



ULUSAL YETERLİLİK

16UY00..-4

FERMENTE ÜRÜN ÜRETİM OPARATÖRÜ
SEVİYE 4

REVİZYON NO:

MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU

Ankara, 2016

ÖNSÖZ

Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli 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 Ege Orman Vakfı tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

Mesleki Yeterlilik Kurumu

GİRİŞ

Ulusal yeterliliğin hazırlanmasında, sektör komitelerinde incelenmesinde ve MYK Yönetim Kurulu tarafından onaylanarak yürürlüğe konulmasında temel ölçütler Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik'te belirlenmiştir.

Ulusal yeterlilikler için temel ölçütler aşağıdaki şekilde tanımlanmıştır:

- a) Ulusal yeterlilikler, ulusal meslek standartları veya uluslararası standartlara dayalı olarak oluşturulur.
- b) Ulusal yeterlilikler katılımcı bir anlayışla hazırlanır ve ilgili tarafların görüş ve katkısı alınır.
- c) Ulusal yeterlilikler, mesleki alana ilişkin iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve kalite ile ilgili hususları kapsar.
- d) Ulusal yeterlilikler kullanıcılar tarafından anlaşılacak şekilde yazılır.
- e) Ulusal yeterlilikler hayat boyu öğrenme ilkesi çerçevesinde bireyin kendini geliştirmesini ve meslekte ilerlemesini teşvik eder.
- f) Ulusal yeterlilikler açık veya gizli hiçbir ayrımcılık unsuru içermez.
- g) Ulusal yeterlilikler, bireyin bilgi, beceri ve yetkinliğinin kalite güvencesi dâhilinde ölçülmesini temin eden unsurları içerir.

16UY00..-4 FERMENTE ÜRÜN ÜRETİM OPERATÖRÜ ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Fermente Ürün Üretim Operatörü
2	REFERANS KODU	16UY00..-4
3	SEVİYE	4
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	ISCO 08: 8160
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	Bu ulusal yeterliliğin amacı; çalışanların ve adayların Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4) mesleğinde başarılı olmak için gereken niteliklere sahip ve yeterli olup olmadığını belirlemek ve meslekte yeterliliğini, geçerli ve güvenilir bir belge ile kanıtlamasına olanak vermektir. Bu ulusal yeterlilik; aynı zamanda eğitim ile sınav ve belgelendirme kuruluşları için referans niteliğindedir.
9	YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I	
Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0559-4		
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	
-		
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
11-a) Zorunlu Birimler		
16UY00..-4/A1: İş Süreçlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Organizasyon ve Gıda Güvenilirliği		
11-b) Seçmeli Birimler		
16UY00..-4/B1: Sofralık Zeytin Üretimi 16UY00..-4/B2: Turşu Üretimi 16UY00..-4/B3: Sirke Üretimi 16UY00..-4/B4: Şarap Üretimi		
11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları		
-		
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan teorik ve/veya performansa dayalı sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için zorunlu ve seçmeli birimlerden en az bir birimde tanımlanan sınavlarda başarılı olmaları şartı vardır.		

Yeterlilik birimlerindeki teorik ve/veya performansa dayalı sınavlar her bir seçmeli birim için ayrı yapılabilir.		
Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.		
13	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ	Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4) mesleki yeterlilik belgesinin geçerlilik süresi 5 yıldır.
14	GÖZETİM SIKLIĞI	<p>Belge geçerlilik süresi içerisinde belge sahipleri gözetime tabi tutulur. Belge sahibinin performansı, belge aldığı tarihten itibaren 2. yıl ile 3. yıl arasında, sınav ve belgelendirme kuruluşunun belirleyeceği gözetim yöntemi (belgeyi aldığı tarihten sonraki; mesleki deneyim belgesi, bilimsel yayın, akademik/mesleki proje çalışmaları, katıldığı mesleki/akademik toplantı, eğitimlere ilişkin sertifika ve benzeri) ile değerlendirilir.</p> <p>Gözetim sonucu performansı yeterli bulunmayan veya gözetimi belge sahiplerinden kaynaklanan nedenlerle yapılamayan belge sahiplerinin belgeleri askıya alınır. Belgesinin askıda olma nedeni ortadan kalkan belge sahiplerinin belgelerinin geçerliliği geçerlilik süresi sonuna kadar devam eder.</p>
15	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	<p>Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur;</p> <p>a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içinde yeterlilik belgesi kapsamında toplamda en az 2 yıl çalıştığına dair resmi (SGK ve benzeri) kayıt sunulması,</p> <p>b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan performansa dayalı sınavın (P1) yapılması.</p> <p>Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.</p>
16	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)	Ege Orman Vakfı
17	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
18	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI	

16UY00..-4/A1 İŞ SÜREÇLERİNDE İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ, ORGANİZASYON ve GIDA GÜVENİLİRLİĞİ YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Süreçlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Organizasyon ve Gıda Güvenilirliği
2	REFERANS KODU	16UY00..-4/A1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0559-4
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: İş süreçlerinde İSG ve çevre koruma risklerini ve önlemlerini açıklar.</u> Başarım Ölçütleri: 1.1. Çalışma süreçlerindeki olası tehlike ve riskler ile İSG önlemlerini açıklar. 1.2. Acil durumlarda uygun davranış ve önlemleri ayırt eder. 1.3. Üretim ortamında çevre koruma uygulamalarını açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: İş organizasyonu ile ilgili prosedürleri açıklar.</u> Başarım Ölçütleri: 2.1. Sorumlu olduğu çalışma süreçlerinde organizasyon ve kayıt tutma kurallarını açıklar. 2.2. İş süreçlerinin geliştirilmesi ve verimliliğine ilişkin önlemleri açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Üretimde gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.</u> Başarım Ölçütleri: 3.1. Kişisel sağlığını sağlamaya yönelik önlemleri açıklar. 3.2. Sağlık sorunlarından kaynaklanacak etkilere yönelik önlemleri açıklar. 3.3. Üretim ortamında hijyen ve gıda güvenilirliği önlemlerini açıklar.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
	8 a) Teorik Sınav	
		(T1)Çoktan Seçmeli Sınav: A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en yirmi dört (24) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indrimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.
	8 b) Performansa Dayalı Sınav	
		-
	8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar	
		Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Ege Orman Vakfı
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A1-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. İş Sağlığı ve Güvenliği
 - 1.1. Temel iş sağlığı ve güvenliği mevzuatı
 - 1.2. Tehlikelerin belirlenmesi, risklerin değerlendirilmesi ve gerekli koruyucu ve önleyici tedbirlerin alınması
 - 1.3. Çalışma sahasındaki tehlikeler
 - 1.4. İSG önlemlerinin uygulanmasında geri bildirim
 - 1.5. Öncelik sırasına göre alınması gereken önlemlerin sıralanması
2. Temel Çevre Mevzuatı
 - 2.1. Çevre koruma önlemleri
 - 2.2. Uygun güvenlik ve çevresel prosedürler
3. Kalite Yönetim Sistemi
 - 3.1. İşletme kaynaklarının verimliliğini sağlama
 - 3.2. Kayıt, raporlama ve arşivleme faaliyetleri
4. Gıda Güvenilirliği
 - 4.1. Üretim ortamlarının hijyen ve temizliği
 - 4.2. Üretim ortamlarında gıda güvenilirliği
 - 4.2. Üretim süreçlerinde personel hijyeni

EK A1-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Çalışma süreçlerindeki olası tehlike ve riskler ile İSG önlemlerini açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.2	Uyarı ikaz levhalarını tanır.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.3	Yapılacak işleme özgü KKD'lerin neler olduğunu açıklar.	A.1.2-3	1.1	T1
BG.4	İş ortamı ve sistem temizliğinde kullanılan kimyasalları ve kullanımından kaynaklanacak tehlikeleri tanır.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.5	Kullanılan kimyasalların saklama (ortam, etiket bilgisi, uyarı levhaları, kapların özellikleri vb.)	A.1.1-6	1.1	T1

	koşullarını açıklar.			
BG.6	Kimyasalların kullanımı sırasında uyulması gereken İSG önlemlerini açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.7	Ekipman ve makine kullanımında sistem ya da makine kullanma talimatlarına uyulması gereken İSG kurallarını açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.8	Bakım, onarım ve temizlik süreçlerinde yapılacak işlemler öncesi alması gereken İSG önlemlerini (enerji kaynağını kesmek, çalışılacak sistem ya da makineye özgü yağ, su, buhar kesme önlemlerini almak, ilgili kişileri bilgilendirmek, ilgili birimden izin almak, KKD kullanmak) açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.9	Fermente ürün üretim sürecindeki ilgili çalışma alanlarında iş, insan, malzeme, ekipman vb. kaynaklı olası tehlike, risk ve ramak kaza olaylarını ayırt eder.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.10	Acil durumda kullanılacak ikaz alarm sesleri ve işaretlerini tanıır. (*)	A.2.1-2	1.2	T1
BG.11	Acil durumda alması gereken önlemleri (sistemi durdurma, toplanma yerine gitme, vb.) önceliklendirir. (*)	A.2.1-2	1.2	T1
BG.12	Fermente ürün üretimi ile ilgili süreçlerde oluşması olası çevre güvenliği risklerine uygun önlemleri açıklar.	A.3.1-4	1.3	T1
BG.13	Tehlikeli atık, kimyasal atık, evsel atık çeşitlerini ayırt eder.	A.3.1-4	1.3	T1
BG.14	Atıkların türüne göre tasnif edilme yöntemlerini (saklanacağı yeri, doldurulması gereken formları vb.) açıklar.	A.3.1-4	1.3	T1
BG.15	Fermente ürün üretimi ile ilgili çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafına yönelik uygulamaları açıklar.	A.3.1-4	1.3	T1
BG.16	Vardiya teslim alma ve teslim etme sırasında üretim süreciyle ilgili aktarması gereken bilgileri (üretim planında yapılan değişiklikleri, üretimde kullanılacak hammaddelerin mevcut miktarını, vardiya sürecinde yapılan üretim miktarını, makine ve/veya sistemde oluşan arızalardan kaynaklı gecikme durumlarını vb.) açıklar.	B.1.1-3	2.1	T1
BG.17	Fermente ürün üretim aşamalarını yöntem ve iş akışına göre ayırt eder.	B.2.1-3	2.1	T1
BG.18	Üretim kayıtlarının ve raporlarının (takip formu ve raporu, makine formları, temizlik takip formu, vb.) çeşitlerini ve tutulma nedenlerini açıklar.	B.3.1-2	2.1	T1
BG.19	Üretim süreçlerinde ürünün ve üretim sürecinin geliştirilmesi ve daha verimli çalışabilmesine yönelik düzenlemeleri ayırt eder.	C.3.1-2, C.4.1-3	2.2	T1
BG.20	Gıda üretiminde kişisel hijyen (kişisel bakım, el yıkama, özel iş giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama vb.) kurallarını açıklar.	C.1.1-3	3.1	T1
BG.21	Gıda güvenilirliğini etkileyecek sağlık sorunlarının neler olduğunu (bulaşıcı hastalıkları, hastalıkların bulaşma yollarını, alınması gereken önlemleri vb.) açıklar.	C.1.1-3	3.2	T1

BG.22	Yasal mevzuatına uygun olarak periyodik sağlık kontrollerinin içeriği ve işlevini açıklar.	C.1.1-3	3.2	T1
BG.23	Meslek hastalıklarını ve bu hastalıklara yakalanmamak için alınması gereken önlemleri açıklar.	C.1.1-3	3.2	T1
BG.24	Üretim sahası (sistem, hat, makine, ekipman, üretim alanı) ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyon uygulamalarının amacını ve gerekçesini açıklar.	C.1.4-8, C.2.1-2	3.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
-				

16UY00.-4/B1 SOFRALIK ZEYTİN ÜRETİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Sofralık Zeytin Üretimi
2	REFERANS KODU	16UY00.-4/B1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0559-4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Sofralık zeytin üretimi öncesinde ortam, makine ve ekipmanın işlevselliğini, İSG ve gıda güvenilirliğini sağlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>1.1. Sofralık zeytin üretim öncesinde ortamın İSG ve gıda güvenilirliği koşullarını sağlar.</p> <p>1.2. Sofralık zeytin üretimi öncesinde kullanılan makine ve ekipmanı, iş güvenliğine uygun şekilde üretime hazır ve işlevsel konumda tutar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Fermantasyon öncesi kullanacağı hammadde ve çözeltiyi ürün talimatlarına uygun şekilde hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>2.1. Sofralık zeytin üretimine uygun hammadde seçimi yapar.</p> <p>2.2. Ürün talimatına göre kullanılacak hammaddeleri ön işlemlerden geçirir.</p> <p>2.3. Ürün talimatına göre gerekli çözeltiyi hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Talimatına uygun olarak hammaddeyi fermantasyon işlemine tabi tutar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>3.1. Ürün talimatına göre ön işlemde geçirilmiş hammaddenin fermente olması için uygun ortam ve koşulları açıklar.</p> <p>3.2. Fermantasyon sürecindeki üretim ortam ve koşullarının uygunluk kontrollerini ürün talimatı, İSG ve gıda güvenilirliğine uygun olarak yapar.</p> <p>3.3. Ürün talimatına uygun olarak fermantasyon sürecinde olası sorunların çözümlerini açıklar.</p> <p>3.4. Fermantasyon sonrası işlemleri ürün talimatına göre uygular.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 4: Fermantasyon işlemi tamamlanan sofralık zeytin ambalajlama işlemlerinin yöntemine ve talimatlarına uygun olarak yapılma sürecini açıklar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>4.1. Ambalajlama makinelerinin çalışma prensiplerini ve ambalajlama sürecini açıklar.</p> <p>4.2. Kullanılan ambalaj malzemelerinin özelliklerini açıklar.</p> <p>4.3. Ambalaj malzemesi üzerindeki baskıların ve ürüne ilişkin bilgilerin doğruluğunu kontrol eder.</p> <p>4.4. Ambalajlanan ürünlerin depolardaki uygun muhafaza koşullarını açıklar.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sorularla Sınav: B1 birimine yönelik teorik sınav Ek B1-2’de yer alan “Bilgiler”		

kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az yirmi üç (23) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek B1-2) ölçmelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

(P1): B1 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek B1-2'de yer alan "Beceriler ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek B1-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavından başarılı olması gerekir. Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarılı olduğu tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır. Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Ege Orman Vakfı
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Sofralık zeytin çeşitleri ve ürün özellikleri
2. Sofralık zeytin üretiminde kullanılan hammadde çeşitleri ve özellikleri
3. Sofralık zeytin üretiminde kullanılan makine ve ekipmanların hazırlık ve bakımı
4. Sofralık zeytin üretim süreci
5. Sofralık zeytin üretim sürecinde kalite
6. Sofralık zeytin üretim süreçlerinde çevre ve gıda güvenilirliği
7. Sofralık zeytin depolanan ortamların düzenlenmesi
8. Sofralık zeytin depolama yöntemleri
9. Sofralık zeytinin ambalajlanması

EK A2- 2:Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Fermente ürün üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterlerini açıklar.	C.1.5, C.1.7, C.1.8,	1.1	T1
BG.2	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların işlevlerine göre teknik özelliklerini açıklar.	D.1.1-4, A.1.2, C.1.2, C.2.2, I.1.1-3, I.2.1-5	1.2	T1
BG.3	Üretim hattının kontrol parametrelerinden takip etmesi gereken değerleri sıralar.	D.1.2	1.2	T1
BG.4	Makine ve ekipmanların temizliğinde kullanılan ekipman ve malzemelerin gıda güvenilirliğine uygunluğunu ayırt eder.	D.2.1-3, C.2.2	1.2	T1
BG.7	Makine ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini açıklar.	D.2.1-3, C.2.1	1.2	T1
BG.8	Sofralık zeytin için geçerli kalibrasyon aralıklarını sıralar.	C.2.1, C.3.2, E.2.2	2.1	T1
BG.9	Sofralık zeytinin yıkama, çizme ve kırma işlemlerinin fermantasyona etkisini açıklar.	E.2.3	2.1	T1
BG.10	Zeytin fermantasyonunda kullanılan çözeltileri sıralar.	E.3.1	2.3	T1
BG.11	Zeytin fermantasyonu için gerekli yardımcı ve katkı maddelerini sıralar.	F.1.1	3.1	T1
BG.12	Starter kültür kullanımının fermantasyon sürecindeki önemini açıklar	F.1.6	3.1	T1
BG.13	Zeytin fermantasyonunda takip edeceği parametrelerin önemini açıklar.	F.2.1-4, F.2.7, C.2.1	3.2	T1
BG.14	Zeytin fermantasyon sürecinde havalandırma ve sirkülasyon işlemlerini açıklar.	F.2.8	3.2	T1
BG.15	Zeytin fermantasyon sırasında karşılaşılabilecek olası sorunları sıralar.	F.2.9, C.2.2	3.3	T1
BG.16	Zeytin fermantasyon sırasında karşılaşılabilecek olası sorunların giderilme yöntemlerini açıklar.	F.2.9, C.2.2	3.3	T1
BG.17	Tüketime hazır hale gelen sofralık zeytinin uygunluk özelliklerini açıklar.	G.1.3, G.4.1	3.4	T1
BG.18	Sofralık zeytinin ambalajlama işlemine kadar kontrol altında tutacak muhafaza salamurasının özelliklerini açıklar.	G.4.2-G.4.3	3.4	T1
BG.19	Ambalajlama ve etiketleme sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların teknik özelliklerini açıklar.	H.1.2, H.2.1	4.1	T1
BG.20	Ambalajlama sürecindeki aşamaları sıralar.	H.1.1,H.1.2, H.1.3, H.2.1, H.2.2, H.2.3, H.2.4, H.2.5	4.1	T1
BG.21	Sofralık zeytine uygunluğu açısından ambalajlama malzemelerinin özelliklerini açıklar.	H.1.1, H.2.1	4.2	T1
BG.22	Ambalaj ve etiketlerde mevzuat açısından zorunlu bilgilerin neler olduğunu açıklar.	H.1.3, H.2.5	4.3	T1

BG.23	Ambalajlanan ürünlerin depolardaki gıda güvenilirliğine uygun muhafaza koşullarını açıklar.	H.3.1, H.3.2	4.4	T1
-------	---	--------------	-----	----

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Fermente ürün üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu değerlendirir.	C.1.5, C.1.7, C.1.8	1.1	P1
BY.2	Üretim süreçlerinde; kişisel hijyen önlemlerini (kişisel bakım, el yıkama, özel iş giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama vb.) ilgili prosedüre uygun olarak alır. (*)	C.1.1, C.1.2	1.1	P1
BY.3	Üretim ortamında; KKD (iş elbisesi, bone, İSG ayakkabı, gözlük) giyer/ kuşanır. (*)	A.1.3	1.1	P1
BY.4	Makine ve ekipmanların çalışırılık, fiziksel temizlik ve sanitasyon kontrollerini yaparak uygunluğunu belirler.	C.1.4, C.1.7, D.1.1, D.1.2, D.2.1, D.2.2, D.2.3	1.2	P1
BY.5	Periyodik bakım cetveli üzerinden makine ve ekipmanların çalıştırılmaya uygunluğunu kontrol eder.	C.1.7, C.2.1, C.2.2, D.1.1, D.1.2	1.2	P1
BY.6	Yaptığı kontroller sonrası sistem ve ekipmanı verilen değerlere uygun olarak üretime hazır hale getirir.	D.1.3, D.1.4,	1.2	P1
BY.7	Hammaddenin fiziksel ve duyuşal özelliklerinin sofralık zeytin üretimine uygunluğunu ayırt eder.	C.3.2, E.1.1- E.1.2	2.1	P1
BY.9	Boylama (Kalibrasyon) makinesinin ayarını yapar.	E.2.2	2.2	P1
BY.8	Ayıklama, çizme ve kırma işlemlerinin yapıldığı zeytini ayırt eder.	E.2.1, E.2.2, E.2.3	2.2	P1
BY.10	Ürün talimatına göre çözelti bileşenlerinin miktarını hesaplar.	E.3.1, E.3.2	2.3	P1
BY.11	Ürün talimatına uygun olarak çözelti hazırlar.	E.3.3, E.3.4	2.3	P1
BY.12	Zeytin fermantasyonun kontrolü için kullanacağı ekipman ve ortam ayarlarını ürün talimatına göre yapar.	F.1.3, F.1.4, F.1.5, F.1.6	3.2	P1
BY.13	Zeytin fermantasyonu için çözeltinin kontrol parametrelerini (serbest asitlik, tuz, pH değeri) ayarlar.	F.1.2, F.1.3, F.1.4	3.2	P1
BY.14	Zeytin fermantasyonu kontrol parametrelerini (serbest asitlik, tuz, pH değeri ve ortamının sıcaklığını) izleyerek kayıt altına alır.	F.2.1, F.2.2, F.2.3, F.2.4, F.2.5, F.2.6, F.2.7 C.2.1, C.2.2	3.2	P1
BY.15	Zeytin fermantasyonu parametrelerinin kayıt çizelgesini değerlendirir.	F.1.2, F.1.3, F.1.4, F.1.5	3.3	P1
BY.16	Zeytin fermantasyonu sırasında oluşan sorunları ayırt eder.	F.2.8, F.2.9, C.2.2	3.3	P1
BY.17	Tüketime hazır hale gelen sofralık zeytinin kalite uygunluğunu fiziksel, kimyasal ve duyuşal açıdan	G.1.3, G.4.1	3.4	P1

	değerlendirir.			
BY.18	Sofralık zeytinin ambalajlama işlemine kadar kontrol altında tutacak muhafaza salamurasını ürün talimatına uygun olarak hazırlar.	G.4.2	3.4	P1
BY.19	Ambalajlanan ürünlerden numune alarak gramajını ölçer.	H.2.4	4.3	P1
BY.20	Gramajın etiket bilgileri ile uyumlu olup olmadığını kontrol eder.	H.2.4	4.3	P1
BY.21	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların yapılıp yapılmadığını ve doğruluğunu kontrol eder.	H.1.3, H.2.5	4.3	P1

(*)Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

16UY00.-4/B2 TURŞU ÜRETİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Turşu Üretimi
2	REFERANS KODU	16UY00.-4/B1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0559-4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Turşu üretimi öncesinde ortam, makine ve ekipmanın işlevselliğini, İSG ve gıda güvenilirliğini sağlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>1.1. Turşu üretimi öncesinde ortamın İSG ve gıda güvenilirliği koşullarını sağlar.</p> <p>1.2. Turşu üretimi öncesinde kullanılan makine ve ekipmanı, iş güvenliğine uygun şekilde üretime hazır ve işlevsel konumda tutar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Fermantasyon öncesi kullanacağı hammadde ve çözeltiyi ürün talimatlarına uygun şekilde hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>2.1. Turşu üretimine uygun hammadde seçimi yapar.</p> <p>2.2. Ürün talimatına göre kullanılacak hammaddeleri ön işlemlerden geçirir.</p> <p>2.3. Ürün talimatına göre gerekli çözeltiyi hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Talimatına uygun olarak hammaddeyi fermantasyon işlemine tabi tutar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>3.1. Ürün talimatına göre ön işlemde geçirilmiş hammaddenin fermente olması için uygun ortam ve koşulları açıklar.</p> <p>3.2. Fermantasyon sürecindeki üretim ortam ve koşullarının uygunluk kontrollerini ürün talimatı, İSG ve gıda güvenilirliğine uygun olarak yapar.</p> <p>3.3. Ürün talimatına uygun olarak fermantasyon sürecinde olası sorunların çözümlerini açıklar.</p> <p>3.4. Fermantasyon sonrası işlemleri ürün talimatına göre uygular.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 4: Fermantasyon işlemi tamamlanan turşunun ambalajlama işlemlerinin yöntemine ve talimatlarına uygun olarak yapılma sürecini açıklar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>4.1. Ambalajlama makinelerinin çalışma prensiplerini ve ambalajlama sürecini açıklar.</p> <p>4.2. Kullanılan ambalaj malzemelerinin özelliklerini açıklar.</p> <p>4.3. Ambalaj malzemesinin gramajı ile üzerindeki baskıların ve ürüne ilişkin bilgilerin doğruluğunu kontrol eder.</p> <p>4.4. Ambalajlanan ürünlerin depolardaki uygun muhafaza koşullarını açıklar.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	

8 a) Teorik Sınav	
(T1) Çoktan Seçmeli Sorularla Sınav: B1 birimine yönelik teorik sınav Ek B1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az yirmi altı (26) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek B1-2) ölçmelidir.	
8 b) Performansa Dayalı Sınav	
(P1): B1 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek B1-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek B1-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.	
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar	
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavından başarılı olması gerekir. Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.	
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR) Ege Orman Vakfı
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ MYK Gıda Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Turşu çeşitleri ve ürün özellikleri
2. Turşu üretiminde kullanılan hammadde çeşitleri ve özellikleri
3. Turşu üretiminde kullanılan makine ve ekipmanların hazırlık ve bakımı
4. Turşu üretim süreci
5. Turşu üretim sürecinde kalite
6. Turşu üretim süreçlerinde çevre ve gıda güvenliği
7. Turşu depolanan ortamların düzenlenmesi
8. Turşu depolama yöntemleri
9. Turşunun ambalajlanması

EK A2- 2:Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Fermente ürün üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterlerini açıklar.	C.1.5, C.1.7, C.1.8,	1.1	T1
BG.1	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların işlevlerine göre teknik özelliklerini açıklar.	D.1.1-4, A.1.2, C.1.2, C.2.2, I.1.1-3, I.2.1-5	1.2	T1
BG.2	Üretim hattının kontrol parametrelerinden takip etmesi gereken değerleri sıralar.	D.1.2	1.2	T1
BG.3	Makine ve ekipmanların temizliğinde kullanılan ekipman ve malzemelerin gıda güvenilirliğine uygunluğunu ayırt eder.	D.2.1-3, C.2.2	1.2	T1
BG.4	Makine ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini açıklar.	D.2.1-3, C.2.1	1.2	T1
BG.7	Ürün talimatına uygun olmayan hammaddenin özelliklerini açıklar.	E.2.1	2.1	T1
BG.8	Turşuluk malzemelerin boylama işlemini açıklar.	E.2.2	2.1	T1
BG.9	Hammadde için geçerli kalibrasyon aralıklarını sıralar.	C.2.1, C.3.2, E.2.2	2.1	T1
BG.10	Hammaddenin yıkama işleminin amacını açıklar.	E.2.3	2.1	T1
BG.11	Turşu hammaddesinin fermantasyonunda kullanılan salamurannın özelliklerini açıklar.	E.3.1	2.3	T1
BG.12	Ürün talimatına göre salamuranın uygunluk kontrol yöntemini açıklar.	E.3.4	2.3	T1
BG.13	Turşu hammaddesinin fermantasyonu için gerekli katkı maddelerini sıralar.	F.1.1	2.3	T1
BG.14	Starter kültür kullanımının fermantasyon sürecindeki önemini açıklar.	F.1.6	3.1	T1
BG.15	Turşu fermantasyonunda takip edeceği parametreleri ve önemini açıklar.	F.2.1-4, F.2.7, C.2.1	3.2	T1
BG.16	Turşu fermantasyon sürecinde havalandırma ve sirkülasyon işlemlerini açıklar.	F.2.8	3.2	T1
BG.17	Turşu fermantasyon sırasında karşılaşılabilecek olası sorunları sıralar.	F.2.9, C.2.2	3.3	T1
BG.18	Turşu fermantasyon sırasında karşılaşılabilecek olası sorunların giderilme yöntemlerini açıklar.	F.2.9, C.2.2	3.3	T1
BG.19	Tüketime hazır hale gelen turşunun uygunluk özelliklerini açıklar.	G.1.3, G.4.1	3.4	T1
BG.20	Turşunun ambalajlama işlemine kadar kontrol altında tutacak muhafaza salamurasının özelliklerini açıklar.	G.4.2-G.4.3	3.4	T1
BG.21	Turşunun muhafazası aşamasında yapılacak işlemleri tanımlar.	G.4.4- C.2.1, C.2.2	3.4	T1
BG.22	Ambalajlama ve etiketleme sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların teknik özelliklerini açıklar.	H.1.2, H.2.1	4.1	T1

BG.23	Ambalajlama sürecindeki aşamaları sıralar.	H.1.1,H.1.2, H.1.3, H.2.1, H.2.2, H.2.3, H.2.4, H.2.5	4.1	T1
BG.24	Turşuya uygunluğu açısından ambalajlama malzemelerinin özelliklerini açıklar.	H.1.1, H.2.1	4.2	T1
BG.25	Ambalaj ve etiketlerde mevzuat açısından zorunlu bilgilerin neler olduğunu açıklar.	H.1.3, H.2.5	4.3	T1
BG.26	Ambalajlanan ürünlerin depolardaki gıda güvenliğine uygun muhafaza koşullarını açıklar.	H.3.1, H.3.2	4.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Fermente ürün üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu değerlendirir.	C.1.5, C.1.7, C.1.8	1.1	P1
BY.2	Üretim süreçlerinde; kişisel hijyen önlemlerini (kişisel bakım, el yıkama, özel iş giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama vb.) ilgili prosedüre uygun olarak alır. (*)	C.1.1, C.1.2	1.1	P1
BY.3	Üretim ortamında; KKD (iş elbisesi, bone, İSG ayakkabı, gözlük) giyer/ kuşanır. (*)	A.1.3	1.1	P1
BY.4	Makine ve ekipmanların çalışırılık, fiziksel temizlik ve sanitasyon kontrollerini yaparak uygunluğunu belirler.	C.1.4, C.1.7, D.1.1, D.1.2, D.2.1, D.2.2, D.2.3	1.2	P1
BY.5	Periyodik bakım cetveli üzerinden makine ve ekipmanların çalıştırılmaya uygunluğunu kontrol eder.	D.1.1, D.1.2, C.2.1	1.2	P1
BY.6	Yaptığı kontroller sonrası sistem ve ekipmanı verilen değerlere uygun olarak üretime hazır hale getirir.	D.1.3, D.1.4,	1.2	P1
BY.7	Hammaddenin fiziksel ve duyuşsal özelliklerine göre turşu üretimine uygunluğunu ayırt eder.	C.3.2, E.1.1- E.1.2	2.1	P1
BY.8	Boylama (Kalibrasyon) makinesinin ayarını yapar.	E.2.2	2.2	P1
BY.9	Hammaddeleri boylama işleminden geçirir.	E.2.1, E.2.2, E.2.3	2.2	P1
BY.10	Ürün talimatına göre salamura bileşenlerinin miktarını hesaplar.	E.3.1, E.3.2	2.3	P1
BY.11	Ürün talimatına uygun olarak salamura çözeltisini hazırlar.	E.3.3, E.3.4	2.3	P1
BY.12	Turşu fermantasyonu kontrolü için kullanacağı ekipman ve ortam ayarlarını ürün talimatına göre yapar.	F.1.3, F.1.4, F.1.5, F.1.6	3.2	P1
BY.13	Turşu fermantasyonu kontrol parametrelerini (serbest asitlik, tuz, pH değeri) ayarlar.	F.1.2, F.1.3, F.1.4	3.2	P1
BY.14	Turşu fermantasyonu kontrol parametrelerini (serbest asitlik, tuz, pH değeri ve ortamının sıcaklığını)	F.2.1, F.2.2, F.2.3, F.2.4,	3.2	P1

	izleyerek kayıt altına alır.	F.2.5, F.2.6, F.2.7 C.2.1, C.2.2		
BY.15	Turşu fermantasyonu parametrelerinin kayıt çizelgesini değerlendirir.	F.1.2,F.1.3, F.1.4,F.1.5	3.3	P1
BY.16	Turşu fermantasyonu sırasında oluşan sorunları ayırt eder.	F.2.8, F.2.9, C.2.2	3.3	P1
BY.17	Tüketime hazır hale gelen turşunun kalite uygunluğunu fiziksel, kimyasal ve duyuşal açıdan değerlendirir.	G.1.3, G.4.1	3.4	P1
BY.18	Turşuyu ambalajlama işlemine kadar kontrol altında tutacak muhafaza salamurasını ürün talimatına uygun olarak hazırlar.	G.4.2	3.4	P1
BY.19	Ambalajlanan ürünlerden numune alarak gramajını ölçer.	H.2.4	4.3	P1
BY.20	Gramajın etiket bilgileri ile uyumlu olup olmadığını kontrol eder.	H.2.4	4.3	P1
BY.21	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların yapılıp yapılmadığını ve doğruluğunu kontrol eder.	H.1.3, H.2.5	4.3	P1

(*)Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

16UY00.-4/B3 SİRKE ÜRETİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Sirke Üretimi
2	REFERANS KODU	16UY00.-4/B3
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0559-4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Sirke üretimi öncesinde ortam, makine ve ekipmanın işlevselliğini, İSG ve gıda güvenilirliğini sağlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>1.1. Sirke üretimi öncesinde ortamın İSG ve gıda güvenilirliği koşullarını sağlar.</p> <p>1.2. Sirke üretimi öncesinde kullanılan makine ve ekipmanı, iş güvenliğine uygun şekilde üretime hazır ve işlevsel konumda tutar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Fermantasyon öncesi kullanacağı hammadde ve çözeltiyi ürün talimatlarına uygun şekilde hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>2.1. Sirke üretimine uygun hammadde seçimi yapar.</p> <p>2.2. Ürün talimatına göre kullanılacak hammaddeleri ön işlemlerden geçirir.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Talimatına uygun olarak hammaddeyi fermantasyon işlemine tabi tutar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>3.1. Ürün talimatına göre ön işlemde geçirilmiş hammaddenin fermente olması için uygun ortam ve koşulları açıklar.</p> <p>3.2. Fermantasyon sürecindeki üretim ortam ve koşullarının uygunluk kontrollerini ürün talimatı, İSG ve gıda güvenilirliğine uygun olarak yapar.</p> <p>3.3. Ürün talimatına uygun olarak fermantasyon sürecinde olası sorunların çözümlerini açıklar.</p> <p>3.4. Fermantasyon sonrası işlemleri ürün talimatına göre uygular.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 4: Fermentasyon işlemi tamamlanan tursunun ambalajlama işlemlerinin yöntemine ve talimatlarına uygun olarak yapılma sürecini açıklar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>4.1. Ambalajlama makinelerinin çalışma prensiplerini ve ambalajlama sürecini açıklar.</p> <p>4.2. Kullanılan ambalaj malzemelerinin özelliklerini açıklar.</p> <p>4.3. Ambalaj malzemesinin gramajı ile üzerindeki baskıların ve ürüne ilişkin bilgilerin doğruluğunu kontrol eder.</p> <p>4.4. Ambalajlanan ürünlerin depolardaki uygun muhafaza koşullarını açıklar.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sorularla Sınav: B1 birimine yönelik teorik sınav Ek B1-2’de yer alan “Bilgiler”		

kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en yirmi iki (22) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek B1-2) ölçmelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

(P1): B1 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek B1-2'de yer alan "Beceriler ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek B1-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavından başarılı olması gerekir. Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınav son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Ege Orman Vakfı
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Sirke çeşitleri ve ürün özellikleri
2. Sirke üretiminde kullanılan hammadde çeşitleri ve özellikleri
3. Sirke üretiminde kullanılan makine ve ekipmanların hazırlık ve bakımı
4. Sirke üretim süreci
5. Sirke üretim sürecinde kalite
6. Sirke üretim süreçlerinde çevre ve gıda güvenliği
7. Sirke depolanan ortamların düzenlenmesi
8. Sirke depolama yöntemleri
9. Sirkenin ambalajlanması

EK A2- 2:Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**c) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Fermente ürün üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterlerini açıklar.	C.1.5, C.1.7, C.1.8,	1.1	T1
BG.2	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların işlevlerine göre teknik özelliklerini açıklar.	D.1.1-4, A.1.2, C.1.2, C.2.2, I.1.1-3, I.2.1-5	1.2	T1
BG.3	Üretim hattının kontrol parametrelerinden takip etmesi gereken değerleri sıralar.	D.1.2	1.2	T1
BG.4	Makine ve ekipmanların temizliğinde kullanılan ekipman ve malzemelerin gıda güvenilirliğine uygunluğunu ayırt eder.	D.2.1-3, C.2.2	1.2	T1
BG.5	Makine ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini açıklar.	D.2.1-3, C.2.1	1.2	T1
BG.6	Sirke üretiminde kullanılacak hammaddenin fiziksel ve kimyasal özelliklerini tanımlar.	E.1.1	2.1	T1
BG.7	Ürün talimatına uygun olmayan hammaddenin özelliklerini açıklar.	E.2.1	2.1	T1
BG.8	Hammaddenin yıkama, kırma, parçalama ve ezme işlemlerinin amacını açıklar.	E.2.3	2.2	T1
BG.9	Sirke hammaddesinin fermantasyonu için gerekli katkı maddelerini sıralar.	F.1.1	3.1	T1
BG.10	Sirke fermantasyonunda ortam kontrol parametrelerini sıralar.	F.1.2-4	3.1	T1
BG.11	Starter kültür kullanımının fermantasyon sürecindeki önemini açıklar.	F.1.6	3.1	T1
BG.12	Sirke fermantasyonunda takip edeceği parametrelerin önemini açıklar.	F.2.1-4, F.2.7, C.2.1	3.2	T1
BG.13	Sirke fermantasyon sürecinde havalandırma ve sirkülasyon işlemlerini açıklar.	F.2.8	3.2	T1
BG.14	Sirke fermantasyon sırasında karşılaşılabilecek olası sorunları sıralar.	F.2.9, C.2.2	3.3	T1
BG.15	Sirke fermantasyon sırasında karşılaşılabilecek olası sorunların giderilme yöntemlerini açıklar.	F.2.9, C.2.2	3.3	T1
BG.16	Ürün talimatına göre dinlendirme süresinin uygun ortam koşullarını açıklar.	G.1.1	3.4	T1
BG.17	Tüketime hazır hale gelen sirkenin uygunluk özelliklerini açıklar.	G.1.2-3, G.2.1-2, G.4.1	3.4	T1
BG.18	Sirkenin muhafazası aşamasında yapılacak işlemleri tanımlar.	G.4.4- C.2.1, C.2.2	3.4	T1
BG.19	Ambalajlama sürecindeki aşamaları sıralar.	H.1.1,H.1.2, H.1.3, H.2.1, H.2.2, H.2.3, H.2.4, H.2.5	4.1	T1
BG.20	Sirkeye uygunluğu açısından ambalajlama malzemelerinin özelliklerini açıklar.	H.1.1, H.2.1	4.2	T1

BG.21	Ambalaj ve etiketlerde mevzuat açısından zorunlu bilgilerin neler olduğunu açıklar.	H.1.3, H.2.5	4.3	T1
BG.22	Ambalajlanan ürünlerin depolardaki gıda güvenilirliğine uygun muhafaza koşullarını açıklar.	H.3.1, H.3.2	4.4	T1

d) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Fermente ürün üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu değerlendirir.	C.1.5, C.1.7, C.1.8	1.1	P1
BY.2	Üretim süreçlerinde; kişisel hijyen önlemlerini (kişisel bakım, el yıkama, özel iş giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama vb.) ilgili prosedüre uygun olarak alır. (*)	C.1.1, C.1.2	1.1	P1
BY.3	Üretim ortamında; KKD (iş elbisesi, bone, İSG ayakkabı, gözlük) giyer/ kuşanır. (*)	A.1.3	1.1	P1
BY.4	Makine ve ekipmanların çalışırılık, fiziksel temizlik ve sanitasyon kontrollerini yaparak uygunluğunu belirler.	C.1.4, C.1.7, D.1.1, D.1.2, D.2.1, D.2.2, D.2.3	1.2	P1
BY.5	Periyodik bakım cetveli üzerinden makine ve ekipmanların çalıştırılmaya uygunluğunu kontrol eder.	C.1.7, C.2.1, C.2.2, D.1.1, D.1.2	1.2	P1
BY.6	Yaptığı kontroller sonrası sistem ve ekipmanı verilen değerlere uygun olarak üretime hazır hale getirir.	D.1.3, D.1.4,	1.2	P1
BY.7	Hammaddenin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin sirke üretimine uygunluğunu ayırt eder.	C.3.2, E.1.1-E.1.2	2.1	P1
BY.8	Üretim için uygun olmayan hammaddeyi ayrt eder.	E.2.1	2.1	P1
BY.9	Sirke fermantasyonun kontrolü için kullanacağı ekipmanın ayarlarını yapar.	F.1.3-5	3.2	P1
BY.10	Sirke fermantasyonu kontrol parametrelerini ayarlar.	F.1.2, F.1.3, F.1.4	3.2	P1
BY.11	Sirke fermantasyonu kontrol parametrelerini (serbest asitlik,alkol, pH değeri ve ortamının sıcaklığını) izleyerek kayıt altına alır.	F.2.1, F.2.2, F.2.3, F.2.4, F.2.5, F.2.6, F.2.7 C.2.1, C.2.2	3.2	P1
BY.12	Sirke fermantasyonu parametrelerinin kayıt çizelgesini değerlendirir.	F.1.2,F.1.3, F.1.4,F.1.5	3.3	P1
BY.13	Sirke fermantasyonu sırasında oluşan sorunları ayırt eder.	F.2.9, C.2.2	3.3	P1
BY.14	Tüketime hazır hale gelen sirkenin kalite uygunluğunu fiziksel, kimyasal ve duyuşal açıdan değerlendirir.	G.1.3, G.4.1	3.4	P1
BY.15	Sofralık zeytinin ambalajlama işlemine kadar kontrol altında tutacak muhafaza salamuraşını ürün talimatına uygun olarak hazırlar.	G.4.2	3.4	P1
BY.16	Ambalajlanan ürünlerden numune olarak gramajını	H.2.4	4.3	P1

	ölçer.			
BY.17	Gramajın etiket bilgileri ile uyumlu olup olmadığını kontrol eder.	H.2.4	4.3	P1
BY.18	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların yapılıp yapılmadığını ve doğruluğunu kontrol eder.	H.1.3, H.2.5	4.3	P1

(*)Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

16UY00.-4/B4 ŞARAP ÜRETİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Şarap Üretimi
2	REFERANS KODU	16UY00.-4/B4
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0559-4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Şarap üretimi öncesinde ortam, makine ve ekipmanın işlevselliğini, İSG ve gıda güvenilirliğini sağlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>1.1. Şarap üretimi öncesinde ortamın İSG ve gıda güvenilirliği koşullarını sağlar.</p> <p>1.2. Şarap üretimi öncesinde kullanılan makine ve ekipmanı, iş güvenliğine uygun şekilde üretime hazır ve işlevsel konumda tutar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Fermantasyon öncesi kullanacağı hammadde ve çözeltiyi ürün talimatlarına uygun şekilde hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>2.1. Şarap üretimine uygun hammadde seçimi yapar.</p> <p>2.2. Ürün talimatına göre kullanılacak hammaddeleri ön işlemlerden geçirir.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Talimatına uygun olarak hammaddeyi fermantasyon işlemine tabi tutar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>3.1. Ürün talimatına göre ön işlemde geçirilmiş hammaddenin fermente olması için uygun ortam ve koşulları açıklar.</p> <p>3.2. Fermantasyon sürecindeki üretim ortam ve koşullarının uygunluk kontrollerini ürün talimatı, İSG ve gıda güvenilirliğine uygun olarak yapar.</p> <p>3.3. Ürün talimatına uygun olarak fermantasyon sürecinde olası sorunların çözümlerini açıklar.</p> <p>3.4. Fermantasyon sonrası işlemleri ürün talimatına göre uygular.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 4: Fermantasyon işlemi tamamlanan şarabın ambalajlama işlemlerinin yöntemine ve talimatlarına uygun olarak yapılma sürecini açıklar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>4.1. Ambalajlama makinelerinin çalışma prensiplerini ve ambalajlama sürecini açıklar.</p> <p>4.2. Kullanılan ambalaj malzemelerinin özelliklerini açıklar.</p> <p>4.3. Ambalaj malzemesinin gramajı ile üzerindeki baskıların ve ürüne ilişkin bilgilerin doğruluğunu kontrol eder.</p> <p>4.4. Ambalajlanan ürünlerin depolardaki uygun muhafaza koşullarını açıklar.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		

(T1) Çoktan Seçmeli Sorularla Sınav: B1 birimine yönelik teorik sınav Ek B1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az yirmi bir (21) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek B1-2) ölçmelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

(P1): B1 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek B1-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek B1-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavından başarılı olması gerekir. Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınav son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Ege Orman Vakfı
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Şarap çeşitleri ve ürün özellikleri
2. Şarap üretiminde kullanılan hammadde çeşitleri ve özellikleri
3. Şarap üretiminde kullanılan makine ve ekipmanların hazırlık ve bakımı
4. Şarap üretim süreci
5. Şarap üretim sürecinde kalite
6. Şarap üretim süreçlerinde çevre ve gıda güvenliği
7. Şarap depolanan ortamların düzenlenmesi
8. Şarap depolama yöntemleri
9. Şarabın ambalajlanması

EK A2- 2:Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**e) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Fermente ürün üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterlerini açıklar.	C.1.5, C.1.7, C.1.8,	1.1	T1
BG.2	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların işlevlerine göre teknik özelliklerini açıklar.	D.1.1-4, A.1.2, C.1.2, C.2.2, I.1.1-3, I.2.1-5	1.2	T1
BG.3	Makine ve ekipmanların temizliğinde kullanılan ekipman ve malzemelerin gıda güvenilirliğine uygunluğunu ayırt eder.	D.2.1-3, C.2.2	1.2	T1
BG.4	Makine ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini açıklar.	D.2.1-3, C.2.1	1.2	T1
BG.5	Şarap üretiminde kullanılacak hammaddenin fiziksel özelliklerini tanımlar.	E.1.1	2.1	T1
BG.6	Ürün talimatına uygun olmayan hammaddenin özelliklerini açıklar.	E.2.1	2.1	T1
BG.7	Hammaddenin parçalama, sap ayırma ve sıkma işlemlerinin amacını açıklar.	E.2.3	2.2	T1
BG.8	Şarap hammaddesinin fermantasyonu için gerekli katkı maddelerini sıralar.	F.1.1	2.2	T1
BG.9	Şarap fermantasyonunda ortam sıcaklığının önemini açıklar.	F.1.5	3.1	T1
BG.10	Starter kültür kullanımının fermantasyon sürecindeki önemini açıklar	F.1.6	3.1	T1
BG.11	Şarap fermantasyonunda takip edeceği parametrelerin önemini açıklar.	F.2.1-4, F.2.7, C.2.1	3.2	T1
BG.12	Şarap fermantasyon sırasında karşılaşılabilecek olası sorunları sıralar.	F.2.9, C.2.2	3.3	T1
BG.13	Şarap fermantasyon sırasında karşılaşılabilecek olası sorunların giderilme yöntemlerini açıklar.	F.2.9, C.2.2	3.3	T1
BG.14	Fermantasyon sonrası şarabı berraklaştırma işleminin yöntem ve tekniğini açıklar.	G.2.1, G.2.1	3.4	T1
BG.15	Ürün talimatına göre dinlendirme süresinin uygun ortam koşullarını açıklar.	G.1.1	3.4	T1
BG.16	Tüketime hazır hale gelen şarabın uygunluk özelliklerini açıklar.	G.1.2-3, G.2.1-2, G.4.1	3.4	T1
BG.17	Şarabın muhafazası aşamasında yapılacak işlemleri tanımlar.	G.4.4- C.2.1, C.2.2	3.4	T1
BG.18	Ambalajlama sürecindeki aşamaları sıralar.	H.1.1,H.1.2, H.1.3, H.2.1, H.2.2, H.2.3, H.2.4, H.2.5	4.1	T1
BG.19	Şaraba uygunluğu açısından ambalajlama malzemelerinin özelliklerini açıklar.	H.1.1, H.2.1	4.2	T1
BG.20	Ambalaj ve etiketlerde mevzuat açısından zorunlu bilgilerin neler olduğunu açıklar.	H.1.3, H.2.5	4.3	T1
BG.21	Ambalajlanan ürünlerin depolardaki gıda güvenilirliğine uygun muhafaza koşullarını açıklar.	H.3.1, H.3.2	4.4	T1

f) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Fermente ürün üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu değerlendirir.	C.1.5, C.1.7, C.1.8	1.1	P1
BY.2	Üretim süreçlerinde; kişisel hijyen önlemlerini (kişisel bakım, el yıkama, özel iş giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama vb.) ilgili prosedüre uygun olarak alır. (*)	C.1.1, C.1.2	1.1	P1
BY.3	Üretim ortamında; KKD (iş elbisesi, bone, İSG ayakkabı, gözlük) giyer/ kuşanır. (*)	A.1.3	1.1	P1
BY.4	Makine ve ekipmanların çalışırılık, fiziksel temizlik ve sanitasyon kontrollerini yaparak uygunluğunu belirler.	C.1.4, C.1.7, D.1.1, D.1.2, D.2.1, D.2.2, D.2.3	1.2	P1
BY.5	Periyodik bakım cetveli üzerinden makine ve ekipmanların çalıştırılmaya uygunluğunu kontrol eder.	C.1.7, C.2.1, C.2.2, D.1.1, D.1.2	1.2	P1
BY.6	Yaptığı kontroller sonrası sistem ve ekipmanı verilen değerlere uygun olarak üretime hazır hale getirir.	D.1.3, D.1.4,	1.2	P1
BY.7	Hammaddenin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin şarap üretimine uygunluğunu ayırt eder.	E.1.1-E.1.2	2.1	P1
BY.8	Üretim için uygun olmayan hammaddeyi ayırt eder.	E.2.2	2.1	P1
BY.9	Hammaddeyi parçalama, sap ayırma ve sıkma işlemlerinden ürün talimatına uygun olarak geçirir.	E.2.3	2.2	T1
BY.10	Şarap fermantasyonun kontrolü için kullanacağı ekipmanın ayarlarını yapar.	F.1.4-5	3.2	P1
BY.11	Şarap fermantasyonu kontrol parametrelerini (serbest asitlik, alkol, pH değeri ve ortamın sıcaklığı) ayarlar.	F.1.2, F.1.3, F.1.4	3.2	P1
BY.12	Şarap fermantasyonu kontrol parametrelerini (serbest asitlik, alkol, pH değeri ve ortamın sıcaklığı) izleyerek kayıt altına alır.	F.2.1, F.2.2, F.2.3, F.2.4, F.2.5, F.2.6, F.2.7 C.2.1, C.2.2	3.2	P1
BY.13	Şarap fermantasyonu parametrelerinin kayıt çizelgesini değerlendirir.	F.1.2,F.1.3, F.1.4,F.1.5	3.3	P1
BY.14	Şarap fermantasyonu sırasında oluşan sorunları ayırt eder.	F.2.8, F.2.9, C.2.2	3.3	P1
BY.15	Tüketime hazır hale gelen şarabın uygunluğunu fiziksel, kimyasal ve duyuşal açıdan değerlendirir.	G.1.3, G.4.1	3.4	P1
BY.16	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların yapılıp yapılmadığını ve doğruluğunu kontrol eder.	H.1.3, H.2.5	4.3	P1

(*)Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

YETERLİLİK EKLERİ

EK 1: Yeterlilik Birimleri

- 16UY00...-/A1: İş Süreçlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Organizasyon ve Gıda Güvenilirliği
- 16UY00..-4/B1: Sofralık Zeytin Üretimi
- 16UY00..-4/B2: Turşu Üretimi
- 16UY00..-4/B3: Sirke Üretimi
- 16UY00..-4/B4: Şarap Üretimi

EK 2: Terimler, Simgeler ve Kısaltmalar

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,

ALERJEN: İnsanların bünyelerinde alerji oluşturabilen madde ve ortamları,

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

AROMA VERİCİ: Olduğu haliyle tüketilmesi amaçlanmayan, tat ve/veya koku vermek veya değiştirmek amacıyla gıdalara eklenen aroma verici maddeler, aroma verici preparatlar, ısıl işlem aroma vericileri, tütsü aroma vericileri, aroma öncülleri veya diğer aroma vericiler ya da bunların karışımlarından yapılan veya oluşan ürünü,

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

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,

FERMANTASYON: Belirli mikroorganizmaların kendine özel şartlarda ürünle tepkimeye girmesi ile başlayan biyokimyasal olayı,

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,

GIDA KATKI MADDESİ: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeyi,

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

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

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İŞLEM YARDIMCISI: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen; belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammaddenin, gıda veya gıda bileşenlerinin işlenmesi sırasında kullanılan; son üründe kendisinin veya türevlerinin kalıntılarının bulunması istenmediği halde, teknik olarak kaçınılmaz olan; ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan ve son üründe teknolojik bir etkisi olmayan maddeyi,

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

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

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

PAKETLEME/PAKET: Bir veya birden fazla ambalajlanmış gıdanın ikinci bir kaba yerleştirilmesini veya ikinci kabın kendisini,

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 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,

SALAMURA: Bazı gıdaların yenilebilme olgunluğu kazanması ve korunması için gerektiğinde gıda katkı maddeleri de ilave edilerek hazırlanan belirli derişimdeki tuzlu su çözeltisini,

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

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

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

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 ifade eder.

EK3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları

-

EK 4(*): Değerlendirici Ölçütleri

Değerlendiriciler aşağıdaki koşullardan asgari birini karşılamalıdır.

- Fermente Ürün Üretimi alanında asgari üç (3) yıl deneyimli lisans mezunu olma,
- Fermente Ürün Üretim tesislerinde vardiya şefi, vardiya sorumlusu, formen, operatör vb. olarak fiilen asgari beş (5) yıl mesleki deneyime sahip olma,
- Asgari beş (5) yıl fermente ürün üretim tesisi işletmeciliği yapmış olma,
- Fermente ürün konusunda en az doktora seviyesinde akademik kariyer yapmış olma,
- Meslek liselerinin gıda teknolojisi alanlarında asgari beş (5) yıl öğretmenlik yapmış olma,

Yukarıdaki özelliklere sahip olan ve ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilere; ilgili alanda yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından mesleki yeterlilik sistemi, kişinin görev alacağı ulusal yeterlilik(ler), ilgili ulusal meslek standart(lar)ı, ölçme-değerlendirme, ölçme-değerlendirmede kalite güvencesi ve İSG konularında eğitim sağlanmalıdır.

EK 5(*): Resmi Görüşe Gönderilmesi Öncesinde Yeterlilik Taslağına Katkıda Bulunan Kurum/Kuruluşlar

.....

EK 6(*): Yeterlilik Taslağına Gönderildiği Kurum ve Kuruluşlar**EK 7(*)**: Yeterlilik Taslağına İlişkin Kurum ve Kuruluşlardan Gelen Görüşler ve Gelen Görüşlerin Değerlendirilmesine İlişkin Form

Ulusal Yeterlilik ve Seviyesi:		Fermente Ürün Üretim Operatörü (Seviye 4)		
Son Görüş Verme Tarihi:			
Görüş Bildiren Kuruluş/Kişi/Unvanı:		•		
E-posta:		-		
Telefon:		-		
Faks:		-		
Bu form ulusal yeterlilik hazırlama sürecinde şeffaflığı ve katılımı artırmak, aynı zamanda objektif ve ulusal platformda kabul gören meslek standartları oluşturabilmek amacıyla ilgili tarafların taslak mesleki yeterlilik üzerindeki görüşlerinin alınması ve değerlendirilmesi için kullanılmaktadır. Form çoğaltılarak sürece katkı sağlayacağına inanılan gerçek ve tüzel kişilere gönderilerek görüş alınabilir. Lütfen formu doldurduktan sonra adresine veya aşağıda verilen e-mail adresine gönderiniz. Görüş ve katkılarınız için teşekkür ederiz. Mail:				
No	Standart üzerindeki yer (bölüm, satır no, sayfa no)	Görüş ve Öneriler	Bu iki sütun Standart/yeterlilik Hazırlayan Kuruluş tarafından doldurulacaktır	
			Değerlendirme	Yeterlilik üzerinde yapılan düzeltme
1				

2				
3				
4				
5				

EK 8(*): Yeterliliğin Kazanılmasında Uygulanacak Ölçütlerin Belirlenmesi Amacıyla Gerçekleştirilen Pilot Çalışmaya Yönelik Bilgiler

FERMENTE ÜRÜN ÜRETİM OPERATÖRÜ SEVİYE 4					
Katılımcı	Yeterlilik Birimi	Bilgi (Teorik) Sınavı (Min. 70,00 puan)		Performans Sınavı (Min. 90,00 puan)	
		Puan	Sonuç (G/K)	Puan	Sonuç (G/K)
1.Aday	A1				
	A2				
2.Aday	A1				
	A2				
3.Aday	A1				
	A2				
4.Aday	A1				
	A2				
5.Aday	A1				
	A2				

EK 9(*): Yeterlilik Sınavına Giriş Şartları ve Belge Geçerlilik Süresine İlişkin Açıklamalar

Ek: Ulusal Yeterlilik Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar**1. Ulusal Yeterlilik Hazırlayan Kuruluşun Ulusal Yeterlilik Ekibi:**

Ümmühan TİBET, Uzman, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi(UZZK),İzmir
 Yasemen BİLGİLİ, Proje Koordinatörü, 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

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 Biyolog, İzmir

Dr.Oya KÖSEOĞLU, Uzman, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Gıda Teknolojileri Bölümü,
 İzmir

Selcen AVCI, Uzman, Moderatör, EDUSER Eğitim Danışmanlık ve Uzmanlık
 Hizmetleri Ltd. Şti, Ankara

3. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

Adana Sanayi Odası
 Adıyaman Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Adıyaman Üniversitesi Teknik Bilimler (MYO) Gıda İşleme
 Adnan Menderes Üniversitesi , Çine (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
 Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Akhisar Sanayi ve Ticaret Odası
 Akhisar Ticaret Borsası
 Amasya Üniversitesi, Suluova (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
 Ana Gıda A.Ş.
 Anadolu Etap Tarım ve Gıda San. 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
Aroma Bursa Meyve Suları ve Gıda San. A.Ş
Assan Gıda San. Tic. A.Ş
Asya Meyve Suları Gıda San. A.Ş
Atatürk Üniversite, Erzurum (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Avrasya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Aytaç Dış Ticaret ve Sanayi A.Ş
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, Çaycuma (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Carl Kühne Fermantasyon ve Gıda San. Tic. A.Ş
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Cumhuriyet Üniversitesi , Gürün (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
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, Biga (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
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 (MYO) Gıda Teknolojisi
Dimes Gıda San. A.Ş
Doğanay Gıda Tarım ve Hayvancılık San. Tic. A.Ş
Doluca Bağcılık ve Şarapçılık A.Ş.
Döhler Gıda San. A.Ş
Dumlupınar Üniversitesi, Altıntaş (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Düzce Üniversitesi, Akçakoca (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
Edremit Ticaret Borsası
Edremit Ticaret Odası
Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO)
Ege İhracatçı Birlikleri
Ege Üniversitesi, Ödemiş (MYO) Gıda İşleme Bölümü
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 , Zile (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Gıda Güvenliği Derneği

Gıda Mühendisleri Odası
Gıda-İş / DİSK
Göknur Gıda Mad. Enerji San.Tic. A.Ş
Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Hak-İş Konfederasyonu
Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İğdır 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
Kavaklıdere Şarapları A.Ş
Kervan Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Kırklareli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Kırklareli Üniversitesi, Teknik Bilimler (MYO) Gıda İşleme Bölümü
Kızıklı Gıda A.Ş
Kocatepe Üniversitesi, Afyon (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
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, Teknik Bilimler (MYO) Gıda İşleme
Müstakil Sanayi ve İşadamları Derneği (MÜSİAD)
Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Necmettin Erbakan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Nevşehir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü
Okan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Terme (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
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, Acıpayam (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
 Penguen Gıda Sanayi A.Ş.
 Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Salça ve Konserve Üreticileri Derneği (SALKONDER)
 Samsun Ticaret ve Sanayi Odası
 Selçuk Üniversitesi, Çumra (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
 Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Sevilen Şarap Sanayi A.Ş.
 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
 Talay Şarapçılık A.Ş.
 Tamek Konsantre ve Gıda San. A.Ş.
 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, Tunceli (MYO) Gıda İşleme Bölümü
 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, Karacabey (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
 Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Vefa Gıda Pazarlama A.Ş.
 Yaşar Üniversitesi, (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
 Yazgan Şarapçılık A.Ş.
 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)
Bercan ÖĞÜT,	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)

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)