



ULUSAL MESLEK STANDARDI

EKMEK ÜRETİM OPERATÖRÜ
SEVİYE 3

REFERANS KODU /

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI /

Meslek:	EKMEK ÜRETİM OPERATÖRÜ
Seviye:	3¹
Referans Kodu:	
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	ÖZ TÜTÜN, MÜSKİRAT, GIDA SANAYİİ VE YARDIMCI İŞÇİLERİ SENDİKASI (ÖZ GIDA-İŞ SENDİKASI)
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

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye (3) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

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

BEZELEME: Unun su ve benzeri sıvılarla yoğrulmasını, hamur topağı yapılmasını,

DEKOR: Ürünün yüzeyine süsleme amacı yağlı tohumlar vb. malzemeler ilave etmek veya değişik şekiller vermeyi,

DUYUSAL KONTROL: Gıdaların kalite karakteristiklerinin; renk, koku, tat, doku, kusur vb. özelliklerinin subjektif olarak ölçülmesini,

HOMOJEN: Bir karışımın her bir noktasında aynı özelliği göstermesini,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

KARA FIRIN: Temel hammaddelerle, geleneksel metotlarla ve geleneksel fırınlarda (İçinde odun, kömür vb. doğal yakıtlarla yakılmak suretiyle ekmek pişirilen, yüksek ateşe dayanıklı doğal materyallerden yapılmış ve pişirme süresi modern fırınlardan daha uzun olan fırın, taş fırın) küçük ölçekli üretim yapan fırın işletmelerini,

KES-TART: Ekmek üretiminde, hacim esasına göre belirli gramajlara ayıran makineyi,

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): Bir veya birden fazla sağlık ve güvenlik tehlikesine karşı korunmak için kişilerce giyinmek veya taşınmak amacıyla tasarlanmış herhangi bir cihaz, alet ya da malzemeyi,

PEST KONTROL: Taşıdıkları organizmalarla insan sağlığını doğrudan veya dolaylı olarak tehdit eden, besinlere ve yaşam ortamlarına zarar veren yürüyen haşere, uçan haşere ve kemirgenleri çeşitli teknikler ile tamamen yok eden veya makul bir seviyede tutarak sağlıklı ve güvenilir bir ortamda sağlayan faaliyetleri,

RİSK: Tehlikeli bir olayın meydana gelme olasılığı ile sonuçlarının bileşimini,

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

MAYA: Bazı besinlerin yapımında mayalanmayı sağlamak için kullanılan madde, ferment

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	5
2. MESLEK TANITIMI.....	6
2.1. Meslek Tanımı.....	6
2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri.....	6
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler	6
2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat.....	7
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları.....	7
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler	7
3. MESLEK PROFİLİ	9
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	9
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman	26
3.3. Bilgi ve Beceriler	27
3.4. Tutum ve Davranışlar	28
4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	29

1. GİRİŞ

Ekmek Üretim Operatörü (Seviye 3) 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 Öz Gıda-İş Sendikası tarafından hazırlanmıştır.

Ekmek Üretim Operatörü (Seviye 3) ulusal meslek standardı, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Ekmek Üretim Elemanı (Seviye 3) iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenliği sistemleri çerçevesinde; ekmek ve çeşitleri ürün grubunda kullanacağı ekipmanları üretime hazırlamak, üretim öncesi hazırlık yapmak, ekmek hamurunu hazırlamak, işlemek, pişirmek, ekmeği satışa sunmak ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak için gereken bilgi ve becerilerden tümüne yada bir kısmına sahip nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 8160 Gıda ve ilgili ürün makine operatörleri

2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

2872 sayılı Çevre Kanunu

4857 sayılı İş Kanunu

5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

Ağır ve Tehlikeli İşler Yönetmeliği

Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik

Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik

Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik

Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik

Gürültü Yönetmeliği

Güvenlik ve Sağlık İşaretleri Yönetmeliği

Hazırlama, Tamamlama ve Temizleme İşleri Yönetmeliği

İlkyardım Yönetmeliği

İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği

İşyeri Bina ve Eklentilerinde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik

Kanserojen ve Mutajen Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik

Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik

Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliği

Makine Koruyucuları Yönetmeliği

Sosyal Sigorta Sağlık İşlemleri Tüzüğü

T.C.Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün 27.01.2005 Tarih ve 2005/9 Sayılı "Portör Muayenelerine Esas Laboratuar Tetkikleri" Konulu Genelgesi

Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri

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.

2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

4077 Sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun

6356 Sayılı Sendikalar ve Toplu İş Sözleşmesi Kanunu

Haftalık İş Günlerine Bölünemeyen Çalışma Süreleri Yönetmeliği

İş Kanununa İlişkin Fazla Çalışma ve Fazla Sürelerle Çalışma Yönetmeliği

Postalar Halinde İşçi Çalıştırılarak Yürütülen İşlerde Çalışmalara İlişkin Özel Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik

Yıllık Ücretli İzin Yönetmeliği

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

2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Ekmek Üretim Elemanı (Seviye 3) gıda sektöründe, ekmek çeşitleri üretimi yapılan işletmelerin ekmek ve çeşitleri ürün grubundan ekmek hamurunu hazırlama, işleme, pişirme, ekmeği satışa sunma ünite/sistemlerinin bulunduğu; kapalı ortamlarda, uzun süre ayakta çalışır. Çalışma ortamında gürültü, hammadde ve katkı malzemelerinden kaynaklı toz ve alerjen maddeler bulunabilir. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur. Teknik işlemler sırasında önlenmesi mümkün olmayan risklerden korunmak amacıyla kişisel koruyucu donanım kullanır. Çalışma ortamında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve sağlık riskleri bulunmaktadır.

2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler

Ekmek Üretim Elemanı (Seviye 3) mesleğini icra eden kişinin, portör olmaması ve bunun için yasal ve zorunlu sağlık muayenesinin yapılmış olması gerekmektedir.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı güvenliği ve çevre güvenliği önlemleri almak	A.1	Risk ve tehlikeleri belirlemek	A.1.1	Üretim alanında ve iş süreçlerinde, İSG ve çevre güvenliği açısından; muhafaza altına alınmamış dönen parça, kaygan zemin, emniyet anahtarı bozulmuş ekipman, sızıntı, sıcak ürün ve sıcak yüzey, kimyasal sızıntı ve kullanımı gibi riskleri gözlemleyerek belirler.
				A.1.2	Belirlediği riskleri hata kartları vb. formlara işleyerek İSG ile ilgili birime iletir.
				A.1.3	Yaşadığı kazaya ramakkala durumunu ilgili formlara işleyerek İSG ile ilgili birime iletir.
				A.1.4	Kendisinin alabileceği önlemleri uygulayarak bildirdiği risklere karşı önlem alınıp alınmadığını takip eder.
		A.2	KKD Kullanmak	A.2.1	İş süreçlerinde baret, eldiven, gözlük, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık gibi temel KKD kullanır.
				A.2.2	Üretim sürecindeki soğuk ortamlara, kimyasal madde ve buhar kullanılarak yapılan uygulamalara göre işin risklerine özgü KKD kullanır.
		A.3	İş sürecinde İSG önlemleri almak (Devamı var)	A.3.1	İş sürecinde uygulanacak İSG kurallarına ilişkin düzenlenen eğitimlere ve aktivitelere katılır.
				A.3.2	Üretim sürecinde yönettiği ekibin İSG kurallarına uymasını sağlar.
				A.3.3	Uygulanacak bakım ve onarım işlerinde alınacak İSG önlemlerine ilişkin iş izin formu doldurarak ilgili üst birimlerden onay alır.
				A.3.4	Çalışma ortamında işe göre uyarı levhaları asma, çevirme, şeritleme gibi fiziki güvenlik önlemlerini alır/alınmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı güvenliği ve çevre güvenliği önlemleri almak	A.3	İş sürecinde İSG önlemleri almak	A.3.5	Çalışma ortamında gerçekleştirilecek kaynak yapma, yüksekte çalışma, sıcak ortamda çalışma, kapalı alanda çalışma gibi durumlarda işe uygun ortamsal düzenlemelerin yapılması için İSG uzmanını bilgilendirerek gerekli önlemleri alır.
				A.3.6	Ağır ve tehlikeli işler ve elle taşıma durumlarında mevzuata uygun önlemlerin alınmasını sağlar.
				A.3.7	Acil durumlarda (yangın, afet, vb.) görevlendirildiği tatbikatlara katılır.
				A.3.8	Acil durumlarda (yangın, afet, vb.) daha önceden belirlenmiş görevler kapsamında müdahalede bulunur.
				A.3.9	İş süreçlerinde karşılaşılan kazanın yeri, oluş biçimi, yarılının durumu vb. bilgileri en kısa zamanda ilgili birime bildirir.
		A.4	Atık takibi yapmak	A.4.1	Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatına uygun önlem alır.
				A.4.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne (kağıt, plastik, cam vb. geri dönüşümü olan atıklar, evsel ve kimyasal atıklar, tehlikeli atıklar, vb.) göre tasnif ederek ilgili atık sahasına gönderilmesini sağlar.
				A.4.3	Ürün hammaddesi, katkı maddeleri ve kimyasalların dökülmesi durumunda kimyasal atıklara talimatına uygun önlemleri uygular.
				A.4.4	Önlem aldığı kimyasal atıkları koyduğu kapların üzerini etiketleyerek atık ile ilgili birime teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	İş organizasyonu yapmak	B.1	Vardiya teslim almak/vermek	B.1.1	Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş planını/ üretim planını alır.
				B.1.2	Teslim aldığı vardiya öncesindeki vardiyanın; devam eden-tamamlanan iş, makina ve ekipmanların durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konularda yazılı/sözlü bilgi alır.
				B.1.3	Vardiyasını tamamladığında; devam eden-tamamlanan iş, makina ve ekipmanların durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konularda teslim edeceği vardiyadaki operatöre yazılı/sözlü bilgilendirme yapar.
		B.2	İş planlaması yapmak	B.2.1	Aldığı iş planına/ üretim planına ve reçete bilgilerine göre, üretim için belirlenen miktardaki hammadde ve yardımcı malzemeyi prosedürüne uygun olarak temin eder.
				B.2.2	Üretim sürecini, beslemesi gereken üretim hatlarını durdurmayacak şekilde planlar.
		B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.3.1	Üretim sürecinde kullanılan; takip formu ve raporu, ürün izlenebilirlik formu, makina formları, temizlik takip formu, vb. rapor ve formları tutar.
				B.3.2	Tuttuğu rapor ve formların arşivlemesini yapar/yapılmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite, verimlilik ve gıda güvenliği işlemlerini yürütmek (devamı var)	C.1	Üretimde hijyen sağlamak	C.1.1	İş sürecinde uygulanacak kalite, verimlilik ve gıda güvenliği kurallarına ilişkin düzenlenen eğitimlere katılır.
				C.1.2	İş süreçlerinde; tırnak, saç-sakal bakımı, parfüm, aksesuar kullanmama, açık yara ile çalışmama, el temizliği, özel iş giyimi gibi önlemleri uygular.
				C.1.3	Bulaşıcı nitelikteki sağlık sorunlarını iş yeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.
				C.1.4	Depodan alınan hammaddelerin üretim sahasına alınmadan dış ambalajın çıkarılması, tahta palet kullanmama, vb. ambalaj takibini yapar.
				C.1.5	Hammadde ambalajlarını ürüne karışmayacak şekilde açar.
				C.1.6	Kullandığı ekipmanların talimatına göre temizlenmesini ve kapların tanımlandığı şekilde kullanımını sağlar.
				C.1.7	Alerjen maddelerin kullanımında talimatında belirlenen kullanım önlemlerini uygular.
				C.1.8	Hammadde kapları ve ambalajlarının zeminle temas etmemesini sağlar.
				C.1.9	Hijyenik ortamı bozacak canlıların çalışma ortamına girmemesine yönelik alınan önlemlere uyar.
				C.1.10	İşletme tarafından bildirilen tarihlerde yasal olarak uygulanması gereken portör, akciğer filmi, boğaz kültürü, odyometrik ölçümler gibi sağlık kontrollerine katılır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite verimlilik ve gıda güvenliği işlemlerini yürütmek	C.2	Kritik kontrol noktalarının takibini yapmak	C.2.1	Hat üzerindeki filtre, metal dedektörü gibi kritik kontrol noktalarından üretim sürecini takip eder.
				C.2.2	Üretim sürecinde ve sistemindeki kritik kontrol noktalarına, kendisi ve diğer görevli personel dışında müdahale edilmemesini sağlar.
				C.2.3	Yaptığı kontrollerde belirlediği ve/veya bildirilen hataları, prosedür ve talimatlarına uygun olarak giderir.
		C.3	Üretim sahasının temizlik ve düzenini sağlamak	C.3.1	Kullanılan ekipman ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirlenen koşullarda bulundurur.
				C.3.2	Üretim ünitesinin bulunduğu sahayı ve ekipmanları talimatına uygun düzende temizler/temizlenmesini sağlar.
		C.4	Üretimin verimliliğini sağlamak	C.4.1	Üretimde kullanılan enerji, hammadde ve yardımcı malzemelerin doğru miktar/değerde kullanılmasını sağlar.
				C.4.2	Üretim planında talep edilen ürünü, makina ve ekipmanın kapasitesi ve termin için belirlenen hedefe göre gerçekleştirir.
		C.5	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı vermek	C.5.1	Yürüttüğü iş süreci ve iş süreçlerindeki aksaklıkları gözlemlerine göre belirleyerek düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir.
				C.5.2	Belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir.
				C.5.3	İş sürecinde potansiyel problemleri öngörüp önleyici tedbirler alır.
		C.6	AR-GE çalışmalarına katkı vermek	C.6.1	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, AR-GE biriminin oluşturduğu tasarım çalışmasına ilişkin önerilerde bulunur.
				C.6.2	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, AR-GE biriminin yönlendirmelerine göre deneme üretimi yapar.
				C.6.3	Deneme uygulamalarına ilişkin önerilerini AR-GE birimine iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Kullanacağı ekipmanları üretime hazırlamak (Devamı var)	D.1	Ekipmanların üretime uygunluğunu kontrol etmek	D.1.1	Hamur kazanı, karıştırıcı ve un eleğinin sağlamlığını ve temizliğini kontrol eder.
				D.1.2	Kes – tart (hamur gramajlama) makinesinin çalışmasını ve temizliğini kontrol eder.
				D.1.3	Yuvarlama makinesinin ve ön dinlendirme sepetlerinin sağlamlığını, temizliğini ve hava kanallarının kontrol eder.
				D.1.4	Şekil verme makinesinin çalışmasını, kalıpların, konveyör bandının sağlamlığını ve temizliğini kontrol eder.
				D.1.5	Mayalama ünitesinin sıcaklığını ve bağıl nemini kontrol eder.
				D.1.6	Konveyör bandının, mayalama sepetlerinin sağlamlığını ve temizliğini kontrol eder.
				D.1.7	Bıçakların ve dekor çubuklarının sağlamlığını kontrol ederek gerekiyorsa değiştirir.
				D.1.8	Fırının çalışmasını kontrol eder.
				D.1.9	Dilimleme makinesinin temizliğini ve bıçaklarının sağlamlığını kontrol eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Kullanacağı ekipmanları üretime hazırlamak (Devamı var)	D.2	Ekipmanların ayarlarını yapmak (Devamı var)	D.2.1	Hamur kazanı, karıştırıcı ve un eleğinin temizliğini yapar.
				D.2.2	Kes – tart makinesinin hız ayarını, gramaj ayarını ve diğer ayarlarını talimatlara göre yapar.
				D.2.3	Kes – tart makinesinin yağ seviyesini kontrol eder, eksikse yetkisi dâhilinde yağ ekler.
				D.2.4	Yuvarlama makinesinin; hız ayarlarını, unlama miktarını, yağ ile çalışıyorsa yağ miktarını talimatlara göre yapar.
				D.2.5	Silindir ayarlarını, konveyör bandının genişliğini ve hızını talimatlar göre ayarlar.
				D.2.6	Şekil verme makinesine üretilcek ürüne uygun kalıpları talimatlara göre takarak istenilen hamur ebadına göre kalıp ayarlarını yapar.
				D.2.7	Mayalanma süre ayarlarını yapar.
				D.2.8	Bıçak bandının hızını ve genişliğini ürün cinsine ve talimatlara göre ayarlar.
				D.2.9	Suyla yapılan kesimlerde su püskürtme aparatının su püskürtme basıncını ve hızasını ayarlar.
				D.2.10	Dekorlama aparatının çubuklarını ürün cinsine göre seçerek makinaya talimatlara göre takar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Kullanacağı ekipmanları üretime hazırlamak	D.2	Ekipmanların ayarlarını yapmak	D.2.11	Fırın süre, sıcaklık ve buhar basıncı ayarlarını talimatlara göre yapar.
				D.2.12	Bıçak mesafelerini ürün dilim sayısı ve kalınlığına göre ayarlar.
				D.2.13	Yağ püskürtme sisteminin ayarlarını talimatlara göre yapar.
				D.2.14	Ürün çeşidine göre bant genişliğini ayarlar.
		D.3	Odun fırınına yakmak	D.3.1	Odun ile çalışan kara fırınlarda odunları yanma bölümüne yerleştirir.
				D.3.2	Odunları tutuşturarak fırını yakar ve sıcaklığının yaklaşık 250-270 C olmasını sağlar.
				D.3.3	Odunların tamamen yanmasını ve közden kül haline gelmesini kontrol eder.
				D.3.4	Sıcaklığın 210 – 230 C arasında olup olmadığını ve içeride tüm ateşin söndüğünü kontrol eder.
				D.3.5	Fırının tabanında oluşan kül ve kurumları uygun temizlik aparatıyla temizler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Üretim öncesi hazırlık yapmak	E.1	Üretim alanını hazırlamak	E.1.1	Üretim alanı aydınlatma ve havalandırma sistemlerini kontrol eder.
				E.1.2	Metal detektörlerini test çubuklarını kullanarak kontrol eder.
				E.1.3	Üretim alanının temizliğini kontrol ederek gerekiyorsa temizler
				E.1.4	Üretim alanını dezenfekte eder.
				E.1.5	Kişisel hijyen gerekliliklerini uygular
		E.2	Hammadde temin etmek	E.2.1	Reçetede belirtilen hammaddeleri üretim alanına getirir.
				E.2.2	Hammaddeleri kullanım kurallarında belirtilen saklama koşullarına göre uygun yerlere koyar.
				E.2.3	Hammaddelerin etiketlerini ve son kullanma tarihlerini kontrol eder.
				E.2.4	Mayayı ambalajından ayırarak ayrı bir kaba alır.
				E.2.5	Unu eleyerek yabancı maddeleri ayırır.
				E.2.6	Hammaddeleri duyuşal (görünüş, tat, koku, kıvam, yabancı madde vb) olarak kontrol eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Ekmek hamuru hazırlamak	F.1	Hammaddeleri kazana yüklemek	F.1.1	Reçetede belirtilen hammaddeleri belirtilen sıra ve miktarda kazana yükler.
				F.1.2	Kazana koyulacak suyun sıcaklığının talimatta belirtilen değerlerde olup olmadığını kontrol eder.
				F.1.3	Ortam sıcaklığına ve un performansına göre su – buz miktarını ayarlar.
				F.1.4	Ortam sıcaklığına ve mayalanma performansına göre maya miktarını ayarlar.
		F.2	Ekmek hamuru yoğurmak	F.2.1	Hammaddelerin homojen olarak karışması için karıştırıcıyı belirtilen süre boyunca düşük devirde çalıştırır.
				F.2.2	İstenen hamur kıvamına ulaşılması için karıştırıcıyı belirtilen süre boyunca yüksek devirde çalıştırır.
				F.2.3	Oluşan ekmek hamurundan numune alıp elle açarak hamur formunu, rengini, parlaklığını, kıvamını, dayanıklılığını, sıcaklığını ve pürüzsüz olmasını kontrol eder.
		F.3	Ekmek hamurunu dinlendirmek	F.3.1	Hamur kazanını karıştırıcıdan ayırarak dinlenme alanına götürür.
				F.3.2	Elle yapılan üretimlerde hamuru kazandan tekneye alır.
				F.3.3	Belirtilen süre boyunca hamuru dinlenmeye bırakır.
				F.3.4	Dinlenme süresi dolan hamuru hamur işleme alanına götürür.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Ekmek hamuru hazırlamak	F.1	Hammaddeleri kazana yüklemek	F.1.1	Reçetede belirtilen hammaddeleri belirtilen sıra ve miktarda kazana yükler.
				F.1.2	Kazana koyulacak suyun sıcaklığının talimatta belirtilen değerlerde olup olmadığını kontrol eder.
				F.1.3	Ortam sıcaklığına ve un performansına göre su – buz miktarını ayarlar.
				F.1.4	Ortam sıcaklığına ve mayalanma performansına göre maya miktarını ayarlar.
		F.2	Ekmek hamuru yoğurmak	F.2.1	Hammaddelerin homojen olarak karışması için karıştırıcıyı belirtilen süre boyunca düşük devirde çalıştırır.
				F.2.2	İstenen hamur kıvamına ulaşılması için karıştırıcıyı belirtilen süre boyunca yüksek devirde çalıştırır.
				F.2.3	Oluşan ekmek hamurundan numune alıp elle açarak hamur formunu, rengini, parlaklığını, kıvamını, dayanıklılığını, sıcaklığını ve pürüzsüz olmasını kontrol eder.
		F.3	Ekmek hamurunu dinlendirmek	F.3.1	Hamur kazanını karıştırıcıdan ayırarak dinlenme alanına götürür.
				F.3.2	Elle yapılan üretimlerde hamuru kazandan tekneye alır.
				F.3.3	Belirtilen süre boyunca hamuru dinlenmeye bırakır.
				F.3.4	Dinlenme süresi dolan hamuru hamur işleme alanına götürür.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Ekmek hamurunu işlemek (Devamı var)	G.1	Ekmek hamurunu gramajına ayırmak	G.1.1	Dinlenmiş ekmek hamurunu kes-tart makinasına besleyerek istenilen gramajda hamur elde eder.
				G.1.2	Makinadan çıkan kesilmiş ekmek hamurunu belirli aralıklarla gramajının talimatlara uygunluğunu kontrol eder.
				G.1.3	Elle yapılan üretimlerde ekmek hamurunu işleme sehпасına alır, elle keserek gramajının talimatlara uygunluğunu kontrol eder.
		G.2	Ekmek hamurunu yuvarlamak	G.2.1	Gramajına ayrılmış ekmek hamurunu yuvarlama makinasına besler.
				G.2.2	Makinadan çıkan ekmek hamurunun şeklini kontrol eder.
				G.2.3	Elle yapılan üretimlerde ekmek hamurunun ele yapışmaması için un serperek dairesel hareketlerle yuvarlamayı yapar.
				G.2.4	Yuvarlanmış ekmek hamurunu belirtilen süre boyunca ön dinlendirmeye alır.
		G.3	Ekmek hamuruna şekil vermek	G.3.1	Ekmek hamurunu ön dinlendirme alanından hamur şekil verme makinasına besler.
				G.3.2	Şekil verme makinasından çıkan hamurun şeklinin uygunluğunu kontrol eder.
				G.3.3	Elle yapılan üretimlerde ekmek hamuruna elle şekil verir.
				G.3.4	Taşıma aparatını kaplama malzemesinin sağlamlığını kontrol eder.
				G.3.5	Şekil verilmiş ekmek hamurunu, hamur dikiş/sarım yeri alta gelecek şekilde taşıma aparatına (tava, bant, pasa, sepet vb) alır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Ekmek hamurunu işlemek	G.4	Ekmek hamurunu mayalamak	G.4.1	Şekil verilmiş ekmek hamurunu mayalama ünitesine aktarır.
				G.4.2	Belirtilen süre boyunca ekmek hamurunun mayalanmasını sağlar.
				G.4.3	Belirli aralıklarda ekmek hamurunun yükselme miktarını kontrol eder.
				G.4.4	Mayalanma süresi sonunda uygun olmayan ekmek hamurunu ayırır.
				G.4.5	Ayırdığı ekmek hamurundan üretim için uygun şartları sağlayan hamuru üretime, uygun olmayanları imhaya gönderir.
		G.5	Ekmek hamuruna şekil vermek	G.5.1	Mayalanmış ekmek hamurunu bıçak atma makinasına besler.
				G.5.2	Elle yapılan üretimlerde uygun aparatla (bıçak, jilet vb) hamura bıçak atar.
				G.5.3	Atılan bıçağın derinliğini, eğimini, uzunluğunu ve şeklini kontrol eder.
				G.5.4	Dekor malzemesinin hamura yapışması için belirtilen miktarda suyu hamura püskürtür.
				G.5.5	Ürün çeşidine göre belirtilen miktarda dekor malzemesini homojen olacak şekilde hamur yüzeyine döker.
				G.5.6	Hamura verilen şeklin ve dekorun uygunluğunu kontrol eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Ekmek hamurunu pişirmek	H.1	Ekmek hamuru üzerine buhar vermek	H.1.1	Mayalama odalarından çıkan ekmek hamurlarını pişme ünitelerine getirir.
				H.1.2	Ekmeklerin renklerinin düzgün ve parlak olması için pişirme öncesi fırında hamur üzerine buhar püskürtür.
				H.1.3	Püskürtme işlemi sırasında buhar basıncını manometreden sürekli kontrol eder.
		H.2	Hamuru pişirmek	H.2.1	Fırında oluşan boşluklarda sıcaklığı kontrol ederek sıcaklığın istenilen değerlerde tutulmasını sağlar.
				H.2.2	Ürünün pişmesini belirli aralıklarda gözle kontrol eder, pişme durumuna göre süre ve sıcaklık ayarı yapar.
				H.2.3	Pişmiş ekmeği fırından çıkartarak iç sıcaklığını termometreyle ölçer, uygunsuzluk durumunda fırın ayarlarını kontrol eder.
				H.2.4	Pişen ekmekleri soğutma bölümlerine alır.
				H.2.5	Ekmekler soğutulduktan sonra uygun kasalarda ambalajlamaya iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Ekmeği satışa sunmak	I.1	Ambalajlanmayacak ekmek ile ilgili işlemleri yapmak	I.1.1	Ekmeğin gramajının, boyutlarının, görünüşünün, içyapısının, renginin uygunluğunu kontrol eder.
				I.1.2	Ekmeğin konacak kasanın sağlamlığını ve temizliğini kontrol eder, gerekiyorsa temizler.
				I.1.3	Kasanın yerle temasını engelleyerek belirlenen sayıda ekmeği kasaya yerleştirerek sevkiyata hazır hale getirir.
		I.2	Ekmeği ambalajlamak	I.2.1	Pişen ekmekleri soğutma alanına taşıyarak belirtilen süre boyunca ekmeği soğuması için bekletir.
				I.2.2	Ekmeğin iç sıcaklığının, gramajının, boyutlarının, görünüşünün, içyapısının ve renginin uygunluğunu kontrol eder.
				I.2.3	Ekmeği dilimleme/kesme makinasına yükler.
				I.2.4	Dilimleme/kesme makinasından çıkan ekmeğin dilim sayısını ve kalınlığını kontrol ederek, uygunsuzluk durumunda talimatlara göre gerekli ayarları yapar.
				I.2.5	Kullanacağı ambalajın sağlamlığını ve temizliğini kontrol eder.
				I.2.6	Ambalajın üzerine talimatlarda belirtilen etiketleri yapıştırır.
				I.2.7	Ambalaja belirtilen miktarda ürünü koyar.
				I.2.8	Ambalajlaması tamamlanmış ürünü sevkiyata hazır hale getirir.

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

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
K	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	K.1	Yardımcı eleman yetiştirmek	K.1.1	Yardımcı elemanın bilgi, beceri eksikliklerini tespit eder.
				K.1.2	Üretimle ilgili konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde aktarır.
				K.1.3	Yardımcı elemanlarına refakat ederek, tüm süreçteki uygulama ve hatalara ilişkin uyarılarda bulunarak öğrendiklerini pekiştirmesine yardımcı olur.
		K.2	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	K.2.1	Mesleğe ilişkin eğitimleri takip ederek katıldığı eğitimlerden aldığı belgeleri muhafaza eder.
				K.2.2	Meslek ve sektördeki yeni alet, araç-gereç, yeni yöntem, yeni sistem ve teknolojik gelişmeleri sürekli yayınlar, internet, dergi, fuar vb. yollarla takip eder.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Ambalaj malzemesi
2. Anahtar ve tornavida çeşitleri
3. Aparat çeşitleri
4. Bant çeşitleri
5. Bıçak çeşitleri
6. Bilgisayar
7. Buz makinesi
8. Dekorlama aparatı
9. Dilimleme/kesme makinesi
10. Elek çeşitleri
11. Fırın çeşitleri
12. Folyo çeşitleri
13. Hava tabancası
14. Havalandırma sistemi
15. Hortum çeşitleri
16. İlk yardım malzemeleri
17. Kalıp çeşitleri
18. Karıştırıcı çeşitleri
19. Kes - Tart makinesi
20. Kırtasiye malzemeleri
21. Kişisel koruyucu donanımlar (başlık, eldiven, toz maskesi, kulak tıkacı, iş elbisesi, iş ayakkabısı ve iş gözlüğü vb.)
22. Mayalama ünitesi
23. Metal detektörü
24. Odun
25. Ölçü aletleri
26. Palet çeşitleri
27. Pasa tahtası ve bezi
28. Sehpa ve raf çeşitleri
29. Soğutucu dolaplar ve odaları
30. Spatula
31. Şekil verme makinesi
32. Tank ve kova çeşitleri
33. Taşıma ve kaldırma araçları
34. Temizlik malzemeleri
35. Teraziler
36. Yuvarlama makinesi

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Acil durum bilgisi
2. Araç, gereç ve ekipman kullanım bilgi ve becerisi
3. Atıkların kaynakta doğru ayrılması, geri dönüşüm faaliyetleri bilgisi
4. Bilgisayar kullanım bilgisi
5. Çevre koruma uygulamaları bilgisi
6. Doğal kaynakların etkin kullanımı (su, elektrik, doğalgaz, hammaddeler vb.) bilgisi
7. Ekip içinde çalışma becerisi
8. Ekipman, malzeme koruma ve temizlik bilgisi
9. Ekmek hamuru ve hammadde bilgisi
10. Ekmek ve ekmek çeşitleri üretme bilgisi ve becerisi
11. El aletleri ve üretimde kullanılan makinalarla güvenli çalışma bilgisi ve becerisi
12. El becerisi ve duyuusal yetenek
13. Gıda güvenliği bilgisi
14. Gıda katkı maddeleri bilgisi
15. Göz-zihin koordinasyon becerisi
16. Hijyen bilgisi
17. İlk yardım bilgisi
18. İş organizasyonu bilgisi ve becerisi
19. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
20. İşyeri çalışma prosedürleri bilgisi
21. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
22. Kalite yönetim sistemi bilgisi
23. Kayıt tutma bilgisi ve becerisi
24. Kimyasal maddelerle güvenli çalışma bilgisi
25. Kişisel koruyucu donanım kullanım ve bakım bilgisi
26. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
27. Mesleki matematik bilgisi
28. Mesleki terim bilgisi
29. Muhakeme yeteneği
30. Öğrenme, öğrendiklerini aktarma ve kendini geliştirme becerisi
31. Ölçme ve ölçme araçları kullanma bilgisi ve becerisi
32. Sayaç okuma ve kullanma bilgisi
33. Sektöre ve işyerine özel ulusal ve uluslararası talimatlar, standartlar ve yönetmelikler bilgisi
34. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
35. Taşıma ve kaldırma araçları kullanma bilgisi ve becerisi
36. Teknik dokümanları okuma ve anlama bilgisi ve becerisi
37. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
38. Temperleme bilgisi ve becerisi
39. Yangın önleme ve yangınla mücadele bilgisi
40. Zamanı iyi kullanma becerisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Amirlerine ve çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
2. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dâhilinde karar vermek
3. Çalışma arkadaşlarına karşı sabırlı ve hoşgörülü olmak
4. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
5. Değişime ve yeniliklere açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
6. Detaylara özen göstermek ve dikkatli olmak
7. Doğal kaynakların tüketiminde tasarruflu hareket etmek
8. Ekip içinde uyumlu çalışmak
9. İnsan ilişkilerine özen göstermek
10. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak çalışmak
11. İş yerine ait araç, gereç ve donanımın kullanımına özen göstermek
12. İşyeri tertibine ve çalışma disiplinine özen göstermek
13. İşyerinde kişisel koruyucu donanım kullanımına özen göstermek
14. Karşılaşılan sorunlara çözüm odaklı yaklaşmak
15. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
16. Mesleği ile ilgili eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
17. Mesleği ile ilgili etik kurallara uymak
18. Müşteri ilişkilerinde nazik ve güler yüzlü olmak
19. Planlı ve organize olmak
20. Sorumluluklarını bilmek ve yerine getirmek
21. Süreç kalitesine özen göstermek
22. Zamanı iyi kullanmak

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Ekmek Üretim Elemanı (Seviye 3) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli çalışma şartlarının 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

1. Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşların Meslek Standardı Ekibi:

Tuğba BALCI	Öz Gıda-İş Sendikası -Uzman
Eda GÜNER	Öz Gıda-İş Sendikası - Uzman
Ali UYMAZ	İstanbul Şehir Üniversitesi – Hayat Boyu Öğrenme Müdürü
Adem BABA	İstanbul Şehir Üniversitesi – Eğitim Uzmanı
Tolga ÇULHA	Danışman

2. Meslek Standardının Hazırlanmasına Katkıda Bulunanlar

H.Güzin TEMİZ	İstanbul Halk Ekmek Fabrikası – Kalite Yönetim Sorumlusu
Özgür PERKGÖZ	İstanbul Halk Ekmek Fabrikası – Üretim Sorumlusu
Abdullah ARSLAN	İstanbul Halk Ekmek Fabrikası – İşletme Müdürü
Alpaslan YAVUZ	İstanbul Halk Ekmek Fabrikası – İşletme Şefi
Cumhur BEDEŞ	UNO UNMAŞ A.Ş – Sendika İşyeri Temsilcisi
Ünal SARAÇ	İstanbul Halk Ekmek Fabrikası - Sendika İşyeri Temsilcisi

3. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Adana Sanayi Odası
Adıyaman Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Adıyaman Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Adnan Menderes Üniversitesi (Aydın), Çine Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Amasya Üniversitesi, Suluova Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası A.Ş
Ankara Sanayi Odası (ASO)
Ankara Ticaret Odası (ATO)

Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Antalya Ticaret ve Sanayi Odası
Ardahan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Avrasya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Bonelli Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Bursa Ekmek ve Besin Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Bülent Ecevit Üniversitesi (Zonguldak), Çaycuma Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Cumhuriyet Üniversitesi (Sivas), Gürün Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Cumhuriyet Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Çankırı Karatekin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Devlet Personel Başkanlığı
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
Dicle Üniversitesi (Diyarbakır), Diyarbakır Tarım Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Doygun Gıda Sanayi ve Ticaret Dağıtım A.Ş.
Düzce Üniversitesi, Akçakoca Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO)
Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Gaziosmanpaşa Üniversitesi (Tokat), Zile Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Gıda Güvenliği Derneği
Gıda Mühendisleri Odası
Giresun Üniversitesi, Şebinkarahisar Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İğdır Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Fırınları
İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Ticaret Odası (İTO)
İzmir Ekonomi Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Kırklareli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Kırklareli Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Konya Sanayi Odası
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)
Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Mustafa Kemal Paşa Üniversitesi (Hatay), Altınözü Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Muş Alparslan Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Müstakil Sanayi ve İşadamları Derneği (MÜSİAD)
Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Necmettin Erbakan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Nevşehir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Okan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Ordu Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Ortadoğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Samsun Ticaret ve Sanayi Odası

Selçuk Üniversitesi (Konya), Çumra Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

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

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü)

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü)

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü)

T.C. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı

Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Tunceli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Tunceli Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Tüketici Hakları Derneği (THD)

Tüketici Yararına Araştırma Derneği (TÜYADER)

Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği (TÜSİAD)

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)

Türkiye Fırıncılar 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 (TÜRK-İŞ)

Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)

Türkiye Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO)

Uludağ Üniversitesi (Bursa), Karacabey Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

UNO Unmaş A.Ş

Yaşar Üniversitesi (İzmir) Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

4. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Şengül COŞAR	Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
Balkır ÖZÜNLÜ	Milli Eğitim Bakanlığı
Ertuğrul ÇELİKCAN	Sağlık Bakanlığı
Meltem KELEŞ	Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı
Selman AYZ	Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
Dr. İsmail MERT	Türkiye Odalar Borsalar Birliği
Bercan ÖĞÜT	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Tuğba BALCI	Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Okan YOSUNLU	Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Ahmet Enis ZÖNGÜR	Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
Ebru KUZU	Türkiye Ziraat Odaları Birliği
Tuğba TOPUZ	Mesleki Yeterlilik Kurumu

5. MYK Yönetim Kurulu

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 (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Mustafa DEMİR,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)

