

**ULUSAL MESLEK STANDARDI**

**ET REYONU ELEMANI**

**SEVİYE 3**

**REFERANS KODU** / …

**RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/ …**

|  |  |
| --- | --- |
| **Meslek:** | **ET REYONU ELEMANI** |
| **Seviye:** | **3[[1]](#footnote-1)** |
| **Referans Kodu:** | **…………………………………….** |
| **Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):** | **Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası**  **(TÜGİS)** |
| **Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:** | **MYK Gıda Sektör Komitesi** |
| **MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:** | **………… Tarih ve ………. Sayılı Karar** |
| **Resmi Gazete Tarih/Sayı:** | **…………………………………….** |
| **Revizyon No:** | **00** |

**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,

**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,

**ANTRİKOT:** Sığırın pirzolalık yerinden çıkartılan, kemiğinden sıyrılmış et dilimini,

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

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

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

[**DEZENFEKSİYON:** Korunmaya çalışan ürüne bulaşabilecek patojen mikro organizmaların yok edilmesi işlemini,](http://tr.wikipedia.org/wiki/Patojen)

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

**GERDAN:** Karkasın boyununu,

**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,

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

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

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

**İSG:** İş sağlığı ve güvenliğini,

**KİŞİSEL HİJYEN:** Kişinin kendisine ve dolaylı olarak çevresinin sağlığına zarar verebilecek etmenlerden kendisini uzaklaştırabilecek önlemleri almasını,

**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,

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

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

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

**PAKETLİ HAZIR ÜRÜN:** Ambalajlı olarak hazırlanmış kırmızı et, beyaz et ve sakatat ürününü,

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

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

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

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

**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,

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

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

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

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

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

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

**ÜRÜN:** Müşteri talebi ile anında hazırlanan veya ambalajlı olarak sunulan et ürününü,

**YUMURTA:** Karkasın but kısmının ön yüzündeki eti,

ifade eder.

**İÇİNDEKİLER**

[**1.** **GİRİŞ** 6](#_Toc397613499)

[**2.** **MESLEK TANITIMI** 7](#_Toc397613500)

[**2.1.** **Meslek Tanımı** 7](#_Toc397613501)

[**2.2.** **Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri** 7](#_Toc397613502)

[**2.3.** **Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler** 7](#_Toc397613503)

[**2.4.** **Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat** 7](#_Toc397613504)

[**2.5.** **Çalışma Ortamı ve Koşulları** 8](#_Toc397613505)

[**2.6.** **Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler** 8](#_Toc397613506)

[**3.** **MESLEK PROFİLİ** 9](#_Toc397613507)

[**3.1.** **Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri** 9](#_Toc397613508)

[**3.2.** **Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman** 17](#_Toc397613509)

[**3.3.** **Bilgi ve Beceriler** 18](#_Toc397613510)

[**3.4.** **Tutum ve Davranışlar** 19](#_Toc397613511)

[**4.** **ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME** 20](#_Toc397613512)

1. **GİRİŞ**

Et Reyonu Elemanı (Seviye 3) ulusal meslek standardı 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan 5/10/2007 tarihli ve 26664 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 26713 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) tarafından hazırlanmıştır.

Et Reyonu Elemanı (Seviye 3) ulusal meslek standardı, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

1. **MESLEK TANITIMI**
   1. **Meslek Tanımı**

Et Reyonu Elemanı (Seviye 3), iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenilirliği sistemleri çerçevesinde, ürünleri (işlenmiş et, et ürünleri ile ambalajlı et, et ürünleri ve sakatatı) satışa sunulacak hale getirmek, ürün (işlenmiş et, et ürünleri ile ambalajlı et, et ürünleri ve sakatatı) satışı yapmak, makine ve ekipmanların periyodik bakımlarını yapmak ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak için gereken bilgi ve becerilerden tümüne yada bir kısmına sahip nitelikli kişidir.

* 1. **Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri**

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

* 1. **Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler**

2872 sayılı Çevre Kanunu

4857 sayılı İş Kanunu

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

Ayrıca, iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük, yönetmelik ve diğer mevzuata uyulması ve konu ile ilgili risk değerlendirmesi yapılması esastır.

* 1. **Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat**

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

4077 Sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun

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

* 1. **Çalışma Ortamı ve Koşulları**

Et Reyonu Elemanı (Seviye 3) et ve et ürünleri satışı yapan işletmelerde hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı kapalı ortamlarda, genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren iş kazası ve meslek hastalığı (varis, bel fıtığı, vb.) riskleri bulunmaktadır. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

* 1. **Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler**

Et Reyonu Elemanı (Seviye 3) mesleğini icra eden kişinin yasal ve zorunlu hijyen eğitimini almış olması gerekmektedir.

1. **MESLEK PROFİLİ**
   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 araçlarını, 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** | İş sürecindeki temizlik malzemelerini güvenlik prosedürlerine uygun olarak kullanır. |
| **A.2** | Acil durum talimatlarını uygulamak | **A.2.1** | Acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirlere uyar. |
| **A.2.2** | İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumları ilgili kişilere iletir. |
| **A.3** | 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** | İş planlaması yapmak | **B.1.1** | Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır. |
| **B.1.2** | İş emrine göre yapılacak işler için iş önceliklerini belirler. |
| **B.2** | Vardiya değişimi yapmak | **B.2.1** | 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/sözlü bilgi alır. |
| **B.2.2** | 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/sözlü bilgilendirme yapar. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **C** | Kalite ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek | **C.1** | Üretimde hijyen sağlamak | **C.1.1** | İş süreçlerinde; kişisel hijyen önlemlerini (kişisel bakım, el yıkama, özel iş giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama vb.) alır. |
| **C.1.2** | Personel hijyeni talimatlarını uygular. |
| **C.1.3** | Sağlık sorunlarını iş yeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular. |
| **C.1.4** | Kullanılan araç, gereç ve ekipmanların talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar. |
| **C.1.5** | Çalışma sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyon talimatlarını uygular ve/veya 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** | İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı vermek | **C.2.1** | Et ürünleri satışı işlerini gıda güvenliği kurallarına uygun şekilde gerçekleştirir. |
| **C.2.2** | Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir. |
| **C.2.3** | Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **D** | Ürünleri satışa sunulacak hale getirmek  (Devamı var) | **D.1** | İşlenmiş etleri satışa sunulacak hale getirmek | **D.1.1** | İşlenmiş ürünleri reyon tepsilerine yada tabaklara düzenli ve etin yapısını bozmayacak şekilde dizer. |
| **D.1.2** | Tepsi/tabakların üzerini streç film ile örterek reyondaki bölümlerine yerleştirir. |
| **D.1.3** | Ürünlerin orijinal, izlenebilirlik ve fiyat bilgilerini içeren etiketleri müşteri tarafından görülebilecek bir yerinde sergiler. |
| **D.1.4** | İşlenmiş ve satışa hazır hale gelmiş ürünleri reyon planına göre reyona yerleştirir. |
| **D.2** | Paketli/ hazır ürünleri reyona yerleştirmek | **D.2.1** | Ürün paketlerini tartarak üzerlerine ağırlık, fiyat, tavsiye edilen tüketim tarihi vb. bilgilerini içeren satış etiketlerini yapıştırır. |
| **D.2.2** | Satışa hazır hale gelmiş ürünleri reyon planına göre reyona yerleştirir. |
| **D.3** | Reyon kontrolü yapmak | **D.3.1** | Reyonda eksilen ürünlerin takviyesini yapar. |
| **D.3.2** | Ambalajı bozulmuş ürünlerin ambalajlarını yeniler. |
| **D.3.3** | Tavsiye edilen tüketim tarihi yaklaşmış ürünleri tespit ederek reyondan kaldırır. |
| **D.3.4** | Reyonda sulanan ürün tepsilerini değiştirir. |
| **D.3.5** | Reyon temizliğini gıda güvenilirlik kurallarına uygun olarak yapar. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **E** | Ürün satışı yapmak  (Devamı var) | **E.1** | Müşteriden sipariş almak | **E.1.1** | Müşterinin talebini/siparişini alır. |
| **E.1.2** | Müşterinin siparişine uygun ürünleri alternatifleri ile birlikte müşteriye sunar. |
| **E.1.3** | Reyondaki ürünler hakkında bilgi isteyen müşterilere ürünlerin özellikleri ve kullanım alanlarına yönelik bilgi verir. |
| **E.1.4** | Müşterinin talep edip reyonda bulamadığı ya da reyonda kalmayan ürünün yerine geçecek ürün seçeneklerini sunar. |
| **E.1.5** | Müşterinin siparişi hazırlık (uzun işlem) gerektiriyorsa teslim edebileceği zamanı bildirir. |
| **E.2** | Siparişi hazırlamak | **E.2.1** | Siparişi; reyonun durumu ve müşterinin talebine göre hazırlanmış paketlerden veya eti/sakatatı işleyerek hazırlar. |
| **E.2.2** | Büyükbaşın gerdan, kol-kürek etinden orta yağlı ve yağsız olarak istenilen talebe göre kuşbaşı et ve müşteri talebi ile anında kıyma hazırlar. |
| **E.2.3** | Büyükbaşın kontrfile, bonfile, antrikot, tranç, yumurta, sokum kısmından istenilen talebe göre yağsız kuşbaşı, biftek ve ızgaralık et hazırlar. |
| **E.2.4** | Büyükbaşın incik, nuar, kontranuar kısımlarından haşlamalık ve söğüşlük et hazırlar. |
| **E.2.5** | Küçükbaşın but, kol, döş, gerdan bölümünden istenilen talebe göre kuşbaşı et hazırlar. |
| **E.2.6** | Müşteri talebine göre kemiksiz etlerden (nuar kısmından) rosto hazırlar. |
| **E.2.7** | Küçükbaşın; kemikli gerdan, incik, kol- kürek kısımlarından kemikli haşlamalık, güveçlik ve sebze yemekleri için et hazırlar. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **E** | Ürün satışı yapmak | **E.3** | Siparişi müşteriye teslim etmek | **E.3.1** | Sipariş verilen ürünü tartıya tabak ya da ambalaj kâğıdı üzerinde olacak şekilde koyar. |
| **E.3.2** | Hazırlanan siparişi müşterinin talebine göre tek veya parçalar halinde akıntı ve sızıntı olmayacak şekilde uygun ambalaj malzemelerini kullanarak paketler. |
| **E.3.3** | Ürünün fiyat etiketini hazırlayarak ambalaj üzerine yapıştırır. |
| **E.3.4** | Paketlenen siparişi fiş/barkotlu olarak müşteriye teslim eder. |
| **E.4** | Müşteri bildirimlerini almak | **E.4.1** | Satışı yapılan ürünle ilgili gelen bildirimleri kaynağına göre (üründen, hizmetten, ortamdan, vb.) değerlendirir. |
| **E.4.2** | Giderebileceği bildirimleri, ilgili talimatlarına göre giderir. |
| **E.4.3** | Gideremeyeceği bildirimleri ilgililere/yetkililere iletir. |
| **E.5** | Gün sonu işlemlerini yapmak | **E.5.1** | Reyondaki kalan ürünleri bulunduğu kap içerisinde ön ambalajlarından çıkararak ana depoya mevzuattaki koşullara uygun şekilde kaldırır. |
| **E.5.2** | Ürünleri kaldırdıktan sonra gıda güvenlik kurallarına uygun olarak reyon temizliğini yapar. |
| **E.5.3** | Kullanılan alet ve malzemelerin temizliğini gıda güvenlik kurallarına uygun olarak yapar. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **F** | Makine ve ekipmanların periyodik bakımlarını yapmak | **F.1** | Makine ve ekipmanların rutin kontrollerini yapmak | **F.1.1** | Makine ve ekipmanların iç ve dış yüzeylerini talimatlarına uygun olarak uygun madde ve araçlarla temizler. |
| **F.1.2** | Makine ve ekipmanların sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku gibi sorun durumlarını takip eder. |
| **F.1.3** | Makine ve ekipmanların görsel olarak yıpranmasını ve temizliğini kontrol eder. |
| **F.2** | Makine ve ekipmanların arızalarının giderilmesini sağlamak | **F.2.1** | Makine ve ekipmanlarda meydana gelen arızaların kaynağını, inceleyerek veya makinenin uyarı sisteminden tespit eder. |
| **F.2.2** | Belirlediği sorunlardan yetkisi dâhilindekileri düzeltir, diğerlerini yetkililere bildirir. |
| **F.2.3** | İşin gereklerine göre makinelerin parçalarını talimatlarına uygun şekilde değiştirir/değiştirilmesini sağlar. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **G** | Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak | **G.1** | Kişisel mesleki gelişimini sağlamak | **G.1.1** | Eğitim ihtiyaçlarına göre ilgili birim veya kuruluşlar tarafından düzenlenen eğitim programlarını izleyerek katılım sağlar. |
| **G.1.2** | Meslek ve sektördeki gelişmeleri ilgili kaynaklardan izleyerek çalışmalarına yansıtır. |

* 1. **Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman**

1. Afiş ve etiket kasetleri
2. Baharat dolabı
3. Bıçak
4. Bıçaklık
5. Bileği taşı
6. Çengel
7. Dondurucu
8. Et hazırlama tezgâhı
9. Et kancası
10. Et kasası
11. Et parçalama tezgâhı (poliüretan)
12. Etiketlendirme malzemeleri
13. İade dolapları
14. Kantar-baskül
15. Kemik sandığı
16. Kemik testeresi
17. Kıyma makinesi ve ekipmanları (soğutucu aparatı, bıçağı-aynası, rondela vb)
18. Kıyma tokmağı
19. KKD (Çelik eldiven, çelik yelek, iş kıyafetleri, tek kullanımlık eldiven vb.)
20. Köfte kalıpları
21. Masat
22. Pirzola demiri
23. Polietilen tahta
24. Rosto aparatı
25. Rosto filesi
26. Rulot
27. Satır
28. Soğutucu
29. Sterilizatör
30. Streç film ve makinesi
31. Şeffaf kâğıt
32. Şiş
33. Temizlik malzemeleri
34. Tepsi
35. Terazi
36. Termometre
37. Vakum makinesi
38. Yangın söndürme ekipmanları
    1. **Bilgi ve Beceriler**
39. Acil durum bilgisi
40. Araç gereç ve ekipman bilgisi
41. Atıkların kaynakta doğru ayrılması, geri dönüşüm faaliyetleri bilgisi
42. Çevre mevzuatı ve çevre koruma bilgisi
43. Ekip içinde çalışma yeteneği
44. El göz koordinasyon becerisi
45. Kırmızı et ve beyaz et ürünleri bilgisi
46. Et yemekleri hazırlama bilgisi
47. Etkili iletişim ve ikna becerisi
48. Farklı koku ve tatları ayırt etme yeteneği
49. Gözlem yapma becerisi
50. Et işleme standartları bilgisi
51. Hayvan menşei bilgisi
52. Hijyen ve sanitasyon bilgisi
53. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
54. Karkas işleme yöntem ve teknikleri bilgisi
55. Kırmızı et ve et ürünleri bilgisi
56. Kişisel koruyucu donanım kullanım ve bakım bilgisi
57. Mal kabul ve depolama süreçleri bilgisi
58. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
59. Mesleki kapsamda temel gıda bilgisi
60. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
61. Mesleki terimler bilgisi
62. Meslek hastalıkları bilgisi
63. Problem çözme becerisi
64. Sakatat çeşitleri, işleme yöntem ve teknikleri bilgisi
65. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
66. Süreç izleme becerisi
67. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
68. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi
69. Temel zoonoz hastalıkları bilgisi
70. Zamanı verimli kullanma becerisi
    1. **Tutum ve Davranışlar**
71. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
72. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
73. Astlarını yetiştirmede destekleyici olmak
74. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
75. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
76. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
77. Gıda güvenilirliği kurallarına uygun çalışmak
78. Hijyen kurallarına uygun davranmak
79. İSG kurallarına önem vermek
80. Kaynak kullanımında verimli olmak
81. Kişisel bakımına ve sağlığına özen göstermek
82. Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak
83. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
84. Mesleki olarak kendini geliştirmeye önem vermek
85. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
86. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
87. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
88. **ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME**

Et Reyonu Elemanı (Seviye 3) 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 30/12/2008 tarihli ve 27096 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik, Sınav 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

Ersin Artantaş, Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu (TESK) Eğitim Birimi Müdürü

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.

1. **Teknik Çalışma Grubu Üyeleri**

Musa Arık, Türkiye Kasaplar Federasyonu, Veteriner Hekim

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.

Aydın Tüfekçi, İstanbul Kasaplar Odası Yönetim Kurulu Üyesi,

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

Fikret Yurdakul, Kesim Kasabı, Banvit Kırmızı

1. **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 Mamulleri 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](http://hbogm.meb.gov.tr)

MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

MEB [Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü](http://egitek.meb.gov.tr)

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](http://www.google.com.tr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=10&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjMje7r3IvMAhUoJ5oKHUQSAboQFghIMAk&url=http%3A%2F%2Fwww.setbir.org.tr%2F&usg=AFQjCNE91Dej1YcdgkXHl8qPftKrAlydgQ&sig2=X4rnptIXVkG_pDW86zg1oQ&bvm=bv.119408272,d.bGs)

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

1. **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)

Bercan ÖĞÜT, Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu)

İlker Salih ÖZDİN, Üye (Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu)

Tuğba BALCI AYDIN, Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)

Dr. Ahmet Enis ZÖNGÜR, Üye (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)

Fatma GÜNDÜZ Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)

Tuğba TOPUZ, Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

Fatma GÖKMEN, Sektör Komitesi Temsilcisi (Engelli ve Yaşlı Hizmetleri

Genel Müdürlüğü)

1. **MYK Yönetim Kurulu Üyeleri**

Adem CEYLAN, Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)

Doç.Dr. Mustafa Hilmi Başkan Vekili (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)

ÇOLAKOĞLU,

Prof. Dr. Mahmut ÖZER, Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)

Bendevi PALANDÖKEN, Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu Temsilcisi)

Dr. Osman YILDIZ, Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)

Celal KOLOĞLU, Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)

1. Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye üç (3) olarak belirlenmiştir. [↑](#footnote-ref-1)