



# **ULUSAL YETERLİLİK**

**16UY00..-4**

**TADIMCI**

**SEVİYE 4**

**REVİZYON NO:**

**MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU**

**Ankara, 2016**

## ÖNSÖZ

Tadımcı (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 TADIMCI ULUSAL YETERLİLİĞİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİĞİN ADI</b>	Tadımcı
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	16UY00..-4
<b>3</b>	<b>SEVİYE</b>	4
<b>4</b>	<b>ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ</b>	ISCO 08: 8160
<b>5</b>	<b>TÜR</b>	-
<b>6</b>	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
<b>7</b>	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	-
	<b>B)REVİZYON NO</b>	00
	<b>C)REVİZYON TARİHİ</b>	-
<b>8</b>	<b>AMAÇ</b>	<p>Bu ulusal yeterliliğin amacı; çalışanların ve adayların Tadımcı (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.</p> <p>Bu ulusal yeterlilik; aynı zamanda eğitim ile sınav ve belgelendirme kuruluşları için referans niteliğindedir.</p>
<b>9</b>	<b>YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I</b>	
	Tadımcı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0560-4	
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I</b>	
	-	
<b>11</b>	<b>YETERLİLİĞİN YAPISI</b>	
	<b>11-a) Zorunlu Birimler</b>	
	16UY00..-4/A1: İş Süreçlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Organizasyon ve Gıda Güvenilirliği	
	<b>11-b) Seçmeli Birimler</b>	
	16UY00..-4/B1: Zeytinyağı Tadımı 16UY00..-4/B2: Zeytin Tadımı 16UY00..-4/B3: Şarap Tadımı 16UY00..-4/B4: Çay Tadımı	
	<b>11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları</b>	
	-	
<b>12</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
	Tadımcı (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	

yapılır.		
Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.		
13	<b>BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ</b>	Tadımcı (Seviye 4) mesleki yeterlilik belgesinin geçerlilik süresi 5 yıldır.
14	<b>GÖZETİM SIKLIĞI</b>	<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	<b>BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ</b>	<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	<b>YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)</b>	Ege Orman Vakfı
17	<b>YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Gıda Sektör Komitesi
18	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI</b>	

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

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İş Süreçlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Kalite ve Gıda Güvenilirliği
2	<b>REFERANS KODU</b>	16UY00..-4/A1
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	-
	<b>B)REVİZYON NO</b>	00
	<b>C)REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
Tadımcı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0560-4		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: İş süreçlerinde İSG ve çevre koruma risklerini ve önlemlerini açıklar.</u></b>  <b>Başarım Ölçütleri:</b>  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><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: İş süreçlerinde kalite ve gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.</u></b>  <b>Başarım Ölçütleri:</b>  2.1. İş süreçlerinde uyulması gereken kalite gerekliliklerini açıklar.  2.2. İş süreçlerinde gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.</p>		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
(T1) <b>Çoktan Seçmeli Sınav:</b> A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en yirmi (20) 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 A1-2) ölçmelidir.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
-		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		
9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Ege Orman Vakfı
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN</b>	MYK Gıda Sektör Komitesi

	<b>SEKTÖR KOMİTESİ</b>	
<b>11</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	

## 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
2. Kalite Yönetim Sistemi
  - 3.1. İşletme kaynaklarının verimliliğini sağlama
  - 3.2. Kayıt, raporlama ve arşivleme faaliyetleri
3. Gıda Güvenilirliği
  - 3.1. Üretim ortamlarının hijyen ve temizliği
  - 3.2. Üretim ortamlarında gıda güvenilirliği

### 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	Kullanılan kimyasalların saklama (ortam, etiket bilgisi, uyarı levhaları, kapların özellikleri vb.) koşullarını açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.5	Kimyasalların kullanımı sırasında uyulması gereken İSG önlemlerini açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.6	Ekipman ve makine kullanımında sistem yada makine kullanma talimatlarında uyulması gereken İSG kurallarını açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.7	İş 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.8	Acil durumda kullanılacak ikaz alarm sesleri ve işaretlerini tanır. (*)	A.2.1-2	1.2	T1
BG.9	Acil durumda alması gereken önlemleri (sistemi durdurma, toplanma yerine gitme, vb.) önceliklendirir. (*)	A.2.1-2	1.2	T1
BG.10	İş süreçlerinde oluşması olası çevre güvenliği risklerine uygun önlemleri açıklar.	A.3.1-4	1.3	T1

BG.11	Tehlikeli atık, kimyasal atık, evsel atık çeşitlerini ayırt eder.	A.3.1-4	1.3	T1
BG.12	Atıkların türüne göre tasnif edilme yöntemlerini (saklanacağı yeri, doldurulması gereken formları vb.) açıklar.	A.3.1-4	1.3	T1
BG.13	İş süreçlerinin gerektirdiği kalite kural ve prosedürlerini açıklar.	B.1.1-4	2.1	T1
BG.14	İş süreçlerinin kalite gerekliliklerine ait düzenlemeleri ayırt eder.	B.1.1-4	2.1	T1
BG.15	Kullanılan ekipman ve parçalarla ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyon uygulamalarının amacını ve gerekçesini açıklar.	B.1.4-6	2.1	T1
BG.16	Kullanılan ekipman ve parçalarının bulunması gereken yer ve koşulları talimatına göre açıklar.	B.1.4, B.1.7	2.1	T1
BG.17	Gıda güvenilirliğini etkileyecek sağlık sorunlarının neler olduğunu (bulaşıcı hastalıkları, hastalıkların bulaşma yollarını, alınması gereken önlemleri vb.) açıklar.	C.1.1-3	2.2	T1
BG.18	Alerjen madde kullanımında alınması gereken İSG önlemlerini açıklar.	C.1.1-3	2.2	T1
BG.19	Yasal mevzuatına uygun olarak periyodik sağlık kontrollerinin içeriği ve işlevini açıklar.	C.1.1-3	2.2	T1

#### b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

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



**16UY00..-4/B1 ZEYTİNYAĞI TADIMI**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Zeytinyağı Tadımı
2	<b>REFERANS KODU</b>	16UY00..-4/B1
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	-
	<b>B)REVİZYON NO</b>	00
	<b>C)REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
Tadımcı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0560-4		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Duyusal değerlendirme yapacağı ürünün özelliklerini açıklar.</u></b>  <b>Başarım Ölçütleri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Zeytinyağı üretim sürecini açıklar.</li> <li>1.2. Zeytinyağı kalite sınıflarını, duyusal kalite karakteristiklerini açıklar.</li> <li>1.3. Zeytinyağının kalite ve gıda güvenilirliğine uygun depolanma koşullarını açıklar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Duyusal değerlendirme için ürüne uygun ön hazırlık yapar.</u></b>  <b>Başarım Ölçütleri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Duyusal değerlendirme için İSG ve gıda güvenilirliği koşullarına uygun ortam, makine araç ve gereç hazırlığı yapar.</li> <li>2.2. Duyusal değerlendirme için kişisel hazırlık yapar.</li> <li>2.3. Duyusal değerlendirmede kullanacağı numuneyi hazırlar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 3: Duyusal ürün değerlendirmesi yapar.</u></b>  <b>Başarım Ölçütleri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Duyusal değerlendirmede kullanacağı ürüne uygun test tekniği seçer.</li> <li>3.2. Seçtiği tekniğe uygun olarak ürünün duyusal analizini yapar.</li> <li>3.3. Algıladığı duyusal özellikleri, test tekniğine uygun olarak kayıt eder.</li> </ol>		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
(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 on (10) 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.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
(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	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Ege Orman Vakfı
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	

## YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Zeytinyağı çeşitleri ve ürün özellikleri
2. Zeytinyağı üretim sürecinde kalite
3. Zeytinyağının duyu özellikleri
4. Zeytinyağı kalite karakteristikleri
5. Duyusal değerlendirme ortam özellikleri
6. Duyusal değerlendirmede kullanılan malzeme ve ekipmanlar

**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	Zeytinyağı üretim yöntemlerini açıklar.	3.3.4	1.1	T1
BG.2	Üretim yöntemlerinin zeytinyağının duysal özelliklerine etkisini açıklar.	3.3.4	1.1	T1
BG.3	Üretilen zeytinyağının kalite sınıflarını açıklar.	3.3.4, 3.3.5	1.2	T1
BG.4	Zeytinyağının duysal özelliklerine göre kalite sınıflarını açıklar.	3.3.4, 3.3.5	1.2	T1
BG.5	Zeytinyağının gıda güvenliğine uygun şekilde muhafaza edilmesinin koşullarını açıklar.	3.3.8, 3.3.9	1.3	T1
BG.6	Duyusal değerlendirmede kullanılacak makine, araç, gereç ve ekipmanların kullanıma hazır hale getirmedeki aşamaları açıklar.	C.1.5,C.1.6, E.1.1, E.1.2, E.1.3	2.1	T1
BG.7	Duyusal değerlendirmede kullanılacak yardımcı ürünlerin hazır hale gelmesini tanımlar.	C.1.7	2.1	T1
BG.8	Makine ve ekipmanda meydana gelebilecek arızaları açıklar.	E.2.1	2.1	T1
BG.9	Duyusal değerlendirme öncesi fiziksel hazırlıkları açıklar.	C.2.1	2.2	T1
BG.10	Duyusal değerlendirmede ürüne göre kullanılacak test tekniklerini açıklar.	D.1.1	3.1	T1

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Zeytinyağının duyuusal değerlendirme ortamını İSG ve gıda güvenilirliği koşullarına uygun olarak hazır hale getirir.	A.1.3, A.1.6, C.1.1, C.1.2, C.1.3, C.1.4	2.1	P1
BY.2	Zeytinyağının duyuusal değerlendirmesinde kullanılan makine araç ve gereçleri İSG ve gıda güvenilirliği koşullarına uygun olarak işlevsel hale getirir.	A.1.2, B.1.4, B.1.6, B.1.7, C.1.6, E.1.1	2.1	P1
BY.3	Zeytinyağının duyuusal değerlendirmesinde kullanacağı yardımcı ürünleri hazırlar.	B.1.2, B.1.4, C.1.7	2.1	P1
BY.4	Duyuusal değerlendirme yapacağı saate kadar duyu algısını etkilemeyecek önlemleri alır.	C.2.1, C.2.2	2.2	P1
BY.5	Zeytinyağının duyuusal değerlendirilmesinde kullanacağı numuneyi ölçüm ve hazırlık işlemlerinden geçirir.	B.1.4, C.3.1, C.3.2	2.3	P1
BY.6	Zeytinyağının duyuusal değerlendirilmesi için hazırladığı numunelere kod verir.	C.3.3	2.3	P1
BY.7	Analiz metoduna uygun olarak gıdanın tadımında kullanılacak taşıyıcıyı belirler.	C.3.4	2.3	P1
BY.8	Zeytinyağının niteliğine göre duyuusal değerlendirme tekniğini ve süresini belirler.	D.1.1, D.1.2	3.1	P1
BY.9	Şarabın niteliğine göre duyuusal değerlendirme yapar.	B.1.2, B.1.4, D.1.3, D.1.4, D.1.5, D.1.6, D.1.7	3.2	P1
BY.10	Duyuusal değerlendirme sonucuna göre algıladığı özellikleri ilgili forma kayıt eder.	D.2.1	3.3	P1
BY.11	Duyuusal analiz sonuçlarını ürün talimatları ve standartları ile karşılaştırarak duyuusal değerlendirmeye alınan zeytinyağını sınıflandırır.	B.1.2, D.2.2, D.2.3	3.3	P1

(\*)Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

**16UY00..-4/B2 SOFRALIK ZEYTİN TADIMI**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Sofralık Zeytin Tadımı
2	<b>REFERANS KODU</b>	16UY00..-4/B2
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	-
	<b>B)REVİZYON NO</b>	00
	<b>C)REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
Tadımcı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0560-4		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Duyusal değerlendirme yapacağı ürünün özelliklerini açıklar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Sofralık zeytin çeşitlerini tanımlar.</li> <li>1.2. Sofralık zeytin üretim yöntemlerini açıklar.</li> <li>1.3. Sofralık zeytin üretim sürecini ve duyusal kalite karakteristiklerini açıklar.</li> <li>1.4. Sofralık zeytinlerin kalite ve gıda güvenilirliğine uygun depolanma koşullarını açıklar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Duyusal değerlendirme için ürüne uygun ön hazırlık yapar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Duyusal değerlendirme için İSG ve gıda güvenilirliği koşullarına uygun ortam, makine araç ve gereç hazırlığı yapar.</li> <li>2.2. Duyusal değerlendirme için kişisel hazırlık yapar.</li> <li>2.3. Duyusal değerlendirmede kullanacağı numuneyi hazırlar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 3: Duyusal ürün değerlendirmesi yapar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Duyusal değerlendirmede kullanacağı ürüne uygun test tekniği seçer.</li> <li>3.2. Seçtiği tekniğe uygun olarak ürünün duyusal analizini yapar.</li> <li>3.3. Algıladığı duyusal özellikleri, test tekniğine uygun olarak kayıt eder.</li> </ol>		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
<p>(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 sekiz (8) 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.</p>		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
<p>(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</p>		

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

## 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 üretim sürecinde kalite
3. Sofralık zeytinin duysal özellikleri
4. Sofralık zeytinin kalite karakteristikleri
5. Duyusal değerlendirme ortam özellikleri
6. Duyusal değerlendirmede kullanılan malzeme ve ekipmanlar

### 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	Sofralık zeytin çeşitlerini tanımlar.	3.3.4	1.1	T1
BG.2	Sofralık zeytin türlerine göre üretim yöntemlerini açıklar.	3.3.4	1.2	T1
	Sofralık zeytinin üretim süreçlerinde uygulanan işlemleri ve sofralık zeytinin duysal kalite karakteristiklerini açıklar.	3.3.5	1.3	T1
BG.3	Sofralık zeytinlerin kalite ve gıda güvenliğine uygun şekilde muhafaza edilmesinin koşullarını açıklar.	3.3.8, 3.3.9	1.4	T1
BG.4	Sofralık zeytinlerin değerlendirilmesinde kullanılacak makine, araç, gereç ve ekipmanları kullanıma hazır hale getirmedeki aşamaları açıklar.	C.1.5,C.1.6, E.1.1, E.1.2, E.1.3	2.1	T1
BG.5	Sofralık zeytinlerin duysal değerlendirmede kullanılacak yardımcı ürünlerin hazır hale gelmesini	C.1.7	2.1	T1

	tanımlar.			
BG.6	Sofralık zeytinlerin duysal analiz ortamında makine ve ekipmanda meydana gelebilecek arızaları açıklar.	E.2.1	2.1	T1
BG.7	Sofralık zeytinlerin duysal değerlendirilmesi öncesi fiziksel hazırlıkları açıklar.	C.2.1	2.2	T1
BG.8	Sofralık zeytinlerin duysal değerlendirilmesinde kullanılacak test tekniklerini açıklar.	D.1.1	3.1	T1

## b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Sofralık zeytinlerin duysal değerlendirme ortamını İSG ve gıda güvenilirliği koşullarına uygun olarak hazır hale getirir.	A.1.3, A.1.6, C.1.1, C.1.2, C.1.3, C.1.4	2.1	P1
BY.2	Sofralık zeytinlerin duysal değerlendirmesinde kullanılan makine araç ve gereçleri İSG ve gıda güvenilirliği koşullarına uygun olarak işlevsel hale getirir.	A.1.2, B.1.4, B.1.6, B.1.7, C.1.6, E.1.1	2.1	P1
BY.3	Sofralık zeytinlerin duysal değerlendirmesinde kullanacağı yardımcı ürünleri hazırlar.	B.1.2, B.1.4, C.1.7	2.1	P1
BY.4	Duysal değerlendirme yapacağı saate kadar duyu algısını etkilemeyecek önlemleri alır.	C.2.1, C.2.2	2.2	P1
BY.5	Sofralık zeytinlerin duysal değerlendirilmesinde kullanacağı numuneyi ölçüm ve hazırlık işlemlerinden geçirir.	B.1.4, C.3.1, C.3.2	2.3	P1
BY.6	Sofralık zeytinlerin duysal değerlendirilmesi için hazırladığı numunelere kod verir.	C.3.3	2.3	P1
BY.7	Analiz metoduna uygun olarak gıdanın tadımında kullanılacak taşıyıcıyı belirler.	C.3.4	2.3	P1
BY.8	Sofralık zeytinlerin niteliğine göre duysal değerlendirme tekniğini ve süresini belirler.	D.1.1, D.1.2	3.1	P1
BY.9	Sofralık zeytinlerin niteliğine göre duysal değerlendirme yapar.	B.1.2, B.1.4, D.1.3, D.1.4, D.1.5, D.1.6, D.1.7	3.2	P1
BY.10	Duysal değerlendirme sonucuna göre algıladığı özellikleri ilgili forma kayıt eder.	D.2.1	3.3	P1
BY.11	Duysal analiz sonuçlarını ürün talimatları ve standartları ile karşılaştırarak duysal değerlendirmeye alınan sofralık zeytinleri sınıflandırır.	B.1.2, D.2.2, D.2.3	3.3	P1

(\*)Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

**16UY00.-4/B3 ŞARAP TADIMI**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Şarap Tadımı
2	<b>REFERANS KODU</b>	16UY00.-4/B3
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	-
	<b>B)REVİZYON NO</b>	00
	<b>C)REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
Tadımcı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0560-4		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Duyusal değerlendirme yapacağı ürünün özelliklerini açıklar.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri:</b>		
1.1. Şarap hammaddelerini tanımlar.		
1.2. Şarap üretim sürecini ve duyusal kalite karakteristiklerini açıklar.		
1.3. Şarap kalite ve gıda güvenilirliğine uygun depolanma koşullarını açıklar.		
<b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Duyusal değerlendirme için ürüne uygun ön hazırlık yapar.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri:</b>		
2.1. Duyusal değerlendirme için İSG ve gıda güvenliği koşullarına uygun ortam hazırlığı yapar.		
2.2. Duyusal değerlendirme için kişisel hazırlık yapar.		
2.3. Duyusal değerlendirmede kullanacağı numuneyi hazırlar.		
<b><u>Öğrenme Çıktısı 3: Duyusal ürün değerlendirmesi yapar.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri:</b>		
3.1. Duyusal değerlendirmede kullanacağı ürüne uygun test tekniği seçer.		
3.2. Seçtiği tekniğe uygun olarak ürünün duyusal analizini yapar.		
3.3. Algıladığı duyusal özellikleri, test tekniğine uygun olarak kayıt eder.		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
(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 on bir (11) 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.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
(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	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Ege Orman Vakfı
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	

## YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Şarap çeşitleri ve ürün özellikleri
2. Şarap üretim sürecinde kalite
3. Şarabın duyuşal özellikleri
4. Şarabın kalite karakteristikleri
5. Duyusal değerlendirme ortam özellikleri
6. Duyusal değerlendirmede kullanılan malzeme ve ekipmanlar

### EK A2- 2:Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

#### c) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarıml Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Şarap hammaddelerini özelliklerine göre tanımlar.	3.3.4	1.1	T1
BG.2	Şarap üretim yöntemlerini açıklar.	3.3.4	1.2	T1
BG.3	Şarabın kalite karakteristiklerini açıklar.	3.3.5	1.2	T1
BG.4	Şarap hammaddelerinin ve şarabın gıda güvenliğine uygun şekilde muhafaza edilmesinin koşullarını açıklar.	3.3.8, 3.3.9	1.3	T1
BG.5	Şarabın değerlendirilmesinde kullanılacak makine, araç, gereç ve ekipmanları kullanıma hazır hale getirmedeki aşamaları açıklar.	C.1.5,C.1.6, E.1.1, E.1.2, E.1.3	2.1	T1
BG.6	Şarabın duyuşal değerlendirilmesinde kullanılacak yardımcı ürünlerin hazır hale gelmesini tanımlar.	C.1.7	2.1	T1

BG.7	Şarabın duyuşal analiz ortamında makine ve ekipmanda meydana gelebilecek arızaları açıklar.	E.2.1	2.1	T1
BG.8	Şarabın duyuşal değeriendirilmesi öncesi fiziksel hazırlıkları açıklar.	C.2.1	2.2	T1
BG.9	Şarabın duyuşal değeriendirilmesinde kullanılacak test tekniklerini açıklar.	D.1.1	3.1	T1
BG.10	Şarabın ne zaman değeriendirilmeye alınması gerektiğini açıklar.	D.1.2	3.2	T1
BG.11	Şarabın duyuşal değeriendirmesinde izlenen süreci açıklar.	D.1.3- D.1.4, D.1.5, D.1.6, D.1.7	3.2	T1

#### d) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değeriendirme Aracı
BY.1	Şarabın duyuşal değeriendirme ortamını İSG ve gıda güvenilirliği koşullarına uygun olarak hazır hale getirir.	A.1.3, A.1.6, C.1.1, C.1.2, C.1.3, C.1.4	2.1	P1
BY.2	Şarabın duyuşal değeriendirmesinde kullanılan makine araç ve gereçleri İSG ve gıda güvenilirliği koşullarına uygun olarak işlevsel hale getirir.	A.1.2, B.1.4, B.1.6, B.1.7, C.1.6, E.1.1	2.1	P1
BY.3	Şarabın duyuşal değeriendirmesinde kullanacağı yardımcı ürünleri hazırlar.	B.1.2, B.1.4, C.1.7	2.1	P1
BY.4	Duyuşal değeriendirme yapacağı saate kadar duyu algısını etkilemeyecek önlemleri alır.	C.2.1, C.2.2	2.2	P1
BY.5	Şarabın duyuşal değeriendirilmesinde kullanacağı numuneyi ölçüm ve hazırlık işlemlerinden geçirir.	B.1.4, C.3.1, C.3.2	2.3	P1
BY.6	Şarabın duyuşal değeriendirilmesi için hazırladığı numunelere kod verir.	C.3.3	2.3	P1
BY.7	Analiz metoduna uygun olarak gıdanın tadımında kullanılacak taşıyıcıyı belirler.	C.3.4	2.3	P1
BY.8	Şarabın niteliğine göre duyuşal değeriendirme tekniğini ve süresini belirler.	D.1.1, D.1.2	3.1	P1
BY.9	Şarabın niteliğine göre duyuşal değeriendirme yapar.	B.1.2, B.1.4, D.1.3, D.1.4, D.1.5, D.1.6, D.1.7	3.2	P1
BY.10	Duyuşal değeriendirme sonucuna göre algıladığı özellikleri ilgili forma kayıt eder.	D.2.1	3.3	P1
BY.11	Duyuşal analiz sonuçlarını ürün talimatları ve standartları ile karşılaştırarak duyuşal değeriendirmeye alınan şarabı sınıflandırır.	B.1.2, D.2.2, D.2.3	3.3	P1

(\*Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

**16UY00..-4/B4 ÇAY TADIMI**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Çay Tadımı
2	<b>REFERANS KODU</b>	16UY00..-4/B4
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	-
	<b>B)REVİZYON NO</b>	00
	<b>C)REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
Tadımcı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0560-4		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Duyusal değerlendirme yapacağı ürünün özelliklerini açıklar.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri:</b>		
1.1. Çay üretim yöntemlerini açıklar.		
1.2. Çay üretim sürecini açıklar.		
1.3. Çayın kalite sınıflarını ve duyusal kalite karakteristiklerini açıklar.		
1.4. Çayın kalite ve gıda güvenilirliğine uygun depolanma koşullarını açıklar.		
<b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Duyusal değerlendirme için ürüne uygun ön hazırlık yapar.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri:</b>		
2.1. Duyusal değerlendirme için İSG ve gıda güvenilirliği koşullarına uygun ortam, makine araç ve gereç hazırlığı yapar.		
2.2. Duyusal değerlendirme için kişisel hazırlık yapar.		
2.3. Duyusal değerlendirmede kullanacağı numuneyi hazırlar.		
<b><u>Öğrenme Çıktısı 3: Duyusal ürün değerlendirmesi yapar.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri:</b>		
3.4. Duyusal değerlendirmede kullanacağı ürüne uygun test tekniği seçer.		
3.5. Seçtiği tekniğe uygun olarak ürünün duyusal analizini yapar.		
3.6. Algıladığı duyusal özellikleri, test tekniğine uygun olarak kayıt eder.		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
(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 on bir (11) 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.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
(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	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Ege Orman Vakfı
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	

## YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Çay çeşitleri ve ürün özellikleri
2. Çay üretim sürecinde kalite
3. Çayın duyuşal özellikleri
4. Çayın kalite karakteristikleri
5. Duyuşal değerlendirme ortam özellikleri
6. Duyuşal değerlendirmede kullanılan malzeme ve ekipmanlar

### 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	Çay hammaddesini özelliklerine göre tanımlar.	3.3.4	1.1	T1
BG.2	Çay üretim teknik ve yöntemlerini tanımlar.	3.3.4	1.1	T1
BG.4	Çayın üretim yöntemine göre kalite sınıflarını açıklar.	3.3.4	1.3	T1
BG.5	Çayın üretim yöntemine göre duyuşal kalite karakteristiklerini açıklar.	3.3.5	1.3	T1
BG.6	Çay hammaddelerinin ve çayın gıda güvenliğine uygun şekilde muhafaza edilmesinin koşullarını açıklar.	3.3.8-3.3.9	1.4	T1

BG.7	Çayın değerlendirilmesinde kullanılacak makine, araç, gereç ve ekipmanların kullanıma hazır halde bulunmasını açıklar.	C.1.5,C.1.6, E.1.1, E.1.2, E.1.3	2.1	T1
BG.8	Çayın duysal değerlendirilmesinde kullanılacak yardımcı ürünlerin hazır hale gelmesini tanımlar.	C.1.7	2.1	T1
BG.9	Çayın duysal analiz ortamında makine ve ekipmanda meydana gelebilecek arızaları açıklar.	E.2.1	2.1	T1
BG.10	Çayın duysal değerlendirilmesi öncesi fiziksel hazırlıkları açıklar.	C.2.1	2.2	T1
BG.11	Çayın duysal değerlendirilmesinde kullanılacak test tekniklerini açıklar.	D.1.1	3.1	T1

#### f) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Çayın duysal değerlendirme ortamını İSG ve gıda güvenilirliği koşullarına uygun olarak hazır hale getirir.	A.1.3, A.1.6, C.1.1, C.1.2, C.1.3, C.1.4	2.1	P1
BY.2	Çayın duysal değerlendirmesinde kullanılan makine araç ve gereçleri İSG ve gıda güvenilirliği koşullarına uygun olarak işlevsel hale getirir.	A.1.2, B.1.4, B.1.6, B.1.7, C.1.6, E.1.1	2.1	P1
BY.3	Çayın duysal değerlendirmesinde kullanacağı yardımcı ürünleri hazırlar.	B.1.2, B.1.4, C.1.7	2.1	P1
BY.4	Duysal değerlendirme yapacağı saate kadar duyu algısını etkilemeyecek önlemleri alır.	C.2.1, C.2.2	2.2	P1
BY.5	Çayın duysal değerlendirilmesinde kullanacağı numuneyi ölçüm ve hazırlık işlemlerinden geçirir.	B.1.4, C.3.1, C.3.2	2.3	P1
BY.6	Çayın duysal değerlendirilmesi için hazırladığı numunelere kod verir.	C.3.3	2.3	P1
BY.7	Analiz metoduna uygun olarak gıdanın tadımında kullanılacak taşıyıcıyı belirler.	C.3.4	2.3	P1
BY.8	Çayın niteliğine göre duysal değerlendirme tekniğini ve süresini belirler.	D.1.1, D.1.2	3.1	P1
BY.9	Çayın niteliğine göre duysal değerlendirme yapar.	B.1.2, B.1.4, D.1.3, D.1.4, D.1.5, D.1.6, D.1.7	3.2	P1
BY.10	Duysal değerlendirme sonucuna göre algıladığı özellikleri ilgili forma kayıt eder.	D.2.1	3.3	P1
BY.11	Duysal analiz sonuçlarını ürün talimatları ve standartları ile karşılaştırarak duysal değerlendirmeye alınan çayı sınıflandırır.	B.1.2, D.2.2, D.2.3	3.3	P1

(\*)Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

## YETERLİLİK EKLERİ

### EK 1: Yeterlilik Birimleri

- 16UY00...-/A1: İş Süreçlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Kalite ve Gıda Güvenilirliği  
 16UY00..-4/B1: Zeytinyağı Tadımı  
 16UY00..-4/B2: Zeytin Tadımı  
 16UY00..-4/B3: Şarap Tadımı  
 16UY00..-4/B4: Çay Tadımı

### 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,

**ALGI:** Gıdanın ölçülebilir duyuşal farkındalığını,

**BEĞENİ TESTİ:** Ürünün beğenilme veya beğenilmeme derecesini ortaya koyan testleri,

**BOYUT:** Genel olarak, uzunluk, kalınlık, genişlik, partikül büyüklüğü, geometrik şekil, parçacık dağılımını,

**ÇİĞNENEİLİRLİK:** Dişler tarafından uygulanan sıkıştırma ve kesme kuvvetlerine ürünün direncinin algılanması ve hissedilmesini,

**DUYUSAL DEĞERLENDİRME:** Gıdaların kalite karakteristiklerinin duyu organları ile algılanması yoluyla ölçüldüğü, analiz edildiği, yorumlandığı ve sınıflandırıldığı disiplini,

**DUYUSAL DEĞERLENDİRME ORTAMI:** Gıdaların çeşitli karakteristiklerine görme, koklama, tatma, dokunma veya işitme duyuşlarının tepkilerinin oluşturulduğu, ölçüldüğü, analiz edildiği, yorumlandığı ve sınıflandırıldığı ortamı,

**DUYUSAL DEĞERLENDİRME FORMU:** Gıdaların kalite karakteristiklerine göre belirlenen duyuşal algıların işlendiği formu,

**FARKLILIK TESTİ:** İki örnek arasında farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla uygulanan testi,

**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,

**GÖRÜNÜŞ:** Bir gıdanın tüketici tarafından değerlendirilmesinde ilk etkiyi oluşturan ve bir ürünü satın alma, hazırlama ve/veya tüketme kararını etkileyen en önemli duyuşal kalite özelliğini,

**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,

**İŞİTSEL ÖZELLİKLER:** Gıdaların ısırılması ve çiğnenmesi sırasında oluşan sesleri,

**KIVAM:** Fiziksel olarak heterojen yapıda, Newton tipi olmayan çekim kuvvetlerinin yoğun olduğu, sıvı veya yarı katı gıdaların akışkanlığa gösterdikleri direnci,

**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,

**KOKU:** Ağza alınan bir gıda maddesinden çıkan uçucu bileşenlerin koklama yoluyla algılanmasını,

**KOKLAMA:** Harici bir ortamdaki, doğrudan veya dolaylı olarak burun yoluyla gaz biçiminde kendisine ulaşan molekülleri algılama ve ayırt etme fonksiyonunu,

**KUSUR:** Tadımcılar tarafından algılanan olumsuz özellikleri,

**LEZZET:** Tat ve koku algılarının bileşimi,

**LİFLİLİK:** Dişlerin kesme kuvvetine gösterdikleri direnç ve çiğnemedikten sonra ağızda parçalanmayan kalıntıları,

**MEZÜR:** Silindirik şekilde cam veya uygun plastik malzemeden yapılmış ml düzeyinde taksimatlandırılmış çeşitli hacimlerdeki sıvı ölçme kabını,

**PÜRTÜKLÜLÜK:** Çiğneme sırasında kum veya sert sıkışmış materyal gibi küçük ve sert parçacıkların varlığını,

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

**RENK:** Işığın spektral dağılımından oluşan görsel bir özelliği,

**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,

**SERTLİK:** Gıdalara sıkıştırma kuvveti uygulayarak dokunun en basit ve pratik yol ile ölçülmesini,

**SULULUK:** Olgunlaşmamış üründe suyun sızmasının gözlenmesini,

**TANELİLİK:** Çiğneme sırasında kum veya sert sıkışmış materyal gibi küçük ve sert parçacıkların varlığını,

**TANIMLAYICI TEST:** Ürünün algılanan duyu özelliklerinin yoğunluklarının derecelendirilmesi ile gerçekleştirilen testi,

**TAT:** Ağızda çözünen maddelerin tatma yoluyla algılanmasını,

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

**TERAZİ:** Bir cismin üzerindeki yerçekimi etkisinden yararlanarak, o cismin kütle belirlenmesinde kullanılan bir ölçüm cihazını,

**UNLULUK:** Nişasta ve benzeri materyalin sıvışkan özelliği ile bütün ağız içini kaplamasını,

**VİSKOZİTE:** Homojen yapıda ve Newton tipi çekim kuvvetlerinin yoğun olduğu sıvı gıdaların akışkanlığa karşı gösterdikleri direnci,

**YAĞLILIK:** Yağlı veya sabunumsu gıdaların ağızda bıraktığı hissi,

**YAPIŞKANLIK:** Yapışkan veya sıvışkan özellikteki gıdaları çiğnerken ağızda kalan hissi,

**YUMUŞAKLIK:** Gıdaya fiziksel bir sıkıştırma kuvveti uygulayarak dokunun ölçülmesini

ifade eder.

**EK3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları**

-

**EK 4(\*) : Değerlendirici Ölçütleri**

Değerlendiriciler aşağıdaki koşullardan asgari birini karşılamalıdır.

- Tadım alanında asgari üç (3) yıl deneyimli lisans mezunu olma,
- Tadımcı olarak fiilen asgari beş (5) yıl mesleki deneyime sahip 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:		Tadımcı (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 doldurulduktan sonra ..... adresine veya aşağıda verilen e-mail adresine gönderiniz. Görüş ve katkılarınız için teşekkür ederiz. <b>Mail:</b> .....				
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<sup>(\*)</sup>:** Yeterliliğin Kazanılmasında Uygulanacak Ölçütlerin Belirlenmesi Amacıyla Gerçekleştirilen Pilot Çalışmaya Yönelik Bilgiler

<b>TADIMCI SEVİYE 4</b>					
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<sup>(\*)</sup>:** 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  
 Alfa Ltd.  
 Alkanım Gıda Ltd. Şti.  
 Amasya Üniversitesi, Suluova (MYO) Gıda Teknolojisi Programı  
 Ana Gıda A.Ş.  
 Anadolu Etap Tarım ve Gıda San. A.Ş.  
 Anadolu Pars Ltd.Şti.  
 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)  
Arcan Gıda ve San. Tic.Ltd.Şti  
Ardahan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Arısı 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.  
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Corvus Tarım Gıda Tekstil Şarapçılık İnşaat Turizm Havacılık San.Tic. A.Ş  
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  
Çaykur Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü  
Çayron Çay San.Tic.A.Ş  
Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Dağ Çay Dayanıklı Çay İşletmeleri A.Ş  
Demçay Gıda San. Tic. A.Ş  
Devlet Personel Başkanlığı  
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)  
Dicle Üniversitesi , Diyarbakır Tarım (MYO) Gıda Teknolojisi Programı  
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  
 Ezo Çay Gıda İnşaat Malzemeleri İthalat İhracat Ltd. Şti.  
 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  
 Giresun Üniversitesi, Şebinkarahisar Teknik Bilimler (MYO) Gıda Teknolojisi Programı  
 Göknur Gıda Mad. Enerji San.Tic. A.Ş  
 Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
 Güneyce Çay San.ve Tic. A. Ş.  
 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  
 Karali Çay Gıda Pazarlama Sanayi Ticaret A. Ş.  
 Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
 Kavaklıdere Şarapları A.Ş  
 Kervan Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.  
 Keskin Kılıç Gıda Sanayi ve Tic. 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 Üniversitesi , Altınözü (MYO) Gıda Teknolojisi Programı  
 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  
 Neşe Çay Gıda Nakliye Pazarlama İnşaat İthalat İhracat Ltd. Şti.  
 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  
 Özçay Koop Çay Fabrikası  
 Özgıda İşçi Sendikası  
 Özgün Zeytin Zeytinyağı Ambalaj Zirai Gıda,Nakliye San.Tic.ve Paz.A.Ş.  
 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  
 Tadım Çay San.ve Tic. Ltd Şti  
 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 (TÜRKiŞ)  
 Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)  
 Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)  
 Türkiye Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO)  
 Türkiye Yeşilay Cemiyeti (YEŞİLAY)  
 TUSİAD  
 Uludağ Üniversitesi, Karacabey (MYO) Gıda Teknolojisi Programı  
 Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
 Urla Şarapçılık Gıda Turizm Tarım San. ve Tic. A.Ş  
 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)