



ULUSAL MESLEK STANDARDI

KEK ÜRETİM OPERATÖRÜ

SEVİYE 4

REFERANS KODU /

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/

Meslek:	Kek Üretim Operatörü
Seviye:	4^I
Referans Kodu:	
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	
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 (4) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ALLERJEN MADDELER: Yenildiği, solunduğu ya da dokunulduğu takdirde, vücutta immün sistem tarafından antijeni tanınarak, alerjik tepkiye sebep olup, antikor ürettiren maddeleri,

DEPANNER: Pişirme sisteminden soğutma sistemine, kekleri iğne ya da vakum aracılığıyla aktaran robotik sistemi,

DEPOZİTÖR: Hamur, şurup, dolgu, krema vb. miktarını ayarlayıp dolguyu gerçekleştiren sistemi,

DOZAJLAMA: Reçete ve standartta belirtilen miktar ve sürede malzeme eklemeyi,

EKED: Enerji kesme prosedüründe uygulanan “Elektriği kes, Kilitle, Etiketle, Dene” yönergesinin kısaltmasını,

HAMMADDE: Ürün ve çeşitlerinin hazırlanmasında, kullanılan ana ve yardımcı malzemeleri veya maddeleri,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

ISKARTA HAMUR/ÜRÜN: Müşteriye satılması mümkün olmayan, geri kullanımında sakınca olmayıp geri dönüşümü yapılan hamur ya da ürünü,

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,

MİKS ARABASI: Hamur yapılmak üzere ayrı kaplarda tartılan malzemelerin hamur makinesine servis için beklediği ekipmanı,

MİKSER ARABASI: Hammaddelerin içine boşaltıldığı, hamur yapma ve transferinde kullanılan ekipmanı,

OP ÖGP (Operasyonel Ön Gereksinim Programı): Amaçlanan, tanımlanan işin yapılabilmesi için gerekli olan durum, makine, ortam, ekipman vb’ ni,

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

RAMAKKALA: Gerçekleşmesine ramak kalmış fakat gerçekleşmemiş tehlikeleri (Ramakkala olayların raporlanması gerekli aksiyonun alınması ve riskin engellenmesi için önem taşır),

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

ÜRÜN: Hammaddelerin çeşitli işlemlerden geçirilerek bir araya getirilmesiyle oluşturulan yeni bir bütünü,
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.....	8
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	22
3.3. Bilgi ve Beceriler	23
3.4. Tutum ve Davranışlar	24
4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	25

1. GİRİŞ

Kek 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 Öz Gıda-İş Sendikası tarafından hazırlanmıştır.

Kek 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.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Kek Üretim Operatörü (Seviye 4) iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenliği sistemleri çerçevesinde; kek çeşitlerinin üretiminde iş organizasyonunu yaparak malzeme ve hamur hazırlama, ürün pişirme ve sonrasındaki dolgu ve kaplama süreçlerini yürütmek ile mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak için gereken bilgi ve beceriye sahip nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 8160 (Hamur Ürünleri Üretim Makinesi Operatörü)

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 Tebliği

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

Kek Üretim Operatörü (Seviye 4) gıda sektöründe, kek çeşitleri üretimi yapılan işletmelerin malzeme hazırlama, hamur hazırlama, kek pişirme ve dolgu, kaplama ünite/sistemlerinin bulunduğu; kapalı, kokulu ve sıcak ortamlarda, uzun süre ayakta çalışır. Çalışma ortamında gürültü, hammadde ve katkı malzemelerinden kaynaklı toz ve allerjen 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

Kek Üretim Operatörü (Seviye 4) 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 (devamı var)	A.1	Risk ve tehlikeleri belirlemek	A.1.1	Üretim alanında ve iş süreçlerinde, İSG ve çevre güvenliği açısından; muhafaza altına alınmamış dönen parça, emniyet anahtarı bozulmuş ekipman, sızıntı, sıcak ürün ve sıcak yüzey gibi riskleri gözlemleyerek belirler.
				A.1.2	Belirlediği riskleri ramakkala, tehlike kartları vb. formlara işleyerek İSG ile ilgili birime iletir.
				A.1.3	Kendisinin alabileceği önlemleri uygulayarak bildirdiği risklere karşı önlem alınıp alınmadığını takip eder.
		A.2	KKD Kullanmak	A.2.1	İş süreçlerinde eldiven, gözlük, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık gibi temel KKD kullanır.
				A.2.2	Kimyasal kullanılarak yapılan yıkamalarda, işin risklerine özgü KKD kullanır.
		A.3	İş sürecinde İSG önlemleri almak	A.3.1	Çalışma ortamında işe göre uyarı levhaları asma, çevirme, şeritleme gibi fiziki güvenlik önlemlerini alır.
				A.3.2	Çalışma ortamında gerçekleştirilecek kaynak, yüksekte, sıcakta çalışma gibi durumlarda işe uygun ortamsal düzenlemeleri yapar/yapılmasını sağlar.
				A.3.3	Enerji kesme ve verme durumlarında EKED uygulamasının yapılmasını sağlar.
				A.3.4	Ağır taşıma durumlarında mevzuatına uygun önlemleri alır.
				A.3.5	Acil durumlarla (yangın, afet, vb.) ilgili önlemleri ve görevlendirildiği tatbikatları gerçekleştirir.
				A.3.6	İş süreçlerinde malzeme güvenlik bilgi formlarına ve talimatlarına uygun çalışır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı güvenliği ve çevre güvenliği önlemleri almak	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, evsel, kimyasal, sağlığa zararlı ürün atıkları) göre tasnif edilerek bertarafını sağlar.
				A.4.3	Üretim ve bakım-onarım uygulamalarından ortaya çıkan kimyasal atıklara talimatına uygun önlemlerin uygulanmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	İş organizasyonu yapmak (devamı var)	B.1	Vardiya teslim almak/vermek	B.1.1	Teslim aldığı vardiya öncesindeki vardiyadan, devam eden-tamamlanan iş, sistem/makinenin durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik konular, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda bilgi alır.
				B.1.2	Vardiyasını tamamladığında vardiyanın devam eden-tamamlanan iş, makinenin durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik konular, İSG ile ilgili konular gibi hususları yeni vardiyadaki operatöre sözlü bilgilendirme yapar.
		B.2	İş planlaması yapmak	B.2.1	Ürün değişim bilgisini amirden alır.
				B.2.2	Aldığı bilgiye göre ürün geçişlerine dair sistem malzeme, temizlik vb. hazırlıklarını planlayarak uygular.
		B.3	Üretim sürecinin koordinasyonuna katkı vermek	B.3.1	Üretim sürecinde, sorumlu olduğu kısımla ilgili bildirimleri önceki ve sonraki süreç görevlileri ile yapar.
				B.3.2	Üretim sürecinde ortaya çıkan sorun ve aksaklıkları zamanında prosedürüne göre bildirir.
		B.4	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.4.1	Üretim takip formu, ürün izlenebilirlik formu, makine formları, temizlik takip formu, gibi rapor ve formları tutar.
				B.4.2	Tuttuğu rapor ve formları amire iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	İş organizasyonu yapmak	B.5.	Üretim sisteminin ve kullanılan araç ve ekipmanların bakım onarım süreçlerini desteklemek	B.5.1	Sistem ekipmanlarında, gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma, titreme, ses, olağandışı koku gibi sorun durumlarını takip eder.
				B.5.2	Belirlediği sorun ve arızalardan yetkisi dâhilindeki düzeltmeleri yaparak yetkisi dâhilinde olmayanları yetkililere iletir.
				B.5.3	Sistem ekipmanlarının günlük bakım ve temizliklerini talimatlarına uygun olarak yapar.
				B.5.4	Kullanılan ekipman ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirlenen koşullarda bulundurur.
				B.5.5	Üretim sisteminin bulunduğu sahayı ve ekipmanları talimatına uygun düzende temizler/temizlenmesini sağlar.
				B.5.6	Onarımda, teknik servisin yönlendirmelerine göre destek verir.
		B.6	Sistemlerin söküm, kurulum, revizyonlarına katkıda bulunmak	B.6.1	Söküm ve kurulum ekiplerine verilen göreve göre nezaret eder.
				B.6.2	Kurulumu yapılan sistemlerin kullanıcı testlerine katılır.
				B.6.3	Yıllık revizyonlarda operatörler için tanımlanan temizlik ve bakım uygulamalarını gerçekleştirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite yönetim sistemlerinin uygulanmasına katkı vermek (devamı var)	C.1	OP ÖGP (Operasyonel Ön Gereksinim Programı) kontrol ve kayıtlarını yürütmek	C.1.1	OP ÖGP kapsamında tanımlanmış kontrolleri (yabancı madde ve etkilere karşı, malzeme, hamur ve dolgu sistem kontrolleri) kendi üretim sürecinde gerçekleştirir.
				C.1.2	Gerçekleştirdiği kontrolleri işletme prosedürlerine göre kayıt altına alır.
				C.1.3	Belirlediği sorun durumlarını amire bildirir.
		C.2	Üretimde hijyen sağlamak (devamı var)	C.2.1	İş süreçlerinde; tırnak, saç-sakal bakımı, aksesuar kullanmama, plastik kalem kullanmama, açık yara ile çalışmama, el temizliği, özel iş giyimi, gibi önlemleri uygulayarak kendisinin hijyenini sağlar.
				C.2.2	Bulaşıcı nitelikteki sağlık sorunlarını iş yeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.
				C.2.3	Depodan alınan hammaddelerin ambalaj takibini (üretim sahasına alınmadan dış ambalajın çıkarılması, tahta palet kullanmama, vb.) yapar.
				C.2.4	Hammadde ambalajlarını ürüne karışmayacak şekilde açar.
				C.2.5	Kullandığı ekipmanların (mikser, kaplar, vb.) talimatına göre temizlenmesini ve kapların tanımlandığı şekilde kullanımını sağlar.
				C.2.6	Allerjen maddelerin kullanımında talimatında belirlenen kullanım önlemlerini uygular.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite yönetim sistemlerinin uygulanmasına katkı vermek (devamı var)	C.2	Üretimde hijyen sağlamak	C.2.7	Hammadde kapları ve ambalajlarının zeminle temas etmemesini sağlar.
				C.2.8	Çalışma ortamında kuş, böcek gibi canlıların girmemesine yönelik önlemleri alır.
				C.2.9	Kullandığı sistemin ekipman ve parçalarının kirlilik kaynaklarını tespit eder.
				C.2.10	Tespit ettiği kirlilik kaynaklarını temizlik talimatlarına uygun yöntem ve maddelerle giderir.
		C.3	Kalite standartlarını uygulamak	C.3.1	Kullanılacak malzemenin ürün reçetesine göre, doğru malzeme olup olmadığını teyit (tat, koku, yapı, sistem kodu, vb.) eder.
				C.3.2	Ürüne girecek malzemelerin gramajının belirlenmiş reçete ölçüt ve oranlarında olmasını sağlar.
				C.3.3	Çalışılan ürüne göre hamurun standart ölçüm değerlerinde olmasını sağlar.
				C.3.4	Fırını çalışılacak ürün standartlarına göre hazırlar.
				C.3.5	Pişen ürünün fiziki ve duyuşal kontrollerini (görünüm, tat, koku, vb..) yaparak ürün standartlarına uygunluğunu teyit eder.
				C.3.6	Dolgu ve kaplama işlemlerinde ürün bileşen ve proses standartlarını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite verimlilik ve gıda güvenliği işlemlerini yürütmek	C.4	Üretim sürecinde verimlilik ve iyileştirme çalışmalarını desteklemek	C.4.1	Üretimde kullanılan enerji, hammadde ve yardımcı malzemelerin doğru miktar/değerde kullanılmasını sağlar.
				C.4.2	Üretim süreçlerinde ıskarta ürün için belirlenen eşiğin aşılmamasını sağlar.
				C.4.3	Tüm iş süreçlerindeki gözlemlerine göre öneriler geliştirerek işletme prosedürlerine göre bildirir.
				C.4.4	Üretim duruşlarının hedeflenen sınırın üstünde olmamasına yönelik önlemleri alır.
				C.4.5	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, AR-GE biriminin yönlendirmelerine göre üretim yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Hammadde hazırlamak	D.1	Çalışılacak ürünü belirlemek	D.1.1	Üretim planını takip ederek ürün değişimi olup olmadığını kontrol eder.
				D.1.2	Güncel üretim planına göre üretimi yapılacak ürünün reçetesini amirden alır.
		D.2	Hammadde çeşitleri ve miktarlarını belirlemek	D.2.1	Reçeteye göre üretilecek ürünün malzemelerinin yeterli çeşit ve miktarda olup olmadığını kontrol eder.
				D.2.2	Üretim için yetersiz hammadde çeşitlerini belirler.
		D.3	Hammadde temin etmek	D.3.1	Depodan talep edilecek malzemeleri sistem üzerinden talep eder.
				D.3.2	Gelen malzemelerin talebe uygunluğunu kontrol (sistem kod kontrolü, duyuşal kontrol gibi) eder.
		D.4	Karışım için hammadde hazırlamak	D.4.1	Karışımaya girecek hammadde ve yardımcı malzemelerin çeşitlerinin doğruluğunu kontrol eder.
				D.4.2	Ürüne girecek hammadde ve yardımcı maddeleri ayrı kaplarda tartarak miktarının reçeteye uygunluğunu sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Hamur hazırlamak	E.1	Hammadde karışımlarını hamur makinesine almak	E.1.1	Çalışılan ürünü bildirerek otomasyonun hammadde değerlerini girmesini sağlar.
				E.1.2	Girilen değerleri kontrol ederek reçeteye göre ürün hamuruna girecek önce sıvı sonra kuru ana hammaddenin (şeker, un nişasta, vb.) otomasyondan miks arabasına alınmasını sağlar.
				E.1.3	Malzeme odasında hazırlanan diğer hammaddeleri de arabaya aktarır.
				E.1.4	Mikser arabasını hamurun hazırlanacağı mikserdeki yuvasına yerleştirir.
		E.2	Iskarta hamur/ürünün geri kazanımını sağlamak	E.2.1	Iskarta olarak ayrılıp geri dönüşümlü olarak tanımlanmış ürün veya hamuru ıskarta kullanım standartlarına göre hamura uygular.
		E.3	Mikseri programlamak	E.3.1	Çalışılacak ürüne göre hammadde türlerinin hamura dâhil olacağı program sıralamasını belirler.
				E.3.2	Ürüne ilişkin tanımlanan yoğunluğa ulaşacak şekilde mikseri, hamur standardına uygun programa göre kullanır.
		E.4	Hamur hazırlama süreçlerini kontrol etmek	E.4.1	Hazırlanan hamurun standart değerlerde olup olmadığını uygun ekipmanla kontrol eder.
				E.4.2	Standart değerlerde olmayan hamuru bildirir.
		E.5	Hamuru fırına aktarmak	E.5.1	Standart değerlerde hazırlanan hamurun mikser arabasını hamur aktarma pompasına bağlar.
				E.5.2	Hamurun fırına aktarılıp aktarılamadığını gözlemleyerek kontrol eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Ürünü pişirmek (devamı var)	F.1	Fırın sistemini pişirme konumuna getirmek	F.1.1	Çalışılacak ürüne göre pişirme değerlerini (süre, ısı, vb.) fırın sistemine girer.
				F.1.2	Fırının uygun pişirme koşullarına ulaşmasını sağlar.
		F.2	Hamuru depozitöre almak	F.2.1	Depozitöre gelen aktarma borusundan standart hamur gelene kadar olan kısmı ayırır.
				F.2.2	Ürünün standardına göre depozitörde gramaj ayarını yapar.
				F.2.3	Depozitörü çalıştırarak kalıplara hamur aktarılmasını sağlar.
		F.3	Hamurun pişirme sürecini başlatmak	F.3.1	Pişmeye gelen kalıpların beslemesini takip eder.
				F.3.2	Kalıplara aktarılan hamuru fırın sistemine göndererek pişme sürecini başlatır.
		F.4	Pişirme sürecinin kontrol ve takibini yapmak	F.4.1	Pişen ürünlerin fırın içindeki fiziki kontrollerini (kabarma, şekil, vb.) gözlemleyerek yapar.
				F.4.2	Fırının pişme sürecindeki ısı değerlerini ürün standardına göre kontrol altında tutar.
				F.4.3	Fırından çıkan ürünün duysal (görünüm, şekil, tat, koku, doku, vb.) kontrollerini ürün standardına göre yapar
				F.4.4	Fırından çıkan ürünün gramajının standarda uygunluğunu tartarak kontrol eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Ürünü pişirmek	F.5	Ürünü pişirme sonrası süreçlere aktarmak	F.5.1	Kontrollerine göre belirlediği aksaklıkları amire bildirir.
				F.5.2	Pişen ürünlerin sistemden dolgu, soğutma ve kaplama ünitelerine aktarılmasını sağlar.
		F.6	Pişirme kalıplarını hazırlamak	F.6.1	Ürünün pişirildiği kalıpları, pişme sonrası talimatına uygun şekilde ve uygun ekipmanla temizler.
				F.6.2	Pişirme kalıplarının otomatik olarak yağlanmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Ürünün dolgu ve kaplama işlemlerini gerçekleştirmek	G.1	Ürünü soğutma sistemine almak	G.1.1	Depanner ile sıcak kalıplardaki ürünün soğuk kalıplara alınmasını sağlar.
				G.1.2	Pişen veya pişip dolgusu yapılan ve/veya soğuk kalıba alınan ürünün otomatik olarak soğutma gondol/kulesine aktarılmasını sağlar.
		G.2	Ürünün dolgusunu enjekte etmek	G.2.1	Ürüne enjekte edilecek dolgu malzemesini reçetesine ve ürün standartlarına göre hazırlar.
				G.2.2	Hazırlanan dolgu malzemesini enjeksiyon makinesine alır.
				G.2.3	Dolgunun ürüne standardına uygun şekilde enjekte edilmesini sağlar.
		G.3	Pişen ürünü şekillendirmek	G.3.1	Ürün çeşidi ve standardına göre, sistemde uygun aparatları kullanarak ürünü, kesme, kıvrıma vb. uygulamalarla şekillendirir.
				G.3.2	Şekillendirme aşamasında eklenecek dolgu ve ilave malzemeleri standardına göre ürüne uygular.
		G.4	Ürünün kaplamasını yapmak	G.4.1	Kaplama ünitesinden gelen kaplama malzemesini, ürün standardına ve türüne göre, otomatik olarak doğrudan ürüne uygulanmasını sağlar.
				G.4.2	Kaplamanın türüne göre makineyi ayarlayarak kaplamayı uygun değerlere getirir (temperleme).
				G.4.3	Kaplanmış ürünün standardına göre, dekore sistemini ayarlayarak uygular.
				G.4.4	Kaplamadan çıkan ürünün standardına göre soğutma tüneline ayarlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	H.1	Yardımcı operatör ve aslarını yetiştirmek	H.1.1	Yardımcı operatör ve aslarının bilgi, beceri eksikliklerini tespit eder.
				H.1.2	Üretim sistemini kullanma, iş yöntemleri vb. gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde aktarır.
				H.1.3	Yardımcı operatör ve aslarına refakat ederek tüm süreçte gözleyerek, uygulatarak, hatalarına ilişkin uyarılarda bulunarak öğrendiklerini pekiştirmesine yardımcı olur
		H.2	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	H.2.1	Mesleğe ilişkin eğitimleri takip ederek katıldığı eğitimlerden aldığı belgeleri muhafaza eder.
				H.2.2	Meslek ve sektördeki yeni alet, araç-gereç, yeni yöntem, yeni sistem gibi teknolojik gelişmeleri sürekli yayınları, internet, dergi vb yollarla takip eder.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Anahtar çeşitleri (alyan, tornavida, boru anahtarları, vb..)
2. Basıncılı su tabancası
3. Bıçak çeşitleri
4. Bilgisayar
5. Göz gramaj kontrol kapları
6. Hassas terazi
7. İletişim araçları (telefon)
8. Kişisel koruyucu donanımlar (eldiven, gözlük, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık, vb..)
9. Kronometre
10. Kumpas
11. Mastar
12. Metale duyarlı kalem
13. Nem ölçme cihazı
14. pH metre
15. Refraktometre
16. Spatula ve hacim bıçağı
17. Temel el aletleri (çekiç, pense, vb..)
18. Temizlik ekipmanları (fırça, süpürge, temizlik bezi, vb..)
19. Tempermetre
20. Termometre
21. Transpalet
22. Yangın söndürme ekipmanları
23. Yoğunluk hacim kapları

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Araç gereç ve ekipman bilgisi
2. Bilgisayar ve donanımlarını kullanma becerisi
3. Çevre mevzuatı ve çevre koruma bilgisi
4. Ekip içinde çalışma becerisi
5. El (ince motor) becerileri
6. Farklı koku ve tatları ayırt etme yeteneği
7. Gözlem yapma becerisi
8. Hijyen kuralları bilgisi
9. ISO 22000 HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulamalarında mesleki kapsamda temel bilgi ve beceri
10. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
11. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
12. Kalite yönetim sistemlerinde temel ve mesleki bilgi
13. Kayıt tutma becerisi
14. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
15. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
16. Mesleki terimler bilgisi
17. Mesleki kapsamda temel kimya bilgisi
18. Mesleki kapsamda elektrik ve elektronik bilgisi
19. Mesleki kapsamda temel mekanik bilgisi
20. Mesleki kapsamda temel matematik ve fizik bilgisi
21. Öğrenme ve öğretme becerisi
22. Ölçme, kontrol ve dozajlama bilgi ve becerisi
23. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
24. Süreç izleme becerisi
25. Ürün çeşitleri bilgisi
26. Üretim teknolojisinde temel bilgi
27. Üretim sistemini kullanma ve temel bakım uygulamaları bilgi ve becerisi
28. Ürün hammadde ve katkı maddeleri bilgisi
29. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
30. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi
31. Temel Pnömatik bilgisi
32. Temel problem çözme becerisi
33. Temel veri okuma ve parametre izleme bilgi ve becerisi
34. Zamanı verimli kullanma becerisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarla baş edebilmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Çalışma ortamında kendisinin ve ekibinin emniyetini gözetmek
4. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
5. Çevre koruma kurallarına duyarlı olmak
6. Gıda güvenliği kurallarına uygun davranmak
7. Hammadde, katkı maddeleri karışımı ve pişirmede reçeteye ve ürün standartlarına uymaya azami özen göstermek
8. Hijyen kurallarına uymaya ve kişisel bakımına özen göstermek
9. İSG kurallarına önem vermek
10. Kaynak kullanımında verimli olmak
11. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
12. Mesleki olarak kendini geliştirmeye önem vermek
13. Üretim parametrelerini takip ederken referanslara uymada duyarlı olmak
14. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
15. Stresli durumlarda sakin ve soğukkanlı davranabilme
16. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
17. Üretim işlemlerinde detaylara özen göstermek
18. Üretim işlemlerinde dikkatli gözlem yapmak
19. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
20. Yardımcı operatör ve aslarını yetiştirmede destekleyici olmak

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Kek Üretim 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

1. Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi

Tuğba BALCI, Dış ilişkiler Uzmanı, Öztütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ)

Eda GÜNER, Mesleki Eğitim Uzmanı, Öztütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ)

Hayrünnisa SALDIROĞLU, Danışman, Moderatör, MYK

2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

Hasan AKGÜL, Fırın Operatörü, Atlas Gıda Paz.San. ve Tic. A.Ş (Fresh Cake)

Mehmet ALUÇ, Kaplama Operatörü, Atlas Gıda Paz.San. ve Tic. A.Ş (Fresh Cake)

Adem BABA, Eğitim ve Organizasyon Uzmanı, İstanbul Şehir Üniversitesi

Abdulkadir DEĞİRMENCİ, Miks Operatörü, Atlas Gıda Paz.San. ve Tic. A.Ş (Fresh Cake)

Cuma DEMİRKAZIK, fırın Operatörü, Atlas Gıda Paz.San. ve Tic. A.Ş (Fresh Cake)

Yavuz GÖKBAY, Üretim Müdürü, Atlas Gıda Paz.San. ve Tic. A.Ş (Fresh Cake)

Türkan SARIÇİÇEK, Hammadde Hazırlama Elemanı, Atlas Gıda Paz.San. ve Tic. A.Ş (Fresh Cake)

Süleyman YILMAZ, Üretim Formeni, Atlas Gıda Paz.San. ve Tic. A.Ş (Fresh Cake)

3. Görüş İstenen 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

ANI Bisküvi Gıda Sanayi ve Ticaret 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
Bifa Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş.
Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Bülent Ecevit Üniversitesi (Zonguldak), Çaycuma Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Cici Çikolata Sanayi ve Ticaret A.Ş.
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
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
ETİ Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
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 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
Saray Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş.
Selçuk Üniversitesi (Konya), Çumra Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Şimşek Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş
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 Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
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
Yaşar Üniversitesi (İzmir) Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

4. 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 AYZAZ,	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 Yeterlilik Kurumu)
Firuzan SİLAHŞÖR,	Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
.....,	Sektör Komitesi Temsilcisi (Özürlü ve Yaşlı Hizmetleri Genel
Müdürlüğü)	

5. 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)

