



ULUSAL MESLEK STANDARDI

DONDURULMUŞ GIDA ÜRETİM OPERATÖRÜ
SEVİYE 4

REFERANS KODU / ...

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/ ...

Meslek:	DONDURULMUŞ GIDA ÜRETİM OPERATÖRÜ
Seviye:	4I
Referans Kodu:	
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Gıda Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:	 Tarih ve Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	...
Revizyon No:	00

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

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

AMBALAJ: Hammaddeden işlenmiş ürüne kadar, üreticiden kullanıcı veya tüketiciye kadar, ürünün bir arada tutulması, korunması, yüklenip-boşaltılması, sevk edilmesi ve tanıtılması için kullanılan herhangi bir yapıdaki herhangi bir malzemeden yapılmış bütün ürünleri,

BUNKER: Hammaddelerin saklandığı depoyu,

DERİN DONDURMA: Herhangi bir yapıyı çok soğuk ortamda saklamayı,

ET ÜRÜNLERİ: Derin dondurmaya uygun olarak işlenmiş; ileri işlenmiş kırmızı ve beyaz eti,

HAMMADDE: Ürün elde edebilmek için kullanılan temel sarf (un, işlemiş et ürünleri, margarin, sebze, salça vb) malzemeleri,

HAŞLAMA MAKİNESİ (BİLANŞÖR): Gıdaların mikrobiyolojik uygunluğunu sağlamak, iç ve dış tekstür yapısının uygunluğunu korumak için kullanılan yöntemi,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

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

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

METAL DEDEKTÖR: Metalik cisimleri algılayan cihazı,

PATATES ÜRÜNLERİ: Derin dondurmaya uygun olarak işlenmiş; elma dilimi, kroket vb. ürünleri,

PORTÖR: Hastalık etkeni mikroorganizmayı kendisinde hastalık belirtileri oluşturmayacak şekilde taşıyan kişiyi.

RAMAK KALA OLAY: İş yerinde meydana gelen, çalışan, iş yeri ya da ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

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

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

SARSAK ELEK:

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

UNLU MAMÜLLER: Derin dondurmaya uygun olarak işlenmiş; börek, milföy, mantı, pizza vb. ürünleri,

ÜRÜN: Tüketicilerin satın alarak tüketimini yaptıkları ambalajlanmış her türlü gıdayı, ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ.....	6
2. MESLEK TANITIMI	7
2.1. Meslek Tanımı	7
2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	7
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler	7
2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat	7
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları	8
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler	8
3. MESLEK PROFİLİ	9
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	9
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman	20
3.3. Bilgi ve Beceriler	20
3.4. Tutum ve Davranışlar	21
4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	22

GİRİŞ

Dondurulmuş Gıda Üretim Operatörü (Seviye 4) ulusal meslek standardı 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan “Ulusal Meslek Standartlarının Hazırlanması Hakkında Yönetmelik” ve “Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik” hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) tarafından hazırlanmıştır.

Dondurulmuş Gıda Üretim Operatörü (Seviye 4) ulusal meslek standardı, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

MESLEK TANITIMI**Meslek Tanımı**

Dondurulmuş Gıda Üretim Operatörlüğü (Seviye 4) iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenliği sistemleri çerçevesinde; proses hattını hazırlamak, derin dondurma yapmak, paketlenme/ambalajlama ve etiketleme yapmak, makine ve ekipmanların periyodik bakımlarının yapılmasını sağlamak ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak için gereken bilgi ve becerilerden tümüne yada bir kısmına sahip nitelikli kişidir.

Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

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

Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler

2872 sayılı Çevre Kanunu

4857 sayılı İş Kanunu

5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

4077 Sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun

Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik

İşyerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik

Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik

Hazırlama, Tamamlama ve Temizleme İşleri Yönetmeliği

İlkyardım Yönetmeliği

Makine Koruyucuları Yönetmeliği

Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği

Ayrıca, iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük, yönetmelik ve diğer mevzuata uyulması ve konu ile ilgili risk değerlendirmesi yapılması esastır.

Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

Hijyen Eğitimi Yönetmeliği

Gıda Hijyeni Yönetmeliği

İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik

Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemeler Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Katkı Maddeleri Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler Ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği

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

Çalışma Ortamı ve Koşulları

Dondurulmuş Gıda Üretim Operatörlüğü (Seviye 4) gıda sektöründe, içecek, meyve - sebze suyu ürünlerinin üretimini yapan sistemlerin bulunduğu gıda hijyeni ve güvenilirliği şartlarının sağlandığı ortamlarda çalışmakla beraber; kapalı, gürültülü ve kokulu ortamlarda, genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren iş kazası ve meslek hastalığı riskleri bulunmaktadır. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler

Dondurulmuş Gıda Üretim Operatörlüğü (Seviye 4) mesleğini icra eden kişinin, portör olmaması ve bunun için yasal ve zorunlu sağlık muayenesinin yapılmış olması gerekmektedir.

MESLEK PROFİLİ**Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri**

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak (devamı var)	A.1	İSG talimatlarını uygulamak	A.1.1	İşverenin talimatları doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.
				A.1.2	İşyerindeki makine, araç, gereç ve diğer üretim araçlarını, 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 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.1.7	Yetkili olduğu makineleri bakım prosedürüne uygun şekilde kullanır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerine uymak	A.2	Acil durum talimatlarını uygulamak	A.2.1	Acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirlere uyar.
				A.2.2	İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumları ilgili kişilere iletir.
		A.3	Atık takibi yapmak	A.3.1	Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.
				A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek ilgili atık sahasına gönderilmesini sağlar.
				A.3.3	Ürün hammaddesi ve kimyasalların dökülmesi durumunda atık talimatları doğrultusunda gereken önlemleri alır.
				A.3.4	Kimyasal atıkları, ilgili önlemleri alarak atık ile ilgili birime teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	İş organizasyonu yapmak	B.1	Vardiya değişimi yapmak	B.1.1	Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır.
				B.1.2	Teslim aldığı vardiyanın öncesi ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanların durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda) yazılı/sözlü bilgi alır.
				B.1.3	Teslim ettiği vardiya ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanların durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda) teslim edeceği vardiyadaki 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 departmanlar 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, vb.) rapor ve formları tutar.
				B.3.2	Tuttuğu rapor ve formları ilgili birime teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek (devamı var)	C.1	Üretimde hijyen sağlamak	C.1.1	Üretim süreçlerinde; kişisel hijyen önlemlerini (kişisel bakım, el yıkama, özel iş giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama vb.) alır.
				C.1.2	Personel hijyeni talimatlarını uygular.
				C.1.3	Sağlık sorunlarını iş yeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.
				C.1.4	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanların talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.
				C.1.5	Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyonu talimatlarını uygular/uygulatır.
				C.1.6	Alerjen ve/veya kimyasal maddelerin kullanımın talimatında belirtilen önlemleri uygular.
				C.1.7	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.
				C.1.8	Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale eder ve ilgililere bildirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek	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 verimliliğine katkı 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 vermek	C.4.1	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir.
				C.4.2	Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir.
				C.4.3	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, ilgili birimler ile işbirliği içerisinde üretim yaparak önerileri ilgili birime iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Proses hattını hazırlamak	D.1	Yapılacak proses işini belirlemek	D.1.1	İş emrinden/formundan derin dondurmada kullanılacak ürün için yapılacak işlem hakkında bilgi alır.
				D.1.2	İş emrinden/formundan proses öncesi işlemlerinin proses için tamlığını ve uygunluğunu kontrol eder.
				D.1.3	Proses de kullanılacak hammaddenin iş emrine uygunluğunu kontrol eder.
		D.2	Proses hattının temizliğini sağlamak	D.2.1	Sistem otomatikse temizleme reçetesini seçerek/seçtirerek hattın temizlenmesini sağlar.
				D.2.2	Sistem manuellese; hattın temizlenmesi gereken dozajlama hazneleri, üretim bandı, kazanlar, kesme makinesi, haşlama makinesi vb. parçalarını, talimatına uygun yöntem ve temizleyiciler kullanarak temizlenmesini sağlar.
		D.3	Hat üzerindeki makinelerin çalışırılığını kontrol etmek	D.3.1	Makineleri çalışır konuma getirerek besleme sistemi ve motorun çalışıp çalışmadığını kontrol eder.
				D.3.2	Makinelerin çalışırılığını sağlayan buhar, hava, yağ, basınç, amonyak gibi unsurların yeterli olup olmadığını kontrol eder.
				D.3.3	Makinenin giriş, çıkış sıcaklık derecesini, hız ayarlarını göstergelerden kontrol eder.
		D.4	Hat üzerindeki makinelerin ayarlarını yapmak	D.4.1	İş emrinde belirtilen ebatlara uygun olacak şekilde proses ekipmanlarının ayarını yapar.
				D.4.2	İş emrinde belirtilen değerlere uygun olacak şekilde ürünün özelliğine uygun sıcaklık, süre ve hız ayarlarını yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Derin dondurma yapmak (Devamı var)	E.1	Meyve - sebzelere derin dondurma işlemleri uygulamak	E.1.1	İş emrinde belirtilen sebze meyvelerin ön yıkama, ayıklama ve duşlama işlemlerinden geçirilmesini sağlar.
				E.1.2	İş emrinde belirtilen ebatlara uygun şekilde sebze meyvelerin kesme/boylama işlemlerinden geçirilmesini sağlar.
				E.1.3	İş emrinde belirtilen sıcaklık ve süreye uygun olarak sebze meyvelerin blanşörden geçerek haşlanmasını sağlar.
				E.1.4	İş emrinde belirtilen sıcaklık ve süreye uygun olarak derindondurma öncesi sebze meyvelerin ön soğutmadan geçmesini sağlar.
				E.1.5	Haşlama işlemi sonrası sebze meyveleri üzerindeki suyun alınması için sarsak eleklerden geçirir.
				E.1.6	Suyu alınan sebze meyveleri derin dondurmadan geçirir.
		E.2	Patates ürünlerine derin dondurma işlemleri uygulamak	E.2.1	Patatesleri işleme şekline göre cinsi ve boyutlarına ayrılmasını ve bunkerlerde stoklanmasını sağlar.
				E.2.2	Patatesleri işleme şekline göre hattın ekipman ve ayarlarını yapar.
				E.2.3	Patatesleri hattan; kabuk soyma, kesme, haşlama, kurutma, kızartma, ön soğutma işlemleri için geçirerek derin dondurmaya hazırlar.
				E.2.4	İşlenmiş patatesleri derin dondurmadan geçirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Derin dondurma yapmak	E.3	Et ürünlerine (<i>ileri işlenmiş kırmızı ve beyaz et</i>) derin dondurma işlemleri uygulamak	E.3.1	İş emrinde belirtilen et ürünü için gerekli yardımcı malzemeleri formülasyona göre hazırlar.
				E.3.2	Et ürününün reçetede belirtilen işlemlerden geçirilmesini sağlar.
				E.3.3	Reçeteye uygun hazırlanmış et ürününü derin dondurmadan geçirir.
		E.4	Unlu mamullere derin dondurma işlemleri uygulamak	E.4.1	Ürün cinsine uygun hamur hazırlama reçete girdileri kullanılarak standart hamuru hazırlar.
				E.4.2	Hamuru margarinleme, kesme, katlama, inceltme, uygun kalıp ile şekil verip kesme, fırında pişirme, ön haşlama, dolgu malzemesi ile besleme, fermente etme gibi ön işlemlerden geçirir.
				E.4.3	İşlenmiş hamurun ürün cinsine göre (üstünün süslenmesi, iç malzeme ile dolumu vb) ilgili süreçleri uygular.
				E.4.4	İşlenmiş unlu mamülleri derin dondurmadan geçirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Paketleme/Ambalajlama ve etiketleme yapmak	F.1	Paketleme/Ambalajlama için gerekli kontrolleri yapmak	F.1.1	Ambalajlama ünitesine gelen ürünün ambalajlamaya uygunluğunun duyuusal kontrolünü (uygun formda olup olmadığını, fiziksel görünüş, donma vb.) yapar.
				F.1.2	Uygun olmayan ürünler için ilgili prosedürleri uygular.
				F.1.3	Ambalaj malzemelerinin ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder.
				F.1.4	Makine ayarlarının (çene sıcaklığı, basım ayarları, hız kontrolü vb.) ürün çeşidine uygunluğunu kontrol eder.
		F.2	Paketleme/Ambalajlanma sürecini takip etmek	F.2.1	Kontrol edilmiş ürünlerin ve ambalaj malzemelerinin beslemesini takip eder.
				F.2.2	Talimatta belirtilen miktarda ürünün ambalaj üzerine yâda içine gelip gelmediğini kontrol eder.
				F.2.3	Ambalaj yapıştırma, katlama ve klipsleme vb. işlemleri yapar/yapılmasını sağlar.
				F.2.4	Ambalajlanan ürünlerin gramaj ve son ürün kontrolünü (derin dondurulmuş üründe bloklaşma, eksik malzeme, büyük kesim gibi istenmeyen durumların) yapar/yapılmasını sağlar.
				F.2.5	Paketlenmiş ürünün metal dedektör kontrolünden geçmesini sağlar.
				F.2.6	Ambalaj üzerine mevzuat gereği gerekli baskıların yapılıp yapılmadığını ve doğruluğunu kontrol eder.
				F.2.7	Ambalajlanmış ürünlerin kolilenmesini sağlayarak muhafaza depoya sevk eder.

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

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	H.1	Yardımcı eleman yetiştirmek	H.1.1	Yardımcı elemanların bilgi-beceri eksikliklerini tespit eder.
				H.1.2	Ürün ve iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde aktarır.
		H.2	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	H.2.1	Eğitim ihtiyaçlarına göre ilgili birim veya kuruluşlar tarafından düzenlenen eğitim programlarını izleyerek katılım sağlar.
				H.2.2	Meslek ve sektördeki gelişmeleri ilgili kaynaklardan izleyerek çalışmalarına yansıtır.

Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Anahtar çeşitleri (alyan, tornavida, boru anahtarları, çekiç, vb..)
2. Basıncılı su tabancası
3. Bilgisayar
4. Hassas terazi
5. Farklı özellikteki kaplar (delikli kasa, vb.)
6. Kişisel koruyucu donanımlar (eldiven, gözlük, vizör, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık, vb.)
7. Temizlik ekipmanları (fırça, süpürge, temizlik bezi, spatula, vb.)
8. Termometre
9. Transpalet
10. Yangın söndürme ekipmanları

Bilgi ve Beceriler

1. Acil durum bilgisi
2. Araç gereç ve ekipman bilgisi
3. Atıkların kaynaktan doğru ayrılması, geri dönüşüm faaliyetleri bilgisi
4. Basit ilkyardım bilgi ve becerisi
5. Bilgisayar okuryazarlığı
6. Çevre mevzuatı ve çevre koruma bilgisi
7. Derin dondurma teknolojisi bilgisi
8. Dondurulmuş ürün çeşitleri bilgisi
9. Dondurulmuş ürünler hammadde ve katkı maddeleri bilgisi
10. Dondurulmuş ürünleri işleme teknolojisi bilgisi
11. Ekip içinde çalışma becerisi
12. Farklı koku ve tatları ayırt etme becerisi
13. Gıda mevzuatı bilgisi
14. Gözlem yapma becerisi
15. Hijyen bilgisi
16. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
17. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
18. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
19. Kimyasal maddelerle güvenli çalışma bilgisi
20. Kişisel koruyucu donanım kullanım ve bakım bilgisi
21. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
22. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
23. Mesleki terimler bilgisi
24. Öğrenme ve öğrendiğini aktarma becerisi
25. Ölçme, kontrol ve dozajlama bilgi ve becerisi
26. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi

- 27.Süreç izleme becerisi
- 28.Temel çalışma mevzuatı bilgisi
- 29.Temel düzeyde el (ince motor) becerisi
- 30.Temel düzeyde elektrik ve elektronik bilgisi
- 31.Temel düzeyde Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Uygulamaları bilgi ve becerisi
- 32.Temel düzeyde mekanik bilgisi
- 33.Temel düzeyde pnömatik bilgisi
- 34.Temel düzeyde problem çözme becerisi
- 35.Zamanı verimli kullanma becerisi

Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Astlarını yetiştirmede destekleyici olmak
4. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre koruma kurallarına duyarlı olmak
7. Gıda güvenilirliği kurallarına uygun davranmak
8. Hijyen kurallarına uygun davranmak
9. İSG kurallarına önem vermek
- 10.Kaynak kullanımında verimli olmak
- 11.Kişisel bakımına özen göstermek
- 12.Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak
- 13.Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
- 14.Mesleki olarak kendini geliştirmeye önem vermek
- 15.Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
- 16.Süreç ve kalite odaklı çalışmak
- 17.Uyarı ve eleştirilere açık olmak

4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Dondurulmuş Gıda Operatörü (Seviye 4) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli şartların sağlandığı ölçme ve değerlendirme merkezlerinde yazılı ve/veya sözlü teorik ve uygulamalı olarak gerçekleştirilecektir.

Ölçme ve değerlendirme yöntemi ile uygulama esasları bu meslek standardına göre hazırlanacak ulusal yeterliliklerde detaylandırılır. Ölçme ve değerlendirme ile belgelendirmeye ilişkin işlemler Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliği çerçevesinde yürütülür.

Not: Bu kısım Resmi Gazete’de yayımlanmayacaktır. Sadece MYK web sitesinde yer alacaktır.

Ek: Meslek Standardı Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar

Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi

Prof. Dr. Ahmet Fahri ÖZOK, Danışman, Öğretim Üyesi, Okan/İstanbul Teknik Üniversiteleri, Endüstri Mühendisliği Bölümü

Öznur BUZBAŞ, Uzman, Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)

Hayrunnisa SALDIROĞLU, Danışman, Moderatör, EDUSER Eğitim ve Danışmanlık Ltd. Şti.

Selcen AVCI, Danışman, Moderatör, EDUSER Eğitim ve Danışmanlık Ltd. Şti.

İrfan DEMİRYOL,

(Not: Bu kısma TÜGİS olarak eklenmek istenen kişiler varsa ekleyiniz.)

Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

Levent BAKIREL, Su ürünleri ekip lideri, PINAR-ET Entegre Et Ve Un Sanayi

Uğur KAYNAK, İleri işlenmiş donuk ürünler vardiya sorumlusu, PINAR-ET Entegre Et Ve Un Sanayi

Ökkeş AKINCI, Dondurulmuş Ürünler Vardiya Şefi, Özgörköy Gıda,

Tevfik AKKÖK, Dondurulmuş Meyve Sebze Üretim Formeni, Kerevitaş Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Nazik MUTLU, Penguen Gıda Sanayi

Ayşe SAKAOĞLU, Penguen Gıda Sanayi

Duygu COŞKUN, İK Yöneticisi, Kerevitaş Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Görüş İstenen Kurum ve Kuruluşlar

.....

MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Başkanı)
Sevda KARA,	Başkan Vekili (Milli Eğitim Bakanlığı)
Şengül COŞAR,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Ertuğrul ÇELİKCAN,	Üye (Sağlık Bakanlığı)
Ramazan ÖZKER,	Üye (Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Selman AYZ,	Üye (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)
Bercan ÖĞÜT,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
Tuğba BALCI,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Okan YOSUNLU,	Üye (Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Ahmet Enis ZÖNGÜR,	Üye (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)
Ebru Kuzu,	Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Tuğba TOPUZ,	Üye, Uzman Yardımcısı (Mesleki Yeterlilikler Kurumu)
Firuzan SİLAHŞÖR,	Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
..... Genel Müdürlüğü)	Sektör Komitesi Temsilcisi (Özürlü ve Yaşlı Hizmetleri)

MYK Yönetim Kurulu Üyeleri

Bayram AKBAŞ,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Doç. Dr. Ömer AÇIKGÖZ,	Başkan Vekili (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mahmut ÖZER,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Bendevi PALANDÖKEN,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Mustafa DEMİR,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)

