



ULUSAL MESLEK
STANDARDI



MYK
MESLEKİ YETERLİLİK
KURUMU

KURUTMA İŞLEM OPERATÖRÜ

SEVİYE 4

REFERANS KODU

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI

...-...



Meslek:	Kurutma İşlem Operatörü
Seviye:	4¹
Referans Kodu:
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Aydın Ticaret Odası
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Gıda Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı: Tarih ve Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	...
Revizyon No:	...

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre seviye 4 olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

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

ACİL DURUM PLANI: İşyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dahil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

DONDURARAK KURUTMA SİSTEMİ: Ürünün tamamıyla dondurulması ve vakum atmosferi altında, oluşan buz kristallerinin süblimleştirilmesi işlemini,

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

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

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

KİŞİSEL KORUYUCU KIYAFET (KKK): Gıda işyerlerinde kişiler tarafından kullanılan tek kullanımlık eldiven, iş elbisesi, bone, kepe, maske, sakallık, galoş, çizme ve benzeri giysileri,

KURUTMA: Gıdadan suyun uzaklaştırılarak, uzun süreli depolama sağlanmasını,

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 çalışmaları,

SICAK HAVA İLE KURUTMA SİSTEMİ: Ortama sıcak hava verilerek gıdadan suyun uzaklaştırılmasını,

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

UYGUN OLMAYAN ÜRÜN: İşyeri talimatlarında belirlenen kriterleri sağlamayan ürünü,
ifade eder.



İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	6
2. MESLEK TANITIMI	7
2.1. Meslek Tanımı	7
2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	7
2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler	7
2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları	7
3. MESLEK PROFİLİ	8
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri	8
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar	15
3.3. Tutum ve Davranışlar	15
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar	16

1. GİRİŞ

Kurutma İşlem Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı 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 Aydın Ticaret Odası tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.



2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Kurutma İşlem Operatörü (Seviye 4), iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili önlemleri uygulayarak, kalite gereklilikleri çerçevesinde; iş organizasyonu yapan; sıcak hava sistemleri ile kurutma yapan, dondurularak kurutma yapan, kullandığı makinelerin temizliği ve temel bakımlarını yapan ve mesleki gelişimine ilişkin çalışmalarını yürüten nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

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

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

- 2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.
- 4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.
- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı

**Mesleğin icrasına yönelik İSG, Çevre ve diğer konulardaki mevzuata uyulması esastır.*

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Kurutma İşlem Operatörü (Seviye 4); gıda üretimi yapılan işletmelerde görev yapabilir.

Kurutma İşlem Operatörü (Seviye 4) hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı kapalı, yoğun şekilde makinelerin kullanıldığı, gürültülü ve kokulu ortamlarda, genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, üretim planı çerçevesinde birlikte çalışılacak birimler ile iletişim ve işbirliği içinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilebilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri

Görev		A. İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.1	İSG talimatlarını uygulamak	A.1.1	Talimatlar doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.	1. Acil durum talimatlarına uygun davranma 2. Acil durum türleri 3. Atıkları ayırt etme ve atıkların kaynağa tasnifi 4. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler 5. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeleri belirleme yöntem ve teknikleri 6. Çalışma ortamlarındaki tehlike ve risklerin değerlendirilmesi 7. Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerine uygulanması 8. İSG mevzuatı ve iş süreçlerine uygulanması 9. İş sağlığı ve güvenliği koruma ve müdahale araçlarını tanıma 10. İş sağlığı ve güvenliğini etkileyecek risk faktörleri 11. İşyerinde meydana gelebilecek kazalar 12. KKD kullanımı 13. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretleri 14. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretlerine uygun kullanımı 15. Tehlike ve risklere karşı yapılacak işlemler 16. Temel ilkyardım bilgisi 17. Temizlik malzemeleri ve bunların kullanım talimatları 18. Uyarı ve işaret levhalarını tanıma 19. Yanıcı, yakıcı, patlayıcı ve kesici malzemelerin güvenli bir şekilde muhafazası
		A.1.2	İşyerindeki makine, araç, gereç ve diğer üretim araçları ile bunların güvenlik donanımlarını sağlık ve güvenlik işaretlerine ve talimatlara uygun şekilde kullanır.	
		A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine göre kendisine sağlanan KKD'leri talimatlarına uygun olarak kullanır.	
		A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve yaşanan ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgili birim ile paylaşır.	
		A.1.5	Risk değerlendirmesi çalışmalarında gözlem ve görüşlerini risk değerlendirmesi ekibine iletir.	
		A.1.6	İş sürecindeki kimyasalları, güvenlik prosedürlerine uygun olarak kullanır.	
A.2	Acil durum talimatlarını uygulamak	A.2.1	Acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlatıcı tedbirleri uygular.	
		A.2.2	İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumları ilgili kişilere iletir.	
A.3	Atık takibi yapmak	A.3.1	Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.	
		A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek ilgili atık sahasına gönderilmesini sağlar.	

Görev		B. İş organizasyonu yapmak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	Vardiya değişimi yapmak	B.1.1	Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır.	
		B.1.2	Teslim aldığı vardiyanın öncesi ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular ve benzeri hususlarda) yazılı/sözlü bilgi alır.	
		B.1.3	Teslim edeceği vardiya ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular ve benzeri hususlarda) kendisinden sonraki ilgiliye yazılı/sözlü bilgilendirme yapar.	
B.2	İş planlaması yapmak	B.2.1	Üretim planı ve alınan iş emrine göre yapılacak işler için iş önceliklerini belirler.	
		B.2.2	Üretim planı ve alınan iş emrine göre iş bölümü yapar.	
		B.2.3	Üretim planı ve alınan iş emrine göre birlikte çalışılacak birimler ile iletişime geçerek koordinasyonu sağlar.	
B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.3.1	Üretim sürecinde kullanılan (takip formu ve raporu, ürün izlenebilirlik formu, makine formları, temizlik takip formu ve benzeri) rapor ve formları tutar.	
		B.3.2	Tuttuğu rapor ve formların arşivlemesini yapar/yapılmasını sağlar.	

Görev		C. Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği kurallarını uygulamak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.1	Üretimde gıda hijyeni kurallarını uygulamak	C.1.1	Üretimde gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyeni (kişisel koruyucu kıyafet (KKK) giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama) talimatlarını uygular.	<ol style="list-style-type: none"> 1. İş emrine uygun üretim 2. İş süreçlerinde aksaklıkları belirleme 3. İş süreçlerinde ortaya çıkan aksaklıkların giderilmesi 4. İşyerinde alınması gereken sağlık önlemleri 5. İşyerinde sağlık önlemlerini uygulama 6. Kritik kontrol noktalarında tespit edilen uygunsuzlukların giderilmesi 7. Kritik kontrol noktalarının takibinin önemi 8. Normal üretim standardında olmayan ürünler için yapılacak işlemler 9. Normal üretim standartları 10. Temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonda kullanılan kimyasallar 11. Temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonda kullanılan kimyasallarla güvenli çalışma 12. Üretim ortamında bulunabilecek alerjen maddeler 13. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlar 14. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlara müdahale yöntemleri 15. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlara uygun müdahale 16. Üretim sahasının dezenfeksiyonu/sterilizasyonu 17. Üretimde gıda hijyeni 18. Üretimde gıda hijyeni talimatlarını uygulama 19. Üretimde kişisel hijyen ve personel hijyeni 20. Üretimde kritik kontrol noktaları 21. Üretimde kullanılan araç, gereç ve ekipmanın dezenfeksiyonu/sterilizasyonu 22. Üretimde verimliliği sağlama yöntemleri 23. Üretimde verimlilik
		C.1.2	Sağlık sorunlarını işyeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.	
		C.1.3	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanın talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.	
		C.1.4	Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyonu talimatlarını uygular/uygulatır.	
		C.1.5	Alerjen maddelerin kullanım talimatında belirtilen önlemleri uygular.	
		C.1.6	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.	
		C.1.7	Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale ederek ilgililere bildirir.	
C.2	Kritik kontrol noktalarının kontrolünü yapmak.	C.2.1	İşletme özelliği ve üretim parametrelerine göre kritik kontrol noktalarının takibini yapar.	
		C.2.2	Belirlediği ve/veya bildirilen uygunsuzlukları, prosedür ve talimatlara uygun olarak giderir.	
C.3	Üretimin verimliliğini sağlamak	C.3.1	İş emrinde talep edilen ürün miktarını belirlenen süre, kapasite ve hedefe göre üretir.	
		C.3.2	Normal üretim standardında olmayan, geri dönüşümü yapılabilecek ürünü düzeltme reçetesine göre tekrar kullanılmak üzere işleme alır.	
C.4	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı sağlamak	C.4.1	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir.	
		C.4.2	Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir.	
		C.4.3	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, ilgili birimler ile işbirliği içerisinde üretim yaparak önerileri ilgili birime iletir.	

Görev		D. Kurutma öncesi hazırlık yapmak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.1	Makine ve ekipmanı üretime hazır hale getirmek	D.1.1	Kurutma hattındaki filtreler, kurutma makineleri ve benzeri ekipmanın çalışırılık kontrollerini yapar.	1. Aydınlatma ve havalandırma sistemlerinin kontrolü
		D.1.2	Kurutma hattının kontrol parametrelerinin (ağırlıklar, proses değerleri, ürünün merkez sıcaklığı, makine sıcaklıkları gibi tüm proses değerlerinin) uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.	2. Bileşenlerin çeşit ve miktar kontrolü
		D.1.3	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı, kurutma yapılacak ürünün reçete değerlerine uygun olarak kurutmaya hazır hale getirir.	3. Eksik bileşenlerin tedarik yöntemleri
D.2	Ekipman ve hatların sanitasyonunu sağlamak	D.2.1	Kurutma alanının ve kurutma hattında kullanılan makine ve ekipmanın temizlik kontrollerini yapar.	4. Kontrol parametrelerinin uygun referans aralıkları
		D.2.2	Uygunsuzluk halinde, temizliklerini talimatlara uygun şekilde yaparak temizlik ile ilgili formlara kaydeder.	5. Mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün önemi
		D.2.3	Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi için mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün yapılması için bildirimde bulunur.	6. Üretim alanı ve hattının sanitasyonu
		D.2.4	Kurutma ortamının aydınlatmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	7. Üretim alanı ve hattının talimatlara uygun temizlenmesi
		D.2.5	Kurutma ortamının havalandırmasının işletme talimatına uygun olmasını sağlar.	8. Üretim alanı ve hattının temizlik kaydı
D.3	Kurutmada kullanılacak bileşenleri temin etmek	D.3.1	Güncel üretim planı doğrultusunda kurutma yapılacak ürünün reçetesine göre bileşenlerinin yeterli çeşit ve miktarda olup olmadığını kontrol eder.	9. Üretim alanı ve hattının temizlik kontrolü
		D.3.2	Eksik bileşenlerin tedarik edilmesini sağlar.	10. Üretim hattında yer alan araç, gereç ve ekipmanın çalışırılık kontrolü

Görev		E. Sıcak hava sistemi ile kurutma yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
E.1	Ürünleri beslemek	E.1.1	Makineyi çalıştırarak kurutma reçetesine uygun ayarlara getirir.	
		E.1.2	Kabin sisteminde ürünleri sistemin aparatına uygun olarak (tepsi, araba, vs) kabine yerleştirir.	
		E.1.3	Bantlı sistemlerde ürünü talimatlara uygun şekilde bant sisteminden besler.	
E.2	Kurutma yapmak	E.2.1	Kabin sisteminde göstergeler üzerinden işlemi takip ederek ürünlerin kurutulmasını sağlar.	
		E.2.2	Kabin ile kurutma sisteminde uygun iş kıyafetini kuşanıp sistemin içerisine girerek ürünlerin kontrolünü yapar.	
		E.2.3	Kontrol sırasında gerekli görmesi halinde ürünlerin yer ve sırasını değiştirip kurutmanın uygun şekilde yapılmasını sağlar.	
		E.2.4	Kabin ile kurutma sisteminde ürün reçetesinde belirlenen süre sonunda ürünün uygun şekilde sistemden çıkartılmasını sağlar.	
		E.2.5	Bantlı sistemlerde ürünlerin banttan kaymaması için gözle süreci takip eder.	
		E.2.6	Bantlı sistemlerde kurutma makinesinin çalışma süreçlerini göstergeler üzerinden takip eder.	
		E.2.7	Süreçte uygunsuz bulunan durumlarda yetkisi dahilinde müdahale eder.	
		E.2.8	Süreçte uygunsuz bulunan durumlarda yetkisi dahilinde olmayan işlemler için ilgili kişiye/birime/amirine bildirimde bulunur.	

Görev		F. Soğuk hava sistemi ile kurutma yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
F.1	Ürünleri beslemek	F.1.1	Makineyi çalıştırarak kurutma reçetesine uygun ayarlara getirir.	
		F.1.2	Ürünü banda talimatlara uygun şekilde besler.	
F.2	Kurutma yapmak	F.2.1	Ürünlerin banttan kaymaması için gözle süreci takip eder.	
		F.2.2	Kurutma makinesinin çalışma süreçlerini göstergeler üzerinden takip eder.	
		F.2.3	Süreçte uygunsuz bulunan durumlarda yetkisi dahilinde müdahale eder.	
		F.2.4	Süreçte uygunsuz bulunan durumlarda yetkisi dahilinde olmayan işlemler için ilgili kişiye/birime/amirine bildirimde bulunur.	

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

Görev		H. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
H.1	Bireysel mesleki gelişimi konusunda çalışmalar yapmak	H.1.1	İşveren tarafından düzenlenen eğitimlere katılır.	
		H.1.2	Meslek ve sektördeki yeni alet, araç, gereç, yeni yöntem, yeni sistem gibi teknolojik gelişmeleri süreli yayımlar, internet, dergi ve benzeri yollarla takip eder.	
H.2	Diğer çalışanların mesleki gelişimlerini desteklemek	H.2.1	Bilgi ve deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere aktarır.	
		H.2.2	İşletmede yeni kurulan sistemlerin kurulum ve test çalışmalarını, görevleri kapsamındaki işlemler açısından gözlemleyerek birlikte çalıştığı kişilere aktarır.	

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Bilgisayar
2. Çeşitli kaplar
3. Dijital ölçüm aletleri
4. El aletleri
5. Hassas terazi
6. İletişim araçları (telefon, telsiz)
7. Kişisel koruyucu donanımlar (başlık, eldiven, toz maskesi, kulak tıkacı, iş elbisesi, iş ayakkabısı, iş gözlüğü ve benzeri)
8. Makineler (sıcak hava ile kurutma makinesi, dondurarak kurutma makinesi)
9. Temel el aletleri (anahtar ve tornavida çeşitleri)
10. Temel ölçüm cihaz ve araçları (cetvel, kumpas, termometre, pH metre, mikrometre, refraktometre gibi)
11. Temizlik ekipmanı (fırça, spatula, temizlik maddeleri ve benzeri)

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
2. Çalışma zamanını iş emri ve talimatlarına uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
3. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
4. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
5. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri benimsemek
6. Deneyimlerini iş arkadaşlarına aktarmak
7. Ekip içinde uyumlu olmak
8. Görev tanımını, görevi ile ilgili talimatları ve sorumluluklarını bilmek ve yerine getirmek
9. İşyeri çalışma prensiplerine uymak
10. İşyerinde ilgili kişilerden, zamanında bilgi almak ve aktarmak
11. İşyerine ait araç, gereç ve malzemelerin kullanımına özen göstermek
12. Karşılaşılan sorunlar karşısında soğukkanlı olmak ve sorunlara çözüm üretmek
13. Kendisinin ve diğer kişilerin güvenliğini gözetmek
14. Meslek etiğine sahip olmak
15. Mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmeye önem vermek
16. Risk faktörleri konusunda duyarlı davranmak
17. Sorumluluğu dahilindeki iş ve işlemlerde inisiyatif almak
18. Tehlikeli durumlarda kendi hareket alanında etkin şekilde, hızlı ve doğru tepki vermek
19. Temizlik, düzen ve işyeri tertibine özen göstermek

Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar

1. Meslek Standardı Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Yakup Hakan COŞKUN (Moderatör)	2004 - Hacettepe Üniversitesi Kamu Yönetimi Bölümü	<ul style="list-style-type: none">• 2016-Devam ediyor Pamir Uygunluk Değerlendirme Ltd.Şti. – Genel Müdür• 2008-2015 Mesleki Yeterlilik Kurumu – Mesleki Yeterlilik Uzmanı• 2005-2008 Türkiye İş Kurumu - Memur
2.	Nazan KARAASLAN (Moderatör Yardımcısı)	2013 – Gazi Üniversitesi Talaşlı Üretim Öğretmenliği	<ul style="list-style-type: none">• 2020 - Devam ediyor Pamir Uygunluk Değerlendirme Ltd. Şti. – Kalite Yönetim Sistem Uzmanı• 2019-2020 SETA Debriyaj Sistemleri – Üretim ve Planlama Direktörü• 2015-2019 ASO METES – Sınav Hizmetleri Sorumlusu• 2013-2014 Gazi Üniversitesi Atatürk Meslek Yüksekokulu – Öğretim Görevlisi
3.	Nilgün TAN Ziraat Yüksek Mühendisi	2001 – Yüksek Lisans ADÜ Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Ana Bilim Dalı	<ul style="list-style-type: none">• 2002 – Devam ediyor İncir Araştırma Enstitüsü
4.	Berna AKYÜZLÜ	Anadolu Üniversitesi Türkçe Öğretmenliği Lisans	<ul style="list-style-type: none">• 2009 – 2021 Akimpeks Genel Müdür Yardımcı Kurutma
5.	Merve BİRKİ	2017 – Ege Üniversite Gıda Mühendisliği	<ul style="list-style-type: none">• 05.06.2020 – Devam ediyor Efecan Sucukları (Uçar Kardeşler Ümit Uçar) – Gıda Mühendisi• 2018 – Foça Deniz ÜSS – Üretim Mühendisi• 2017 – Zeyko Tarım – Gıda Mühendisi

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
6.	Dilan KINA	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Kamu Yönetimi Bölümü	• Zeytin Üreticisi
7.	Hande Şerife KARAKAŞ	2020 – Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği	• 2020 – Devam ediyor Gabay Dış Ticaret A.Ş. Gıda Mühendisliği – Hijyen Ekip Lideri
8.	Şirin KUZU	2016 – Akdeniz Üniversitesi	• 2016 – Aydın Kipa Lezzet Fırını – Gıda Mühendisliği (2 ay) • 2017 – Devam ediyor Toroslular Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. – Gıda Mühendisliği
9.	Belinda KAYA	2020 – Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği	• 2020 – Devam ediyor Gabay Dış Ticaret – Gıda Mühendisliği
10.	Ayhan EYEFCİ	İlköğretim Mezunu	• 2003 – 2021 Devam ediyor Zeytinyağı üretim, paketlenme, sevkiyat ve pazarlama uzmanı S.L. 191 no'lu Köşk – Tariş. Zeytin ve Zeytin yağı KOOP. EKSPER, Ambar MEMYERD RAB. DST.
11.	Davut YAĞCI	Ortaöğretim Mezunu	• 1999 – 2021 Devam ediyor Zeytinyağı üretimi – Yağcı Ticaret
12.	Veli TUNA	Lise Mezunu	• 2010 – Devam ediyor Köşk Tariş Zeytinyağı KOOP. – Yönetim Kurulu Başkanı

*Yalnızca meslekle ilgili olan eğitim/deneyim bilgilerine yer verilecektir.

2. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

Ankara Sanayi Odası (ASO)

Ankara Ticaret Odası (ATO)

Ankara Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)

Devlet Personel Başkanlığı

Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO)

Kurutma Operatörü (Seviye 4)
 Ulusal Meslek Standardı
 Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
 Erciyes Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
 Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
 Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu (HAK-İŞ)
 İstanbul Ticaret Odası (İTO)
 Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
 Küçük Ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme Ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)
 Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
 Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
 Milli Eğitim Bakanlığı Yenilik Ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
 Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
 Sakarya Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
 Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı
 Tarım ve Orman Bakanlığı
 Ticaret Bakanlığı
 TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
 Tüketici Dernekleri Federasyonu(TÜDEF)
 Tüketici Hakları Derneği (THD)
 Tüketici Yararına Araştırma Derneği (Tüyader)
 Türkiye Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
 Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
 Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu (TGDF)
 Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)
 Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
 Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
 Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRK-İŞ)
 Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
 Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
 Türkiye Sanayicileri ve İş İnsanları Derneği (TÜSİAD)
 Türkiye Ziraat Odaları Birliği
 Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)

3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

- Dr. İsmail MERT, Başkan (Türkiye Odalar Borsalar Birliği)
- İlhami ŞAHİN, Başkan Vekili (Tarım ve Orman Bakanlığı)
- Meriç ÜNVER, Üye (Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı)
- Dr. Balkır ÖZÜNLÜ, Üye (Milli Eğitim Bakanlığı)
- Burak YANIKOĞLU, Üye (Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
- Dr. Aybuke Elif CEYHUN SEZGİN, Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
- Damla Ebru AKTAŞ, Üye (Ticaret Bakanlığı)
- Musa ARIK, Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
- Eda GÜNER, Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
- Tarık KORKMAZ, Üye (Türk İşçi Sendikaları Konfederasyonu)

- İrfan DEMİRYOL,
- Fatma GÜNDÜZ,
- Ayşe Gülçin AKBIYIK,

- Yaprak AKÇAY ZİLELİ,

Üye (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)
Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

4. MYK Yönetim Kurulu

- Adem CEYLAN,

- Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,

- Dr. Recep ALTIN,
- Bendevi PALANDÖKEN,
- Dr. Osman YILDIZ,
- Celal KOLOĞLU,

Başkan (Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı
Temsilcisi)

Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Temsilcisi)

Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)

Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)

Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)

Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)