

**ULUSAL MESLEK STANDARDI**

**ET ÜRÜNLERİ İŞLEME ELEMANI**

**SEVİYE 4**

**REFERANS KODU** / …

**RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/ …**

|  |  |
| --- | --- |
| **Meslek:** | **ET ÜRÜNLERİ İŞLEME ELEMANI**  |
| **Seviye:** | **4[[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 ürünler.

**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,

**ÇEMENLEME:** Pastırma üretiminde; buy otu tohumu unu, toz kırmızıbiber ve sarımsak karışımının tuz ve su ile karıştırılıp koyu hamur haline getirildikten sonra ürünün dış yüzeyinin kaplanması işlemini,

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

**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,

**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,

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

**FERMENTASYON:** 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 fermentasyon 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,

**HAMMADDE:** Üretim sürecinde kullanılan işlenmemiş maddeleri,

**HAMUR: E**tlerinin kıyma makinesinde ve/veya cuterde 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:** Pişirme, pastörizasyon, sterilizasyon gibi işlemleri,

**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 vb 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:** Sucuk, salam, sosis, jambon gibi ürünleri muhafaza etmek için içine donduğu, doğal veya yapay malzemeden elde edilen muhafaza,

**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,

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

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

**METAL DEDEKTÖR:** Ürün içindeki metal parçalarını algılayan cihazı,

**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,

**PASTÖRİZASYON:** Üründeki hastalık değişiklikleri (patojen) mikroorganizmaların vejetatif formlarının tamamının, diğer mikroorganizmaların büyük bir kısmının sayısını indirmek amacıyla yapılan ürünün raf ömrünü uzatan ısıl işlemleri,

**PH:** Birçözeltideki hidrojen iyon IH+I yoğunluğunu matematiksel olarak –log IH+I türünden ifadesini,

**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,

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

**SICAK BASKI: P**astırma 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,

**ŞAK YAPMA:** Gövde üzerinde deri veya diğer dokulara yapılan çizik işlemini,

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

**TALİMAT:** Bir hizmet veya görevin yerine getirilmesi sırasında uyulması gereken kuralları,

**TEHLİKE:** İşyerinde var olan ya da dışarıdan 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,

**ÜRÜN:** Hammaddenin işlenmiş halini,

ifade eder.

**İÇİNDEKİLER**

[**1.** **GİRİŞ** 7](#_Toc397613499)

[**2.** **MESLEK TANITIMI** 8](#_Toc397613500)

[**2.1.** **Meslek Tanımı** 8](#_Toc397613501)

[**2.2.** **Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri** 8](#_Toc397613502)

[**2.3.** **Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler** 8](#_Toc397613503)

[**2.4.** **Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat** 8](#_Toc397613504)

[**2.5.** **Çalışma Ortamı ve Koşulları** 9](#_Toc397613505)

[**2.6.** **Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler** 9](#_Toc397613506)

[**3.** **MESLEK PROFİLİ** 10](#_Toc397613507)

[**3.1.** **Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri** 10](#_Toc397613508)

[**3.2.** **Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman** 25](#_Toc397613509)

[**3.3.** **Bilgi ve Beceriler** 25](#_Toc397613510)

[**3.4.** **Tutum ve Davranışlar** 26](#_Toc397613511)

[**4.** **ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME** 27](#_Toc397613512)

1. **GİRİŞ**

Et Ürünleri İşleme Elemanı (Seviye 4) 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 Ürünleri İşleme Elemanı (Seviye 4) 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 Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4), iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenilirliği sistemleri çerçevesinde; üretim öncesi hazırlık yapmak, hamur hazırlamak, dolum yapmak, ürünü paketlemeye hazır hale getirmek, pastırma yapmak, kavurma yapmak, ambalajlama ve etiketleme yapmak, makine ve ekipmanların periyodik bakımlarını yapmak ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak için gereken bilgi ve becerilerden tümüne yâda bir kısmına sahip nitelikli kişidir.

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

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

* 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

4077 Sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun

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

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

* 1. **Çalışma Ortamı ve Koşulları**

Et Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) gıda sektöründe, 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 iş kazası ve meslek hastalığı riskleri bulunmaktadır. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

* 1. **Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler**

Et Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) 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** | Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike durumlarını yazılı ve/veya sözlü olarak ilgili birim ile paylaşır. |
| **A.1.6** | 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 işleme 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** | Üretim öncesi hazırlık yapmak | **D.1** | Kullanılacak hammaddeleri belirlemek  | **D.1.1** | İş emrinde belirtilen ürüne uygun reçeteyi/talimatı seçer.  |
| **D.1.2** | Reçetedeki/talimattaki kullanılacak malzeme miktarları ile orantılı olarak kullanacağı hammaddeleri belirler.  |
| **D.2** | Hammadde temin etmek | **D.2.1** | Belirlediği özellik ve miktardaki et ve yağı soğuk depodan talep eder.  |
| **D.2.2** | Belirlediği özellik ve miktardaki baharatları baharat deposundan talep eder.  |
| **D.2.3** | Tedarik edilen hammaddeleri üretim alanına alır.  |
| **D.2.4** | Eti ve yağı kıyma makinası ile reçetedeki/talimattaki ürün özelliğine uygun ebat ve miktarda çeker.  |
| **D.2.5** | Çekilmiş et- yağ ve baharatları karışım operatörüne/ilgililere teslim eder. [[2]](#footnote-2) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 ürüne uygunluğunu yağ tayin cihazı ile kontrol eder.  |
| **E.1.3** | Et veya yağ ilavesi yaparak yağ oranın ürüne uygunluğunu sağlar.  |
| **E.1.4** | Reçetedeki/talimattaki ürün özelliğine göre baharatları sırası ile karıştırıcıya ilave eder.  |
| **E.1.5** | Karıştırıcıya ilave edilen hammaddeleri ürün talimatında belirtilen sürede karıştırır.  |
| **E.1.6** | Sucuk karışımında karıştırıcının ayna ve bıçak ayarını yaparak karışımı bir kez daha çeker. |
| **E.1.7** | Ürün jambon ise eti büyük gözlü aynadan geçirip baharat ilave ederek ürün talimatında belirtilen sürede karıştırır. |
| **E.2** | Karışımı emülsifiye etmek[[3]](#footnote-3) | **E.2.1** | Karışım halindeki ürünün et, yağ ve suyunu bağlamak için kesici (cuter) veya sürekli emülsiyon (emilsüfier) cihazından geçmesini sağlar.  |
| **E.2.2** | Emülsiyon sırasında ürünün sıcaklığının talimatta belirtilen değerler arasında olmasını sağlar.  |
| **E.3** | Hamurun uygunluğunu kontrol etmek | **E.3.1** | Hazırlanan hamurun görsel olarak uygunluğunu kontrol eder. |
| **E.3.2** | Hamuru doluma teslim eder.[[4]](#footnote-4)  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 vb. ayarlamaları yapar.  |
| **F.2.3** | 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.  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Görevler** | **İşlemler** | **Başarım Ölçütleri** |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **F** | Dolum yapmak | **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 gerçekleşen ürünün yardımcı elemanlar tarafından askılara takılarak araca asılmasını sağlar.  |
| **F.5** | Kalıplama yapmak[[5]](#footnote-5) | **F.5.1** | Dolumu yapılan jambonu ürün çeşidine uygun kalıpların içine yerleştirerek kapağını kapatır.  |
| **F.5.2** | Kalıba yerleştirilen jambonu pişirmeye alır.  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Görevler** | **İşlemler** | **Başarım Ölçütleri** |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **G** | Ürünü paketlemeye hazır hale getirmek  | **G.1** | Sucuğu fermente etmek | **G.1.1** | Şartlandırma odasının bağıl nem, sıcaklık ve hava sirkülasyon hızını elde edilecek ürünün özelliğine göre ayarlar.  |
| **G.1.2** | Sucuğu, şartlandırma odasına alarak uygun PH değerinde ve nemde ürün elde edilmesini sağlar. |
| **G.1.3** | Fermente edilen sucuğu paketlemeye iletir.  |
| **G.1.4** | Yarı fermente sucuğu talimatta belirtilen PH değerine ulaşınca pişirmeye alır.  |
| **G.2** | Isıl işlem uygulamak  | **G.2.1** | Isıl işlem uygulanacak ürün özelliğine uygun programı seçerek fırını hazırlar.  |
| **G.2.2** | Askı arabasındaki doldurulmuş ürünleri fırına yerleştirerek pişirme işlemini gerçekleştirir.  |
| **G.2.3** | Pişirme esnasında ürün özelliğine göre tütsüleme işlemi uygular/uygulanmasını sağlar.  |
| **G.2.4** | Pişirme sonrası fırın içindeki duşlama sistemi ile ürüne ön soğutma uygular.  |
| **G.3** | Ürünü soğutmak | **G.3.1** | Ürünü talimatta belirtilen (0-4 0C) sıcaklıktaki soğuk odaya alarak merkez sıcaklığının paketlemeye uygun değere gelmesini sağlar.  |
| **G.3.2** | Jambonu ön soğutma sonrası kalıptan çıkararak soğuk odaya alır.  |
| **G.3.3** | Merkez sıcaklığının paketlemeye uygun değere gelen ürünü paketlemeye teslim eder.  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Görevler** | **İşlemler** | **Başarım Ölçütleri** |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
|  **H** | Pastırma yapmak  | **H.3** | Eti çemenlemek | **H.3.1** | Çemen hamurunu reçetedeki/talimattaki değerlere uygun olacak şekilde karıştırıcıda hazırlar.  |
| **H.3.2** | İstenilen nem oranında kuruyan eti çemene yatırır.  |
| **H.3.3** | Çemene yatırılan eti 24 saat 00C de soğuk odada bekletir. |
| **H.3.4** | Fazla çemeni sıyırarak pastırmaya son şeklini verir.  |
| **H.3.5** | Şartlandırma odasında kurutmaya alır.  |
| **H.3.6** | Nem oranı %45’in altına düşünce paketlemeye hazır hale getirir.  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Görevler** | **İşlemler** | **Başarım Ölçütleri** |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
|  **I** | Kavurma yapmak |  **I.1** | Kavurmalık hammadde hazırlamak | **I.1.1** | Eti ürüne uygun ebatta kuşbaşı olarak makinada ya da elde doğrar. |
| **I.1.2** | Ürüne uygun ayna ve bıçak ayarı yaparak yağı kıyma makinasında çeker. |
| **I.2** | Kavurmayı pişirmek  | **I.2.1** | Kavurma kazanına eti ve yağı alarak tuz ilave edip pişirir. |
| **I.2.2** | Pişirme işlemi sonrası kavurma soğumadan kazanının vanasını açarak yağını süzer.  |
| **I.3** | Dolum yapmak | **I.3.1** | Dolum yapılacak kılıfı ıslatarak doluma uygun hale getirir.  |
| **I.3.2** | Yağ oranı ürün özelliğine uygun olacak şekilde kavurmayı kılıflara doldurulur.  |
| **I.3.3** | Kılıflama sonrası ürünü fırınlarda pastörize eder. |
| **I.3.4** | Pastörizasyon sonrası kavurmaya ön soğutma işlemi uygular.  |
| **I.4** | Kavurmayı soğutmak | **I.4.1** | Şartlandırma odasının bağıl nem, sıcaklık ve hava sirkülasyon hızını elde edilecek ürünün özelliğine göre ayarlar.  |
| **I.4.2** | Ön soğutma sonrası kavurmaları soğutma odasına alarak merkezi sıcaklığı paketlenmeye uygun olacak şekilde soğutur.  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Görevler** | **İşlemler** | **Başarım Ölçütleri** |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
|  **K** | Makine ve ekipmanların periyodik bakımlarını yapmak | **K.1** | Makine ve ekipmanların periyodik bakım programını takip etmek | **K.1.1** | Makine ve ekipmanların genel bakım talimatı inceleme sonuçlarına göre bakım işlemlerini planlar.  |
| **K.1.2** | Planlanan periyoda (günlük, haftalık, aylık, yıllık) göre makinenin bakım çizelgesini düzenler. |
| **K.1.3** | Zamanı gelen periyodik bakım işlerinin gerçekleştirilmesini, sonuçlarını ve kayıtlarını kontrol eder.  |
| **K.2** | Makine ve ekipmanların rutin kontrollerini yapmak  | **K.2.1** | Makine ve ekipmanların iç ve dış yüzeylerini talimatlarına uygun olarak uygun madde ve araçlarla temizler. |
| **K.2.2** | Makine ve ekipmanların sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku gibi sorun durumlarını takip eder. |
| **K.2.3** | Koruyucu bakım planında belirtilen yerlerin, talimatta belirtilen özellikteki yağlarla, günlük, haftalık, aylık, yıllık olarak yağlanmasını kontrol eder.  |
| **K.2.4** | Yağ kutusundaki eksilen yağ seviyelerinin takviye edilip edilmediğini kontrol eder.  |
| **K.2.5** | Makine ve ekipmanların görsel olarak yıpranmasını ve temizliğini kontrol eder.  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Görevler** | **İşlemler** | **Başarım Ölçütleri** |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
|  **K** | Makine ve ekipmanların periyodik bakımlarını yapmak | **K.3** | Makine ve ekipmanların arızalarının giderilmesini sağlamak | **K.3.1** | Makine ve ekipmanlarda meydana gelen arızaların kaynağını, inceleyerek veya makinenin uyarı sisteminden tespit eder.  |
| **K.3.2** | Makine ve ekipmanlardaki arıza türüne göre gerektiğinde, üretimi de durdurarak ilgilileri bilgilendirir.  |
| **K.3.3** | Belirlediği sorunlardan yetkisi dâhilindekileri düzeltir, diğerlerini yetkililere bildirir. |
| **K.3.4** | İşin gereklerine göre makinelerin parçalarını talimatlarına uygun şekilde değiştirir/değiştirilmesini sağlar. |
| **K.3.5** | Yetkisi dâhilindeki makine bakımlarını, bakım ve güvenlik prosedürlerine uygun şekilde yapar. |

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

* 1. **Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman**
1. Ambalajlama Makinesi
2. Dolum Makinası
3. Dolum Malzemeleri (Kılıf, Klips Ve İpler )
4. Karıştırıcı
5. Kavurma Kazanı
6. Kesici (Cuter)
7. Kıyma Makinasında
8. KKD (eldiven, önlük, maske, vb.)
9. Klipsleme Makinası
10. Metal Dedektör
11. Sürekli Emülsiyon (Emilsüfier) Cihazından
12. Yağ Tayin Cihazı
13. Yangın söndürme aleti

**Bilgi ve Beceriler**

1. Acil durum bilgisi
2. Araç gereç ve ekipman bilgisi
3. Atıkların kaynakta doğru ayrılması, geri dönüşüm faaliyetleri bilgisi
4. Çevre mevzuatı ve çevre koruma bilgisi
5. Ekip içinde çalışma yeteneği
6. El göz koordinasyon becerisi
7. Et ve et ürünleri bilgisi
8. Et ürünleri işleme yöntem ve teknikleri bilgisi
9. Et ürünlerinde kullanılan malzemeler bilgisi
10. Etkili iletişim ve ikna becerisi
11. Farklı koku ve tatları ayırt etme yeteneği
12. Gözlem yapma becerisi
13. Hijyen ve sanitasyon bilgisi
14. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
15. Kişisel koruyucu donanım kullanım ve bakım bilgisi
16. Mal kabul ve depolama süreçleri bilgisi
17. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
18. Mesleki kapsamda temel gıda bilgisi
19. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
20. Mesleki terimler bilgisi
21. Meslek hastalıkları 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
27. Zamanı verimli kullanma becerisi
	1. **Tutum ve Davranışlar**
28. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
29. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
30. Astlarını yetiştirmede destekleyici olmak
31. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
32. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
33. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
34. Gıda güvenilirliği kurallarına uygun çalışmak
35. Hijyen kurallarına uygun davranmak
36. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak çalışmak
37. Kaynak kullanımında verimli olmak
38. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
39. Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak
40. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
41. Mesleki olarak kendini geliştirmeye önem vermek
42. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
43. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
44. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
45. **ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME**

Et Ürünleri İşleme Operatörü (Seviye 4) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli şartların sağlandığı ölçme ve değerlendirme merkezlerinde yazılı ve/veya sözlü teorik ve uygulamalı olarak gerçekleştirilecektir.

Ölçme ve değerlendirme yöntemi ile uygulama esasları bu meslek standardına göre hazırlanacak ulusal yeterliliklerde detaylandırılır. Ölçme ve değerlendirme ile belgelendirmeye ilişkin işlemler 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

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**

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.

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**
2. Adem CEYLAN, Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
3. Doç.Dr. Mustafa Hilmi Başkan Vekili (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
4. ÇOLAKOĞLU,
5. Prof. Dr. Mahmut ÖZER, Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
6. Bendevi PALANDÖKEN, Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu Temsilcisi)
7. Dr. Osman YILDIZ, Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
8. Celal KOLOĞLU, Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)
1. Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye dört (4) olarak belirlenmiştir. [↑](#footnote-ref-1)
2. Üretim bandı yöntemi ile çalışan büyük işletmeler için geçerlidir. [↑](#footnote-ref-2)
3. Salam, sosis, pişmiş burger vb. için geçerlidir. [↑](#footnote-ref-3)
4. Üretim bandı yöntemi ile çalışan büyük işletmeler için geçerlidir. [↑](#footnote-ref-4)
5. Jambon ürünleri için geçerlidir. [↑](#footnote-ref-5)