmadığını kontrol eder.
				E.1.2	Karkasın iç sıcaklığını but kısmından termometre ile ölçerek mevzuatta belirtilen işlemeye uygun sıcaklıkta olup olmadığını kontrol eder.
				E.1.3	Kesim tarihine bakarak karkası işleme için mevzuatta belirtilen sürenin geçip geçmediğini kontrol eder.
		E.2	Karkası ana parçalarına ayırmak	E.2.1	Büyükbaş hayvan karkasını, kas gruplarına en az zarar verecek şekilde kol ve but olarak ayırır.
				E.2.2	Karkasın dış yüzeyinde kıl, deri parçası gibi istenmeyen kısımların olup olmadığını kontrol eder.
				E.2.3	Karkasın dış yüzeyindeki kıl, deri parçası gibi istenmeyen kısımları trimler.
				E.2.4	Küçükbaş hayvan karkası yöntemine uygun olarak ana parçalarına ayırır.
				E.2.5	Karkas üzerindeki eti; tanımlanan verimlilik ölçütlerine uygun olarak kemik üzerinde en az et kalacak şekilde ayırır.
		E.3	Kemikli et hazırlamak	E.3.1	Büyükbaş hayvan karkasının uzun but kısmından yöntemine uygun olarak; boşluk, fileto, kısa but, but incik, orta kemikli but hazırlar.
				E.3.2	Büyükbaş hayvan karkasının kol kısmından yöntemine uygun olarak; kol-kürek, gerdan, kaburga, pırzola, kemikli incik hazırlar.
				E.3.3	Küçükbaş hayvan karkasından yöntemine uygun olarak; gerdan, kafes, kol, fileto (böbrek yatağı) ve but kısımlarını hazırlar.
				E.3.4	Kanatlı hayvan karkasından yöntemine uygun olarak göğüs, kanat, but hazırlar.



Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Karkası işlemek	E.4	Kemiksiz et hazırlamak	E.4.1	Büyükbaş hayvan karkasından kol kısmından yöntemine uygun olarak; kol-kürek, döş, incik, antrikot, gerdan kısımlarından kemiksiz et hazırlar.
				E.4.2	Büyükbaş hayvan karkasının but kısmından yöntemine uygun olarak; boşluk, beşli set (trauç, yumurta, nuar, kontrnuar, sokum), üçlü set (yumurta, sokum kontrnuar), incik, kontrfile, bonfile kısımlarını hazırlar.
				E.4.3	Küçükbaş hayvan karkasının tüm ana parçalarından yöntemine uygun olarak; kemiksiz et hazırlar.
				E.4.4	Kanatlı hayvan karkasından yöntemine uygun olarak; bütün, göğüs ve but olarak kemiksiz et hazırlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Eti kullanım alanına göre işlemek	F.1	Değerli et hazırlamak	F.1.1	Büyükbaş hayvanın kemikli/kemiksiz etinden yöntemine uygun olarak eti; pirzola, antrikot (sırt), T-bone, bonfile-kontrfile, biftek, boşluk, beşli set (tranç, yumurta, nuar, kontrnuar, sokum) incik ve benzeri olarak hazırlar.
				F.1.2	Küçükbaş hayvanın kemikli/kemiksiz etinden yöntemine uygun olarak eti; pirzola, antrikot (sırt), bonfile-kontrfile, biftek, fileto, kapama ve benzeri olarak hazırlar.
		F.2	Kıymalık et hazırlamak	F.2.1	Büyükbaş hayvanın kemiksiz döş, pençeta, boşluk, gerdan, kol-kürek, incik kısımlarından yöntemine uygun olarak kıymalık et hazırlar.
				F.2.2	Küçükbaş hayvanın kemiksiz döş ve boşluk kısmından yöntemine uygun olarak kıymalık et hazırlar.
				F.2.3	Kanatlı hayvan karkasının göğüs ve but kısmından yöntemine uygun olarak kıymalık et hazırlar.
		F.3	Kuşbaşı et hazırlamak	F.3.1	Büyükbaş hayvanın gerdan, kol-kürek, tranç, yumurta, sokum kısımlarından talebe ve yöntemine uygun olarak kuşbaşı et hazırlar.
				F.3.2	Küçükbaş hayvanın but, kol, döş, gerdan bölümünden talebe ve yöntemine uygun olarak kuşbaşı et hazırlar.
				F.3.3	Büyükbaş hayvanın incik, nuar, kontrnuar kısımlarından talebe ve yöntemine uygun olarak haşlamalık ve söğüşlük et hazırlar.
				F.3.4	Küçükbaş hayvanın; kemikli gerdan, incik, kol-kürek kısımlarından talebe göre doğranmış kemikli et hazırlar.
				F.3.5	Talebe göre yöntemine uygun şekilde lezzet vericiler kullanarak et karışımları hazırlar.
				F.3.6	Kanatlı hayvan karkasından talebe göre doğranmış et hazırlar.
		F.4	Hazırlanan eti muhafaza etmek	F.4.1	Hazırladığı eti, özelliğine göre mevzuatta belirtilen saklama koşullarına uygun olarak muhafaza edileceği kaplara alır.
				F.4.2	Hazırladığı eti, özelliğine göre mevzuatta belirtilen saklama koşulları ve süresine uygun olarak muhafaza eder/edilmesini sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Sakatatları satışa hazırlamak	G.1	Tüketime uygun sakatatın genel kontrolünü yapmak	G.1.1	Sakatatların ambalajını açarak kendine has rengi, kokusu, yapısı haricinde gördüğü farklılıkları kontrol ederek işleme uygunluğunu değerlendirir.
				G.1.2	İşlemeye uygun olmayan sakatatı iade için ayırır.
		G.2	Sakatatı işlemek	G.2.1	Karaciğerin zarını parmak ve bıçak yardımı ile soyar.
				G.2.2	Karaciğer, yürek, böbrek, koç yumurtası gibi sakatatların üzerindeki yağ, damar ve sinirleri bıçakla aldıktan sonra talebe uygun şekilde doğrar.
				G.2.3	Küçükbaş hayvanın akciğeri üzerindeki soluk borusu kalıntılarını ayırarak talebe uygun şekilde doğrar.
				G.2.4	İşkembenin üzerindeki istenmeyen kısımları temizleyerek talebe uygun şekilde doğrar.
				G.2.5	Büyükbaş hayvan kuyruğunu (pöç) eklem yerinden keserek talebe uygun şekilde doğrar.
		G.2.6	Kanatlı sakatatını talebe göre satışa hazırlar.		
		G.2.7	Dana dil, kuzu paça, kuzu kellesinin istenmeyen kısımlarını ayırır.		
		G.3	Sakatatın muhafaza edilmesini sağlamak	G.3.1	Sakatatı mevzuatta belirlenen saklama koşullarına uygun olarak muhafaza edeceği kaplara yerleştirir.
G.3.2	Sakatatı mevzuatta belirtilen saklama koşulları ve süresine uygun olarak muhafaza eder.				

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Et, et ürünleri ve sakatat satışı yapmak (devamı var)	H.1	Et, et ürünleri ve sakatları satışa sunmak	H.1.1	Hazırlanmış ürünleri reyon tepsilerine ya da tabaklara düzenli, mermerimsi görüntüsü olan etleri ön plana çıkaracak ve etin yapısını bozmayacak şekilde dizer.
				H.1.2	Tepsi/tabakların üzerini şeffaf malzeme ile örter.
				H.1.3	Ürünlerin orijinal, izlenebilirlik ve fiyat bilgilerini içeren etiketleri müşteri tarafından görülebilecek bir yerde sergiler.
				H.1.4	Paketli/hazır ürün paketlerini tartarak üzerlerine ağırlık, fiyat, son tüketim tarihi ve benzeri bilgilerini içeren satış etiketlerini yapıştırır.
				H.1.5	Satışa hazır hale gelmiş ürünleri reyon planına göre reyona yerleştirir.
		H.2	Reyon kontrolü yapmak	H.2.1	Reyonda eksilen ürünlerin takviyesini yapar.
				H.2.2	Reyonda sunulan ürün tepsilerinin bozulan şeffaf örtü malzemelerini değiştirir.
				H.2.3	Son tüketim tarihi yaklaşmış ürünleri tespit ederek reyondan kaldırır.
				H.2.4	Reyonda su salan ürünlerin tepsilerini değiştirir.
				H.2.5	Reyon temizliğini hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
<b>H</b>	Et, et ürünleri ve sakatat satışı yapmak (devamı var)	<b>H.3</b>	Müşteriden sipariş almak	<b>H.3.1</b>	Müşterinin talebi/siparişi hakkında ön bilgi alır.
				<b>H.3.2</b>	Müşterinin siparişine uygun ürünleri, alternatifleri ile birlikte müşteriye sunar.
				<b>H.3.3</b>	Reyondaki ürünler hakkında bilgi isteyen müşterilere ürünlerin özellikleri ve kullanım alanlarına yönelik bilgi verir.
				<b>H.3.4</b>	Müşterinin talep edip reyonda bulamadığı ya da reyonda kalmayan ürünün yerine geçecek ürün seçeneklerini sunar.
				<b>H.3.5</b>	Müşterinin siparişi hazırlık (uzun işlem) gerektiriyorsa teslim edebileceği zamanı bildirir.
		<b>H.4</b>	Siparişi hazırlamak	<b>H.4.1</b>	Siparişi; reyonun durumu ve müşterinin talebine göre hazırlanmış paketlerden veya eti/sakatatı (varsa lenf yumrusunu uzaklaştırıp) işleyerek hazırlar.
				<b>H.4.2</b>	Sipariş verilen ürünü tartıya tabak ya da ambalaj kâğıdı üzerinde olacak şekilde koyar.
				<b>H.4.3</b>	Hazırlanan siparişi müşterinin talebine göre tek veya parçalar halinde akıntı ve sızıntı olmayacak şekilde uygun ambalaj malzemelerini kullanarak paketler.
				<b>H.4.4</b>	Ürünün fiyat etiketi ve paketlenen siparişi fiş/barkodunu hazırlayarak müşteriye teslim eder.
		<b>H.5</b>	Satışı sonlandırmak	<b>H.5.1</b>	Satışı gerçekleşen ürüne ait fiş, fatura ve benzeri satış belgesini düzenler.
				<b>H.5.2</b>	Yapılan satışları ürün çeşidi, fiyat ve benzeri değişkenlere göre kayıt altına alarak arşivler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Et/et ürünleri/sakatat satışı yapmak	H.6	Gün sonu işlemlerini yapmak	H.6.1	Gün sonu reyonda kalan ürünlerin çeşit ve miktar takibini yapar.
				H.6.2	Bir sonraki günün satış planlamasını (ilk giren ilk çıkar prensibi; stok miktarı, sipariş miktarı ve benzeri faktörlere bağlı olarak) yapar.
				H.6.3	Satış ve diğer verilere göre tedarik listesi düzenler.
				H.6.4	Reyondaki kalan ürünleri bulunduğu kap içerisinde ön ambalajlarından çıkararak ana depoya mevzuattaki koşullara uygun şekilde kaldırır.
				H.6.5	Ürünleri kaldırdıktan sonra gıda güvenilirlik kurallarına uygun olarak reyon, kullanılan alet ve malzemelerin temizliğini yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Makine ve ekipmanların 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 temizlik madde ve malzemeleri ile temizler/temizlenmesini 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, iş sürecini durdurarak ilgilileri bilgilendirir.
				I.2.3	Belirlediği sorunlardan yetkisi dâhilindekileri çözer.
				I.2.4	Yetkisi dâhilinde olmayan sorunları yetkililere bildirir.
				I.2.5	İş sürecindeki gereklere göre makinelerin parçalarını talimatlarına göre değiştirir/değiştirilmesini sağlar.
				I.2.6	Yetkisi dâhilindeki makine bakımlarını, bakım ve güvenlik talimatlarına uygun şekilde yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
J	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	J.1	Kişisel mesleki gelişimi ile ilgili çalışmalar yapmak	J.1.1	Mesleği ile ilgili eğitimlere katılarak aldığı belgeleri muhafaza eder.
				J.1.2	Meslek ve sektördeki gelişmeleri takip eder.
		J.2	Deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere aktarmak	J.2.1	Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere aktarır.



### 3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Baharat dolabı
2. Bıçak
3. Bıçaklık
4. Bileği taşı
5. Çengel
6. Dondurucu
7. Et hazırlama tezgahı
8. Et kancası
9. Et kasası
10. Et parçalama tezgahı
11. Etiket malzemeleri
12. İade dolapları
13. İade, imha poşetleri
14. Kemik sandığı
15. Kemik testeresi
16. Kıyma makinesi ve ekipmanları (kıyma tokmağı, soğutucu aparatı, bıçağı-aynası, rondela ve benzeri)
17. KKD (çelik eldiven, çelik yelek ve benzeri)
18. KKK (tek kullanımlık eldiven, iş elbisesi, bone, kep, maske, sakallık, galoş, çizme ve benzeri)
19. Köfte kalıpları
20. Masat
21. Pirzola demiri
22. Rosto aparatı
23. Rosto filesi
24. Rulot
25. Satır
26. Soğutucu
27. Sterilizatör
28. Streç film ve makinesi
29. Şeffaf kağıt
30. Şiş
31. Temizlik malzemeleri (fırça, çekpas, sıvı sabun için dispenser, havluluk ve benzeri)
32. Tepsi
33. Terazî
34. Termometre
35. Teşhir reyonu
36. Vakum makinesi
37. Yangın söndürme ekipmanları

### 3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Acil durum bilgisi
2. Araç gereç ve ekipman bilgisi
3. Atıkların kaynakta doğru ayrılması, geri dönüşüm faaliyetleri bilgisi
4. Çevre mevzuatı ve çevre koruma bilgisi
5. El göz koordinasyon becerisi
6. Et ve et ürünleri bilgisi

7. Et yemekleri hazırlama bilgisi
8. Etkili iletişim ve ikna becerisi
9. Farklı kokuları ayırt etme becerisi
10. Gözlem yapma becerisi
11. Et işleme standartları bilgi ve becerisi
12. Hayvan menşei bilgisi
13. Hijyen ve sanitasyon bilgisi
14. İş organizasyonu yapma bilgi ve becerisi
15. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
16. Kanatlı hayvan et ve et ürünleri bilgisi
17. Karkas işleme yöntem ve teknikleri bilgi ve becerisi
18. Kırmızı et ve et ürünleri bilgisi
19. Kimyasal maddelerle güvenli çalışma bilgisi
20. Kişisel koruyucu donanım kullanım ve bakım bilgi ve becerisi
21. Kişisel hijyen ve personel hijyeni bilgisi
22. Mal kabul ve depolama süreçleri bilgisi
23. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
24. Meslek hastalıkları bilgisi
25. Mesleki kapsamda temel gıda bilgisi
26. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
27. Mesleki terimler bilgisi
28. Perakende gıda üretim-satışıyla ilgili mevzuat bilgisi
29. Sakatat çeşitleri bilgisi,
30. Sakatat işleme yöntem ve teknikleri bilgi ve becerisi
31. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
32. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi
33. Temel satış yöntemleri bilgisi
34. Temel zoonoz hastalıkları bilgisi

### **3.4. Tutum ve Davranışlar**

1. Acil ve stresli durumlara baş etmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Astlarını yetiştirmede destekleyici olmak
4. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
7. Ekip içinde uyumlu çalışmak
8. Gıda güvenilirliği kurallarına uymaya özen göstermek
9. Hijyen kurallarına uymaya özen göstermek
10. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymaya özen göstermek
11. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
12. Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak
13. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
14. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
15. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
16. Zamanı verimli kullanmak

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

Kasap (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**

Fazlı Yalçındağ, Türkiye Kasaplar Federasyonu Başkanı/ TESK Yönetim Kurulu Üyesi  
Ersin Artantaş, Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu (TESK) Eğitim ve Planlama  
Müdürü

İrfan Demiryol, TÜGİS, Uzman/ Danışman

Seda Aslan, Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu (TESK) Eğitim ve Planlama  
Müdürlüğü

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

### **2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri**

Fazlı Yalçındağ, Türkiye Kasaplar Federasyonu Başkanı/ TESK Yönetim Kurulu Üyesi

Musa Arık, Türkiye Kasaplar Federasyonu, Veteriner Hekim

Aydın Tüfekçi, İstanbul Kasaplar Odası Yönetim Kurulu Üyesi,

Süleyman Aydoğan, Ankara Kasaplar Odası Yönetim Kurulu Üyesi,

İsmet Avcı, Hindi Parçalama Kasabı, Pınar Et

Cafer Aydın, Kasap şefi, Migros Ticaret A.Ş.

Selda Cepoğlu, İnsan Kaynakları Yöneticisi, Banvit A.Ş.

Hakan Çelebi, İnsan Kaynakları Yöneticisi, Namet

İrfan Demiryol, TÜGİS, Uzman/ Danışman

Hüseyin Güçlü, Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (ETBİR) Danışmanı

Tayfun İşler, Parçalama Asistanı, Banvit Kırmızı

Muharrem Karagözoğlu, Ankara Kasaplar Odası Yönetim Kurulu Üyesi,

Hakan Menteş, Kasap İç Eğitici, Migros Ticaret A.Ş.

Kerem Olcan, Mağaza Müdürü, Migros Ticaret A.Ş.

Dr. Seyhan Özavcı, Mavi Yaka Eğitim ve Gelişim Müdürü, Migros Ticaret A.Ş.

Veli Sarıca, Kırmızı Et Parçalama, İşleme ve Paketleme Ekip Lideri, Pınar Et

Ömer Sarıkaya, Kasap şefi, Migros Ticaret A.Ş.

Özgür Sertkaya, Parçalama Kasabı, Banvit Kırmızı

Mustafa Tataroğlu, Kesim Asistanı, Banvit Kırmızı

İlhan Tongar, Kasap İç Eğitici, Migros Ticaret A.Ş.

Fikret Yurdakul, Kesim Kasabı, Banvit Kırmızı

### **3. Görüş İstenen Kurum ve Kuruluşlar**

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

MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü

MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü

Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)

Devlet Personel Başkanlığı

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

Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)  
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)  
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)  
Hak-İş Konfederasyonu  
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TURK-İŞ)  
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)  
Tüketici Yararına Araştırma Derneği (TÜYADER)  
Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı (Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü)  
Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı ( Et ve Süt Kurumu)  
TUGİS ( Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası)  
TÜKETBİR ( Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Merkez Birliği)  
MİGROS  
BANVİT  
ETBİR ( Kırmızı Et Sanayicileri Ve Üreticileri Birliği)  
ÖZ-GIDA İŞ SENDİKASI  
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
19 Mayıs Üniversitesi (Samsun)Veteriner Fakültesi  
Atatürk Üniversitesi (Erzurum) Veteriner Fakültesi  
Erciyes Üniversitesi (Kayseri) Veteriner Fakültesi  
Cumhuriyet Üniversitesi (Sivas) Veteriner Fakültesi  
Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Bursa  
Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Konya  
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Diyarbakır  
Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Elazığ  
Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fak-Burdur  
Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Şanlıurfa  
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Van  
Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Afyon  
Adnan Menderes Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Aydın  
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi- Kars  
Kırıkkale Üniversitesi Veteriner Fakültesi- Kırıkkale  
Mustafa Kemal Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Pınar et  
Namet  
Metro Toptancı Marketler  
TZO Türkiye Ziraat Odaları Birliği  
Türkiye Kasaplar Federasyonu  
Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği  
Türk Veteriner Hekim Birliği  
Veteriner Hekimler Derneği  
Veteriner Sağlık Teknisyenleri Derneği

#### 4. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)
Sevda KARA,	Başkan Vekili (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)
Meriç ÜNVER,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Özcan TUTUMLU,	Üye (Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Dr. Balkır ÖZÜNLÜ,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı)
Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Musa ARIK,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
İlker Salih ÖZDİN,	Üye (Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Eda GÜNER,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Dr. İrfan DEMİRYOL,	Üye (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)
Fatma GÜNDÜZ,	Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Tuğba TOPUZ,	Üye (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 Üyeleri

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)