



ULUSAL YETERLİLİK

16UY00..-4

ZEYTİNYAĞI ÜRETİM OPERATÖRÜ
SEVİYE 4

REVİZYON NO:

MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU

Ankara, 2016

ÖNSÖZ

Zeytinyağı 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 ZEYTİNYAĞI ÜRETİM OPERATÖRÜ ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Zeytinyağı 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 Zeytinyağı 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 kanıtlanmasına 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	
Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0556-4		
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 16UY00..-4/A2: Zeytinyağı Üretimi 16UY00..-4/A3: Zeytinyağı Ambalajlama ve Etiketleme		
11-b) Seçmeli Birimler		
-		
11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları		
-		
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
Zeytinyağı 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 birimlerde tanımlanan sınavlarda başarılı olmaları şartı vardır. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve/veya performansa dayalı sınavları her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirilmesi bağımsız yapılmalıdır.		

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	Zeytinyağı 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	Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0556-4
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 güvenliliğini sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.</u> Başarım Ölçütleri: 3.1. Kişisel sağlığını korumaya yönelik önlemleri açıklar. 3.2. Sağlık sorunlarından kaynaklanacak etkilere yönelik önlemleri açıklar. 3.3. Üretim ortamında hijyen ve gıda güvenliliği 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 beş (25) 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 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.) koşullarını açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
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	Zeytinyağı 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	Zeytinyağı 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	Zeytinyağı 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	Zeytinyağı 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 güvenliliğini 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 hastalıklarının 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/A2 ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Zeytinyağı Üretimi
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	
Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0556-4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Zeytinyağı üretim öncesinde ortam, makine ve ekipmanların işlevselliğini, İSG ve gıda güvenilirliğini sağlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Zeytinyağı üretim öncesinde İSG ve gıda güvenilirliği koşullarını sağlar. 1.2. Zeytinyağı üretimi öncesinde kullanılan makine ve ekipmanı, iş güvenliğine uygun şekilde üretime hazır ve işlevsel konumda tutar. 1.3. Zeytinyağı üretimi için hammadde ve yardımcı madde hazırlıklarını yapar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Zeytinyağı üretimini kalite, verimlilik, çevre ve gıda güvenilirliğine uygun olarak yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Zeytini yabancı maddelerinden ayırma, yıkama ve kırma işlemlerini yöntemlerine, kalite, çevre ve gıda güvenilirliğine uygun şekilde yapar. 2.2. Yoğurma işlemini kalite, verimlilik, çevre ve gıda güvenilirliğine uygun şekilde yapar. 2.3. Hamurdan yağ fazını ayırma işlemlerini; yöntemine, kalite, verimlilik, çevre ve gıda güvenilirliğine uygun şekilde yapar. 2.4. Santrifüj işlemini kalite, verimlilik, çevre ve gıda güvenilirliğine uygun şekilde yapar. 2.5. Üretilen zeytinyağının kalitesini talimatlara uygun olarak belirler. 2.6. Zeytinyağı depolamasını belirlenen kalite özelliklerine ve talimatlarına uygun olarak yapar. 		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sorularla Sınav: A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’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 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		
(P1): A2 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A2-2’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 A1-2) 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. Zeytinyağı çeşitleri ve ürün özellikleri
2. Zeytinyağı üretiminde kullanılan hammadde çeşitleri ve özellikleri
3. Zeytinyağı üretiminde kullanılan makine ve ekipmanların hazırlık ve bakımı
4. Zeytinyağı üretim süreci
5. Zeytinyağı üretim sürecinde kalite
6. Zeytinyağı üretim süreçlerinde çevre ve gıda güvenliği
7. Zeytinyağı depolanan ortamların düzenlenmesi
8. Zeytinyağı depolama yöntemleri

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 sahasının aydınlatma, koku ve havalandırmasının üretim için uygun koşullarını tanımlar.	A.1.4, C.1.5, C.1.7	1.1	T1
BG.2	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların işlevlerine göre teknik özelliklerini açıklar.	D.1.1, D.1.2, G.1.1, G.1.2, G.1.3, G.2.1, G.2.2, G.2.3, G.2.4, G.2.5	1.1	T1

BG.3	Makine ve ekipmanların temizliğinde kullanılan ekipman ve malzemelerin gıda güvenilirliğine uygunluğunu ayırt eder.	G.1.1, C.1.4, C.1.5	1.1	T1
BG.4	Makine ve ekipmanların temizlik ve sanitasyon yöntemlerini açıklar.	D.2.1, D.2.2 G.1.1, G.1.3	1.1	T1
BG.5	Makine ve ekipmanda karşılaşılabilecek arıza durumlarında arıza göstergelerini açıklar.	G.2.3, G.2.4	1.2	T1
BG.6	Üretimin durdurulması gereken durumları tanımlar.	G.2.2	1.2	T1
BG.7	Kullanılan makine ve ekipmanların koruyucu ve periyodik bakımlarına yönelik operatörün sorumluluğu kapsamındaki uygulamaları teknik talimatlarına göre açıklar.	G.2.5	1.2	T1
BG.8	Yağ elde edilecek zeytinlerin çeşit ve özelliklerini ayırt eder.	E.1.1, E.1.2	1.3	T1
BG.9	Üretime girecek zeytinin bekletme koşullarını açıklar.	C.1.6	1.3	T1
BG.10	Yardımcı madde olarak kullanılan suyun özelliklerini açıklar.	E.1.3	1.3	T1
BG.11	Nitel olarak birbirinden farklı hammaddelerin ayrı işleme nedenlerini açıklar.	E.2.1	2.1	T1
BG.12	Ayırma, yıkama ve kırma işlemlerinin elde edilecek zeytinyağı kalitesine etkisini açıklar.	E.2.1, E.2.2, E.2.3	2.1	T1
BG.13	Nitel olarak alt sınıfa ait bir hammadde işlendikten sonra bir sonraki üretime geçmeden önce yapılması gereken temizlik işlemlerini açıklar.	E.2.2, C.2.1, C.2.2	2.1	T1
BG.14	Kırıcının kontrol edilmesi gereken durum ve yöntemleri açıklar.	E.2.3	2.1	T1
BG.15	Malaksörün kullanım amacını ve zeytinyağı kalitesi için önemini açıklar.	E.3.1, E.3.2, E.3.3, E.3.4	2.2	T1
BG.16	Zeytinyağı kalitesine göre işlenecek hamurun sıcaklığının değer aralığını açıklar.	E.3.2, C.2.1, C.2.2, C.3.1	2.2	T1
BG.17	Dekantörün kullanım amacını, çalışma prensibini ve bakımını açıklar.	E.4.1, E.4.3, E.4.4, E.4.5, C.3.2, G.1.1, G.1.2	2.3	T1
BG.18	Prinada kalan yağ miktarına ilişkin yapılan ölçüm sonucuna göre verimlilik açısından alınacak önlemleri açıklar.	E.4.5, C.3.2	2.3	T1
BG.19	Prinanın kalitesini etkileyen koşulları açıklar.	A.3.1, A.3.2, A.3.3, A.3.4	2.3	T1
BG.20	Santrifüjün (separatör) kullanım amacını, çalışma prensiplerini, temizliğini ve bakımını açıklar.	E.5.1, E.5.2, E.5.3, E.5.4, E.5.5, E.5.6	2.4	T1
BG.21	Serbest yağ asitliği analiz yöntemini açıklar.	E.6.1	2.5	T1
BG.22	Zeytinyağı kalite sınıf özelliklerini açıklar.	E.6.1, E.6.2	2.5	T1
BG.23	Zeytinyağındaki kusurları ve istenilen duyuşal özellikleri açıklar.	E.6.2	2.5	T1
BG.24	Depolama koşullarının zeytinyağı kalitesine etkisini açıklar.	E.6.3, E.6.4, E.6.5, E.6.6	2.6	T1
BG.25	Depoların temizlenme yöntem ve tekniklerini açıklar.	E.6.4	2.6	T1

BG.26	Depodaki ürünü filtre etme yöntem ve tekniklerini açıklar.	E.6.5	2.6	T1
-------	--	-------	-----	----

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	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.2	Üretim ortamında; KKD (iş elbisesi, eldiven, gözlük) giyer/ kuşanır. (*)	A.1.3	1.1	P1
BY.3	Periyodik bakım cetveli üzerinden makine ve ekipmanların çalıştırılmaya uygunluğunu kontrol eder.	D.1.1, D.1.2,	1.1	P1
BY.4	Makine ve ekipmanlarda çalışırlık, fiziksel temizlik ve sanitasyon kontrollerini yaparak uygunluğunu belirler.	D.1.1, D.1.2, D.1.3, D.1.4, D.2.1- D.2.2	1.1	P1
BY.5	Yaptığı kontroller sonrası sistem ve ekipmanı verilen değerlere uygun olarak üretime hazır hale getirir.	D.1.3, D.1.4	1.1	P1
BY.6	Tank, makine ve ekipmanda gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, yırtılma, yarılma gibi hasarlanmalar, olağandışı koku gibi olası sorun göstergelerini takip eder.	D.1.1, G.1.2, G.2.1, G.2.2, C.1.5, C.1.7, A.1.4	1.2	P1
BY.7	Zeytinyağı üretim sahasında bulunan aydınlatmaların gıda güvenilirliğine uygunluğunu ve çalışırlığını kontrol eder.	A.1.4	1.2	P1
BY.8	Gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik zeytinyağı tanklarındaki numune alma kapaklarını kilitli tutar. (*)	C.1.6, C.1.7	1.2	P1
BY.9	Hammaddenin nitel uygunluğunu ve fiziksel kontrol gibi nicel kontrolünü yaparak kayıt altına alır.	E.1.1, C.3.1, C.3.2, E.1.2, E.1.3	1.3	P1
BY.10	Yaprak ayırma ve yıkama makinesine beslenen zeytinin miktarını, yaprak, sap ve yabancı madde kalmayacak şekilde ayarlar ve görsel olarak kontrol eder.	E.2.1, E.2.2, C.2.1, C.2.2	2.1	P1
BY.11	Yıkama suyunun kirliliğini görsel olarak kontrol ederek gerekirse suyu değiştirir.	E.2.1, C.2.1, C.2.2	2.1	P1
BY.12	Kırma işleminin (kırma sonrası zeytin parçacıklarının büyüklüğü, hamurun kıvamı gibi) verimli şekilde yapılıp yapılmadığını takip eder ve devir hızını ayarlar.	E.2.2, E.2.3, C.2.1, C.2.2, C.3.1, C.3.2	2.1	P1
BY.13	İşlenecek parti miktarına göre malaksör gözlerine ürünün eşit miktarda dağılımını sağlar.	E.3.1, C.3.1, C.2.1, C.2.2	2.2	P1
BY.14	Yoğurma işlemi sırasında malaksördeki hamurun sıcaklığını termometre ile ölçerek kayıt altına alır.	E.3.2, C.2.1, C.2.2	2.2	P1
BY.15	Malaksör cidarında dolaşan suyun sıcaklığını gösterge üzerinden kontrol ederek hamur sıcaklığını verilen talimattaki sıcaklık değerine getirir.	E.3.2, C.2.1, C.2.2	2.2	P1

BY.16	Zeytinin kalitesine uygun olarak hamurun yoğrulma süresini belirler.	E.3.3, C.2.1, C.2.2	2.2	P1
BY.17	Yoğrulma süresi tamamlanan hamuru elle ve gözle kontrol ederek yağ ayırma işlemine uygunluğunu değerlendirir.	E.3.4, C.3.2, E.4.2	2.2	P1
BY.18	Yoğrulma süresi tamamlanan hamurun yöntem ve tekniğine uygun olarak dekantörden geçmesini sağlar.	E.3.4, E.4.1, E.4.3-5, C.2.1, C.2.2	2.3	P1
BY.19	Ayrışma sonrası çıkan prinayı tekniğine uygun olarak belirlenmiş prina alanına aktarılmasını sağlar.	A.3.1, A.3.2, A.3.3, A.3.4	2.3	P1
BY.20	Ayrışma sonrası çıkan yağı aktarma pompası ile santrifüje aktarır.	E.4.4	2.3	P1
BY.21	Deakantörün rutin bakım işlemlerini talimatına uygun olarak yapar.	G.1.1, G.1.2	2.3	P1
BY.22	Aktarma öncesi santrifüjün detaylı temizliğinin yapıp yapılmadığını formlar üzerinden kontrol eder.	E.5.1, C.2.1, C.2.2	2.4	P1
BY.23	Santrifüjü tekniğine uygun olarak çalıştırarak çıkan yağın berraklığını gözle kontrol eder.	E.5.2, C.2.1, C.2.2	2.4	P1
BY.24	Yıkama suyunda yağ kaçağı olması durumunda yöntem ve tekniğine uygun önlemleri alır.	E.5.4, D.1.3, D.1.4, E.5.3, G.2.4	2.4	P1
BY.25	Zeytinyağında tortu olması durumunda yöntem ve tekniğine uygun önlemleri alır.	E.5.6	2.4	P1
BY.26	Zeytinyağının serbest yağ asitliğini mevzuatta tanımlanan yöntem ve tekniğe uygun olarak analiz eder.	E.6.1, C.2.1, C.2.2	2.5	P1
BY.27	Analiz sonuçlarına göre zeytinyağı kalitesinin mevzuata uygun sınıfını belirler.	E.6.1	2.5	P1
BY.28	Üretilen zeytinyağının tat ve kokusuna mevzuatta tanımlanan yöntem ve tekniğe uygun olarak bakar.	E.6.1, C.2.1, C.2.2	2.5	P1
BY.29	Serbest yağ asitliği analiz sonucu, tat ve koku kontrolü sonuçları ile üretilen yağın kalite sınıfına karar verir.	E.6.1, E.6.2	2.5	P1
BY.30	Depodaki zeytinyağını yöntemine uygun olarak filtre eder.	E.6.5	2.6	P1

(*)Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

16UY00..-4/A3 ZEYTİNYAĞI AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Zeytinyağı Ambalajlama ve Etiketleme
2	REFERANS KODU	16UY00..-4/A3
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	Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı- 16UMS0556-4
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Zeytinyağı ambalajlama ve etiketleme öncesinde ortam, makine ve ekipmanların işlevselliğini, İSG ve gıda güvenilirliğini sağlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>1.1. Zeytinyağı ambalajlama ve etiketlemede İSG ve gıda güvenilirliği koşullarını sağlar.</p> <p>1.2. Zeytinyağı ambalajlama ve etiketlemede kullanılan makine ve ekipmanları; iş güvenliğine uygun şekilde çalışmaya hazır ve işlevsel konumda tutar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Üretilen zeytinyağı ve ambalaj malzemelerinin iş planına ve mevzuatına uygunluğunu kontrol eder.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>2.1. Ambalaj ve etiket bilgilerinin iş planına ve mevzuata uygunluğunu kontrol eder.</p> <p>2.2. Ambalajlanacak zeytinyağının kalite özelliklerinin iş planına ve mevzuata uygunluğunu kontrol eder.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Zeytinyağı ambalajlama ve etiketlemesini yöntemine ve talimatlarına uygun olarak gerçekleştirir.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>3.1. Ambalajlama ve etiketleme işlemlerinin talimatlarına uygun olarak yapılıp yapılmadığını kontrol eder.</p> <p>3.2. Ambalajlanan ürünlerin son kontrolünü mevzuata ve talimata uygun olarak yapar.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A3 birimine yönelik teorik sınav Ek A3-2’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 A3-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		

(P1): A3 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A3-2’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 A3-2) 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 A3-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Zeytinyağı ambalajlama ve etiketlemede kullanılan makine ve ekipmanlar
2. Zeytinyağı ambalajlama ve etiketlemede İSG ve gıda güvenilirliği koşulları
3. Ambalajlanacak zeytinyağının kalite özellikleri
4. Ambalajlanan ürünlerin son kontrolünü

EK A3-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Ambalajlama ve etiketleme sürecinde kullanılan makine ve ekipmanların işlevlerine göre teknik özelliklerini açıklar.	G.1.1, G.1.2, G.1.3, G.2.1, G.2.2, G.2.3, G.2.4, G.2.5	1.1	T1
BG.2	Makine ve ekipmanların temizlik yöntemlerini açıklar.	G.1.1, G.1.3	1.1	T1
BG.3	Makine ve ekipmanda karşılaşılabilecek arıza durumlarında arızayı giderme sürecini açıklar.	G.2.2, G.2.3, G.2.4	1.1	T1

BG.4	Kullanılan makine ve ekipmanların koruyucu ve periyodik bakımlarına yönelik operatörün sorumluluğu kapsamındaki uygulamaları teknik talimatlarına göre açıklar.	G.2.5	1.1	T1
BG.5	Zeytinyağı ambalajlama ve etiketleme sahasının aydınlatma, koku ve havalandırmasının üretim için uygun koşullarını tanımlar.	A.1.4, C.1.5, C.1.7	1.2	T1
BG. 6	Ambalaj ve etiketlerde mevzuat açısından zorunlu bilgilerin neler olduğunu açıklar.	F.1.3	2.1	T1
BG. 7	Zeytinyağına uygunluğu açısından ambalajlama malzemelerinin özelliklerini açıklar.	F.1.3	2.1	T1
BG. 8	Ambalajlama için gerekli zeytinyağı kalite kriterlerini açıklar.	F.1.1, F.1.2	2.2	T1
BG. 9	Ambalaj makinesinin çalışma prensibini açıklar.	F.2.1, F.2.2	3.1	T1
BG. 10	Son ürünün kontrol aşamalarını açıklar.	F.2.4	3.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Ambalajlama ve etiketleme 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.2	Ambalajlama ve etiketleme sahasında; KKD iş elbisesi, baret, İSG ayakkabı, gözlük giyer/kuşanır. (*)	A.1.3	1.1	P1
BY.3	Makine ve ekipmanlarda fiziksel temizlik ve çalışırılık kontrollerini yaparak ambalajlama ve etiketleme yapmaya uygunluğunu belirler.	D.1.1,D.1.2 D.1.3,D.1.4	1.1	P1
BY.4	Üretilen ürüne uygun ekipmanı temin ederek üretime uygun şekilde yerleştirir.	D.1.3	1.1	P1
BY.5	Makine ayarlarının (çene sıcaklığı, basım ayarları, hız kontrolü vb.) ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder.	F.1.4	1.1	P1
BY.6	Yaptığı kontroller sonrası sistem ve ekipmanı verilen değerlere uygun olarak ambalajlama ve etiketlemeye hazır hale getirir.	D.1.4	1.1	P1
BY.7	Makine ve ekipman gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku gibi olası sorun göstergelerini takip eder.	G.1.2	1.1	P1
BY.8	Makine ve ekipmanların panel üzerindeki uyarılarına göre olası arızayı belirler.	G.2.1	1.1	P1
BY.9	Zeytinyağı ambalajlama ve etiketleme sahasını görsel olarak kontrol ederek tankların, ekipmanların ve ortamın üretime uygunluğunu değerlendirir.	C.1.5, C.1.7, A.1.4	1.2	P1
BY.10	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.	C.1.6	1.2	P1
BY.11	Ambalaj ve etiket bilgilerinin mevzuat ve iş planına göre uygunluğunu kontrol eder.	F.1.3, C.2.1, C.2.2	2.1	P1
BY.12	Ambalajlama ünitesine gelen ürünün analiz sonuçlarını mevzuata uygunluk açısından değerlendirir.	F.1.1	2.2	P1
BY.13	İş planlamasına uygun olmadığı için ambalajlanamayan	F.1.2,	2.2	P1

	zeytinyağını yeniden değerlendirme için ilgili talimatları uygular.	C.3.1, C.3.2		
BY.14	Depodaki zeytinyağını plakalı kağıt filtre ile yöntemine uygun olarak filtre ederek dolum tankına alır.	E.6.5	2.6	P1
BY.15	İş planında verilen bilgilere göre kullanılacak hammadde ve ambalaj malzemesi miktarını belirler.	F.2.1, F.2.2	3.1	T1
BY.16	Etiket bilgilerine göre dolum miktarını kontrol eder.	F.2.2	3.1	P1
BY.17	Ambalajlanan ürünlerden numune alarak gramajını ölçer.	F.2.4	3.2	P1
BY.18	Gramajın etiket bilgileri ile uyumlu olup olmadığını kontrol eder.	F.2.4	3.2	P1
BY.19	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların yapılıp yapılmadığını ve doğruluğunu kontrol eder.	F.2.5	3.2	P1
BY.20	Ambalajlanan ürünlerin kolilenme ve depoya sevkini iş planına uygun olarak yapar.	F.2.3, F.2.6	3.2	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/A2: Zeytinyağı Üretimi

16UY00...-4/A2: Zeytinyağı Ambalajlama ve Etiketleme

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,

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

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

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

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

DEZENFEKSİYON: Korunmaya çalışan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemi,

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

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel, kimyasal ve alerjenik etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

GIDA HİJYENİ: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,

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

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

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

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

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

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

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

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

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

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

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

PİRİNA: Zeytinden zeytinyağı elde edildikten sonra kalan posayı,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EK3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları

-

EK 4^(*): Değerlendirici Ölçütleri

Değerlendiriciler aşağıdaki koşullardan asgari birini karşılamalıdır.

- Zeytinyağı Üretimi alanında asgari üç (3) yıl deneyimli lisans mezunu olma,
- Zeytinyağı Üretim tesislerinde vardiya şefi, vardiya sorumlusu, formen, operatör vb. olarak fiilen asgari beş (5) yıl mesleki deneyime sahip olma,
- Araştırma enstitülerinde zeytin ve zeytinyağı üretimi alanında asgari on (10) yıl çalışmış olma,
- Asgari beş (5) yıl zeytinyağı üretim tesisi işletmeciliği yapmış olma,
- Zeytinyağı 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 Görüşe Gönderildiği Kurum ve Kuruluşlar

EK 7^(*): Yeterlilik Taslağına ilişkin Kurum ve Kuruluşlardan Gelen Görüşler ve Gelen Görüşlerin Değerlendirilmesine ilişkin Form

Ulusal Yeterlilik ve Seviyesi:	Zeytinyağı Üretim Operatörü (Seviye 4)
Son Görüş Verme Tarihi:
Görüş Bildiren Kuruluş/Kişi/Unvanı:	•
E-posta:	-

Telefon:	-			
Faks:	-			
<p>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.</p> <p>Lütfen formu doldurulduktan sonra adresine veya aşağıda verilen e-mail adresine gönderiniz. Görüş ve katkılarınız için teşekkür ederiz. Mail:</p>				
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

ZEYTİNYAĞI 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

Prof.Dr. Ufuk YÜCEL, Öğretim Üyesi, Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi Programı, İzmir

Yrd.Doç.Dr.Fahri YEMİŞÇİOĞLU, Öğretim Üyesi, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 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.

Ankara Sanayi Odası (ASO)

Ankara Ticaret Odası (ATO)

Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Antakya Ticaret Borsası

Antalya Ticaret ve Sanayi Odası

Antgıda A.Ş (Fora Zeytin)
 Ardahan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Arısu Gıda San. A.Ş
 Assan Gıda San. Tic. A.Ş
 Atatürk Üniversite, Erzurum (MYO) Gıda Teknolojisi Programı
 Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Avrasya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Ayvalık Ticaret Odası
 Balıkesir Sanayi Odası
 Balıkesir Üniversitesi Edremit Zeytincilik Enst.
 Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği
 Burhaniye Ticaret Odası
 Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
 Bülent Ecevit Üniversitesi, 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
 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 Üniversitemesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Hak-İş Konfederasyonu
 Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
 Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Iğdır Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Sanayi Odası
İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Ticaret Odası
İzmir Ekonomi Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Kervan Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Kırklareli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Kırklareli Üniversitesi, 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 (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 Fakültesi Tekirdağ
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
Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
Targid Tarım ve Gıda San. A.Ş.
Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri
Tat Konserve Gıda San. Tic. A.Ş.
Tekgıda İşçi Sendikası
Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Tukaş Konserve ve Gıda San. A.Ş.
Tunay Gıda San ve Tic. A.Ş.
Tunceli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Tunceli Üniversitesi, 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
Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Yonca Gıda Sanayi A.Ş.
Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

4. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

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

5. MYK Yönetim Kurulu

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