



ULUSAL MESLEK STANDARDI

ET ÜRÜNLERİ İŞLEME OPERATÖRÜ
SEVİYE 4

REFERANS KODU / 17UMS0599-4

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

Meslek:	ET ÜRÜNLERİ İŞLEME OPERATÖRÜ
Seviye:	4¹
Referans Kodu:	17UMS0599-4
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
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 dâhil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

AMBALAJ: Hammaddeden işlenmiş ürüne kadar, üreticiden kullanıcı veya tüketiciye kadar, ürünün bir arada tutulması, korunması, yüklenip-boşaltılması, sevk edilmesi ve tanıtılması için kullanılan herhangi bir yapıdaki herhangi bir malzemeden yapılmış bütün ürünleri,

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

BAĞIL NEM: Havanın bünyesinde su buharı halinde tuttuğu mutlak nemin, bulunduğu sıcaklık ve basınç koşullarında tutabileceği azami su miktarına oranını,

BASKILAMA (PRESLEME): Ağırlık veya mekanik basınç altındaki sıkıştırma işlemini,

ÇEMEN: Buy otu tohumu unu, toz kırmızıbiber ve sarımsak karışımının tuz ve su ile karıştırılması ile hazırlanan koyu hamuru,

ÇEMENLEME: Pastırma üretiminde; çemen hamuru ile ürünün dış yüzeyinin kaplanması işlemini,

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

DOLUM: İşlenmiş bir et ürününü muhafaza etmek için bir kılıf içine doldurma işlemini,

EMÜLSİFİYE ETME: Et proteinleri ve emülgatörler vasıtasıyla su ve hayvansal yağın homojen bir şekilde bir arada tutulduğu işlemi,

EMÜLSİFİYE ET ÜRÜNÜ: Evcil tırnaklı hayvan etlerinden veya kanatlı hayvan etlerinden emülsiyon teknolojisi uygulanarak elde edilen hamurun doğal ya da yapay kılıflara doldurulup ısıl işlem uygulanmış et ürününü (salam, sosis ve benzeri),

ET ÜRÜNLERİ: Etin işlenmesinden veya işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesiyle elde edilen ve kesit yüzeyi çiğ etin karakteristik özelliklerini göstermeyen ürünleri,

ETİKET: Gıdanın ambalajının veya kabının üzerine yazılmış, basılmış, şablon ile basılmış, işaretlenmiş, kabartma ile işlenmiş, soğuk baskı ile basılmış veya yapıştırılmış olan herhangi bir işareti, markayı, damgayı, resimli veya diğer tanımlayıcı unsurları,

FERMANTASYON: Mikroorganizmaların, çiğ ette bulunan veya dışarıdan ilave edilen karbonhidratları başta laktik asit olmak üzere diğer organik bileşiklere dönüştürerek pH değerini düşürmesi ile birlikte ürünün olgunlaşmasına katkıda bulunduğu işlemi,

FERMENTE SUCUK: Büyükbaş ve küçükbaş hayvan etlerinin ve yağlarının kıyılarak lezzet vericiler ile karıştırıldıktan sonra doğal veya yapay kılıflara doldurularak belirli koşullarda fermantasyon ve kurutma işlemleri uygulanarak nem oranı %40 ve altına düşürülmüş, kesit yüzeyi mozaik görünümünde olan ısıtılmış işlem uygulanmamış fermente et ürününü,

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

GIDA HİJYENİ: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,

HAMMADDE: Üretim sürecinde kullanılan işlenmemiş maddeleri,

HAMUR: Etlerinin kıyım makinesinde ve/veya kuterde kıyılması ve bu kıyıma tuz, şeker, çeşitli baharatlarla diğer katkı maddelerinin karıştırılması ile elde edilen hamuru,

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

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

ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ SUCUK: Büyükbaş/küçükbaş hayvan etlerinin ve yağlarının veya kanatlı hayvan etleri ve yağlarının kıyılarak lezzet vericiler ile karıştırıldıktan sonra doğal veya yapay kılıflara doldurularak belirli koşullarda fermantasyon ve kurutma işlemi uygulanarak nem oranı %50'nin altına düşürülmüş, kesik yüzeyi mozaik görünümünde olan ısıtılmış işlem uygulanmış et ürününü,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

JAMBON: Evcil tırnaklı hayvan veya kanatlı hayvan karkas etlerinden elde edilen parça etlerin veya küçük parça etlerin tekniğine uygun olarak tuzlama, kürlenme gibi işlemlerden geçirilip ısıtılmış işlem uygulanarak üretilen et ürününü,

KARIŞIM: Sucuk salam ve benzeri ürünlerin hazırlanmasında, reçeteye uygun et ve yağ dokusunun miktarını,

KAVURMA: Büyükbaş veya küçükbaş veya kanatlı hayvan karkas etlerinin kemiksiz olarak, boyutları 7 cm'yi geçmeyen parçalar halinde doğrandıktan sonra belirli oranlarda tuz ve etin elde edildiği hayvan türüne ait iç yağları ile birlikte pişirilerek hazırlanan ısıtılmış işlem uygulanmış et ürününü,

KILIF: Gıda ile temas etmesinde sakınca bulunmayan, sucuk, salam, sosis, jambon gibi ürünleri muhafaza etmek için içine doldurulduğu, doğal veya yapay malzemedan elde edilen muhafazayı,

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,

KLİPS: Kılıflanmış et ürününü belli aralıklarla ayrılması için kullanılan bağlama elemanını,

KURUTMA: Üretim sırasında ürünün teknolojisi gereği suyunun bir kısmının uzaklaştırılması işlemini,

KUTER: Karıştırma ve kesme işlemi yapan makineyi,

MARİNASYON: Çiğ etin tuz, bitkisel yağ gibi çeşitli gıda maddeleri ve lezzet vericiler ile teknolojisine uygun olarak muamele edilmesi işlemini,

MARİNE ETMEK: Çiğ eti yumuşatmak ve lezzet vermek amacı ile marinasyon malzemesinde bekletme işlemini,

METAL DEDEKTÖR: Ürün içindeki metal parçalarını algılayan cihazı,

PASTIRMA: Büyükbaş hayvan karkaslarından usulüne göre ayrılan parça etlerin teknolojisine uygun olarak kürlleme ve yıkama işlemlerinden sonra baskılama ve kurutma işlemlerine tabi tutulup, çemenlendikten sonra yeniden kurutulması ile elde edilen ısıtılmış işlem uygulanmamış kürlenmiş ve kurutulmuş et ürününü,

PASTÖRİZASYON: Patojen mikroorganizmaların vejetatif formlarının tamamının, diğer mikroorganizmaların büyük bir kısmının sayısını indirmek amacı ile yapılan, ürünün raf ömrünü uzatan, en az seviyede fiziksel, kimyasal ve duyuşsal değışikliklerle sonuçlanan uygun sıcaklık ve zamanda gerçekleştirilen ısıtılmış işlemi,

pH: Bir çözeltilideki hidrojen iyon $[H^+]$ yoğunluğunun matematiksel olarak $\log [H^+]$ türünden ifade edilmesini,

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

REÇETE: Ürünün bileşeninde yer alan hammadde, aroma ve katkı maddeleri, işlem yardımcısı ve benzeri malzemelerin türü, miktarı/oranı ile üretim süreci işlem bilgilerini içeren ve her ürüne özel tasarlanan standart tarife/formülasyonu,

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

RİSK DEĞERLENDİRMESİ: İşyerinde var olan ya da 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,

SICAK BASKI: Pastırma üretiminde 2. kurutma işleminden sonra terleyen etlere uygulanan baskılamayı,

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

ŞAKLAMA: Gövde üzerinde deri veya diğer dokulara yapılan çizik işlemi,

ŞARTLANDIRMA: Önceden belirlenen sıcaklık, rutubet ve süre içinde ürünlerin bekletilmesini,

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

TUMBLER MAKİNASI: Vakum altında eti döndürerek masajlanmasını sağlayan makinayı,

TUZLAMA: Çiğ etin tuzla muamele edilmesi işlemi,

TÜTSÜLEME: Tütsü kaynağından elde edilen tütsünün tekniğine uygun olarak farklı sıcaklık ve sürelerde ürün yüzeyine uygulanması işlemi,

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.....	9
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler	9
3. MESLEK PROFİLİ	10
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	10
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman	25
3.3. Bilgi ve Beceriler	25
3.4. Tutum ve Davranışlar	26
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	27

1. GİRİŞ

Et Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı 5544 sayılı Meslekî Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslekî Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Et Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4), iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenilirliği ile ilgili gereklilikler çerçevesinde; üretim öncesi hazırlık yapan, hamur hazırlayan, et ürünleri (emülsifiye et ürünü, sucuk, pastırma, kavurma, baton döner ve benzeri) hazırlayan, dolum yapan, ürünü paketlemeye hazır hale getiren, ambalajlama ve etiketleme yapan, makine ve ekipmanların periyodik bakımlarını yapan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 8160 (Gıda ve ilgili ürünlerin makina operatörleri)

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

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

Et Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4), et ürünleri üretimi ve satışı yapan işletmelerde hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı kapalı 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

Et Ürünleri İşleme Operatörü (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 gönderir.
				A.3.3	Ürün ve kimyasalların dökülmesi durumunda atık talimatları doğrultusunda gereken önlemleri alır.

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, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek	C.1	Üretimde gıda hijyeni kurallarını uygulamak	C.1.1	Üretimde gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyeni (kişisel koruyucu kıyafet (KKK) giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama) talimatlarını uygular.
				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/sterilizasyon talimatlarını uygular.
				C.1.5	Alerjen maddelerin kullanım talimatında belirtilen önlemleri uygular.
				C.1.6	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.
				C.1.7	Çalışma esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale eder ve ilgililere bildirir.
		C.2	Kritik kontrol noktalarının kontrolünü yapmak	C.2.1	İşletme özelliği ve üretim parametrelerine göre kritik kontrol noktalarının takibini yapar.
				C.2.2	Belirlediği ve/veya bildirilen uygunsuzlukları, prosedür ve talimatlara uygun olarak giderir.
		C.3	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı sağlamak	C.3.1	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine yönelik öneriler geliştirir.
				C.3.2	Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir.
				C.3.3	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, ilgili birimler ile işbirliği içerisinde üretim yaparak önerileri ilgili birime iletir.
		C.4	Üretimin verimliliğini sağlamak	C.4.1	İş emrinde talep edilen ürün miktarını belirlenen süre, kapasite ve hedefe göre üretir.
				C.4.2	Normal üretim standardında olmayan, geri dönüşümü yapılabilecek ürünü düzeltme reçetesine göre tekrar kullanılmak üzere işleme alır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Üretim öncesi hazırlık yapmak	D.1	Makine ve ekipmanı üretime hazır hale getirmek	D.1.1	Üretim hattındaki kıyım makinesi, kuter, karıştırıcı, dolum makinesi, metal dedektör, fırın ve benzeri sistem ve ekipmanın temizlik ve çalışırılık kontrollerini yapar.
				D.1.2	Üretim hattının kontrol parametrelerinden hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri değerlerin uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.
				D.1.3	Üretilecek ürüne uygun ekipmanı temin ederek üretime uygun şekilde yerleştirir.
				D.1.4	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.
		D.2	Kullanılacak hammaddeleri belirlemek	D.2.1	İş emrinde belirtilen ürüne uygun reçeteyi/talimatı seçer.
				D.2.2	Reçetede/talimattaki kullanılacak malzeme miktarları ile orantılı olarak kullanacağı hammaddeleri belirler.
		D.3	Hammadde temin etmek	D.3.1	Belirlediği özellik ve miktardaki eti ve yağı soğuk depodan talep eder.
				D.3.2	Belirlediği özellik ve miktardaki baharatları baharat deposundan talep eder.
				D.3.3	Tedarik edilen hammaddeleri üretim alanına alır.
				D.3.4	Eti ve yağı kıyım makinası ile reçetede/talimattaki ürün özelliğine uygun ebat ve miktarda çeker.
				D.3.5	Çekilmiş et- yağ ve baharatları ilgili üniteye iletir. ²

²Üretim bandı yöntemi ile çalışan büyük işletmeler için geçerlidir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Hamur hazırlamak	E.1	Karışımı hazırlamak	E.1.1	Karıştırıcıya (miksere) et ve yağı reçeteye/talimata uygun miktarda ilave eder.
				E.1.2	Karıştırıcıda et ve yağı karıştırarak yağ oranının reçeteye uygunluğunu kontrol eder.
				E.1.3	Yağ oranının istenilen miktarda olmadığı durumda et veya yağ ilavesi yaparak yağ oranın reçeteye uygunluğunu sağlar.
				E.1.4	Reçetede/talimattaki ürün özelliğine göre ürün bileşenlerini sırası ile karıştırıcıya ilave eder.
				E.1.5	Karıştırıcıya ilave edilen ürün bileşenlerini talimatta belirtilen sürede karıştırır.
				E.1.6	Sucuk, köfte ve benzeri ürünleri karışımında karıştırıcının ayna ve bıçak ayarını yaparak karışımı bir kez daha çekerek mozaik görünümü sağlar.
				E.1.7	Jambon ve benzeri ürünlerde eti uygun gözlü aynadan geçirip baharat ilave ederek talimatta belirtilen sürede karıştırır.
		E.2	Karışımı emülsifiye etmek ³	E.2.1	Karışımı kesici (kuter) veya emülsiyon cihazına alır.
				E.2.2	Emülsiyon sırasında karışımın sıcaklığını kontrol ederek talimatta belirtilen sürede karıştırır.
		E.3	Hamurun uygunluğunu kontrol etmek	E.3.1	Hazırlanan hamurun görsel olarak uygunluğunu (parlaklık, homojenlik, renk, kıvam ve benzeri) kontrol eder.
				E.3.2	Hamurun sıcaklığını kontrol eder.
				E.3.3	Hamuru doluma teslim eder. ⁴

³ Salam, sosis, pişmiş burger ve benzeri için geçerlidir.

⁴ Üretim bandı yöntemi ile çalışan büyük işletmeler için geçerlidir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Dolum yapmak (devamı var)	F.1	Dolum malzemelerini hazırlamak	F.1.1	Dolum için ürün talimatında tanımlanan özellik ve miktardaki kılıf, klips ve ipleri üretim alanına getirir.
				F.1.2	Dolum öncesi kılıfları kullanım talimatına uygun olarak ıslatarak doluma uygun hale getirir.
		F.2	Dolum ekipmanlarını hazırlamak	F.2.1	Dolum, klipsleme makinası ve metal dedektöre dolumu yapılacak ürünün parametre değerlerini girer.
				F.2.2	Klipsleme makinasına klips ve ipleri takarak ürüne uygun sıkılık, gevşeklik ve benzeri ayarlamaları yapar.
				F.2.3	Metal test kitleri ile metal dedektörün işlevsel olup olmadığını kontrol eder.
		F.3	Test dolum yapmak	F.3.1	Hamuru dolum makinasının haznesine alır.
				F.3.2	Kılıfları klipsleme makinasının dolum borusuna takar.
				F.3.3	Test dolum yaparak yapılan birkaç ürünün gramajının, kalibresinin ve klipsinin sıkılığının üretim talimatına uygunluğuna bakar.
				F.3.4	Test dolumda tespit ettiği olumsuzlukları gidermek için ekipmanların ayarında gerekli düzenlemeleri yapar.
		F.4	Ürünlerin dolumunu yapmak	F.4.1	Test dolum sonucuna göre makinaları aktif hale getirerek dolum işlemini başlatır.
				F.4.2	Dolumu yapılan ürünlerin sık aralıklarla gramaj ve çevresinin (kalibresini) kontrolünü yapar/yapılmasını sağlar.
				F.4.3	Dolumu gerçekleştiren ürünü askılara takarak araca asar/asılmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G.	Şekil vermek	G.1	Kılıflı ürünlerde kalıplama yapmak ⁵	G.1.1	Dolumda kullanacağı kalıpları reçeteye göre hazırlar.
				G.1.2	Dolumu yapılan jambon ve benzeri ürün çeşidine uygun kalıpların içine yerleştirerek kapağını kapatır.
				G.1.3	Kalıba yerleştirilen jambonu ısıtma ünitesine gönderir.
		G.2	Hamuru kalıplamak	G.2.1	Ürüne özgü kalıbı makineye yerleştirir.
				G.2.2	Hamuru kalıplama makinesinden geçirerek şekillendirir.
				G.2.3	Ürün talimatına göre ürün uygun birime iletilir.

⁵Jambon ve benzeri ürünler için geçerlidir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Dolum yapılan ve şekil verilen ürünü paketlemeye hazır hale getirmek	H.1	Sucuğu fermantasyon işlemine tabi tutmak	H.1.1	Şartlandırma odasının bağıl nem, sıcaklık ve hava sirkülasyon hızını elde edilecek ürünün özelliğine göre ayarlar.
				H.1.2	Sucuğu, iklimlendirme odasına/dolabına alarak uygun sıcaklık ve nemde bekletir.
				H.1.3	İstenilen pH ve nem değerine gelen sucuğu paketlemeye iletir.
				H.1.4	Isıl işlem görmüş sucuk üretiliyor ise istenilen pH ve nem değerine gelen sucuğu ısıl işlem ünitesine iletir.
		H.2	Isıl işlem uygulamak	H.2.1	Isıl işlem uygulanacak ürün özelliğine uygun programı seçerek fırını hazırlar.
				H.2.2	Askı arabasındaki doldurulmuş ürünleri fırına yerleştirerek ısıl işlemi gerçekleştirir.
				H.2.3	Isıl işlem esnasında ürün özelliğine göre tütsüleme işlemi uygular/uygulanmasını sağlar.
				H.2.4	Isıl işlem sonrası duşlama sistemi ile ürüne ön soğutma uygular.
		H.3	Ürünü soğutmak	H.3.1	Ürünü talimatta belirtilen (0-4°C) sıcaklıktaki soğuk odaya alarak merkez sıcaklığının paketlemeye uygun değere gelmesini sağlar.
				H.3.2	Jambon ve benzeri ürünleri ön soğutma sonrası kalıptan çıkararak soğuk odaya alır.
				H.3.3	Merkez sıcaklığı paketlemeye uygun değere gelen ürünü, paketlemeye teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Pastırma yapmak (devamı var)	I.1	Eti tuzlamak	I.1.1	Uygun etin belirli yerlerine bıçakla tuz tünelleri açarak şaklama yapar.
				I.1.2	Şaklanmış etleri ipeyerek arabalara asıp tuzlama alanına getirir/getirilmesini sağlar.
				I.1.3	Asılı etleri masa üzerine alarak açtığı tünellere tuz doldurur.
				I.1.4	Tuzlanan etleri çapraz şekilde üst üste istifleyerek 24 saat ve etleri ters çevirerek 12 saat bekletip tuzunu almasını sağlar.
				I.1.5	Etleri soğuk su ile yıkarak tuzlarından arındırıp arabalara asar.
		I.2	Eti kurutmak	I.2.1	İklimlendirme odası/dolabının bağıl nem, sıcaklık ve hava sirkülasyon hızını elde edilecek ürünün özelliğine göre ayarlar.
				I.2.2	Yıkanan etleri iklimlendirme odasına/dolabına alarak kurumasını sağlar.
				I.2.3	Kurutulan etleri baskı (pres) makinasına çapraz biçimde yerleştirir.
				I.2.4	Şekil vermek ve nemini atmak için baskılama (presleme) işlemi uygular.
				I.2.5	Arabalara asıp iklimlendirme odasında/dolabında tekrar kurutmaya devam eder.
				I.2.6	İklimlendirme odasındaki/dolabındaki ete sıcak baskı uygular.
				I.2.7	Sıcak baskılama sonrası iklimlendirme odasında/dolabında etleri kurutmaya alır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Pastırma yapmak	I.3	Eti çemenlemek	I.3.1	Çemen hamurunu reçetedeki/talimattaki değerlere uygun olacak şekilde karıştırıcıda hazırlar.
				I.3.2	İstenilen nem oranında kuruyan eti çemene yatırır.
				I.3.3	Çemen hamuruna yatırılan eti 24 saat 0°C de soğuk odada bekletir.
				I.3.4	Fazla çemen hamurunu sıyırarak pastırmaya son şeklini verir.
				I.3.5	İklimlendirme odasında/dolabında kurutmaya alır.
				I.3.6	Nem oranı %45 ve altına düşünce paketlemeye hazır hale getirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
J	Kavurma yapmak	J.1	Kavurmalık et ve yağı hazırlamak	J.1.1	Eti ürüne uygun ebatta kuşbaşı olarak makinada ya da elde doğrar.
				J.1.2	Ürüne uygun ayna ve bıçak ayarı yaparak yağı kıyma makinasında çeker.
		J.2	Karışımı pişirmek	J.2.1	Eti ve yağı pişirme kazanına alarak tuz ilave eder.
				J.2.2	Reçeteye uygun sürede karışıma ısı işlem uygular.
				J.2.3	Isıl işlem sonrası kavurma soğumadan kazanının vanasını açarak yağın süzer.
		J.3	Dolum yapmak	J.3.1	Dolum yapılacak kılıfı ıslatarak doluma uygun hale getirir.
				J.3.2	Eti ve yağı ürün özelliğine göre reçetesine uygun olarak kılıflara doldurur.
				J.3.3	Kılıflanmış kavurmaları soğutma odasına alarak merkezi sıcaklığı paketlenmeye uygun olacak şekilde soğutur.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
K	Baton döner yapmak	K.1	Dönerlik et ve/veya kıyma hazırlamak	K.1.1	Reçetede belirtilen yağ oranına göre et, yağ ve baharat karışımını hazırlayarak kıyma makinesinde çeker.
				K.1.2	Eti yaprak şeklinde açar.
		K.2	Marine etmek	K.2.1	Reçeteye uygun olarak marinasyon sıvısı hazırlar.
				K.2.2	Yaprak şeklindeki eti marinasyon sıvısı ile birlikte tumbler makinasına alarak marine eder.
				K.2.3	Reçetede belirtilen sürede marine edilmiş eti dinlendirir.
		K.3	Baton dönere şekil vermek	K.3.1	Reçeteye göre marine edilen eti ve kıymayı döner çubuğuna dizer.
				K.3.2	Dizilen et ve kıymanın fazlalıklarını keserek baton şeklini verir.
				K.3.3	Baton şekli verilmiş döneri şeffaf malzeme ile sarar.
		K.4	Baton döneri dondurmak	K.4.1	Sarılı olan döneri şok odasına alır.
				K.4.2	Dondurulmuş baton döneri derin dondurucuya alır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
L	Ambalajlama ve etiketleme yapmak	L.1	Ambalajlama için gerekli kontrolleri yapmak	L.1.1	Ambalajlama ünitesine gelen ürünün ambalajlamaya uygunluğunun duyuşal kontrolünü yapar.
				L.1.2	Uygun olmayan ürünler için ilgili prosedürleri uygular.
				L.1.3	Ambalaj malzemelerinin ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder.
				L.1.4	Makine ayarlarının (çene sıcaklığı, basım ayarları, hız kontrolü ve benzeri) ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder.
		L.2	Ambalajlanma sürecini takip etmek	L.2.1	Kontrol edilmiş ürünlerin ve ambalaj malzemelerinin beslemesini takip eder.
				L.2.2	Talimatta belirtilen miktarda ürünün ambalaj üzerine ya da içine gelip gelmediğini kontrol eder.
				L.2.3	Ambalaj yapıştırma, katlama, klipsleme ve benzeri işlemleri yapar/yapılmasını sağlar.
				L.2.4	Ambalajlanan ürünlerin gramaj ve son ürün kontrolünü yapar/yapılmasını sağlar.
				L.2.5	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların yapılıp yapılmadığını ve doğruluğunu kontrol eder.
				L.2.6	Ambalajlanmış ürünlerin kolilenmesini sağlayarak depoya sevk eder.

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

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
N	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	N.1	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	N.1.1	Mesleği ile ilgili eğitimlere katılarak aldığı belgeleri muhafaza eder.
				N.1.2	Meslek ve sektördeki gelişmeleri takip eder.
		N.2	Çalışanların mesleki eğitimlerini desteklemek	N.2.1	Ürün ve iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde aktarır.
				N.2.2	İşletmede yeni kurulan sistemlerin kurulum ve test çalışmalarını, görevleri kapsamındaki işlemler açısından gözlemleyerek birlikte çalıştığı kişilere aktarır.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Ambalajlama makinesi
2. Dolum makinası
3. Dolum malzemeleri (kılıf, klips ve ipler)
4. Döner aynası ve çubuğu
5. Emülsiyon cihazı (emilsüfier)
6. Fırın
7. İklimlendirme dolabı
8. Kalıp
9. Karıştırıcı
10. Kavurma kazanı
11. Kesici (kuter)
12. Kıyma makinası
13. KKD (çelik eldiven, çelik yelek, baret, gözlük, kulaklık ve benzeri)
14. KKK (tek kullanımlık eldiven, iş elbisesi, bone, kep, maske, sakallık, galoş, çizme ve benzeri)
15. Klipsleme makinası
16. Metal dedektör
17. Terazî
18. Tumbler
19. Yangın söndürme ekipmanları

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. Et ürünleri işleme yöntem ve teknikleri bilgi ve becerisi
7. Et ürünlerinde kullanılan malzemeler bilgisi
8. Et ve et ürünleri bilgisi
9. Farklı koku ve tatları ayırt etme yeteneği
10. Gözlem yapma becerisi
11. Hijyen ve sanitasyon bilgisi
12. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
13. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
14. Kimyasal maddelerle güvenli çalışma bilgisi
15. Kişisel koruyucu donanım kullanım ve bakım bilgisi
16. Mal kabul ve depolama süreçleri bilgisi
17. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
18. Meslek hastalıkları bilgisi
19. Mesleki kapsamda temel gıda bilgisi
20. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi

21. Mesleki terimler bilgisi
22. Problem çözme becerisi
23. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
24. Süreç izleme becerisi
25. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
26. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarla 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. Kaynak kullanımında verimli olmaya özen göstermek
12. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
13. Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak
14. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
15. Mesleki olarak kendini geliştirmeye önem vermek
16. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
17. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
18. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
19. Zamanı verimli kullanmak

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Et Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre değerlendirme 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

İrfan Demiryol, TÜGİS, Uzman/ Danışman
Prof.Dr. Ahmet Fahri ÖZOK, Danışman, Öğretim Üyesi, Okan/İstanbul Teknik
Üniversiteleri, Endüstri Mühendisliği Bölümü
Öznur BUZBAŞ, Uzman, Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
Selcen AVCI, Danışman, Moderatör, EDUSER Eğitim ve Danışmanlık Ltd. Şti.
Hayrunnisa SALDIROĞLU, Danışman, Moderatör, EDUSER Eğitim ve Danışmanlık Ltd.
Şti.

2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

Bahadır KABASAKAL, Et Mamülleri Üretim Ekip Lideri, Pınar Entegre Et ve Un Sanayii A.Ş.
Kadir MUTLU, Et Mamülleri Üretim Formeni, Pınar Entegre Et ve Un Sanayii A.Ş.
Nuriye Rana TÜRK, AR-GE Asistanı, Banvit A.Ş.
Emel GÖZ, Üretim Asistanı, Banvit A.Ş.
Cansu Çivili, Karışım Operatörü, Banvit A.Ş.
Bekir TEZCAN, Şarküteri Üretim Formeni, Aytaç Gıda Yatırım Sanayi Ticaret A.Ş.
Mehmet Naci SALİM, Şarküteri Üretim Şefi, Aytaç Gıda Yatırım Sanayi Ticaret A.Ş.

3. Görüş İstenen Kurum ve Kuruluşlar

19 Mayıs Üniversitesi (Samsun) Veteriner Fakültesi
Adnan Menderes Üniversitesi (Aydın) Bozdoğan Meslek Yüksekokulu Laborant Ve
Veteriner Sağlık Bölümü
Adnan Menderes Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Aydın
Afyon Kocatepe Üniversitesi Bayat Meslek Yüksekokulu Laborant Ve Veteriner Sağlık
Ahmet İpek Sucukları AFYON
Burdur (Mehmet Akif Üniversitesi Veteriner Fak-Burdur)
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi
Atatürk Üniversitesi (Erzurum) Veteriner Fakültesi
Atatürk Üniversitesi Horasan Meslek Yüksekokulu Laborant Ve Veteriner Sağlık
Aytaç Gıda San. A.Ş. ÇANKIRI
Balıkesir Üniversitesi Susurluk Meslek Yüksekokulu Laborant Ve Veteriner Sağlık Bölümü
BANVİT
Başyazıcı Et Mamülleri KAYSERİ
Cumhuriyet Sucukları AFYON
Cumhuriyet Üniversitesi (Sivas) Veteriner Fakültesi
Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
Devlet Personel Başkanlığı
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Diyarbakır
Erciyes Üniversitesi (Kayseri) Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Y.O. Laborant Ve Veteriner Sağlık
Bölümü
Erciyes Üniversitesi (Kayseri) Veteriner Fakültesi

Erşan Et Mamulleri BİLECİK
Esaslı Gıda ANTALYA
ETBİR (Kırmızı Et Sanayicileri Ve Üreticileri Birliği)
Etsan A.Ş. İSTANBUL
Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Elazığ
Gaziantep Üniversitesi İslahiye Meslek Yüksekokulu Laborant Ve Veteriner Sağlık
Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı (Et ve Süt Kurumu)
Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı (Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü)
Gümüşhane Üniversitesi Gümüşhane Meslek Yüksekokulu Laborant Ve Veteriner Sağlık
Güvenilir Gıdalar Derneği
Güvenilir Gıdalar vakfı
Hak-İş Konfederasyonu
Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Şanlıurfa
İkbal Sucukları AFYON
İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi- Kars
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Elbistan Meslek Yüksekokulu Laborant Ve
Veteriner Sağlık
Kırıkkale Üniversitesi Delice Meslek Yüksekokulu Laborant Ve Veteriner Sağlık
Kırıkkale Üniversitesi Veteriner Fakültesi- Kırıkkale
Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Afyon
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)
MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
Metro Toptancı Marketler
MİGROS
Mustafa Kemal Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi
Namet
Niğde Üniversitesi Bor Meslek Yüksekokulu Laborant Ve Veteriner Sağlık
Ordu Üniversitesi Ulubey Meslek Yüksekokulu Laborant Ve Veteriner Sağlık
ÖZ-GIDA İŞ SENDİKASI
Pamukkale Üniversitesi (Denizli) Acıpayam Meslek Yüksekokulu Laborant Ve Veteriner
Sağlık Bölümü
Pınar et
Selçuk Üniversitesi Karapınar Aydoğanlar Meslek Yüksekokulu Laborant Ve Veteriner
Sağlık
Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Konya
Sultan Gıda San. A.Ş. ANKARA
Süleyman Demirel Üniversitesi (Isparta) Şarkikaraağaç Meslek Yüksekokulu Laborant Ve
Veteriner Sağlık
Şahin Et Mamulleri KAYSERİ
Şütte Gıda A.Ş. İSTANBUL

Trakya Üniversitesi (Edirne) Keşan Meslek Yüksekokulu Laborant Ve Veteriner Sağlık
Bölümü

TUKETBİR (Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Merkez Birliği)

Tüketici Hakları Derneği (THD)

Tüketici Yararına Araştırma Derneği (TÜYADER)

Türk Veteriner Hekimleri Birliği

Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)

Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)

Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TURK-İŞ)

Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)

Türkiye Kasaplar Federasyonu

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)

Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği

TZOB

Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Bursa

Uludağ Üniversitesi Yenişehir İbrahim Orhan Meslek Yüksekokulu Laborant Ve Veteriner
Sağlık

Veteriner Hekimler Derneği

Veteriner Sağlık Teknisyenleri Derneği

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi-Van

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)