



ULUSAL MESLEK STANDARDI

SEKERLEME-SAKIZ KAPLAMA OPERATÖRÜ
SEVİYE 4

REFERANS KODU / ...

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI / ...

Meslek:	SEKERLEME-SAKIZ KAPLAMA OPERATÖRÜ
Seviye:	4 ¹
Referans Kodu:	
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Gıda Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:	 Tarih ve Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	...
Revizyon No:	00

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye dört (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 (Şekerleme sektöründe en sık kullanılanlar; fındık, fıstık, ceviz, susam, süt ve süt ürünleri, soya, vb.),

AROMA: Olduğu haliyle tüketilmesi amaçlanmayıp koku veya tat vermek ya da gıdaların sahip olduğu koku veya tadı kuvvetlendirmek ya da değiştirmek amacıyla gıdalara ilave edilen ürünleri (aroma verici preparatlar, ısıtılma işlemi aroma vericileri, tütsü aroma vericileri, aroma öncülleri veya diğer aroma vericiler ya da bunların karışımlarından yapılan veya oluşan ürün),

BRİKS/KURU MADDE: Suda çözünen kuru madde oranını veya solüsyonda içeriğindeki yüzde şeker miktarını ifade eden birim değeri (%kuru madde),

ÇAPAK: Yarı mamülün yüzeyindeki pürüzlülüğü,

DEBİ: Şeker şurubunun veya akışkan katkı maddelerinin aktığı ekipmanın herhangi bir kesitinden birim zamanda geçen akışkan hacmini (birim zamandaki akış miktarı),

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

FİRE: Engellenemeyen kayıp ürün,

YARI MAMÜL: Kaplama yapılacak yarı işlenmiş çikolata, sakız vb. ürünü,

HAMMADDE: Aroma vericiler, gıda katkı maddeleri, gıda enzimleri ve bileşik bileşenin herhangi bir bileşeni de dâhil olmak üzere, bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan herhangi bir maddeyi veya ürünü (Örneğin; şeker, glikoz, sorbitol gibi malzemeler),

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

ISKARTA: Normal üretim standardında olmayan, geri dönüşümü yapılan ürünü,

İSG: İş sağlığı ve güvenliği,

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,

KAPLAMA MALZEMESİ: Yarı mamüle yapılan kaplama amaçlı; renklendirme, aroma verme ve parlatma işlemlerinde kullanılan malzemeleri,

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

KRİTİK KONTROL NOKTALARI: Şekerleme 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,

MASTAR: Şekerlerin şeklini ve büyüklüğünü kontrol etmek için kullanılan bir aracı,

PARLATICI: Ürünün mat bir halden parlak hale gelmesi için kullanılan katkı maddesini,

PLC (operatör paneli): makineyi çalıştırmak, ayarlamak, gözlemlemek için kullanılan arayüz paneli veya kontrol ünitesini (Programlanabilir lojik kontrol),

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,

REFRAKTOMETRE: Her ortamın kırılma indisinin farklı olması prensibini kullanarak, konsantrasyon, kuru madde ve madde miktarı gibi tayinleri yapmaya yarayan bir analiz cihazını,

RENKLENDİRİCİLER: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdalarda ana bileşen olarak kullanılmayan, gıdaya renk artırıcı veya renk düzenleyici olarak katılan maddeleri,

SOLÜSYON: Hammaddenin su veya başka bir çözücü içerisinde çözünmesi ile hazırlanan sıvı karışım

STOK TANKI: Kaplama solüsyonunun kullanıma hazır halde bekletildiği yeri,

ÜRÜN: Hammaddelerin çeşitli işlemlerden geçirilerek bir araya getirilmesiyle oluşturulan yeni bir bütünü (meslek standardı içeriğinde; sert, yumuşak ve jelli şekeri),

VAKUM: Nihai nemin elde edilmesi için proses gereği ısıl işlem sırası/sonrasında uygulanan üründen nemin uzaklaştırılması işlemini,

VİZÖR: Kullanan kişinin sıçrama, yanma, çarpma gibi fiziksel tehlikelerden korunduğu, yüzü örten kişisel koruyucu ekipmanı, |

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	21
3.3. Bilgi ve Beceriler	22
3.4. Tutum ve Davranışlar	23
4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	24

1. GİRİŞ

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

Şekerleme- Sakız Kaplama 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

Şekerleme- Sakız Kaplama Operatörü (Seviye 4) iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenliği sistemleri çerçevesinde; kaplama malzemesini hazırlayan, kaplama makinesini hazırlayarak yarı mamül kaplama işleminden geçiren ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak için gereken bilgi ve beceriye 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

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem 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

İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetleri 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

6356 Sayılı Sendikalar ve Toplu İş Sözleşmesi Kanunu

4077 Sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun

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

Şekerleme- Sakız Kaplama Operatörü (Seviye 4) gıda sektöründe, şekerleme, sakız gibi ürünlerin üretimini yapan işletmelerin kaplama sistemlerinin bulunduğu kapalı ve kokulu 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

Şekerleme- Sakız Kaplama 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, vizör, 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	İş sürecinde uygulanacak İSG kurallarına ilişkin düzenlenen eğitimlere katılır.
				A.3.2	Çalışma ortamında işe göre uyarı levhaları asma, çevirme, şeritleme gibi fiziki güvenlik önlemlerini alır.
				A.3.3	Çalışma ortamında gerçekleştirilecek kaynak, yüksekte, sıcakta çalışma gibi durumlarda işe uygun ortamsal düzenlemelerin yapar/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.

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 eder.
				A.4.3	Aroma dökülmesi ve bakım-onarım uygulamalarından ortaya çıkan 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 emrini alır.
				B.1.2	Teslim aldığı vardiya öncesindeki vardiyanın devam eden-tamamlanan iş, makinenin durumu, çalışma ortamının durumu, ürünün kaplanmasıyla ilgili kritik konular, İSG ile ilgili konular gibi hususlarda bilgi alır.
				B.1.3	Vardiyasını tamamladığında vardiyanın devam eden-tamamlanan iş, makinenin durumu, çalışma ortamının durumu, ürünün kaplanmasıyla ilgili kritik konular, İSG ile ilgili konular gibi hususları yeni vardiyadaki operatöre yazılı/sözlü bilgilendirme yapar.
		B.2	İş planlaması yapmak	B.2.1	Aldığı iş emrine ve reçete bilgilerine göre, kaplama için belirlenen miktardaki hammadde ve yardımcı malzemeyi prosedürüne uygun olarak temin eder.
				B.2.2	Kaplama sonrası beslemesi gereken üretim hatlarını durdurmayacak şekilde kaplama sürecini (ürün değişimi, aroma-boya hazırlığı, bakım-onarım, vb.) planlar.
		B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını yapmak	B.3.1	Üretim takip formu ve raporu, ürün izlenebilirlik formu, makine formları, temizlik takip formu, gibi rapor ve formları tutar.
				B.3.2	Tuttuğu rapor ve formların arşivlemesini yapar/yapılmasını sağlar.
		B.4	Kaplama sisteminin bakım ve onarım faaliyetlerine destek vermek	B.4.1	Sistem ekipmanlarında, gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma, titreme, ses, olağandışı koku gibi sorun durumlarını takip eder.
				B.4.2	Belirlediği sorunlardan yetkisi dâhilindeki düzeltmeleri yaparak yetkisi dâhilinde olmayanları yetkililere iletir.
				B.4.3	Sistem ekipmanlarının günlük bakım ve temizliklerini talimatlarına uygun olarak yapar.

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 (devamı var)	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, plastik kalem 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 ambalaj takibini (üretim sahasına alınmadan dış ambalajın çıkarılması, tahta palet kullanmama, vb.) yapar.
				C.1.5	Hammadde ambalajlarını ürüne karışmayacak şekilde açar.
				C.1.6	Kullandığı ekipmanların (aroma karıştırıcı mikser, kaplar, vb.) talimatına göre temizlenmesini ve kapların tanımlandığı şekilde kullanımını sağlar.
				C.1.7	Allerjen 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 önlemleri alır.
				C.1.10	Kaplama sistemi ekipman ve parçalarının kirlilik kaynaklarını tespit eder.
				C.1.10	Tespit ettiği kirlilik kaynaklarını temizlik talimatlarına uygun yöntem ve maddelerle giderir.

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	Her vardiyasında, boya tartım, boya dozajlama, dozajlama elekleri ve metal dedektörlerinin fonksiyonelliğini kontrol eder.
				C.2.2	Dozajlama eleklerinin sağlamlığını kontrol eder.
				C.2.3	Sıvı hammaddelere karışan metalleri tespitte kullanılan mıknatısların temizlik ve işlevsellik kontrolünü yapar.
				C.2.4	Kaplama sürecinde ve sistemindeki kritik kontrol noktalarına, kendisi ve diğer görevli personel dışında müdahale edilmemesini sağlar.
				C.2.5	Yaptığı kontrollerde belirlediği 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	Kaplama 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	İş emrinde talep edilen ürün miktarını, makinenin kapasitesi ve termin için belirlenen hedefe göre kaplama yapar.
				C.4.3	Kaplama sürecinde ıskarta ürün için belirlenen eşiğin aşılmamasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite verimlilik ve gıda güvenliği işlemlerini yürütmek	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 bildirir.
		C.6	AR-GE çalışmalarına katkı vermek	C.6.1	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, AR-GE biriminin yönlendirmelerine göre kaplama yapar.
				C.6.2	Deneme uygulamalarında kaplama önerileri verir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Kaplama malzemesi hazırlamak	D.1	Solüsyon/şurup hazırlamak	D.1.1	Sistemin buhar vanasını açarak tankın talimatta belirlenen değere gelmesini sağlar.
				D.1.2	Reçeteye uygun olarak solüsyon/şurubun hammadde (şeker, su vb.) ve katkı maddelerini (renklendirici, vb.) tanka besler.
				D.1.3	Solüsyon/şurup talimatta belirtilen sıcaklığa erişince buhar vanası kapatır.
				D.1.4	Refraktometre ile solüsyon/şuruptaki kuru madde miktarının talimattaki değere uygunluğunu kontrol eder.
				D.1.5	Kuru madde miktarının uygun olmaması durumunda talimata uygun olarak hammadde ve katkı maddelerini ilave eder.
				D.1.6	Kuru madde miktarı uygun ise solüsyon/şurubun pompa ile stok tankına alınmasını sağlar.
		D.2	Aroma hazırlamak	D.2.1	Aroma hazırlanacak yeri İSG kurallarına uygun olarak düzenler.
				D.2.2	Aroma hazırlamak için gerekli KKD'leri giyer.
				D.2.2	Karışıma girecek hammadde ve yardımcı maddelerin reçete ile etiketini karşılaştırarak doğruluğunu kontrol eder.
				D.2.2	Reçetede tanımlanmış aromaları, aromaya özgü sınıflandırılmış özel kaba belirtilen miktarlarda koyarak mikserle/elle karıştırır.
				D.2.2	Hazırlanan aroma karışım kabının üzerine tanımlı etiketini hazırlayarak yapıştırır.
				D.2.2	Hazırlanan aroma karışım kabını ağzı kapalı olarak makinenin yanında, koruma koşullarına uygun şekilde muhafaza eder.
		D.3	Parlatıcı hazırlamak	D.3.1	Kullanılacak parlatma maddesi hazır karışım halinde değilse, reçetede tanımlanan hammaddelerini (yağı ve bal mumu) belirli bir sıcaklıkta fiziksel parçalama işlemi yaparak hazırlar.
				D.3.2	Kullanacağı miktardaki parlatıcıyı tartarak hazırlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Kaplama makinesini ayarlamak (devamı var)	E.1	Makinenin çalışırılığını kontrol etmek	E.1.1	Makineyi çalışır konuma getirerek besleme sistemi, motor, hava giriş çıkış fan motorunun çalışıp çalışmadığını kontrol eder.
				E.1.2	Makinenin hava giriş ve sıcaklık derecesini, nemini göstergelerden kontrol eder.
				E.1.3	Solüsyon/şurup stok tanklarının cidar sıcaklıklarını göstergelerden kontrol eder.
				E.1.4	Makineye hava giriş ve çıkış basıncını kontrol eder.
				E.1.5	Hava filtrelerinin temizliğini kontrol eder.
		E.2	Hattı yıkamak	E.2.1	Sistem otomatikse temizleme reçetesini seçerek hattın temizlenmesini sağlar.
				E.2.2	Manuel sistemde, hattın temizlenmesi gereken dozajlama hazneleri, üretim bandı, kazanlar vb. parçalarını, talimatına uygun yöntem ve temizleyiciler kullanarak temizler.
		E.3	Makinenin ayarlarını yapmak	E.3.1	Çalışılacak ürün çeşidine göre doğru reçeteyi sisteme manüel veya otomatik olarak girer/seçer.
				E.3.2	Seçtiği reçetenin iş emrine uygunluğunu kontrol eder.
				E.3.3	Karışımın reçeteye uygunluğunu kontrol eder.
				E.3.4	Otomatik sistemde iş emrinde verilen dozajlama değerlerini PLC'ye girer.
				E.3.5	Manuel sistemde dozajlama düzeneğinin pompasını, reçetede /iş emrindeki değerlere göre ayarlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Kaplama yapmak (devamı var)	F.1	Yarı mamulü kaplamaya hazırlamak	F.1.1	Yükleme bandını makinenin haznesine ürünün geçişini sağlayacak biçimde yaklaştırır.
				F.1.2	Yüklenecek yarı mamülün etiketinden ürün bilgilerinin reçeteye uygun olup olmadığını kontrol eder.
				F.1.3	Yüklenecek yarı mamülün tat kontrolünü yaparak reçetede tanımlanan ürünle aynı olup olmadığını kontrol eder.
				F.1.4	Makinenin kaplama haznesine talimatta belirtilen/kapasiteye uygun miktardaki yarı mamül yükler.
				F.1.5	Yarı mamülün özelliğine göre makineyi yüksek devirde çalıştırarak çapaklarının kırılmasını sağlar.
				F.1.6	Makinenin devir hızını düşürüp hava vererek çapakları temizlenen yarı mamülü soğutur.
		F.2	Kaplama malzemesini hazneye yüklemek	F.2.1	Stok tankının sıcaklığını ürün çeşidine uygun talimatlarda belirtilen değere getirir.
				F.2.2	Solüsyon/şurubun pompa ile stok tankına alınmasını sağlar.
				F.2.3	Stok tankına yüklenen kaplama malzemesi sıcaklığının reçeteye/ talimatlara uygunluğunu kontrol eder.
		F.3	Kaplanan yarı mamülü değerlendirmek	F.3.1	Makineyi çalıştırarak yarı mamülün kaplama işlemini başlatır.
				F.3.2	Kaplanan yarı mamülde püskürtmenin yeterli olup olmadığını otomasyon sistemindeki parametre değerlerinden kontrol eder.
				F.3.3	Kaplanan yarı mamülde püskürtmenin yeterli olup olmadığını ürünün üzerindeki ıslaklığı kontrol ederek değerlendirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Kaplama yapmak (devamı var)	F.4	Kaplanan yarı mamulü değerlendirmek	F.4.1	Kaplanan yarı mamulün yüzeyine solüsyonun tamamen dağılıp dağılmadığını kontrol ederek bulaşmanın yeterliliğini değerlendirir.
				F.4.2	Kaplanan yarı mamülden bir miktar eline alıp ürünlerin birbirini tutup tutmadığını bakarak kurumanın yeterliliğini değerlendirir.
				F.4.3	Makinenin hava giriş ve sıcaklığının talimattaki değerlere uygun olup olmadığını kontrol ederek kurumanın yeterliliğini değerlendirir.
		F.5	Kaplanan yarı mamulün kontrolünü yapmak	F.5.1	Kaplanan yarı mamulün hassas terazide gramajını ölçerek reçetede belirlenen kaplama yüzdesine uygunluğunu kontrol eder.
				F.5.2	Yarı mamül gramajının istenilen değerlerde olmaması durumunda makinenin ayarlarının reçeteye uygunluğunu kontrol eder.
				F.5.3	Kaplanan yarı mamulün ebatını kumpas ile ölçerek reçetede belirlenen ebat ölçülerine uygunluğunu kontrol eder.
		F.6	Kaplanan yarı mamule aroma vermek	F.6.1	Reçetede tanımlanmış miktardaki aroma maddesini solüsyon/şuruba belirtilen sürede karıştırır.
				F.6.2	Reçetede belirtilen dozajdaki püskürtme yöntemiyle aromanın yarı mamulün üzerine bulaşmasını sağlar.
				F.6.3	Toz halindeki aromaları toz haznesinden püskürtme yada manuel olarak yarı mamül üzerine bulaşmasını sağlar.
		F.7	Kaplanan yarı mamulü parlatmak	F.7.1	Parlatılacak yarı mamulün kurumuş, nemsiz ve yüzeyinin düzgün olup olmadığını kontrol eder.
				F.7.2	Parlatılacak yarı mamulün istenilen kurulukta olması için ortam koşullarını /makinenin ayarlarını düzenler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Kaplama yapmak	F.7	Kaplanan yarı mamulü parlatmak	F.7.3	Parlatma öncesi makine devrini ve sıcaklığı reçetede ki değerlere getirir.
				F.7.4	Parlatıcıyı yarı mamulün üzerine püskürtme yoluyla veya elle yedirir.
				F.7.5	Parlatıcıyı yarı mamüle yedirdikten sonra reçetede belirtilen süreye uygun olarak makinenin hava giriş çıkış değerlerini ayarlar.
				F.7.6	Yarı mamulün yüzeyinde parlatıcı kalıntısı olup olmadığını kontrol ederek istenilen parlaklıkta olup olmadığını değerlendirir.
		F.8	Kaplanan yarı mamulü ambalajlamaya teslim etmek	F.8.1	Sistem otomatikse; makinenin boşaltma kapaklarını açarak parlama işlemi tamamlanan yarı mamulün bant üzerine gelmesini sağlar.
				F.8.1	Sistem otomatikse; bant üzerindeki yarı mamulü tanımlanmış delikli sepetlere alarak sepetleri tartıp yarı mamul bilgi etiketini palet üzerine yapıştırır.
				F.8.1	Sistem manuellese; parlatılmış yarı mamülleri belirlenmiş araç gereçler ile makinenin haznesinden delikli sepetlere alır.
				F.8.1	Dolan sepetleri tartıp tanımlanmış yarı mamul bilgi etiketini palet üzerine yapıştırır.
				F.8.1	Sepetlere alınan yarı mamulü uygun ortam koşullarında dinlendirir.
				F.8.1	Dinlendirilen yarı mamulün renginde ve yapısında bir (çatlama vb.) değişiklik olup olmadığını kontrol eder.
				F.8.1	Dinlendirilen yarı mamulde gözlenen olumsuzluk durumlarını ilgili birime bildirir.
				F.8.1	Kontrolünü yaptığı standarda uygun yarı mamülleri ambalajlamaya teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	G.1	Yardımcı operatör ve aslarını yetiştirmek	G.1.1	Yardımcı operatör ve aslarının bilgi, beceri eksikliklerini tespit eder.
				G.1.2	Kaplama yapma, iş yöntemleri vb. gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde aktarır.
				G.1.3	Yardımcı operatör ve aslarına refakat ederek tüm süreçte gözleyerek, uygulatarak, hatalarına ilişkin uyarılarda bulunarak öğrendiklerini pekiştirmesine yardımcı olur
		G.2	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	G.2.1	Mesleğe ilişkin eğitimleri takip ederek katıldığı eğitimlerden aldığı belgeleri muhafaza eder.
				G.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. Basınçlı su tabancası
3. Bilgisayar
4. Hassas terazi
5. Farklı özellikteki kaplar (aroma/renglendirici kabı, delikli kasa, vb.)
6. İletişim araçları (telefon, telsiz)
7. Kişisel koruyucu donanımlar (eldiven, gözlük, vizör, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık, vb..)
8. Kronometre
9. Kumpas
10. Mastar
11. Mikser
12. Nem ölçme cihazı
13. Refraktometre
14. Temel el aletleri (çekiç, pense, vb..)
15. Temizlik ekipmanları (fırça, süpürge, temizlik bezi, spatula, vb..)
16. Termometre
17. Transpalet
18. Yangın söndürme ekipmanları

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 (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. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
13. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
14. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
15. Mesleki terimler bilgisi
16. Mesleki kapsamda temel gıda 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. Kaplama ürünleri bilgisi
26. Kaplama teknolojisi bilgisi
27. Kaplama ürünleri hammadde ve katkı maddeleri bilgisi
28. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
29. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi
30. Temel PLC bilgisi
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 kaplamada 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. Mesleki olarak kendini geliştirmeye önem vermek
14. Kaplama proseslerini takip ederken referanslara uymada duyarlı olmak
15. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
16. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
17. Kaplama işlemlerinde detaylara özen göstermek
18. Kaplama işlemlerinde dikkatli gözlem yapmak
19. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
20. Üretim alanına yiyecek, içecek getirmemek
21. Yardımcı operatör ve aslarını yetiştirmede destekleyici olmak

4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Şekerleme- Sakız Kaplama 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

..... ????????

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

Hayrünnisa SALDIROĞLU, Danışman, Moderatör, EDUSER Danışmanlık

Selcen AVCI, Danışman, Moderatör, EDUSER Danışmanlık

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

2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

Sinan KÖSEOĞLU, İş ve Süreç Geliştirme Müdürü, Continental Confectionery Company Gıda San. ve Tic. A.Ş.

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

Ufuk KAYGUSUZ, Vardiya Şefi/Gıda Mühendisi, Continental Confectionery Company Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Nurettin PİLAVCILAR, Kaplama Operatörü, Continental Confectionery Company Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Vedat DEĞİRMENCİ, Üretim Mühendisi, Mondeléz International (Kent Gıda)

Yılmaz SİNEKOĞLU, Kaplama Operatörü, Mondeléz International (Kent Gıda)

3. Görüş İstenen Kurum ve Kuruluşlar

.....

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 AYAZ,	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 (Özürlü 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)