



ULUSAL MESLEK STANDARDI

KESİMHANE KASABI
SEVİYE 4

REFERANS KODU / 17UMS0598-4

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

Meslek:	KESİM HANE KASABI
Seviye:	4^I
Referans Kodu:	17UMS0598-4
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Gıda Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:	22/03/2017 Tarih ve 2017/31 Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	22/06/2017 – 30104 (Mükerrer)
Revizyon No:	00

¹Mesleğin 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 dahil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

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

BÜYÜKBAŞ HAYVAN: Sığır, manda ve deveyi,

ÇANAK YAĞI: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda pelvis boşluğu içinde bulunan yağları,

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

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

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,

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İÇ ORGANLAR: Göğüs, karın ve pelvis boşluğundaki organlar, soluk borusu ve yemek borusu ile kanatlı hayvanlarda kursağı,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

İŞKEMBE: Büyükbaş hayvanlarda midenin yenilebilen bölümünü,

KANAMA KONVEYÖRÜ: Hayvan kesildikten sonra kanın akmasının sağlandığı sistemi,

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,

KAVRAM YAĞI: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarda, karkasın kavram bölgesinde bulunan yağları,

KESİM/DEVİRME KABİNİ: Büyükbaş hayvanın kesim işleminin yapıldığı hareketli düzeneği,

KESİM: Büyükbaş ya da küçükbaş hayvanların sol kulak altından sağ kulak altına kadar boğazlarının kesilmesi ve kanlarının akıtılması işlemini,

KESİM HANE: Etleri insan tüketimine uygun olan hayvanların kesim ve yüzüm işlemlerinin yapıldığı, iç organlarının çıkartıldığı, karkas ve sakatatların soğutulduğu ve/veya dondurulduğu işletmeyi,

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

KÜÇÜKBAŞ HAYVAN: Koyun ve keçiyi,

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: Sakatatın özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede istenmeyen kısımların temizlenmesi, doğranması ve soğutulmasını,

SPESİFİK RİSK MATERYALİ: Süngerimsi beyin hastalıklarının (TSE'lerin) önlenmesi, kontrolü ve ortadan kaldırılması için Bakanlıkça belirlenen hayvan, organ, doku gibi maddeleri,

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

TAŞIMA HATTI/MONORAY HAT: Kesim sonrası büyükbaş ya da küçükbaş hayvanların kanının akıtıldığı, kesimden gövdenin işleme monorayına aktarıldığı kısma kadar gövdelerin taşındığı çelik havai hattı,

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

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

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	2
2. MESLEK TANITIMI	3
2.1. Meslek Tanımı	3
2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	3
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler	3
2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat	3
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları	3
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler	4
3. MESLEK PROFİLİ	5
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	5
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman	15
3.3. Bilgi ve Beceriler	15
3.4. Tutum ve Davranışlar	16
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	17

1. GİRİŞ

Kesimhane Kasabı (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

Kesimhane Kasabı (Seviye 4), iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenirliliği ile ilgili gereklilikler çerçevesinde, veteriner hekim kontrolünde ve hayvan refahına uygun olarak; kesim öncesi hazırlık, büyükbaş/küçükbaş hayvan kesimi, sakatat hazırlığı, makine ve ekipmanların periyodik temizlik ve kontrollerini yapan 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.

5199 Sayılı Hayvanları Koruma 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

Kesimhane Kasabı (Seviye 4) büyükbaş ve küçükbaş hayvanların kesiminin yapıldığı işletmelerde hijyen ve gıda güvenirliliği şartlarının sağlandığı kapalı, gürültülü ve kokulu ortamlarda, genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren 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

Kesimhane Kasabı (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 önlemleri almak	A.1	İSG talimatlarına uymak	A.1.1	İşverenin talimatları doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri alarak 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 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 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	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 ekipmanların 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 ekipmanların 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	İş emrine göre yapılacak işler için iş önceliklerini belirler.
				B.2.2	İş emrine göre iş planı yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek	C.1	İş sürecinde gıda hijyenine ilişkin genel kuralları sağlamak	C.1.1	İş süreçlerinde gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyeni (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 talimatlara göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.
				C.1.4	Kesim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyon talimatlarını uygular.
				C.1.5	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.
				C.1.6	Kesimhanede hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale eder.
		C.2	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı sağlamak	C.2.1	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir.
				C.2.2	Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir.
		C.3	Kritik kontrol noktalarının kontrolünü yapmak	C.3.1	İş süreçlerine göre kritik kontrol noktalarının takibini yapar.
				C.3.2	Belirlediği ve/veya bildirilen uygunsuzlukları, prosedür ve talimatlara uygun olarak giderir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Kesim öncesi hazırlık yapmak	D.1	Kesim ekipmanlarının kontrolünü yapmak	D.1.1	Kesim/devirme kabininin çalışabilirliğini kontrol eder.
				D.1.2	Kullanılan bıçakların keskinliğini kontrol eder.
		D.2	Hayvanı kesime hazırlamak	D.2.1	Kesim alanına gelen büyükbaş hayvanı kesim/devirme kabini içinde uygun pozisyona getirir.
				D.2.2	Küçükbaş hayvanı kanama konveyörüne ayak kısmından asar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Büyükbaş/küçükbaş hayvan kesimi yapmak (devamı var)	E.1	Kesim işlemini gerçekleştirmek	E.1.1	Kesim/devirme kabinindeki hayvanı başını geriye alarak kesim pozisyonuna alır.
				E.1.2	Hayvanın boynunu gergin hale getirip 2 damar, soluk borusu ve yemek borusunu mevzuata ve hayvan refahına uygun olarak keser.
				E.1.3	Kesimi yapılmış hayvanı, kaldırma vinci vasıtasıyla kanama konveyörüne aktarıp kan akışını takip ederek yaşam belirtilerinin sona ermesini bekler.
		E.2	Kesilen büyükbaş hayvanın derisini yüzmek	E.2.1	Askıda olmayan arka ayağı sırasıyla bilek kısmından keserek buttan ayırır.
				E.2.2	Bilek kısmından ayağı kesilen arka bacağı, et ve deriye zarar vermeyecek, herhangi bir kalıntı bırakmayacak ve derinin dış yüzeyini ete değdirmeyecek şekilde sırasıyla yüzer.
				E.2.3	Karın ve göğüs bölgesindeki deriyi içten dışa doğru et ve deriye zarar vermeden açarak derinin dış yüzeyini ete değdirmeden yüzer.
				E.2.4	Ön ayakları sırasıyla bilek kısmından keserek koldan ayırır.
				E.2.5	Kol ve boynun derisini et ve deriye zarar vermeyecek ve derinin dış yüzeyini ete değdirmeyecek şekilde yüzer.
				E.2.6	Kelle derisini; boynuzların dibinde deri parçası kalmayacak şekilde yüzerek derinin dış yüzeyini ete değdirmeden deriyi kelleden ayırır.
				E.2.7	Derisi yüzülen kelleyi gövdeden son boyun omurunun kelleye bağlandığı noktadan ayırır.
E.2.8	Makine ile yüzmede; derinin kalan kısmını gövdeden ayırmak için deriyi deri yüzme makinasına arka ayak derilerinden bağlayarak yukarıdan aşağıya doğru yüzme işlemini deride et kalmayacak ve derinin dış yüzeyini ete değmeyecek şekilde yapar.				
E.2.9	El ile yüzmede; sağlı ve sollu olacak şekilde yukarıdan aşağı doğru deriyi yüzme işlemini deride et kalmayacak ve derinin dış yüzeyini ete değmeyecek şekilde uygun bıçakla yapar.				
E.2.10	Yüzme işleminin sonucu çıkan derinin ilgili birime iletilmesini sağlar.				

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Büyükbaş/küçükbaş hayvan kesimi yapmak (devamı var)	E.3	Kesilen küçükbaş hayvanın derisini yüzmek	E.3.1	Küçükbaş hayvan arka bacağına iç kısmına kesik atar.
				E.3.2	Bacağına kesik atılan kısımdan kuyruk iç kısmı şişene kadar hava verir.
				E.3.3	Kelle ve ayak bileklerini keserek gövdeden ayırır.
				E.3.4	Deride et kalmayacak, derinin dış kısmı gövdeye temas etmeyecek ve kesim kirliliği bulaşmayacak şekilde deriyi ayırır.
		E.4	İç organlarını çıkarmak (devamı var)	E.4.1	Butlarından monorayda (taşım hattı) asılı olan kesilmiş hayvanı, gerdirme çubuğu ya da hareketli monoray sistem ile gerdirir.
				E.4.2	Karın boşluğunu; kasık bölgesinden başlayıp, döş kemiğinin başlangıç noktasına kadar iç organlara zarar vermeyecek şekilde keser.
				E.4.3	Kalın bağırsağın son kısmını bıçakla keserek bağlantılarından ayırıp bağırsağın bitim ucuna klips/düğüm atar.
				E.4.4	Soluk borusu ve yemek borusunu, bıçak yardımı ile etrafındaki bağlantılarından kurtarıp yemek borusunun bitim ucuna klips/düğüm atar.
				E.4.5	Açılan karın boşluğundan, idrar kesesi, üreme organlarını ve meme dokusunu ortamdaki uzaklaştırır.
				E.4.6	İşkembe ve bağırsakları herhangi bir bulaşma ve yırtılmaya neden olmayacak şekilde gövdeden uzaklaştırır.
				E.4.7	Gömlek yağları, pankreas ve dalağı aldıktan sonra, işkembe ve bağırsakları işleme ünitesine gönderir.
E.4.8	Büyükbaş hayvanlarda; göğüs açma testeresi, satır ve benzeri uygun ekipmanla düz bir hat boyunca, yukarıdan aşağıya doğru döş kemiğini keserek ikiye ayırır.				

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Büyükbaş/küçükbaş hayvan kesimi yapmak	E.4	İç organlarını çıkarmak	E.4.9	Karaciğerin üzerindeki safra kesesini yırtmadan ortamdan uzaklaştırır.
				E.4.10	Karaciğer, akciğer ve kalbi gövdeden soluk borusu ile birlikte bütün halde çıkarır.
				E.4.11	Büyükbaş hayvanlarda kavram yağı, fitık yağı, kasık yağı, çanak yağı, böbrek ve böbrek yağları gövdeden ayırır.
		E.5	Büyükbaş hayvanda karkası yarımlemek	E.5.1	Bütün karkası yukarıdan aşağıya doğru omurlar hizasından keserek iki parçaya ayırır.
				E.5.2	Karkasın üzerinde bulunan; iri damar, ense siniri, görünen lenf bezleri, omurilik, ödem, apse, yenilemeyecek doku ve karkas üzerindeki bulaşma, deri kalıntıları, spesifik risk materyallerini ve benzeri oluşumları karkasın sağlam dokularına zarar vermeden ortamdan uzaklaştırır.
		E.6	Karkasların depolama öncesi işlemlerini yürütmek	E.6.1	Veteriner Hekim onayından geçen ve sağlık işareti verilen yarım karkası tartar.
				E.6.2	Yarım karkası soğuk hava deposuna yönlendirir.
				E.6.3	Küçükbaş hayvan kesimlerinde karkası bütün halde muhafaza edilmek üzere soğuk hava deposuna iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Sakatat hazırlamak	F.1	Sakatatların istenmeyen kısımlarını ayırmak	F.1.1	Veteriner hekim onayı ve tanımlama işareti olan iç organları (karaciğer, akciğer, yürek, böbrek, böbrek yağları, kavram ve kasık yağları, perde eti, işkembe, dalak, bağırsak ve iç yağlar), temizliği yapılmak üzere temizlik odalarına alır.
				F.1.2	Karaciğerin üzerindeki kalın damarlar ve lenf bezlerini temizleyerek çengelli sakatat arabasına asar.
				F.1.3	Yüreğin etrafındaki zarı kesip temizleyerek, akciğer ve dalak ile birlikte sakatat arabalarına asıp soğuk depoya gönderir.
				F.1.4	İşkembeyi bağırsaktan ayırıp içeriğini boşaltır.
				F.1.5	İşkembeyi yıkayarak şok deposuna alır.
				F.1.6	Şok deposunda soğutulan işkembeyi trimler.
				F.1.7	Bağırsakların mide ve anüs ile birleştiği yerlere iki adet kelepçe takıp ortasından keserek bağırsak işleme bölümüne alır.
		F.2	Kelle, paça ve dil hazırlamak	F.2.1	Kelleyi yöntemine uygun olarak işlemden geçirir.
				F.2.2	Paçaları yöntemine uygun olarak işlemden geçirir.
				F.2.3	Dili yöntemine uygun olarak trimler.
		F.3	Sakatatı muhafaza etmek	F.3.1	Sakatatı muhafaza etmek için mevzuatta belirlenen saklama koşullarına uygun ortamı hazırlar.
				F.3.2	Sakatatı mevzuatta belirtilen saklama koşulları ve süresine uygun olarak muhafaza edilmesini sağlar.
				F.3.3	Muhafaza edilen ortamın sıcaklık kayıtlarını tutar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Makine ve ekipmanların periyodik bakımlarını yapmak	G.1	Makine ve ekipmanların rutin kontrollerini yapmak/yaptırmak	G.1.1	Makine ve ekipmanın iç ve dış yüzeylerini talimatlarına uygun olarak temizlik madde ve malzemeleri ile temizler/temizlenmesini sağlar.
				G.1.2	Makine ve ekipmanın (gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku gibi) sorun durumlarını takip eder.
				G.1.3	Makine ve ekipmanın görsel olarak yıpranmasını ve temizliğini kontrol eder.
		G.2	Makine ve ekipmanların arızalarının giderilmesini sağlamak	G.2.1	Makine ve ekipmanda meydana gelen arızaların kaynağını, inceleyerek veya makinenin uyarı sisteminden tespit eder.
				G.2.2	Makine ve ekipmandaki arıza türüne göre gerektiğinde, iş sürecini durdurarak ilgilileri bilgilendirir.
				G.2.3	Belirlediği sorunlardan yetkisi dâhilindekileri çözer.
				G.2.4	Yetkisi dâhilinde olmayan sorunları yetkililere bildirir.
				G.2.5	İş süreçlerinde gerekliliklere göre makinelerin parçalarını talimatlarına göre değiştirir/değiştirilmesini sağlar.
				G.2.6	Yetkisi dâhilindeki makine bakımlarını, bakım ve güvenlik talimatlarına uygun şekilde yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	H.1	Kişisel mesleki gelişim çalışmalarına katılmak	H.1.1	İş tanımı ile ilgili eğitimlere katılır ve aldığı belgeleri muhafaza eder.
				H.1.2	Meslek ve sektördeki yeni alet, araç, gereç, yeni yöntem, yeni sistem gibi teknolojik gelişmeleri süreli yayınları, internet, dergi ve benzeri yollarla takip eder.
		H.2	Deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere aktarmak	H.2.1	Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere aktarır.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Balta
2. Döş açma testeresi
3. Hava tabancası
4. Kanca
5. Karkas yarımlama testeresi
6. Kesim bıçakları
7. KKD (çelik eldiven, çelik yelek, baret, gözlük, kulaklık ve benzeri)
8. KKK (tek kullanımlık eldiven, iş elbisesi, bone, kep, maske, sakallık, galoş, çizme ve benzeri)
9. Kütüklük
10. Masat
11. Satır
12. Temizlik ekipmanları (dezenfektanlar, fırça, süpürge, çekpas, hortum ve benzeri)
13. Tulum
14. Yangın söndürme ekipmanları
15. Yıkanabilir iş önlüğü

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Acil durum bilgisi
2. Araç gereç ve ekipman bilgisi
3. Atıkların kaynaktan doğru ayrılması, geri dönüşüm faaliyetleri bilgisi
4. Çevre mevzuatı ve çevre koruma bilgisi
5. El göz koordinasyon becerisi
6. Farklı kokuları ayırt etme becerisi
7. Gözlem yapma becerisi
8. Hayvan kesim teknikleri bilgi ve becerisi
9. Hayvan menşei bilgisi
10. Hayvan refahı bilgisi
11. Hijyen ve hijyen uygulamaları bilgi ve becerisi
12. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
13. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
14. Kırmızı et bilgisi
15. Kimyasal maddelerle güvenli çalışma bilgisi
16. Kişisel koruyucu donanım kullanım ve bakım bilgisi
17. Kişisel ve personel hijyen bilgisi
18. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
19. Meslek hastalıkları bilgisi
20. Mesleki kapsamda temel gıda bilgisi
21. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
22. Mesleki terimler bilgisi
23. Sakatat ve sakatat ürünleri bilgisi
24. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi

25. Temel ilkyardımdan bilgisi
26. Temel zoonoz hastalıkları bilgisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarda baş etmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
4. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
5. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
6. Ekip içinde uyumlu çalışmak
7. Gıda güvenilirliği kurallarına uymaya özen göstermek
8. Hijyen kurallarına uymaya özen göstermek
9. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymaya özen göstermek
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. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
17. Zamanı verimli kullanmak

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Kesimhane Kasabı (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

Ondokuz 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)