



**ULUSAL MESLEK STANDARDI**

**ZEYTİNYAĞI ÜRETİM OPERATÖRÜ**

**SEVİYE 4**

**REFERANS KODU / 16UMS0556-4**

**RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/ 24.11.2016 - 29898 (Mükerrer)**

<b>Meslek:</b>	<b>ZEYTİNYAĞI ÜRETİM OPERATÖRÜ</b>
<b>Seviye:</b>	<b>4<sup>I</sup></b>
<b>Referans Kodu:</b>	<b>16UMS0556-4</b>
<b>Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):</b>	<b>Ege Orman Vakfı</b>
<b>Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:</b>	<b>MYK Gıda Sektör Komitesi</b>
<b>MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:</b>	<b>05.10.2016 Tarih ve 2016/73 Sayılı Karar</b>
<b>Resmi Gazete Tarih/Sayı:</b>	<b>24.11.2016 - 29898 (Mükerrer)</b>
<b>Revizyon No:</b>	<b>00</b>

<sup>I</sup>Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye dört (4) olarak belirlenmiştir.

## TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

**ACİL DURUM:** İşyerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları,

**AMBALAJLAMA/AMBALAJ:** Gıdanın bir kaba doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesini veya kabın kendisini,

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

**CIP (CLEANING IN PLACE):** Hatların ve tankların temizliğinde kullanılan otomatik yıkama, durulama sistemini,

**DEKANTÖR:** Hamurun yüksek devirlerde haznede sıkıştırılarak, santrifüj kuvvet etkisiyle pirina, su ve zeytinyağını birbirinden özgül ağırlıklarına bağlı olarak ayırıştırın sistemi,

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

**ETİKETLEME:** Gıda ile birlikte sunulan veya gıdayı tanıtan ambalaj, paket, doküman, bildirim, etiket gibi materyallerin üzerinde yer alan gıda ile ilgili her türlü yazı, bilgi, ticari marka, marka adı, resimli unsur veya işaretleri,

**GIDA GÜVENİLİRLİĞİ:** Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel, kimyasal ve alerjenik 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,

**HAM ZEYTİNYAĞI/RAFİNAJLIK:** Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olan veya duyuusal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağları,

**HAMUR:** Zeytinin, parçalanıp, yoğrulması ile meydana gelen kıvamlı yapıyı,

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

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

**İSG:** İş Sağlığı ve Güvenliğini,

**KARASU:** Zeytinden zeytinyağı elde edilmesi aşamasında, zeytin meyvesinin içinden çıkan öz suyu,

**KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD):** Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya korunma amacıyla tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

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

**KRİTİK KONTROL NOKTALARI:** Ürünün güvenli olabilmesi için bir tehlikenin (veya olası nedenlerinin önlenbilmesi), yok edilebilmesi, ya da kabul edilebilir seviyelere indirilebilmesi için kontrol önlemlerinin uygulanmasının zorunlu olduğu süreç aşaması, nokta veya talimatı,

**MALAKSÖR:** Zeytin hamurundan katı ve sıvı fazların ayrılması için hamurun hazırlanmasında kullanılan hamur yoğurma sistemleri,

**NATÜREL ZEYTİNYAĞI:** Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özelliklerini taşıyan yağları,

**NATÜREL BİRİNCİ ZEYTİNYAĞI:** Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağları,

**NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI:** Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağları,

**PİRİNA:** Zeytinden zeytinyağı elde edildikten sonra kalan posayı,

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

**REÇETE:** Ürün içinde bulunması gereken hammadde ve malzemelerin isimlerini, miktarlarını ve ilave edilme şartlarını anlatan ve her ürüne özel tasarlanan standardını,

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

**RİSK DEĞERLENDİRMESİ:** İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmalarını,

**SANİTASYON:** Halk sağlığını korumak amacı ile yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümünü,

**SANTRİFÜJ:** Dekantör sistemlerinden gelen ve içinde yağ ve karasu içeren sıvıları birbirinden ayıran sistemleri,

**SERBEST YAĞ ASİDİ:** Trigliseritlerin hidrolitik/enzimatik parçalanmasıyla açığa çıkan genel olarak oleik asit cinsinden yüzdesel olarak ifade edilen bozunma ürünlerini,

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

**TADIM:** Zeytinyağının duyu özelliklerini bilhassa koklama, tatma, dokunma (ağız içinde bıraktığı etki) ve bunların genel uyumu gibi tüm özelliklerini algılamayı ve karar vermeyi içeren işlemi,

**TANK:** Üretim süresince sıvı formdaki veya sıvı içinde bulunan ürünlerin belirli sürelerde muhafaza edildiği ekipmanı,

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

**VARYETE:** En az bir morfolojik özellik bakımından türden ayrılan, türün yayılış alanı içerisinde küçük veya büyük gruplar halinde bulunan topluluğu,

**YABANCI MADDE:** Ürünün kabulünde veya üretiminde veya ambalajlanmasında bulunmasına izin verilen maddeler dışındaki gözle görülebilir her türlü maddeyi,

**YIKAMA:** Ürünün fiziksel ve kimyasal bulaşanlardan arındırılması için yıkama makinelerinde püskürtme ve çalkalama işlemlerinden geçirilerek temizlenmesini,

**ZEYTİNYAĞI:** Sadece zeytin ağacı, Olea europaea L. meyvelerinden elde edilen yağları ifade eder.

## İÇİNDEKİLER

<b>1. GİRİŞ</b> .....	8
<b>2. MESLEK TANITIMI</b> .....	9
2.1.Meslek Tanımı .....	9
2.2.Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri .....	9
2.3.Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler .....	9
2.4.Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat .....	9
2.5.Çalışma Ortamı ve Koşulları .....	10
2.6.Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler .....	10
<b>3. MESLEK PROFİLİ</b> .....	11
3.1.Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri .....	11
3.2.Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman .....	20
3.3.Bilgi ve Beceriler .....	20
3.4.Tutum ve Davranışlar .....	21
<b>4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME</b> .....	23

## 1. GİRİŞ

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

## 2. MESLEK TANITIMI

### 2.1. Meslek Tanımı

Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4), İSG ve çevreye ilişkin önlemler ile kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği ile ilgili gereklilikleri uygulayarak; iş organizasyonunu, üretim öncesi ekipman ve hammadde hazırlıklarını, zeytin meyvesinden fiziksel ve mekanik işlemler sonrası zeytinyağı eldesini, paketleme, ambalajlama ve etiketlemesini yapan, kullandığı makine ve ekipmanın periyodik bakımlarının yapılmasını sağlayan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

### 2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

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

### 2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

\*Ayrıca, iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükteki mevzuata uyulması ve konu ile ilgili risk analizi yapılması esastır.

### 2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.

17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik.

07/8/2010 tarihli ve 27665 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği (Tebliğ No:2010/35)

17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği.

29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği.

29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği.

29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği.

5/7/2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği.

23/8/2014 tarihli ve 29097 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği. (Tebliğ No:2014/33)

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



## **2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları**

Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) gıda sektöründe, zeytin meyvesinden zeytinyağı üretimi yapan işletmelerde hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı kapalı, gürültülü ve kokulu ortamlarda, genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren iş kazası ve meslek hastalığı riskleri bulunmaktadır. Çalışma ortamında gürültü, hammadde ve benzeri malzemelerden kaynaklı toz ve alerjen maddeler bulunabilir. 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 işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

## **2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler**

Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) mesleğini icra eden kişinin yasal ve zorunlu sağlık muayenesinin yapılmış ve hijyen belgesi almış olması gerekmektedir.

### 3. MESLEK PROFİLİ

#### 3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak	A.1	İSG talimatlarını uygulamak	A.1.1	İşverenin talimatları doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.
				A.1.2	İşyerindeki makine, araç, gereç ve diğer üretim araçlarını ve 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 tedbirlere uyar.
				A.2.2	İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumları ilgili kişilere iletir.
		A.3	Atık takibi yapmak	A.3.1	Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.
				A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek ilgili atık sahasına gönderilmesini sağlar.
				A.3.3	Ürün hammaddesi ve kimyasalların dökülmesi durumunda kimyasal atıklara talimatlar doğrultusunda gereken önlemleri uygular.
				A.3.4	Tehlikeli ve/veya kimyasal atıkları, ilgili önlemleri alarak atık ile ilgili birime teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	İş organizasyonu yapmak	B.1	Vardiya değişimi yapmak	B.1.1	Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır.
				B.1.2	Teslim aldığı vardiyanın öncesi ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda) yazılı ve/veya sözlü bilgi alır.
				B.1.3	Teslim ettiği vardiya ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda) teslim edeceği vardiyadaki ilgiliye yazılı ve/veya sözlü bilgilendirme yapar.
		B.2	İş planlaması yapmak	B.2.1	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 formları ilgili birime teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek (devamı var)	C.1	Üretimde gıda hijyenine ilişkin genel kuralları sağlamak	C.1.1	Üretim süreçlerinde; kişisel hijyen önlemlerini (kişisel bakım, el yıkama, özel iş giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama ve benzeri) 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 ekipmanın talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.
				C.1.5	Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyonu talimatlarını uygular/uygulatır.
				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 eder.
				C.1.8	Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumları 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

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek	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.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Üretim öncesi hazırlık yapmak	D.1	Makine ve ekipmanı üretime hazır hale getirmek	D.1.1	Üretim hattındaki pompa, vana, fan, kalıplar ve benzeri sistem ve ekipmanın temizlik ve çalışırılık kontrollerini yapar.
				D.1.2	Üretim hattının kontrol parametrelerinden hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri değerlerin uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.
				D.1.3	Üretilecek ürüne uygun ekipmanı temin ederek üretime uygun şekilde yerleştirir.
				D.1.4	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.
		D.2	Ekipmanın ve hatların sanitasyonunu sağlamak	D.2.1	Tankların ve hatların temizliğini prosedürlere uygun şekilde yapar.
				D.2.2	Temizlik ile ilgili formları tutar.
				D.2.3	Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi için fiziksel ve mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün yapılmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod		Kod	İşlemler
E	Zeytinyağı üretmek (devamı var)	E.1	Hammadde ve diğer malzemeleri temin etmek	E.1.1	Zeytinlerin varyetesi ve toplama şekline uygun bir şekilde tasnif eder.
				E.1.2	Hammaddenin nitel uygunluğunu ve fiziksel kontrol gibi nicel kontrolünü yapar ve kayıt altına alır.
				E.1.3	Hammaddenin nitel uygunluğunu ve fiziksel kontrol sonucunu kayıt altına alır.
		E.2	Ayırma, yıkama ve kırma işlemini yapmak	E.2.1	Makinaya alınan zeytinlerin sap ve yabancı maddelerden ayırır.
				E.2.2	Yıkama suyunun kirliliğini kontrol ederek, periyodik olarak değiştirir.
				E.2.3	Kırma işleminin (kırma sonrası zeytin parçacıklarının büyüklüğü, hamurun kıvamı gibi) verimli şekilde yapılıp yapılmadığını takip eder.
		E.3	Yoğurma işlemi yapmak	E.3.1	Malaksöre gelen ürünün, malaksör gözlerine eşit olarak dağılmasını sağlar.
				E.3.2	Malaksördeki hamurun sıcaklığını kontrol eder.
				E.3.3	Malaksördeki hamurun yoğrulma süresini takip eder.
				E.3.4	Malaksördeki hamurun homojen ve etkin şekilde yoğrulmasını takip eder.
		E.4	Hamurdan yağ fazını ayırmak	E.4.1	Hamurun yapısını elle ve gözle kontrol ederek hamurdan yağın ayrılıp ayrılmadığını tespit eder.
				E.4.2	Ayrım yeterli değil ise yoğurma işlemine devam eder.
				E.4.3	Hamurun yapısına göre, dekantör hızını ve dekantöre verilecek suyu ayarlar.
				E.4.4	Hamuru dekantörden geçirir.
				E.4.5	Pirina ve karasudaki yağlılık durumunu elle ve gözle kontrol ederek makine ayarlarını düzenler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	İşlemler
E	Zeytinyağı üretmek	E.5	Santrifüj işlemini yapmak	E.5.1	Santrifüjün kullanım talimatına göre kendi kendini temizleyip temizlemediğini (CIP) kontrol eder.
				E.5.2	Elde edilen yağ fazını santrifüjden geçirir.
				E.5.3	Yıkama suyunda kalan yağ miktarını elle ve gözle kontrol eder.
				E.5.4	Yıkama suyunda yağ miktarı istenilen düzeyin üzerinde ise yıkama suyu ve santrifüj ayarlarını düzenler.
				E.5.5	Zeytinyağında tortu olup olmadığını kontrol eder.
				E.5.6	Tortu olması durumunda santrifüj ayarlarını ve temizliğini yapar.
		E.6	Zeytinyağının kalitesine göre depolanmasını yapmak	E.6.1	Zeytinyağının serbest yağ asitliğini belirler/belirlenmesini sağlar.
				E.6.2	Zeytinyağının tat ve kokusuna bakar
				E.6.3	Zeytinyağının kalite özelliklerine göre ayrı ayrı uygun tanklarda depolanmasını sağlar.
				E.6.4	Depolama sırasında, tank diplerinde oluşan tortunun periyodik olarak temizlenmesini sağlar.
				E.6.5	Depolama sürecine bağlı olarak ürünü filtre eder.
				E.6.6	Deponun nem ve sıcaklığını takip ederek, kontrol formuna işler.



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

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

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	H.1	Kişisel mesleki gelişim çalışmalarına katılmak	H.1.1	İş tanımını ile ilgili eğitimlere katılır ve aldığı belgeleri muhafaza eder.
				H.1.2	Meslek ve sektördeki yeni alet, araç, gereç, yeni yöntem, yeni sistem gibi teknolojik gelişmeleri süreli yayınları, internet, dergi ve benzeri yollarla takip eder.
		H.2	Çalışanların mesleki eğitimlerini desteklemek	H.2.1	Ürün ve iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde aktarır.
				H.2.2	İşletmede yeni kurulan sistemlerin kurulum ve test çalışmalarını, görevleri kapsamındaki işlemler açısından gözlemler ve birlikte çalıştığı kişilere aktarır.

### 3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Anahtar çeşitleri (alyan, tornavida, boru anahtarları ve benzeri)
2. Basınçlı su ve hava tabancası
3. Bilgisayar
4. Hassas terazi
5. İletişim araçları (telefon, telsiz)
6. Kaplar
7. Kasa
8. Kişisel koruyucu donanımlar (baret, eldiven, gözlük, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık ve benzeri)
9. Nem ölçme cihazı
10. Temel el aletleri (çekiç, pense ve benzeri)
11. Temizlik ekipmanı (fırça, süpürge, temizlik bezi, spatula)
12. Termometre
13. Transpalet
14. Yangın söndürme ekipmanı

### 3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Acil durum bilgisi
2. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
3. Bilgisayar okuryazarlığı
4. Çevre mevzuatı ve çevre koruma bilgisi
5. Farklı koku ve tatları ayırt etme becerisi
6. Gıda güvenilirliği bilgisi
7. Gıda mevzuatı bilgisi
8. Gözlem yapma becerisi
9. Hijyen bilgisi
10. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
11. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
12. İşyeri çalışma talimatları bilgisi
13. Kalite yönetim sistemi bilgisi
14. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
15. Kişisel koruyucu donanım bakım bilgisi
16. Kişisel koruyucu donanım kullanım bilgi ve becerisi
17. Malzeme koruma ve temizlik bilgisi
18. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
19. Meslek hastalıkları bilgisi
20. Mesleki terimler bilgisi
21. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi
22. Yangın önleme ve yangınla mücadele bilgisi

### 3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
2. Amirlerine ve çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
3. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
4. Astlarına ve birlikte çalıştığı kişilere örnek olacak şekilde davranmak
5. Astlarını yetiştirmede destekleyici olmak
6. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
7. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
8. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
9. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
10. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
11. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri benimsemek
12. Ekip içerisinde uyumlu çalışmak
13. Gıda güvenilirliği kurallarına uygun çalışmaya azami dikkat etmek
14. Görev tanımını, görevi ile ilgili talimatları ve sorumluluklarını bilmek ve zamanında yerine getirmek
15. Hijyen kurallarına uygun davranmaya azami dikkat etmek
16. Hizmet içi eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
17. İşyerine ait araç, gereç ve malzemelerin kullanımına özen göstermek
18. Kaynak kullanımında verimli olmak
19. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
20. Mesleki teknolojik gelişmelerin takibine özen göstermek
21. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak

#### **4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME**

Zeytinyağı Üretim 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 15/10/2015 tarihli ve 29503 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu, Sınav, Ölçme, Değerlendirme ve Belgelendirme Yönetmeliği çerçevesinde yürütülür.

## **Ek: Meslek Standardı Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar**

### **1. Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi:**

Ümmühan TİBET, Uzman, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi(UZZK),İzmir  
Yasemen BİLGİLİ, Uzman, Ege Orman Vakfı (EOV), İzmir  
Kadir BİLGİLİ, Uzman, Ege Orman Vakfı (EOV), İzmir  
Dudu Gönül TOLUN, Uzman, Ege Orman Vakfı (EOV), İzmir  
Dr.Mete ÇUBUKÇU, Danışman, Moderatör, SolarMENA Enerji ve Çevre Tekn. Ltd.Şti.,  
İzmir  
Aygün PAKYÜREK, Uzman, Moderatör, Ege Orman Vakfı (EOV), İzmir

### **2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri**

Dr. Mustafa TAN, İcra Direktörü, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi, İzmir  
Nejat ÖZDURAN, Danışman, Garanti Zeytin Zeytinyağı İnşaat San. Ve Tic. Ltd. Şti, İzmir  
Yrd.Doç.Dr.Fahri YEMİŞÇİOĞLU, Öğretim Üyesi, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda  
Mühendisliği Bölümü, İzmir  
Prof.Dr. Ufuk YÜCEL, Öğretim Üyesi, Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksek Okulu Gıda  
Teknolojisi Programı, İzmir  
Dr. Şahnur IRMAK, Uzman, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Gıda Teknolojileri Bölümü, İzmir  
Sevinç KURT, Uzman, İzmir  
Dr.Oya KÖSEOĞLU, Uzman, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Zeytinyağı Labrotuvar Bölümü,  
İzmir

### **3. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:**

Adana Sanayi Odası  
Adıyaman Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Adıyaman Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi  
Adnan Menderes Üniversitesi (Aydın), Çine Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi  
Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Adnan Menderes Üniversitesi (MYO)  
Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Akhisar Sanayi ve Ticaret Odası  
Akhisar Ticaret Borsası  
Amasya Üniversitesi, Suluova Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi  
Ana Gıda A.Ş.  
Ankara Sanayi Odası (ASO)  
Ankara Ticaret Odası (ATO)  
Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Antakya Ticaret Borsası  
Antalya Ticaret ve Sanayi Odası  
Antgıda A.Ş (Fora Zeytin)  
Ardahan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Arısu Gıda San. A.Ş  
Assan Gıda San. Tic. A.Ş  
Atatürk Üniversite (MYO) Erzurum  
Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Avrasya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Ayvalık Ticaret Odası  
Balıkesir Sanayi Odası  
Balıkesir Üniversitesi Edremit Zeytincilik Enst.  
Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği  
Burhaniye Ticaret Odası  
Bursa Ticaret ve Sanayi Odası  
Bülent Ecevit Üniversitesi (Zonguldak), Çaycuma (MYO) Gıda Teknolojisi  
Carl Kühne Fermantasyon ve Gıda San. Tic. A.Ş  
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Cumhuriyet Üniversitesi (Sivas), Gürün Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi  
Cumhuriyet Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)  
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (MYO) Biga  
Çanakkale Ticaret Odası  
Çankırı Karatekin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Devlet Personel Başkanlığı  
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)  
Dicle Üniversitesi , Diyarbakır Tarım Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi  
Döhler Gıda San. A.Ş  
Dumlupınar Üniversitesi (MYO) Altıntaş  
Düzce Üniversitesi, Akçakoca Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi  
Edirne Ticaret ve Sanayi Odası  
Edremit Ticaret Borsası  
Edremit Ticaret Odası  
Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO)  
Ege İhracatçı Birlikleri  
Ege Üniversitesi (MYO) Ödemiş  
Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü  
Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Fersan Fermantasyon Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.  
Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Gaziosmanpaşa Üniversitesi (Tokat), Zile Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi  
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Gıda Güvenliği Derneği  
Gıda Mühendisleri Odası  
Gıda-İş / DİSK  
Göknur Gıda Mad. Enerji San.Tic. A.Ş  
Gümüşhane Üniversitemesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Hak-İş Konfederasyonu  
Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Iğdır Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü



İstanbul Sanayi Odası  
İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
İstanbul Ticaret Odası  
İzmir Ekonomi Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Kervan Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.  
Kırklareli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Kırklareli Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi  
Kızıklı Gıda A.Ş.  
Kocatepe Üniversitesi MYO Afyon  
Konfrut Gıda San. Tic. A.Ş.  
Konya Sanayi Odası  
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı  
(KOSGEB)  
Limkon Gıda A.Ş.  
Mahir Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.  
Marmara Birlik Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk A.Ş.  
MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü  
MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü  
MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü  
Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Misbis Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş.  
Mustafa Kemal Paşa Üniversitesi (Hatay), Altınözü (MYO) Gıda Teknolojisi  
Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Muş Alparslan Üniversitesi (MYO) Gıda Teknolojisi  
Müstakil Sanayi ve İşadamları Derneği (Müsiad)  
Namık Kemal Üniversitesi Gıda Fakültesi Tekirdağ  
Necmettin Erbakan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Nevşehir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
ODTÜ Gıda Fakültesi Ankara  
Okan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Ordu Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Özgıda İşçi Sendikası  
Özgün Zeytin Zeytinyağı Ambalaj,Zirai Gıda,Nakliye San.Tic.ve Paz.A.S.  
Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Pamukkale Üniversitesi (MYO) Acıpayam  
Penguen Gıda Sanayi A.Ş.  
Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Salça ve Konserve Üreticileri Derneği (SALKONDER)  
Samsun Ticaret ve Sanayi Odası  
Samsun Üniversitesi (MYO) Terme  
Selçuk Üniversitesi (Konya), Çumra (MYO) Gıda Teknolojisi  
Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Selçuk Üniversitesi (MYO) Konya  
Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)

T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı  
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı  
Targid Tarım ve Gıda San. A.Ş.  
Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri  
Tat Konserve Gıda San. Tic. A.Ş.  
Tekgıda İşçi Sendikası  
Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Tukaş Konserve ve Gıda San. A.Ş.  
Tunay Gıda San ve Tic. A.Ş.  
Tunceli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Tunceli Üniversitesi (MYO) Gıda Teknolojisi  
Tunceli Üniversitesi (MYO) Tunceli  
Turasan Bağcılık ve Şarapçılık Tur. Tic. A.Ş.  
TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi  
Tüketici Hakları Derneği (THD)  
Tüketici Yararına Araştırma Derneği (TÜYADER)  
Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği (TÜSİAD)  
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)  
Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu  
Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası  
Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu  
Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)  
Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)  
Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)  
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRKİŞ)  
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)  
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)  
Türkiye Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO)  
Türkiye Yeşilay Cemiyeti (YEŞİLAY)  
TÜSİAD  
Uludağ Üniversitesi (Bursa), Karacabey (MYO) Gıda Teknolojisi  
Uludağ Üniversitesi Gıda Fakültesi Bursa  
Uludağ Üniversitesi (MYO) Karacabey  
Vefa Gıda Pazarlama A.Ş.  
Yaşar Üniversitesi (İzmir) (MYO) Gıda Teknolojisi  
Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Yonca Gıda Sanayi A.Ş.  
Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.  
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)  
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

#### 4. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar Borsalar Birliği)
Sevda KARA,	Başkan vekili (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)
Meriç ÜNVER,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Dr. Balkır ÖZÜNLÜ,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı)
Özcan TUTUMLU,	Üye (Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Musa ARIK,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
Eda GÜNER,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
İlker Salih ÖZDİN,	Üye (Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Dr. Ahmet Enis ZÖNGÜR,	Üye (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)
Fatma GÜNDÜZ,	Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Tuğba TOPUZ,	Sektör Sorumlusu (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Yaprak AKÇAY ZİLELİ,	Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Ayşe Gülçin ERTEKİN,	Uzman Yardımcısı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Fatma GÖKMEN,	Sektör Komitesi Temsilcisi (Engelli ve Yaşlı Hizmetleri Genel Müdürlüğü)

#### 5. MYK Yönetim Kurulu

Adem CEYLAN,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mahmut ÖZER	Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Doç. Dr. Mustafa Hilmi ÇOLAKOĞLU,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Bendevi PALANDÖKEN,	Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)