ULUSAL MESLEK STANDARDI

MYK
MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU

ET ÜRÜNLERİ İŞLEME OPERATÖRÜ
SEVİYE 4

17UMS0599-4

REVİZYON NO: 01

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI

04.08.2024 - 32622

Meslek:	**Et Ürünleri İşleme Operatörü**
Seviye:	**4**[1]
Referans Kodu:	**17UMS0599-4**
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	**Hazırlayan: Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)** **Güncelleyen:** **Türkiye Gıda İşverenleri Sendikası (TÜGİS), Öz Gıda Sanayi ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA İŞ)**
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	**MYK Gıda Sektör Komitesi**
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:	**15.5.2024 Tarih ve 2024/79 Sayılı Karar**
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	**22/6/2017-30104 (Mükerrer)** **Rev. 01: 4/8/2024 - 32622**
Revizyon No:	**01**

[1] Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre seviye 4 olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ACİL DURUM: İşyerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek veya işyerini dışarıdan etkileyebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, zehirlenme, salgın hastalık, radyoaktif sızıntı, sabotaj ve doğal afet gibi ivedilikle müdahale gerektiren olayları,

ACİL DURUM PLANI: İşyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler ile uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı

ALERJEN MADDE: Bazı bireylerin bedensel özellikleri nedeniyle, yenildiği, temas edildiği veya solunduğu takdirde vücutta aşırı duyarlılık, alerjik tepkiye neden olan maddeleri,

AMBALAJ/AMBALAJLAMA: 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 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),

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

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 ısıl 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,

GIDA KATKI MADDESİ: Besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisinin ya da yan ürünlerinin, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeleri,

HAMMADDE: Üretim sürecinde kullanılan işlenmemiş maddeleri,

HAMUR: Etlerinin kıyma 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 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 görünümde olan ısıl işlem uygulanmış et ürününü,

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

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

JAMBON: Evcil tırnaklı hayvan veya kanatlı hayvan karkas etlerinden elde edilen parça etlerin veya küçük parça etlerin tekniğine uygun olarak tuzlama, kürleme gibi işlemlerden geçirilip ısıl 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 ısıl 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 malzemeden elde edilen muhafazayı,

KİŞİSEL HİJYEN: Birey olarak kendisinin ve başkasının sağlığına zarar verebilecek şartlardan ve uygulamalardan korunmak için alınan önlemleri,

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya 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,

KRİTİK KONTROL NOKTALARI: İşlenen ürününün güvenli olabilmesi için bir tehlikenin (veya olası nedenlerinin önlenebilmesi), yok edilebilmesi, ya da kabul edilebilir seviyelere indirilebilmesi için kontrol önlemlerinin uygulanmasının zorunlu olduğu proses aşaması, nokta veya prosedürü,

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

KUTER: Karıştırma ve kesme işlemi yapan makineyi,

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

METAL DEDEKTÖR: Ürün içindeki metal parçalarını algılayan cihazı,

MİKSER: Et ve yağı karıştırma düzeneği,

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

pH: Bir çözeltideki 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 DEĞERLENDİRMESİ: İşyerinde var olan ya da dışardan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmaları,

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

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 uyaran işaretleri,

SANİTASYON: Gıda üretiminde üretilen gıdaların tüm bulaşma etmenlerinden ve zararlı mikroorganizmalardan uzak tutulması için yapılan işlemleri,

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 işlemini,

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

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

TUZLAMA: Çiğ etin tuzla muamele edilmesi işlemini,

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

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ 8
2. MESLEK TANITIMI 9
2.1. Meslek Tanımı 9
2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri 9
2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler 9
2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları 9
3. MESLEK PROFİLİ 10
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri 10
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar 23
3.3. Tutum ve Davranışlar 23
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar 23

1. GİRİŞ

Et Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı 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 Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK'nın görevlendirdiği Türkiye Gıda 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.

Et Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardının 01 no'lu revizyonu MYK'nın görevlendirdiği TÜGİS ve Öz Gıda İş Sendikası tarafından yapılmış 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 çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak, kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri 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 ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

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

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.
4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.
6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.
5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı Güvenliği Kanununun 15 inci maddesi gereğince sağlık gözetimine tabi tutulması; 17nci maddesi gereğince gerekli İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimini alması ve bunu belgelendirmesi gerekmektedir.

**Mesleğin icrasına yönelik İSG, Çevre ve diğer konulardaki mevzuata uyulması esastır.*

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Et Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4), gıda sektöründe, et ürünleri üretimi ve satışı yapan işletmelerde görev yapabilir. Et Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4); üretim planı çerçevesinde birlikte çalışılacak birimler ile iletişim ve işbirliği içinde, gıda hijyeni ve güvenilirliği şartlarının sağlandığı ortamlarda çalışmakla beraber; 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 donanımı kullanarak çalışır.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri

Görev	**A. İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
A.1	İSG talimatlarını uygulamak	**A.1.1**	Talimatlar doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.	1. İSG mevzuatı ve iş süreçlerine uygulanması 2. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretleri 3. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretlerine uygun kullanımı 4. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler 5. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeleri belirleme yöntem ve teknikleri 6. Çalışma ortamlarındaki tehlike ve risklerin değerlendirilmesi 7. Tehlike ve risklere karşı yapılacak işlemler 8. İşyerinde meydana gelebilecek kazalar 9. KKD kullanımı 10. İş sağlığı ve güvenliğini etkileyecek risk faktörleri 11. Temizlik malzemeleri ve bunların kullanım talimatları 12. Acil durum türleri 13. Acil durum talimatlarına uygun davranma 14. İş sağlığı ve güvenliği koruma ve müdahale araçlarını tanıma 15. Uyarı ve işaret levhalarını tanıma 16. Temel ilkyardım 17. Yanıcı, yakıcı, patlayıcı ve kesici malzemelerin güvenli bir şekilde muhafazası 18. Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerine uygulanması 19.Atıkları ayırt etme ve atıkların kaynakta tasnifi
		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 kendisine sağlanan KKD'leri talimatlarına uygun olarak kullanır.	
		A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve yaşanan ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgili birim ile paylaşır.	
		A.1.5	Risk değerlendirmesi çalışmalarında gözlem ve görüşlerini risk değerlendirmesi ekibine iletir.	
		A.1.6	İş sürecindeki kimyasalları, güvenlik prosedürlerine uygun olarak kullanır.	
A.2	Acil durum talimatlarını uygulamak	**A.2.1**	Acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirleri uygular.	
		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 biriktirme sahasına gönderilmesini sağlar.	

Görev	**B. İş organizasyonu yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
B.1	Vardiya değişimi yapmak	**B.1.1**	Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır.	1. İş yeri talimatları 2. İş planı yapma 3. İş planının önemi 4. İş süreçlerinde tutulması gereken kayıtlar 5. İş süreçlerinde vardiya kuralları 6. Vardiya değişimlerinde aktarılması gereken bilgiler 7. Üretim planını uygulama 8. Üretim planına uygun iş bölümü yapma 9. Üretim planına uygun önceliklerin belirlenmesi 10. Üretim planına uygun birimlerin belirlenmesi 11. Üretim planına uygun birimlerle iletişim 12. Üretim planına uygun birimlerle koordinasyonun önemi 13. Üretim süreçlerinde kullanılan raporlar ve formlar 14. Üretim süreçlerinde kullanılan rapor ve formların doldurulması 15. İş süreçlerinde tutulması gereken kayıtların oluşturulması 16. İş süreçlerinde kullanılan rapor ve formların önemi
		B.1.2	Teslim aldığı vardiyanın öncesi ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular ve benzeri hususlarda) yazılı/sözlü bilgi alır.	
		B.1.3	Teslim edeceği vardiya ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular ve benzeri hususlarda) kendisinden sonraki ilgiliye yazılı/sözlü bilgilendirme yapar.	
B.2	İş planlaması yapmak	**B.2.1**	Üretim planı ve alınan iş emrine göre yapılacak işler için iş önceliklerini belirler.	
		B.2.2	Üretim planı ve alınan iş emrine göre iş bölümü yapar.	
		B.2.3	Üretim planı ve alınan iş emrine göre birlikte çalışılacak birimler ile iletişime geçerek koordinasyonu sağlar.	
B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	**B.3.1**	Üretim sürecinde kullanılan (takip formu ve raporu, ürün izlenebilirlik formu, makine formları, temizlik takip formu ve benzeri) rapor ve formları tutar.	
		B.3.2	Tuttuğu rapor ve formların arşivlemesini yapar/yapılmasını sağlar.	

Görev	**C. Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği kurallarını uygulamak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
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.	1. Üretimde gıda hijyeni 2. Üretimde gıda hijyeni talimatlarını uygulama 3. Üretimde kişisel hijyen ve personel hijyeni 4. İşyerinde alınması gereken sağlık önlemleri 5. İşyerinde sağlık önlemlerini uygulama 6. Üretimde kullanılan araç, gereç ve ekipmanın dezenfeksiyonu/sterilizasyonu 7. Üretim sahasının dezenfeksiyonu/sterilizasyonu 8. Temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonda kullanılan kimyasallar 9. Temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonda kullanılan kimyasallarla güvenli çalışma 10. Üretim ortamında bulunabilecek alerjen maddeler 11. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlar 12. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlara müdahale yöntemleri 13. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlara uygun müdahale 14. Üretimde kritik kontrol noktaları 15. Kritik kontrol noktalarının takibinin önemi 16. Kritik kontrol noktalarında tespit edilen uygunsuzlukların giderilmesi 17. Üretimde verimlilik 18. Üretimde verimliliği sağlama yöntemleri 19. İş emrine uygun üretim 20. Normal üretim standartları 21. Normal üretim standardında olmayan ürünler için yapılacak işlemler 22. İş süreçlerinde aksaklıkları belirleme
		C.1.2	Sağlık sorunlarını işyeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.	
		C.1.3	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanın talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.	
		C.1.4	Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyonu talimatlarını uygular/uygulanmasını sağlar.	
		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	Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale ederek 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	Üretimin verimliliğini sağlamak	**C.3.1**	İş emrinde talep edilen ürün miktarını belirlenen süre, kapasite ve hedefe göre üretir.	
		C.3.2	Normal üretim standardında olmayan, geri dönüşümü yapılabilecek ürünü düzeltme reçetesine göre tekrar kullanılmak üzere işleme alır.	
C.4	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı sağlamak	**C.4.1**	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir.	
		C.4.2	Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir.	
		C.4.3	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, ilgili birimler ile işbirliği içerisinde üretim yaparak önerileri ilgili birime iletir.	

Görev	**D. Üretim öncesi hazırlık yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
D.1	Makine ve ekipmanı üretime hazır hale getirmek	**D.1.1**	Üretim hattındaki araç, gereç ve ekipmanın çalışırlık kontrollerini yapar.	1. Üretim hattında yer alan araç, gereç ve ekipmanlar 2. Üretim hattında yer alan araç, gereç ve ekipmanın çalışırlık kontrolü 3. Üretim hattının kontrol parametreleri 4. Üretim hattında yer alan kontrol parametrelerinin kontrolü 5. Kontrol parametrelerinin uygun referans aralıkları 6. Üretim alanı ve hattının temizlik kontrolü 7. Üretim alanı ve hattının sanitasyonu 8. Üretim alanı ve hattının talimatlara uygun temizlenmesi 9. Üretim alanı ve hattının temizlik kaydı 10. Mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün önemi 11. Üretim ortamının aydınlatılmasının ve havalandırılmasının önemi 12. Aydınlatma ve havalandırma sistemlerinin kontrolü 13. Üretim planı doğrultusunda reçeteye uygun bileşenlerin belirlenmesi 14. Bileşenlerin çeşit ve miktar kontrolü 15. Eksik bileşenlerin tedarik yöntemleri
		D.1.2	Üretim hattının kontrol parametrelerinin (hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri) uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.	
		D.1.3	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı, üretimi yapılacak ürünün reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.	
D.2	Ekipman ve hatların sanitasyonunu sağlamak	**D.2.1**	Üretim alanının ve üretim hattında kullanılan makine ve ekipmanın temizlik kontrollerini yapar.	
		D.2.2	Uygunsuzluk halinde, temizliklerini talimatlara uygun şekilde yaparak temizlik ile ilgili formlara kaydeder.	
		D.2.3	Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi için mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün yapılması için bildirimde bulunur.	
		D.2.4	Üretim ortamının aydınlatmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	
		D.2.5	Üretim ortamının havalandırmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	
D.3	Üretimde kullanılacak bileşenleri temin etmek	**D.3.1**	Güncel üretim planı doğrultusunda üretimi yapılacak ürünün reçetesine göre bileşenlerinin yeterli çeşit ve miktarda olup olmadığını kontrol eder.	
		D.3.2	Eksik bileşenlerin tedarik edilmesini sağlar.	

Görev	**E. Et hamuru hazırlamak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
E.1	Karışım hazırlamak	**E.1.1**	Karıştırıcıya et ve yağı reçeteye/talimata uygun miktarda ilave eder.	1. Ürün özelliğine göre karışımda yer alması gereken bileşenler 2. Karışımda yer alması gereken bileşenlerin miktarı 3. Et hamuru hazırlama 4. Et ve yağ miktarının reçeteye göre kontrolü 5. Reçeteye göre eklenmesi gereken ürün bileşenlerinin sırası 6. Ürün bileşenlerinin uygun sürede karıştırılması 7. Ürün özelliğine göre makinenin ayna ve bıçak ayarının yapılması 8. Et işlemede kullanılan yardımcı malzemeler 9. Et işlemede hamur sıcaklığının etkisi 10. Karışımı emülsifiye etme 11. Emülsiyon sırasında süre kontrolü 12. Hamur sıcaklığının kontrolü 13. Hamurun uygunluk kontrolü 14. Hamur hazırlama esnasında dikkat edilecek unsurlar 15. Hamuru doluma teslim etme
		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	Reçetedeki/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 makinenin ayna ve bıçak ayarını yaparak karışımı bir kez daha çeker.	
E.2	Karışımı emülsifiye etmek	**E.2.1**	Jambon ve benzeri ürünlerde eti uygun gözlü aynadan geçirip baharat ilave ederek talimatta belirtilen sürede karıştırır	
		E.2.2	Karışımı kesiciye (kuter) veya emülsiyon cihazına alır.	
		E.2.3	Reçetede belirtilen malzemeleri ilave eder.	
		E.2.4	Emülsiyon sırasında karışımı talimatta belirtilen sürede karıştırır.	
		E.2.5	Emülsiyon sırasında karışımın sıcaklığını kontrol altında tutar.	
		E.2.6	Hazırlanan hamurun görsel olarak uygunluğunu (parlaklık, homojenlik, renk, kıvam ve benzeri) kontrol eder.	
		E.2.7	Hamuru doluma teslim eder.	

Görev	**F. Dolum yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
F.1	Dolum malzemelerini hazırlamak	**F.1.1**	Dolum için ürün talimatında tanımlanan özellik ve miktardaki kılıf, klips ve ipleri ve benzeri üretim alanına getirir.	1. Dolum için gerekli malzemeler 2. Dolum yapma 3. Dolumda kullanılan ambalaj malzemeleri 4. Dolumu yapılan ürünlerde uygunsuzluk olması durumunda yapılması gerekenler 5. Şekil verme 6. Dolum yapma esnasında dikkat edilecek unsurlar 7. Kılıf, klips ve ipleri tedarik etme 8. Kılıfları üretime uygun hale getirme 9. Dolum için gerekli ayarları yapmak 10. Kılıfları klipsleme makinesinin dolum borusuna takma 11. Test dolum makinesinin kontrolünü ve üretime uygunluğunu sağlama 12. Dolum işlemini başlatma 13. Gramaj ve çap kontrolünü sağlama 14. Dolumu gerçekleşen ürünü askılara takarak araca asma/asılmasını sağlama
		F.1.2	Dolum öncesi kılıfları kullanım talimatına uygun olarak ıslatır.	
F.2	Test dolum yapmak	**F.2.1**	Hamuru dolum makinasının haznesine alır.	
		F.2.2	Kılıfları ve klipsleri/ipleri makinanın ilgili bölümlerine takar.	
		F.2.3	Test dolum yaparak yapılan birkaç ürünün gramajının, kalibresinin ve klipsinin sıkılığının üretim talimatına uygunluğuna bakar.	
		F.2.4	Test dolumda tespit ettiği olumsuzlukları gidermek için ekipmanların ayarında gerekli düzenlemeleri yapar.	
F.3	Ürünlerin dolumunu yapmak	**F.3.1**	Test dolum sonucuna göre makinaları aktif hale getirerek dolum işlemini başlatır.	
		F.3.2	Dolumu yapılan ürünlerin gramaj ve çap kontrolünü yapar/yapılmasını sağlar.	
		F.3.3	Dolumu gerçekleşen ürünü askılara takarak araca asar/asılmasını sağlar.	

Görev	**G. Şekil vermek**[2]			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
G.1	Kılıflı ürünlerde kalıplama yapmak	**G.1.1**	Dolumda kullanacağı kalıpları reçeteye göre hazırlar.	1. Kılıflı ürünlerde kalıplama 2. Dolumda kullanılacak malzemelerin hazırlanması 3. Kalıplara yerleştirme 4. Et ürünlerini ısıl işleme gönderme 5. Hamuru kalıplama 6. Ürüne uygun makineyi belirleme 7. Kalıbı makineye yerleştirme 8. Hamuru şekillendirme 9. Ürün talimatlarına göre ilgili birime haber verme
		G.1.2	Dolumu yapılan işlenmiş et ürünlerini çeşitlerine uygun kalıpların içine yerleştirerek kapakları kapatır.	
		G.1.3	Kalıba yerleştirilen et ürünleri ısıl işlem ünitesine gönderilir.	
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.	

[2] *Jambon ve benzeri ürünler için geçerlidir.*

Görev	**H. Dolum yapılan ve şekil verilen ürünü paketlemeye hazır hale getirmek**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
H.1	Sucuğu fermantasyon işlemine tabi tutmak[3]	**H.1.1**	Şartlandırma odasının bağıl nem, sıcaklık ve hava sirkülasyon hızını elde edilecek ürünün özelliğine göre ayarlar.	1. Fermantasyon yapma 2. Ürün özelliğine göre bağıl nem, sıcaklık ve hava sirkülasyon ayarı 3. Sucuğun iklimlendirme odasında bekletilmesi 4. İklimlendirme odasının sıcaklık ve nem ayarı 5. Sucuğun pH ve nem değeri kontrolü 6. Sucuğu paketlemeye iletme 7. Isıl işlem ünitesinin ayarlarını yapma 8. Isıl işlem için doğru programların seçilmesi 9. Isıl işlem yapılması 10. Tütsüleme işleminin yapılması 11. Duşlama sisteminin kullanılması 12. Ürünün soğuk odaya alınması 13. Merkez sıcaklığının paketlemeye uygun hale getirilmesi 14. Kalıplanmış ürünlerin kalıptan çıkararak soğutma odasına alma 15. Merkez sıcaklığı uygun olan ürünlerin paketlemeye iletilmesi
		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.2	Isıl işlem uygulamak[4]	**H.2.1**	Isıl işlem görmüş ürünlerde talimatlarda belirtilen pH ve nem değerine gelen ürünü ısıl işlem ünitesine iletir.	
		H.2.2	Isıl işlem uygulanacak ürün özelliğine talimatlarda belirtilen programı seçerek fırını hazırlar.	
		H.2.3	Askı arabasındaki doldurulmuş ürünleri fırına yerleştirerek talimatlarda belirtilen sıcaklıkta ısıl işlemi gerçekleştirir.	
		H.2.4	Isıl işlem esnasında ürün özelliğine göre tütsüleme işlemi uygular/uygulanmasını sağlar.	
		H.2.5	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	Kalıplanmış ürünleri ön soğutma sonrası kalıptan çıkararak soğuk odaya alır.	
		H.3.3	Merkez sıcaklığı paketlemeye uygun değere gelen ürünü, paketlemeye teslim eder.	

[3] *Fermente sucuk için geçerlidir.*
[4] *Sucuk, salam ve sosis için geçerlidir.*

Görev	**I. Pastırma yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
I.1	Eti tuzlamak	**I.1.1**	Uygun etin belirli yerlerine bıçakla tuz tünelleri açarak şaklama yapar.	1. Şaklama yapma 2. Şaklama yapmada uygun teknik 3. Şaklama sonrası tuzlama alanına etin götürülmesi 4. Tuzlama işlemi 5. Tuzlama yapma 6. Tuzlama işlemi içerisinde etlerin istiflenmesi 7. Tuzlamada etin uygun sürede bekletilmesi 8. Etleri soğuk su ile yıkama 9. Doğal kurutma veya iklimlendirme 10. Doğal kurutma ve iklimlendirme odasının hazırlanması 11. Yıkanan etlerin kurutma 12. Kurutulan etin yöntemine uygun şekilde pres makinesine yerleştirilmesi 13. Baskı işleminin amacı 14. Pres makinesinin kullanımı 15. Presleme işleminin yapılması 16. Kurutma esnasında nem kontrolü 17. Kurutma işleminin tamamlanması 18. Çemen hamurunu reçeteye uygun hazırlama 19. Eti çemenleme 20. Çemenli eti uygun süre ve sıcaklıkta bekletme 21. Fazla çemeni sıyırma 22. Pastırmayı şekillendirme 23. Kurutma işlemini tamamlama 24. Kurutma işleminde nem kontrolü 25. Paketlemeye iletme
		I.1.2	Şaklanmış etleri ipleyerek 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 ve daha sonra etleri ters çevirip bekleterek tuzunu almasını sağlar.	
		I.1.5	Etleri soğuk su ile yıkarak tuzlarından arındırıp arabalara asar.	
I.2	Eti kurutmak	**I.2.1**	Doğal kurutma veya iklimlendirme odasını/dolabını kurutma işlemi için hazırlar.	
		I.2.2	Yıkanan etlerin kurumasını sağlar.	
		I.2.3	Kurutulan etleri baskı makinasına çapraz biçimde yerleştirir.	
		I.2.4	Şekil vermek ve nemini atmak için baskı işlemi uygular.	
		I.2.5	Baskı işlemi tamamlanan pastırmaları tekrar kurutma işlemine alarak istenilen nem değerine ulaşana kadar kurutmaya devam eder.	
I.3	Pastırma yapmak	**I.3.1**	Çemen hamurunu reçetedeki/talimattaki değerlere uygun olacak şekilde karıştırıcıda hazırlar.	
		I.3.2	İstenilen neme ulaşan 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	Çemenlenmiş etleri kurutmaya alır.	
		I.3.6	Nem oranı %45 ve altına düşünce paketlemeye hazır hale getirir	

Görev	**J. Kavurma yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
J.1	Kavurmalık et ve yağı hazırlamak	**J.1.1**	Eti ürüne uygun ebatta kuşbaşı olarak doğrar.	1. Eti ürüne uygun ebatta kesme/doğrama 2. Kıyma makinesi ayarlarını yapma 3. Yağı kıyma makinesinden geçirme 4. Pişirme için gerekli malzemeler 5. Pişirme için gerekli malzemeleri hazırlama 6. Reçeteye uygun sürede pişirme/ısıl işlem uygulama 7. Pişirme sonrası yağı süzme 8. Kılıfı doluma uygun hale getirme 9. Ürünü uygun kılıflara doldurma 10. Paketlemeye uygun şekilde soğutma
		J.1.2	Kıyma makinesinin ayna ve bıçak ayarlarını yaparak yağı kıyma makinesinden çeker.	
J.2	Karışımı pişirmek	**J.2.1**	Eti ve yağı pişirme kazanına alarak tuz ilave eder.	
		J.2.2	Reçeteye uygun sürede karışıma ısıl işlem uygular.	
		J.2.3	Isıl işlem sonrası kavurma soğumadan kazanının vanasını açarak yağını süzer.	
J.3	Dolum yapmak	**J.3.1**	Dolum yapılacak kılıfı ıslatarak doluma uygun hale getirir.	
		J.3.2	Et ve yağ karışımını ürün özelliğine göre reçetesine uygun olarak kılıflara doldurur.	
		J.3.3	Kılıflanmış kavurmaları soğutma odasına alarak merkezi sıcaklığı paketlenmeye uygun olacak şekilde soğutur.	

Görev	**K. Baton döner yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
K.1	Dönerlik et ve/veya kıyma hazırlamak	**K.1.1**	Eti, dönere uygun şekilde keser.	1. Eti uygun olarak makine veya elle doğrama 2. Kıyma makinesinin ayarlarını yapma 3. Marinasyon sıvısı hazırlama 4. Marine etme 5. Marine edilmiş eti dinlendirme 6. Marine edilen ürünü çubuğa dizme 7. Baton dönere şekil verme 8. Baton döner halindeki eti şeffaf malzeme ile sarma 9. Döneri şok odasına alma 10. Baton döneri dondurucuya alma
		K.1.2	Ürüne göre kıyma makinesinin ayna ve bıçak ayarlarını yaparak eti kıyma makinesinden çeker.[5]	
K.2	Marine etmek	**K.2.1**	Reçeteye uygun olarak marinasyon sıvısı hazırlar.	
		K.2.2	Yaprak şeklindeki eti marinasyon sıvısı ile birlikte 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 veya 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.	

[5] *Döner tipine uygun olarak bu başarım ölçütü geçerlidir. (Kıyma veya Karışık Döner)*

Görev	**L. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
L.1	Mesleki gelişim konusunda çalışmalar yapmak	**L.1.1**	Mesleki gelişim ihtiyaçlarını rehberlik eşliğinde belirler.	1. Mesleki gelişim ihtiyacını belirleme ve giderme 2. Mesleki yasal düzenlemeler 3. Mesleki eğitim veren kurum ve kuruluşlar 4. İşbaşı eğitim yöntemleri 5. Mesleki terminoloji 6. Meslekle ilgili teknolojileri ve gelişmeleri takip etme 7. Mesleki ekipman, araç-gereçler ve sarf malzemeleri (özellikleri ve kullanımları) 8. Gözlem yapma ve değerlendirme 9. Mesleki bilgi ve deneyimleri aktarma 10. Meslektaşların mesleki gelişimlerine katkı sağlama
		L.1.2	Mesleki gelişim ihtiyaçlarını karşılayacak eğitimlere ve faaliyetlere katılım sağlar.	
		L.1.3	Meslek ve sektördeki yeni alet, araç, gereç, yeni yöntem, yeni sistem gibi teknolojik gelişmeleri çeşitli kaynaklardan takip eder.	
		L.1.4	Mesleği ile ilgili gelişmeleri, yürüttüğü işlemlerde uygular.	
		L.1.5	Ürün ve iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde çalıştığı kişilere aktarır.	

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Çeşitli kaplar
2. Çeşitli ölçü aletleri (hassas terazi, nem ölçme cihazı, termometre, pH metre, manometre, vakum ölçme cihazları ve benzeri)
3. İletişim araçları (telefon, telsiz)
4. Kişisel koruyucu donanımlar (başlık, eldiven, toz maskesi, kulak tıkacı, iş elbisesi, iş ayakkabısı, iş gözlüğü ve benzeri)
5. Makine ve ekipmanlar (pompa ve çeşitleri, vakum makinesi, karıştırıcılar, serpartin, basınçlı su ve hava tabancası, bilgisayar ve benzeri)
6. Temel el aletleri (anahtar ve tornavida çeşitleri ve benzeri)

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarda soğukkanlı ve sakin olmak
2. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
3. Çalışma ortamının temizlik ve hijyenine özen göstermek
4. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
7. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
8. Doğal kaynakların kullanımında/tüketiminde tasarruflu hareket etmek
9. Ekip içinde uyumlu çalışmak
10. Geribildirimlere ve eleştirilere açık olmak
11. İnsan ilişkilerine özen göstermek
12. İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uygun davranmak
13. İş ortamını tehlikeye düşürecek davranışlardan kaçınmak
14. İş süreçlerinde kalite gerekliliklerini uygulamak
15. İş süreçlerinde kalite prosedürlerinin oluşturulmasına katkıda bulunmak
16. İş süreçlerinde konsantre olabilmek
17. İş ve işlemlerde detaylara dikkat etmek
18. İş yerine ait araç, gereç ve ekipmanın verimli kullanımına özen göstermek
19. Kariyer hedeflerine yönelik eğitimlere ve faaliyetlere katılmak
20. Kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışmak
21. Kimyasal maddelerle çalışma kurallarına uygun davranmak
22. Kişisel bakım ve hijyenine özen göstermek
23. Meslek alanıyla ile ilgili yenilik ve gelişmeleri takip ederek mesleki uygulamalara yansıtmak
24. Meslek etiğine uygun davranmak
25. Mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
26. Öğrenmeye istekli olmak ve öğrendiklerini başkalarına aktarmak
27. Sorumluluğu dâhilinde olan süreçlerin iyileştirilmesine katkı sağlamak

Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar

1. Meslek Standardı Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Dr. H. İrfan DEMİRYOL	1977, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi 1981, Süt Tek ABD, Doktora	2017-Devam ediyor- Öz Gıda İş MESYEB- Karar Verici 2019-2023, Omya AŞ,Gıda işleme ve katkılarının Uluslararası Ticareti 2012-2018 Meta Gıda, Gen. Md 2010-2012 Ülker Bisküvi, Gen. Md 2006-2010 Ülker Çikolata, Gen. Md 2000-2005 Tamek Konserve AŞ, Genel Md 1999-2000 Fine Foods Gıda, Fab. Md 1992-1999 Öncü gıda, Ege Konserve Genel Md 1987-1992 Ege Konserve, Fab. Md 1986-1987 Pınar Süt, Ar GE 1982-1985 Tukaş Süt, Kalite Kontrol Md
2.	Sinan Özenç DALGIÇ	2019 Kastamonu Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Y. Lisans, 2017, Gazi Üniversitesi Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Lisans	2018- Devam Ediyor- Öz Gıda-İş MESYEB İktisadi İşletme Müdürü
3.	Ekin MUTLU	2018, Bilkent Üniversitesi, İşletme Lisans	2020 – Devam Ediyor – Öz Gıda-İş MESYEB Kalite Yönetim Temsilcisi

**Yalnızca meslekle ilgili olan eğitim/deneyim bilgilerine yer verilecektir.*

2. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

1. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
2. Adıyaman Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
3. Adıyaman Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
4. Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
5. Adnan Menderes Üniversitesi, Çine Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
6. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
7. Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
8. Amasya Üniversitesi, Suluova Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
9. Ana Gıda
10. Anı Bisküvi Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş

11. Ankara Sanayi Odası (ASO)
12. Ankara Ticaret Odası (ATO)
13. Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
14. Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
15. Aytaç Dış Ticaret ve Sanayi A.Ş
16. Bifa Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş
17. Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği
18. Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
19. Cici Çikolata Sanayi ve Ticaret A.Ş
20. Cumhuriyet Üniversitesi Gürün Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
21. Cumhuriyet Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
22. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
23. Çankırı Karatekin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
24. Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
25. Devlet Personel Başkanlığı
26. Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
27. Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO)
28. Ege İhracatçı Birlikleri
29. Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
30. Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
31. Eti Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş
32. Gıda Güvenliği Derneği
33. Gıda Mühendisleri Odası
34. Gıda Perakendecileri Derneği
35. Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
36. Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
37. Hazal Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş
38. İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
39. İstanbul Ticaret Odası (İTO)
40. İzmir Ekonomi Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
41. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
42. Kent Gıda
43. Kırklareli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
44. Kırklareli Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
45. Konya Sanayi Odası
46. Konya Şeker Sanayi ve Ticaret A.Ş
47. Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)
48. Mabel Çikolata
49. Melodi Çikolata
50. Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
51. Misbis Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş
52. Müstakil Sanayi ve İşadamları Derneği (Müsiad)
53. Nestle Çikolata
54. Nevşehir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
55. Oba Yağ
56. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
57. Orkide Sıvı Yağ
58. Ortadoğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

59. Öz Gıda-İş Sendikası Mesleki Yeterlilik ve Belgelendirme Merkezi İktisadi İşletmesi
60. Öz Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (Öz Gıda-İş)
61. Pelit Pastacılık ve Gıda Sanayi A.Ş
62. Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
63. Saray Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş
64. Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
65. Selçuk Üniversitesi, Çumra Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
66. Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
67. Şekerli Mamul Sanayicileri Derneği (Şimad)
68. Şimşek Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş
69. Şölen Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş
70. T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü
71. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
72. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
73. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
74. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
75. T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Verimlilik Genel Müdürlüğü
76. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
77. T.C. Ticaret Bakanlığı Esnaf ve Sanatkârlar Genel Müdürlüğü
78. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri
79. Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
80. Tüketici Yararına Araştırma Derneği (TÜYADER)
81. Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği (TÜSİAD)
82. Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu (TESK)
83. Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
84. Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu
85. Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)
86. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
87. Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
88. Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRK-İŞ)
89. Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
90. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
91. Türkiye Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO)
92. Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB)
93. Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
94. Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
95. Ülker Gıda San. A.Ş.
96. Yonca Gıda Sanayi A.Ş
97. Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş
98. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
99. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar Borsalar Birliği)
Dr. Balkır ÖZÜNLÜ,	Başkan vekili (Milli Eğitim Bakanlığı)
Betül Canan ÖZKAHRAMAN,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Burak YANIKOĞLU,	Üye (Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)

Eray ELÇİM,	Üye (Tarım ve Orman Bakanlığı)
Damla Ebru AKTAŞ,	Üye (Ticaret Bakanlığı)
Dr. Aybuke Ceyhun Sezgin,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Bahar BİLEN,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu)
Sinan Özenç DALGIÇ,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Tarık KORKMAZ,	Üye (Şeker- İş)
İrfan DEMİRYOL,	Üye (TÜGİS)
Sezer ATSAN,	Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Ayşe Gülçin AKBIYIK,	Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Aylin RAMANLI,	Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

4. MYK Yönetim Kurulu

Prof. Dr. Mustafa Necmi İLHAN,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Fethullah GÜNER,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Bendevi PALANDÖKEN,	Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Eda AKBULUT,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)