



ULUSAL MESLEK STANDARDI

MAKARNA ÜRETİM OPERATÖRÜ
SEVİYE 4

REFERANS KODU /

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/

Meslek:	Makarna Üretim Operatörü
Seviye:	4¹
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

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye dört (4) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

VALS: Buğdayın iki silindir arasından geçerek kesilmesini sağlayan makineyi,
SASÖR: Kesilen buğdayın vibrasyon ve hava vasıtasıyla ayrıştırılmasını sağlayan makineyi,
GRANÜL: İrmiğin büyüklüğü, küçüklüğü vb. ebatlarını belirten tane yapısını,
TAVLAMA: Buğdayın kırılabilmesi için su vererek uygun yumuşaklığa getirilmesi sürecini,
İRMİK: Makarna yapımında kullanılan buğdaydan elde edilen hammaddeyi,
SİLO: Kapalı depolama alanı,
PİKE: Makarnalık irmiğin içinde bulunan siyah ve kahverengi benekleri,
KEPEK: Buğdayın dış kabuğunu,
İRMİK ALTI UN: Üretim esnasında çıkan unu,
RAZMOL (İNCE KEPEK): Kepeğin inceltirilmiş halini,
CIP: Hattın ve tankın alkali (kostikle)/asitle/buharla/sıcak su ile yıkama, durulama- yıkama-kimyasal kalıntı kontrolü yapma işlemlerinden geçirerek yıkamayı,
DOZAJLAMA: Reçete ve standartta belirtilen miktar ve sürede malzeme eklemeyi,
GLUTEN: Tahıl proteinlerini,
ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,
İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,
KATKI MADDESİ: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, (ancak gıdaya dayanıklılık, yoğunluk, renk vermek için katılan) besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeyi,
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
KOMPOZİT NUMUNE: Aynı numune alma noktasında, farklı zamanlarda toplanan numunelerin karışımı
KRİTİK KONTROL NOKTALARI: İşlenen 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,
pH: Bir çözeltideki hidrojen iyon [H+] yoğunluğunun matematiksel olarak -log[H+] türünden ifade edilmesini,
PORTÖR: Hastalık etkeni mikroorganizmayı kendisinde hastalık belirtileri oluşturmayacak şekilde taşıyan kişiyi,
PROSES: Üretim akış sürecini,
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,
SEPERATÖR: Ayrıştırıcıyı,
SİKLON: Santrifüj kuvveti yardımıyla öz kütlesi farklı maddeleri birbirinden ayırtırmayı veya hava-toz karışımlarını birbirinden ayırma işleminin yapıldığı ekipmanı,
SİLO TANKI: Toz veya tanecik yapılı ürünlerin (sıvı olmayan) depolandığı kapalı silindirik tankları,
SON MAMÜL: Üretimi tamamlanmış, satışa veya ambalajlanmaya hazır olan ürün

TANK: Üretim süresince sıvı formdaki veya sıvı içinde bulunan ürünlerin belirli sürelerde bulunduğu ara tankları,
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

Makarna Üretim Operatörlüğü (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 Öztütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ) tarafından hazırlanmıştır.

Makarna Üretim Operatörlüğü (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

Makarna Üretim Operatörlüğü (Seviye 4) iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenliği sistemleri çerçevesinde; buğday kabulü yapmak, makarnalık ırmık elde etmek, makarna yapmak 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 ürünlerin 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

Makarna Üretim Operatörlüğü (Seviye 4) gıda sektöründe, makarna çeşitleri üretimi yapılan işletmelerin buğday kabulü, makarnalık irmik elde etme, makarna yapma; hazırlama, şekil verme, kurutma, soğutma ve paketlenme aşamalarının yürütüldüğü sıcak ortamlarda, ayakta çalışır. Çalışma ortamı gürültülüdür.

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

Makarna Üretim Operatörlüğü (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	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 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 baret, eldiven, gözlük, bone, iş elbisesi, ısıya dayanıklı elbise, iş ayakkabısı, maske, kulaklık gibi temel KKD kullanır.
				A.2.2	Üretim hattı içindeki arıza durumlarındaki uygulamalarda, 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 katılır.
				A.3.2	Uygulanacak bakım ve onarım işlerinde alınacak İSG önlemlerine ilişkin iş izin formu doldurarak ilgili üst birimlerden onay alır.
				A.3.3	Çalışma ortamında işe göre uyarı levhaları asma, çevirme, şeritleme gibi fiziki güvenlik önlemlerini alır/alınmasını sağlar.
				A.3.4	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.

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	Acil durumlarda (yangın, afet, vb.) görevlendirildiği tatbikatlara katılır.
				A.3.6	Acil durumlarda (yangın, afet, vb.) daha önceden belirlenmiş görevler kapsamında müdahalede bulunur.
		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 ve kimyasalların dökülmesi durumunda kimyasal atıklara talimatına uygun önlemleri uygular.

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 son ürünü 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, mıknatıslar 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 ve hammaddelerin doğru miktar/ değerinde 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 süreçlerindeki aksaklıkları gözlemlerine göre belirleyerek düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir.
				C.5.2	Belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir.
		C.6	AR-GE çalışmalarına katkı vermek	C.6.1	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, AR-GE biriminin yönlendirmelerine göre deneme üretimi yapar.
				C.6.2	Deneme uygulamalarına ilişkin önerilerini AR-GE birimine iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Buğday kabulü yapmak	D.1	Buğdayın uygunluğunu kontrol ettirmek	D.1.1	Kamyon kasasından sondaj yöntemi ile numune alarak laboratuara iletir.
				D.1.2	Gelen buğdayın, kalite birimi tarafından belirlenen alım kriterlerine göre fiziksel ve kimyasal ön alım testlerinden geçip geçmediğini öğrenir.
				D.1.3	Kalite biriminden onay alan buğdayın cinsi, protein ve rutubet değerlerine göre gideceği hammadde çelik silosunu belirler.
		D.2	Buğdaya ön temizleme işlemi uygulamak	D.2.1	Hammadde çelik silosuna alınacak buğdayın ön temizleme ünitesine kapasitesine uygun miktardaki buğdayın akışını sağlayarak metal, demir, taş vb. istenmeyen maddelerden arınmasını sağlar.
				D.2.2	Buğdayın ön temizleme ünitesinden çıkışında içinde yabancı madde fazla ise buğday akış hızını azaltarak, ön temizleme ünitesinden buğdayın daha yavaş geçmesi sağlayıp ön temizlemenin doğru yapılmasını kontrol eder.
				D.2.3	Ön temizleme işleminden geçen buğdayın belirlenen hammadde çelik silosuna alınmasını sağlar.
		D.3	Buğdayı siloda muhafaza etmek	D.3.1	Buğdayın ısınması ile ortaya çıkacak böceklenme, çimlenme vb. istenmeyen durumları engellemek için ısı sensörlerinden silonun iç sıcaklığını takip eder.
				D.3.2	Siloların içindeki buğdayı istenen ısı değerinde tutmak için helezonlar ile devir daim yaptırır.
				D.3.3	Siloların içindeki buğdayı istenen ısı değerinde tutmak için silonun zemindeki fanlar ile silonun içine kuru hava verir.
				D.3.4	Periyodik olarak (günlük, haftalık vb.) silodaki buğdayın miktarını ölçüp ilgili birimlere raporlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Makarnalık ırmik elde etmek	E.1	Değirmende kırılacak buğday karışımını hazırlamak	E.1.1	Kalite birimi tarafından verilen buğday karışım oranlarına ait reçeteyi alır.
				E.1.2	Kalite birimi tarafından verilen buğday karışım oranlarına uygun özellikteki ve miktardaki buğdayların kuru tavlama silolarına aktarılmasını sağlar.
		E.2	Temizleme/ tavlama yapmak	E.2.1	Kuru tavlama silolarındaki buğdayı tavlama silosuna aktarırken temizleme ünitesinden geçirip buğdaydan büyük ve küçük parçaları, toz vb. istenmeyen maddelerin ayrışmasını sağlar.
				E.2.2	Kuru tavlama silolarındaki buğdayı tavlama silosuna aktarırken uygun rutubet değerine gelmesi için uygun miktarda su ilave edilerek bir sonraki tavlama silosunda beklemeye alır.
				E.2.3	Tavlama silosunda buğdayı bekleterek kabuk soyma ve kırma için uygun rutubete gelmesini sağlar.
				E.2.4	İstenilen rutubet değerine gelen buğdayı kırma işlemine almadan önce tekrar 2. tavlama suyu vererek tavlalar.
				E.2.5	Ayrı bir siloya alarak buğdayın kırma için uygun rutubete gelmesini sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Makarnalık irmik elde etmek	E.3	Buğdayı kırmak	E.3.1	Kırma valslerinin silindir aralığını reçetede belirtilen buğdayın kırılma ve irmiğin granül yapısına göre ayarlar.
				E.3.2	Uygun rutubet değerine gelen buğdayı kırma öncesi B1 silosuna silonun kapasitesine uygun miktarda sürekli besleyerek alır.
				E.3.3	Buğdayın, B1 valsi üstündeki mıknatıstan geçerek metal parçalarından ayrışıp kırma valsine geçmesini sağlar.
				E.3.4	Buğdayın kırma valsinden geçerek kırılmasını ve elenmesini sağlar.
				E.3.5	Elemeden geçen ürünün sasöre giderek istenilen granülde irmik elde edilmesini sağlar.
				E.3.6	Elemeden geçmeyen ürünün bir sonraki valsten geçerek tekrar parçalanmasını sağlar.
				E.3.7	Elemeden geçen ürünün sasöre giderek istenilen granülde irmik elde edilmesini sağlar.
				E.3.8	İstenilen granülde elde edilen irmiğin irmik silolarında depolanmasını sağlar.
				E.3.9	İrmikten saat başı numune alarak elek, rutubet ve pike kontrolü yapar.
				E.3.10	Kırma sonrası çıkan kepek, irmik altı un, razmol gibi yan ürünlerin farklı silolarda depolanmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Makarna yapmak	F.1	Makine ve ekipmanların ön kontrolünü yapmak	F.1.1	Üretim öncesi; üretim hattı kapaklarının kapalı olup olmadığı kontrol eder.
				F.1.2	Üretim öncesi; vakum ekipmanlarının montajının yapılmış mı ve temiz mi olduğunu kontrol eder.
				F.1.3	Reçetede belirtilen kullanacağı kalıbın yıkanmış olup olmadığını kontrol eder.
				F.1.4	Kullanacağı kalıp yıkanmamışsa kalıbı makinede yıkayarak temizlenmesini sağlar.
				F.1.5	Kalıp üstüne konan çemberin yerine yerleştirilip yerleştirilmediğini ve temizliğini kontrol eder.
				F.1.6	Yıkanan kalıbı makine üzerindeki yerine yerleştirir.
		F.2	Ön hazırlık yapmak	F.2.1	PLC odasında çalışacak hattın bilgisayarını açar.
				F.2.2	İş emrinde belirtilen üretilcek makarnanın reçetesini (istenilen su oranı, irmik miktarı vb. bilgiler) sisteme girer.
				F.2.3	Klima hazırlamayı çalıştırarak kason içindeki sıcaklık ve rutubeti istenilen değerlere getirir.
				F.2.4	İrmik besleme ünitesini çalıştırarak iş emrindeki değerlere uygun miktarda irmik beslemesi yapılmasını sağlar.
		F.3	Makarna hamuru yoğurmak	F.3.1	Sistem polimatik hat ise; hamur alma butonuna basarak ortalama 25 saniyede makarna hamurunun presten çıkışını sağlar.
				F.3.2	Sistem polimatik hat ise; presten çıkan hamurun uygun kıvama gelişini takip eder.
				F.3.3	Sistem polimatik hat ise; hamur olgunlaşma kıvamına gelince hamur almayı kapatır.
				F.3.4	Tekneli sistemlerde karıştırıcı mikser yardımıyla irmikle suyu ortalama 45 dakika karıştırarak hamurun yoğrulmasını sağlar.
				F.3.5	Teknedeki hamurun uygun kıvama gelişini takip eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Makarna yapmak	F.4	Makarna hamuruna şekil vermek	F.4.1	Reçetede belirtilen kalıbı pres helezonunun başına yerleştirir.
				F.4.2	Tekrar hamur almaya basarak kalıptan istenilen hamurun çıkmasını sağlar.
				F.4.3	Reçetede belirtilen ürüne uygun bıçağı seçerek bıçak makinasına takar.
				F.4.4	Bıçağı kalıbın üzerine gelecek şekilde monte eder.
				F.4.5	Kason içindeki sıcaklık ve rutubet istenilen seviyeye gelince (klima hazırlama bittiyse) sistemi çalıştırarak üretime geçer.
				F.4.6	Üretim başladıktan sonra hamurun proplarla ölçülecek kıvama gelmesini takip eder.
				F.4.7	Propla ölçülecek kıvama gelen ürünü ön kurutma öncesi boyut, şekil açısından kalite güvencenin vermiş olduğu kriterlere uygunluğunu kontrol eder.
		F.5	Makarna hamurunu ön kurutmadan geçirmek	F.5.1	Ön kurutma esnasında kurutucunun sıcaklık ve rutubet değerlerinin reçetede belirtilen değerler arasında olmasını sağlar.
				F.5.2	Kalite güvencenin vermiş olduğu kriterlere uygunluğun olarak şekillenen ürünün ön kurutmadan geçmesini sağlar.
				F.5.3	Ön kurutucuya geçen ürünün akışı sırasında karşılaşılabilecek üründe birikme, yapışma vb. durumlarda ürün akışını sağlayacak önlemleri alır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Makarna yapmak	F.6	Makarna hamurunu birinci kurutmada geçirmek	F.6.1	Birinci kurutma esnasında kurutucunun sıcaklık ve rutubet değerlerinin reçetede belirtilen değerler arasında olmasını sağlar.
				F.6.2	Kalite güvencenin vermiş olduğu kriterlere uygun olarak ön kurutmada geçen ürünün birinci kurutmaya alınmasını sağlar.
				F.6.3	Birinci kurutmada geçen ürünün akışı sırasında karşılaşılabilecek üründe birikme, yapışma vb. durumlarda ürün akışını sağlayacak önlemleri alır.
				F.6.4	Birinci kurutma sonrası numune olarak ürünün nemini kontrol eder.
				F.6.5	Ürün nem değeri kalite güvencenin belirlediği değerlerde değilse müdahalede bulunarak istenilen nem seviyesine getirir.
		F.7	Makarna hamurunu ikinci kurutmada geçirmek	F.7.1	İkinci kurutma esnasında kurutucunun sıcaklık ve rutubet değerlerinin reçetede belirtilen değerler arasında olmasını sağlar.
				F.7.2	Kalite güvencenin vermiş olduğu kriterlere uygun olarak birinci kurutmada geçen ürünün ikinci kurutmaya alınmasını sağlar.
				F.7.3	İkinci kurutmada geçerken ve çıkışta oluşacak üründe birikme, yapışma vb. durumlarda ürün akışını sağlayacak önlemleri alır.
		F.8	Makarna hamurunu soğutucudan geçirmek	F.8.1	İkinci kurutma sonrası soğutucuya geçen makarnanın sıcaklığının emilmesi ve soğuk havanın verilmesi ile reçetede belirtilen makarna sıcaklık değerine
				F.8.2	Makarnanın sıcaklığının emilmesi esnasında soğutucu basınç arızası verirse filtrelerini değiştirir.
				F.8.3	Soğutma sonrası numune olarak ürünün nemini kontrol eder.
				F.8.4	Ürün nem değeri kalite güvencenin belirlediği değerlerde değilse ikinci kurutmanın rutubetine müdahalede bulunarak istenilen nem seviyesine getirir.
		F.9	Makarnayı depolamak	F.9.1	Üretim silolarının boşluk ve doluluk oranını takip eder.
				F.9.2	Soğutmadan geçen makarnanın tanımlandığı siloya geçişini sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Makina ve ekipmanların periyodik bakımlarının yapılmasını sağlamak	G.1	Makina ve ekipmanların rutin kontrollerini yapmak/ yaptırmak	G.1.1	Makina ve ekipmanların iç ve dış yüzeylerini talimatlarına uygun olarak uygun madde ve araçlarla temizler/temizliğini sağlar.
				G.1.2	Makina ve ekipmanların gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku gibi sorun durumlarını takip eder.
				G.1.3	Makina ve ekipmanların görsel olarak yıpranmasını ve temizliğini kontrol eder.
		G.2	Makina ve ekipmanların arızalarının giderilmesini sağlamak	G.2.1	Makina ve ekipmanlarda meydana gelen arızaların kaynağını, inceleyerek veya makinanın uyarı sisteminden tespit eder.
				G.2.2	Makina 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 makinaların parçalarını talimatlarına göre değiştirir/değiştirilmesini sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	H.1	Yardımcı eleman yetiştirmek	H.1.1	Yardımcı elemanın bilgi, beceri eksikliklerini tespit eder.
				H.1.2	Üretimle ilgili konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde aktarır.
				H.1.3	Yardımcı elemanlarına refakat ederek, tüm süreçteki uygulama ve hatalara 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 ve teknolojik gelişmeleri sürekli yayınlar, internet, dergi, fuar vb. yollarla takip eder.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Anahtar çeşitleri (alyan, tornavida, boru anahtarları, vb..)
2. Basınçlı hava tabancası
3. Bilgisayar
4. Hassas terazi
5. Farklı özellikteki kaplar
6. İletişim araçları (telefon, telsiz)
7. Kişisel koruyucu donanımlar (baret, eldiven, gözlük, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık, vb..)
8. Kumpas
9. Nem ölçme cihazı
10. Temel el aletleri (çekiç, pense, vb..)
11. Temizlik ekipmanları (fırça, süpürge, temizlik bezi, spatula, vb..)
12. Termometre
13. Transpalet
14. Yangın söndürme ekipmanları
15. pH Metre

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 yeteneği
5. El becerileri
6. Gözlem yapma becerisi
7. Hijyen kuralları bilgisi
8. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulamalarında mesleki kapsamda temel bilgi ve beceri
9. Temel iş sağlığı ve güvenliği bilgisi
10. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
11. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
12. Mesleki terimler bilgisi
13. Mesleki kapsamda temel gıda bilgisi
14. Mesleki kapsamda elektrik ve elektronik bilgisi
15. Mesleki kapsamda temel mekanik bilgisi
16. Öğrenme ve öğretme becerisi
17. Ölçme, kontrol ve dozajlama bilgi ve becerisi
18. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
19. Makarnada kullanılan hammadde bilgisi
20. Makarna üretim süreci bilgisi
21. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
22. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi
23. Temel problem çözme becerisi
24. 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. Hammaddede karışımında reçetesine uymaya azami özen göstermek
8. Hijyen kurallarına uymaya ve kişisel bakımına özen göstermek
9. İSG kurallarına önem vermek
10. Kaynak kullanımında verimli olmak
11. Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak
12. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
13. Tüm üretim aşamalarını takip ederken standartlara uymada duyarlı olmak
14. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
15. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
16. Üretim sürecinde detaylara özen göstermek
17. Üretim sürecinde dikkatli gözlem yapmak
18. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
19. Yardımcı operatör ve aslarını yetiştirmede destekleyici olmak
20. Takım çalışmasına yatkın olmak

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Makarna Üretim Operatörlüğü (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 İlişkiler 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)

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

2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

Zeki Demirel, Vardiya amiri, Nissın Yıldız Gıda,

Serdar Çalışkan, Vardiya amiri, Nissın Yıldız Gıda,

Hüsnü Karapınar, Vardiya amiri, Nissın Yıldız Gıda,

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

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

Barilla Gıda A.Ş

Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

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

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

Iğdır 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
Nuh'un Ankara Makarna Sanayi ve Ticaret A.Ş.
OBA Makarnacılık Sanayi ve Ticaret A.Ş.
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
Selva Gıda Sanayi A.Ş.
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
Tat Konserve Sanayi A.Ş. (Pastavilla)
Tat Makarnacılık Sanayi ve Tic. A.Ş.
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 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 Yeterlilik Kurumu)
Firuzan SİLAHŞÖR,	Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
....., Müdürlüğü)	Sektör Komitesi Temsilcisi (Özrlü ve Yaşlı Hizmetleri Genel

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)