



ULUSAL YETERLİLİK

17UY0...-4

**KAHVALTILIK GEVREK ÜRETİM
OPERATÖRÜ**

SEVİYE 4

REVİZYON NO:00

MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU

Ankara, 2017

ÖNSÖZ

Kahvaltılık Gevrek Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Öz Tütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ) tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

Mesleki Yeterlilik Kurumu

GİRİŞ

Ulusal yeterliliğin hazırlanmasında, sektör komitelerinde incelenmesinde ve MYK Yönetim Kurulu tarafından onaylanarak yürürlüğe konulmasında temel ölçütler Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik'te belirlenmiştir.

Ulusal yeterlilikler için temel ölçütler aşağıdaki şekilde tanımlanmıştır:

- a) Ulusal yeterlilikler, ulusal meslek standartları veya uluslararası standartlara dayalı olarak oluşturulur.
- b) Ulusal yeterlilikler katılımcı bir anlayışla hazırlanır ve ilgili tarafların görüş ve katkısı alınır.
- c) Ulusal yeterlilikler, mesleki alana ilişkin iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve kalite ile ilgili hususları kapsar.
- d) Ulusal yeterlilikler kullanıcılar tarafından anlaşılacak şekilde yazılır.
- e) Ulusal yeterlilikler hayat boyu öğrenme ilkesi çerçevesinde bireyin kendini geliştirmesini ve meslekte ilerlemesini teşvik eder.
- f) Ulusal yeterlilikler açık veya gizli hiçbir ayrımcılık unsuru içermez.
- g) Ulusal yeterlilikler, bireyin bilgi, beceri ve yetkinliğinin kalite güvencesi dâhilinde ölçülmesini temin eden unsurları içerir.

17UY0...-4 KAHVALTILIK GEVREK ÜRETİM OPERATÖRÜ ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Kahvaltılık Gevrek Üretim Operatörü
2	REFERANS KODU	
3	SEVİYE	4
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	8160 (Gıda ve ilgili ürünlerin makine operatörleri)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	-
	C)REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	Kahvaltılık Gevrek Üretim Operatörü (Seviye 4) mesleğinin eğitim almış ve nitelik kazandırılmış kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için; • Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak, • Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek, • Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmaktır.
9	YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I	
..... / Kahvaltılık Gevrek Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	
-		
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
11-a) Zorunlu Birimler		
...../A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği		
11-b) Seçmeli Birimler		
...../B1: Kahvaltılık Gevrek Üretimi		
...../B2: Kahvaltılık Gevrek Kaplama		
...../B3: Kahvaltılık Gevrek Ambalajlama		
11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları		
A1 + B1		
A1 + B2		
A1 + B1 + B2		
A1 + B1 + B3		
A1 + B2 + B3		

A1 + B1 +B2 +B3		
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
Kahvaltılık Gevrek Üretim Operatörü (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Adayların mesleki yeterlilik belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlardan başarılı olmaları şartı vardır. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve/veya performansa dayalı sınavlar, her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır. Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.		
13	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ	Kahvaltılık Gevrek Üretim Operatörü (Seviye 4) yeterlilik belgesinin geçerlilik süresi 5 yıldır.
14	GÖZETİM SIKLIĞI	Belge geçerlilik süresi içerisinde adaylar gözetime tabi tutulur. Adayın performansı belge aldığı tarihten itibaren 2. yıl ile 3. yıl arasında sınav ve belgelendirme kuruluşunun belirleyeceği gözetim yöntemi ile değerlendirilir. Gözetim sonucu performansı yeterli bulunmayan veya gözetimi belge sahiplerinden kaynaklanan nedenlerle yapılamayan belge sahiplerinin belgeleri askıya alınır. Belgesinin askıda olma nedeni ortadan kalkan belge sahiplerinin belgelerinin geçerliliği geçerlilik süresi sonuna kadar devam eder.
15	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur; a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içinde yeterlilik belgesi kapsamında toplamda en az 2 yıl çalıştığına dair resmi kayıt, b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama (performans) sınavı (P1). Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.
16	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)	Öz Tütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ)
17	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
18	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI	

**17UY00.-4/A1 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, ÇEVRE KORUMA, İŞ ORGANİZASYONU VE
GIDA GÜVENİLİRLİĞİ YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği
2	REFERANS KODU	
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	
5	A)YAYIN TARİHİ	
	B)REVİZYON NO	
	C)REVİZYON TARİHİ	
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
..... / Kahvaltılık Gevrek Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: İş süreçlerinde İSG ve çevre koruma risklerini ve önlemlerini açıklar.</u> Başarım Ölçütleri: 1.1: Çalışma süreçlerindeki olası tehlike ve riskler ile İSG önlemlerini açıklar. 1.2: Acil durumlarda uygun davranış ve önlemleri ayırt eder. 1.3: Üretim ortamında atık tasnifi ve bertarafına yönelik yöntem ve prosedürleri açıklar. <u>Öğrenme Çıktısı 2: Üretimde iş organizasyonu ve gıda güvenilirliği sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.</u> Başarım Ölçütleri: 2.1: Sorumlu olduğu çalışma süreçlerinde organizasyon ve kayıt tutma kurallarını açıklar. 2.2: Kişisel sağlığını korumaya yönelik önlemleri açıklar. 2.3: Personel hijyen kurallarını açıklar. 2.4: Üretim ortamında hijyen ve sanitasyon kuralları ile gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik önlemlerini açıklar.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 30 soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
A1 birimine yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri diğer birimlerin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup, bu kapsamda ölçme ve değerlendirmesi yapılacaktır.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Öz Tütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ)

10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI	

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A1-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. İş sağlığı ve güvenliği önlemleri
2. Gıda üretiminde İSG, acil durum ve çevre koruma
3. Gıda üretim süreçlerinde iyi üretim uygulamaları ve HACCP
4. Gıda güvenilirliği
5. Gıda üretiminde personel hijyeni
6. Gıda üretiminde iş organizasyonu
7. Gıda üretiminde kalite

EK A1-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	İş sağlığı ve güvenliği açısından tehlike, risk, risk değerlendirmesi ve ramak kala olay terimlerini açıklar.	A.1.5 A.1.6	1.1	T1
BG.2	Gıda üretim süreçlerindeki temel İSG tehlike ve risklerini koşullarına göre belirler.	A.1.5	1.1	T1
BG.3	Gıda üretim süreçlerindeki temel İSG tehlike ve risklerine göre, uygun önlemleri açıklar.	A.1.1-3	1.1	T1
BG.4	Gıda üretim süreçlerindeki işlere ve risklerine özgü KKD'leri ayırt eder.	A.1.4	1.1	T1
BG.5	Yüksek, kaygan zemin, gürültü, kimyasal bulunan ortamlardaki çalışma koşullarının özelliğine uygun önlemleri ayırt eder.	A.1.5-6	1.1	T1
BG.6	Acil durum kapsamını ve acil durum planını açıklar.	A.2.1	1.2	T1
BG.7	Acil durumlara uygun davranış ve önlemleri ayırt eder.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.8	İş kazası ve meslek hastalıkları durumunda uygulanacak prosedürleri açıklar.	A.2.2	1.2	T1
BG.9	Üretim ortamlarındaki çevre koruma risklerini ayırt eder.	A.3.1	1.3	T1
BG.10	Üretim işlemlerinden çıkan GSF ve ıskarta ürünlerin muhafaza koşulları ile diğer üretimsel atıkların (evsel ve kimyasal), geri dönüşüm ve bertaraf kurallarını açıklar.	A.3.2	1.3	T1
BG.11	Vardiya değişimlerinde verilmesi gereken kritik bilgileri ayırt eder.	B.1.2	2.1	T1
BG.12	Gıda üretim aşamalarında iş bölümünü ayırt eder.	B.2.2	2.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.13	Gıda üretiminde verimlilik ve kaliteyi belirleyen öğeleri ayırt eder.	C.3.1-2 C.4.1-3	2.1	T1
BG.14	İşlerin özellik ve aşamalarına göre kayıt ve formların içeriği ve işlevini açıklar.	B.3.1-2	2.1	T1
BG.15	Üretim süreçlerini etkileyecek sağlık sorunlarının neler olduğunu açıklar.	C.1.2	2.2	T1
BG.16	Üretim süreçlerini etkileyecek sağlık sorunlarında izleyeceği prosedürleri açıklar.	C.1.2	2.2	T1
BG.17	Personel hijyeni kurallarını açıklar.	C.1.1	2.3	T1
BG.18	Gıda güvenilirliğinde güvenilir gıda, risk, tehlike, hijyen, dezenfeksiyon, sterilizasyon, sanitasyon, kontaminasyon terimlerinin anlamlarını ayırt eder.	C.1.3-6	2.4	T1
BG.19	Gıda üretim hatlarının temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyon, sanitasyonda kullanılan malzeme, araç-gereç ve yöntemleri, mekan, araç, gereç, makine ve ekipmanlara göre açıklar.	C.1.3-4	2.4	T1
BG.20	Gıda üretiminde işletme, personel ve gıda maddelerinden kaynaklı tehlikelerin çeşitleri, oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar.	C.1.1-6	2.4	T1
BG.21	Üretim sürecinde kritik kontrol noktalarının takibine yönelik kuralları açıklar.	C.2.1-2	2.4	T1
BG.22	Üretimde bulunan alerjenleri, risklerini ve önlemleri ayırt eder.	C.1.5	2.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
-	-	-	-	-

17UY0...-4/B1 KAHVALTILIK GEVREK ÜRETİMİ YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Kahvaltılık Gevrek Üretimi
2	REFERANS KODU	/B1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	
5	A)YAYIN TARİHİ	
	B)REVİZYON NO	
	C)REVİZYON TARİHİ	
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
	 / Kahvaltılık Gevrek Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı	
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
	<u>Öğrenme Çıktısı 1: Üretim öncesinde ortam, makine ve ekipmanın işlevselliğini, güvenliğini ve hijyenini sağlar.</u> Başarım Ölçütleri: 1.1: Kahvaltılık gevrek üretilen ortamda İSG ve hijyen kurallarını uygular. 1.2: Kahvaltılık gevrek üretilen ortam, makine ve ekipmanı talimatlara uygun şekilde üretime hazır hale getirir. 1.3: Üretim için malzeme hazırlıkları yapar. <u>Öğrenme Çıktısı 2: Kahvaltılık tahlı gevreği üretir.</u> Başarım Ölçütleri: 2.1: Kuru karışımı reçeteye uygun şekilde hazırlar. 2.2: Ekstruder şurubunu reçeteye uygun şekilde hazırlar. 2.3: Yöntem ve tekniğine uygun olarak hamur hazırlar. 2.4: Talimatlara göre ön kurutma yapar. 2.5: Talimatlara göre yarı mamulü pul/yaprak şeklinde ezer. 2.6: Talimatlara göre kurutma yapar.	
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
	8 a) Teorik Sınav	
	(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: B1 birimine yönelik teorik sınav Ek B1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 20 soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek B1-2) içermelidir.	
	8 b) Performansa Dayalı Sınav	
	(P1): B1 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek B1- 2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılanması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında	

gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek B1-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılan sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Öz Tütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI	

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK B1-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Gıda üretiminde İSG, acil durum ve çevre koruma
2. Gıda üretiminde personel hijyeni
3. Kahvaltılık gevrek üretiminde kullanılan makine ve ekipmanın hazırlık ve bakımı
4. Kahvaltılık gevrek üretim ortamlarının üretime hazırlanması
5. Kuru karışım hazırlama
6. Ekstruder şurubu hazırlama
7. Hamur hazırlama
8. Ön kurutma
9. Yarı mamulü pul/yaprak şeklinde ezme
10. Kurutma

EK B1-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Kahvaltılık gevrek üretim işlemleri yapılan ortamın İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterlerini açıklar.	A.1.1-7 C.1.1-6	1.1	T1
BG.2	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanın işlevleri ile bunların güvenlik donanımlarını açıklar.	D.1.1-4	1.2	T1
BG.3	Makine ve ekipmanın işaret (gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku vb.) ve panel üzerindeki uyarılarına göre olası arıza durumlarını ayırt eder.	G.2.1	1.2	T1
BG.4	Kahvaltılık gevrek üretim işlemlerinde, üretimin durdurulması gereken koşulları tanımlar.	A.2.2-1	1.2	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.5	Kahvaltılık gevrek üretilen makine ve ekipmanın koruyucu ve periyodik bakımlarına yönelik operatörün sorumluluğu kapsamındaki uygulamaları teknik talimatlarına göre açıklar.	G.1.1-3	1.2	T1
BG.6	Çalışma ortamının aydınlatma ve havalandırmasının (nem ve sıcaklık) üretim için uygun koşullarını tanımlar.	D.2.4	1.2	T1
BG.7	Makine ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini açıklar.	D.1.1-4	1.2	T1
BG.8	Kahvaltılık gevrek üretiminde kullanılabilecek bileşenleri açıklar.	D.3.1-2	1.3	T1
BG.9	Alerjen madde kullanımı gerektiren ürünlerin hazırlanması sırasında dikkat edilmesi gereken hususları sıralar.	C.1.5	2.1	T1
BG.10	Karışım hazırlama işlemlerini açıklar.	E.1.1-3	2.1	T1
BG.11	Numune alma ve kontrol süreçlerini açıklar.	E.2.4	2.1	T1
BG.12	Ekstruder şurubunun hazırlama sürecini açıklar.	E.2.1-4	2.2	T1
BG.13	Kahvaltılık gevrek hamuru hazırlama sürecini açıklar.	E.3.1-3	2.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Kahvaltılık gevrek üretme işlemi yapılan ortamın İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu sağlar.	A.1.1-7 C.1.1-6	1.1	P1
*BY.2	İSG ve personel hijyenine uygun KKD ve KKK (bone, iş kıyafeti, iş ayakkabısı, kolluk, kulaklık, maske ve benzeri) giyer.	A.1.4 C.1.1	1.1	P1
*BY.3	Üretim süreçlerinde kişisel hijyen (tırnak, saç, sakal, parfüm ve takı kullanmama ve benzeri) önlemlerini uygular.	C.1.1	1.1	P1
*BY.4	Makine kullanım talimatına uygun olarak filtrelerin temizliğini kontrol ederek uygunsuzlukları giderir.	D.1.2	1.1	P1
*BY.5	Numune alma çubuğunu tekniğine uygun kullanarak, hattın doğru noktalarından (yetkisi dahilindeki kritik kontrol noktalarından) prosedürüne uygun numune alır.	C.2.1-2 E.3.3	1.1	P1
BY.6	Üretim hattındaki tesis, sistem ve ekipmanın temizlik ve işlevsellik kontrollerini yaparak üretime uygunluğunu belirler.	D.1.1-4 D.2.1-4	1.2	P1
BY.7	Metal dedektörünün işlevsellik kontrollerini talimatlarına göre yapar.	D.1.1	1.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.8	Üretim hattının kontrol parametrelerinden hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri değerlerini kontrol ederek uygun referans aralığında olup olmadığını belirler.	D.1.2	1.2	P1
BY.9	Üretilecek ürüne uygun ekipmanı temin ederek üretime uygun şekilde yerleştirir.	D.1.3	1.2	P1
BY.10	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.	D.1.4	1.2	P1
BY.11	Makine ve ekipmanın tanımlanan parçalarını talimatlarına uygun şekilde değiştirir.	F.2.5-6	1.2	P1
BY.12	Üretim ortamının aydınlatma ve havalandırma sistemlerinin kontrolünü yaparak uygunsuzlukları giderir.	D.2.4	1.2	P1
BY.13	Reçetede belirtilen hammadde, katkı ve işlem yardımcısı maddeleri prosedürüne uygun olarak tedarik ederek hazırlar.	D.3.1-2	1.3	P1
BY.14	Üretim planına uygun malzemeyi hatlara aktarır.	D.3.1-2	1.3	P1
BY.15	Üretim reçetesindeki değerlere göre tanklardaki bileşenleri karıştırıcıya aktarır.	E.1.1	2.1	P1
BY.16	Karıştırıcıya aktarılan bileşenleri reçetede belirtilen koşul ve sürede karıştırır.	E.1.2	2.1	P1
BY.17	Hazırlanan karışımı ekstruderin tartım kabına aktarır.	E.1.3	2.1	P1
*BY.18	Üretim reçetesindeki değerlere göre şurup bileşenlerini şurup hazırlama tankına aktarır.	E.2.1	2.2	P1
BY.19	Şurubu reçetede belirtilen koşul ve sürelerle göre karıştırır.	E.2.2	2.2	P1
*BY.20	Hazırlanan şurubun briks kontrolünü yapar	E.2.3	2.2	P1
BY.21	Şurubu dozajlama tankına aktarır.	E.2.5	2.2	P1
BY.22	Kuru karışımı, reçeteye uygun şekilde eklenmesi gereken katkı maddelerini ve şurubu ekstrudere aktarır.	E.3.1	2.3	P1
*BY.23	Reçete değerlerine göre karışıma buhar ve su ilave edilerek hamurlaştırma işlemini sağlar.	E.3.2	2.3	P1
*BY.24	Hamuru makinanın kalıplarına vererek talimatına göre şekil verir.	E.3.3	2.3	P1
*BY.25	Şekil verilen hamuru ön kurutma makinasına aktarır.	E.4.1	2.4	P1
BY.26	Kurutma makinasına buhar vererek üretim talimatlarına göre şekillendirilmiş hamurun ilk kurutmasını yapar.	E.4.2	2.4	P1
*BY.27	Ön kurutma yapılan yarı mamulü ezme ünitesine (flake makinesi) aktarır.	E.5.1	2.5	P1
*BY.28	Yarı mamulü ezme ünitesinde, iki silindir arasında talimatlara göre ezilmesini sağlayarak pul/yaprak şeklini verir.	E.5.2	2.5	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.29	Pul/yaprak şekline getirilmiş ürünü kurutma makinasına aktarır.	E.6.1	2.6	P1
BY.30	Ürüne talimatlara göre ısıtma işlemi uygulayarak gevrekliğini sağlar.	E.6.2	2.6	P1
BY.31	Ürünü elekten geçirerek ürünün tozunu alır.	E.6.3	2.6	P1
BY.32	Kurutmadan çıkan ürünün nem ve kütleye yoğunluk kontrolünü yapar.	E.6.4	2.6	P1

(*) Performans sınavında başarılmaması zorunlu kritik adımlar.

17UY0...-4/B2 KAHVALTILIK GEVREK KAPLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Kahvaltılık Gevrek Kaplama
2	REFERANS KODU	
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	
5	A)YAYIN TARİHİ	
	B)REVİZYON NO	
	C)REVİZYON TARİHİ	
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
..... / Kahvaltılık Tahıl Ürünleri Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: Üretim öncesinde ortam, makine ve ekipmanın işlevselliğini, güvenliğini ve hijyenini sağlar.</u> Başarım Ölçütleri: 1.1: Kahvaltılık gevrek üretilen ortamda İSG ve hijyen kurallarını uygular. 1.2: Kahvaltılık gevrek üretilen ortam, makine ve ekipmanı talimatlara uygun şekilde üretime hazır hale getirir. 1.3: Üretim için malzeme hazırlıkları yapar. <u>Öğrenme Çıktısı 2: Kahvaltılık gevreği kaplama şurubu ile kaplar.</u> Başarım Ölçütleri: 2.1: Kaplama şurubunu yöntem ve tekniğine uygun şekilde hazırlar. 2.2: Ürünü reçeteye göre kaplar. 2.3: Ürünü reçeteye göre soğutur. 2.4: Ürünün ara depolamasını yapar.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: B2 birimine yönelik teorik sınav Ek B2-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 20 soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek B2-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1): B2 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek B2- 2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılmaması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek B2-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.		

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılan sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.		
Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.		
Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Öz Tütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI	

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK B2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Gıda üretiminde İSG, acil durum ve çevre koruma
2. Gıda üretiminde personel hijyeni
3. Kahvaltılık gevrek üretiminde kullanılan makine ve ekipmanın hazırlık ve bakımı
4. Kahvaltılık gevrek üretim ortamlarının üretime hazırlanması
5. Kaplama şurubunu hazırlama
6. Ürünü kaplama
7. Ürünü soğutma
8. Ürünün ara depolaması

EK B2-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Kahvaltılık gevrek üretim işlemleri yapılan ortamın İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterlerini açıklar.	A.1.1-7 C.1.1-6	1.1	T1
BG.2	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanın işlevleri ile bunların güvenlik donanımlarını açıklar.	D.1.1-4	1.2	T1
BG.3	Makine ve ekipmanın işaret (gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku vb.) ve panel üzerindeki uyarılarına göre olası arıza durumlarını ayırt eder.	G.2.1	1.2	T1
BG.4	Kahvaltılık gevrek üretim işlemlerinde, üretimin durdurulması gereken koşulları tanımlar.	A.2.2-1	1.2	T1
BG.5	Kahvaltılık gevrek üretilen makine ve ekipmanın koruyucu ve periyodik bakımlarına yönelik operatörün sorumluluğu kapsamındaki uygulamaları teknik talimatlarına göre açıklar.	G.1.1-3	1.2	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.6	Çalışma ortamının aydınlatma ve havalandırmasının (nem ve sıcaklık) üretim için uygun koşullarını tanımlar.	D.2.4	1.2	T1
BG.7	Makine ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini açıklar.	D.1.1-4	1.2	T1
BG.8	Kahvaltılık gevrek üretiminde kullanılabilecek bileşenleri açıklar.	D.3.1-2	1.3	T1
BG.9	Alerjen madde kullanımı gerektiren ürünlerin hazırlanması sırasında dikkat edilmesi gereken hususları sıralar.	E.7.1	2.1	T1
BG.10	Kaplama şurubunun hazırlanmasında dikkat edilecek hususları açıklar.	E.7.1-5	2.1	T1
BG.11	Briks kontrolü süreçlerini açıklar.	E.7.3	2.1	T1
BG.12	Kaplama işlemleri sırasında dikkat edilecek hususları açıklar.	E.8.1-3	2.2	T1
BG.13	Kaplama yapılan ürünün soğutulması sürecini açıklar.	E.9.1-3	2.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Kahvaltılık gevrek üretme işlemi yapılan ortamın İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu sağlar.	A.1.1-7 C.1.1-6	1.1	P1
*BY.2	İSG ve personel hijyenine uygun KKD ve KKK (bone, iş kıyafeti, iş ayakkabısı, kolluk, kulaklık, maske ve benzeri) giyer.	A.1.4 C.1.1	1.1	P1
*BY.3	Üretim süreçlerinde kişisel hijyen (tırnak, saç, sakal, parfüm ve takı kullanmama ve benzeri) önlemlerini uygular.	C.1.1	1.1	P1
*BY.4	Makine kullanım talimatına uygun olarak filtrelerin temizliğini kontrol ederek uygunsuzlukları giderir.	D.1.2	1.1	P1
*BY.5	Numune alma çubuğunu tekniğine uygun kullanarak, hattın doğru noktalarından (yetkisi dahilindeki kritik kontrol noktalarından) prosedürüne uygun numune alır.	C.2.1-2 E.3.3	1.1	P1
BY.6	Üretim hattındaki tesis, sistem ve ekipmanın temizlik ve işlevsellik kontrollerini yaparak üretime uygunluğunu belirler.	D.1.1-4 D.2.1-4	1.2	P1
BY.7	Metal dedektörünün işlevsellik kontrollerini talimatlarına göre yapar.	D.1.1	1.2	P1
BY.8	Üretim hattının kontrol parametrelerinden hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri değerlerini kontrol ederek uygun referans aralığında olup olmadığını belirler.	D.1.2	1.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.9	Üretilecek ürüne uygun ekipmanı temin ederek üretime uygun şekilde yerleştirir.	D.1.3	1.2	P1
BY.10	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.	D.1.4	1.2	P1
BY.11	Makine ve ekipmanın tanımlanan parçalarını talimatlarına uygun şekilde değiştirir.	F.2.5-6	1.2	P1
BY.12	Üretim ortamının aydınlatma ve havalandırma sistemlerinin kontrolünü yaparak uygunsuzlukları giderir.	D.2.4	1.2	P1
BY.13	Reçetede belirtilen hammadde, katkı ve işlem yardımcısı maddeleri prosedürüne uygun olarak tedarik ederek hazırlar.	D.3.1-2	1.3	P1
BY.14	Üretim planına uygun malzemeyi hatlara aktarır.	D.3.1-2	1.3	P1
BY.15	Reçetedeği değerlere göre bileşenleri şurup hazırlama tankına aktarır.	E.7.1	2.1	P1
BY.16	Şurubu reçetede belirtilen koşul ve sürelerle göre karıştırır.	E.7.2	2.1	P1
BY.17	Hazırlanan şurubun briks kontrolünü yapar.	E.7.3	2.1	P1
BY.18	Şurubu dozajlama tankına alır.	E.7.5	2.1	P1
BY.19	Hazırlanan ürün ile kaplama şurubunu kaplama tamburuna dozajlama yapar.	E.8.1	2.2	P1
*BY.20	Kaplama tamburundaki ürünü talimata göre kaplar.	E.8.2	2.2	P1
BY.21	Kaplanan ürünü soğutucuya transfer eder.	E.8.3	2.2	P1
*BY.22	Soğutucunun sıcaklık değerlerinin talimata uygunluğunu kontrol eder.	E.9.1	2.3	P1
*BY.23	Talimatlarda belirtilen süre boyunca soğutucuda ürünü bekletir.	E.9.2	2.3	P1
*BY.24	Ürün nem ve kütle yoğunluk kontrollerini yapar.	E.9.3	2.3	P1
*BY.25	Üretim süreci sonucunda ürünü ara depolama için tanklara alır.	E.10.1	2.4	P1
BY.26	Ürün talimatına göre depolama koşullarını takip eder.	E.10.2	2.4	P1
BY.27	Ürünleri ambalajlama bölümüne aktarır.	E.10.3	2.4	P1

(*) Performans sınavında başarılmaması zorunlu kritik adımlar

REFERANS KODU KAHVALTILIK GEVREK AMBALAJLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Kahvaltılık Gevrek Ambalajlama
2	REFERANS KODU	
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	
5	A)YAYIN TARİHİ	
	B)REVİZYON NO	
	C)REVİZYON TARİHİ	
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
	 / Kahvaltılık Tahıl Ürünleri Üretim Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı	
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
	<u>Öğrenme Çıktısı 1: Üretim öncesinde ortam, makine ve ekipmanın işlevselliğini, güvenliğini ve hijyenini sağlar.</u> Başarım Ölçütleri: 1.1: Kahvaltılık gevrek üretilen ortamda İSG ve hijyen kurallarını uygular. 1.2: Kahvaltılık gevrek üretilen ortam, makine ve ekipmanı talimatlara uygun şekilde üretime hazır hale getirir. 1.3 Üretim için malzeme hazırlıkları yapar. <u>Öğrenme Çıktısı 2: Ambalajlama işlemlerini gerçekleştirir.</u> Başarım Ölçütleri: 2.1: Ambalajlama için ön hazırlık yapar. 2.2: Ürünleri ambalajlar. 2.3: Ambalajlanan ürünleri teslim eder.	
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
	8 a) Teorik Sınav	
	(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: B3 birimine yönelik teorik sınav Ek B3-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 20 soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek B3-2) ölçmelidir.	
	8 b) Performansa Dayalı Sınav	
	(P1): B3 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek B3- 2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılanması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek B3-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.	
	8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar	

Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılan sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Öz Tütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI	

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK B3-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Gıda üretiminde İSG, acil durum ve çevre koruma
2. Gıda üretiminde personel hijyeni
3. Ambalajlamada kullanılan makine ve ekipmanın hazırlık ve bakımı
4. Ambalajlama ortamlarının üretime hazırlanması
 - 4.1. Ambalajlama için ön hazırlık
 - 4.2. Ürünleri ambalajlama
 - 4.3. Ambalajlı ürünleri teslim etme

EK B3-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Kahvaltılık gevrek üretim işlemleri yapılan ortamın İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterlerini açıklar.	A.1.1-7 C.1.1-6	1.1	T1
BG.2	Üretim sürecinde kullanılan makine ve ekipmanın işlevleri ile bunların güvenlik donanımlarını açıklar.	D.1.1-4	1.2	T1
BG.3	Makine ve ekipmanın işaret (gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku vb.) ve panel üzerindeki uyarılarına göre olası arıza durumlarını ayırt eder.	G.2.1	1.2	T1
BG.4	Kahvaltılık gevrek üretim işlemlerinde, üretimin durdurulması gereken koşulları tanımlar.	A.2.2-1	1.2	T1
BG.5	Kahvaltılık gevrek üretilen makine ve ekipmanın koruyucu ve periyodik bakımlarına yönelik operatörün sorumluluğu kapsamındaki uygulamaları teknik talimatlarına göre açıklar.	G.1.1-3	1.2	T1
BG.6	Çalışma ortamının aydınlatma ve havalandırmasının (nem ve sıcaklık) üretim için uygun koşullarını tanımlar.	D.2.4	1.2	T1
BG.7	Makine ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini açıklar.	D.1.1-4	1.2	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.8	Ambalajlamada kullanılabilecek bileşenleri açıklar.	D.3.1-2	1.3	T1
BG.9	Ürün çeşidine göre ambalajlamada kullanılan malzemeleri açıklar.	F.1.1	2.1	T1
BG.10	Ambalajda bulunması gereken paketleme bilgilerini sıralar.	F.1.3	2.1	T1
BG.11	Ambalajlanmış ürünlerde yabancı madde tespitinde kullanılan usulleri açıklar.	F.2.5	2.2	T1
BG.12	Ambalajlı ürünlerin tesliminde kullanılan formun içeriğini açıklar.	F.3.2	2.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Kahvaltılık gevrek üretme işlemi yapılan ortamın İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu sağlar.	A.1.1-7 C.1.1-6	1.1	P1
*BY.2	İSG ve personel hijyenine uygun KKD ve KKK (bone, iş kıyafeti, iş ayakkabısı, kolluk, kulaklık, maske ve benzeri) giyer.	A.1.4 C.1.1	1.1	P1
*BY.3	Üretim süreçlerinde kişisel hijyen (tırnak, saç, sakal, parfüm ve takı kullanmama ve benzeri) önlemlerini uygular.	C.1.1	1.1	P1
*BY.4	Makine kullanım talimatına uygun olarak filtrelerin temizliğini kontrol ederek uygunsuzlukları giderir.	D.1.2	1.1	P1
*BY.5	Numune alma çubuğunu tekniğine uygun kullanarak, hattın doğru noktalarından (yetkisi dahilindeki kritik kontrol noktalarından) prosedürüne uygun numune alır.	C.2.1-2 E.3.3	1.1	P1
BY.6	Üretim hattındaki tesis, sistem ve ekipmanın temizlik ve işlevsellik kontrollerini yaparak üretime uygunluğunu belirler.	D.1.1-4 D.2.1-4	1.2	P1
BY.7	Metal dedektörünün işlevsellik kontrollerini talimatlarına göre yapar.	D.1.1	1.2	P1
BY.8	Üretim hattının kontrol parametrelerinden hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri değerlerini kontrol ederek uygun referans aralığında olup olmadığını belirler.	D.1.2	1.2	P1
BY.9	Üretilecek ürüne uygun ekipmanı temin ederek üretime uygun şekilde yerleştirir.	D.1.3	1.2	P1
BY.10	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.	D.1.4	1.2	P1
BY.11	Makine ve ekipmanın tanımlanan parçalarını talimatlarına uygun şekilde değiştirir.	F.2.5-6	1.2	P1
BY.12	Üretim ortamının aydınlatma ve havalandırma sistemlerinin kontrolünü yaparak uygunsuzlukları giderir.	D.2.4	1.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.13	Reçetede belirtilen hammadde, katkı ve işlem yardımcısı maddeleri prosedürüne uygun olarak tedarik ederek hazırlar.	D.3.1-2	1.3	P1
BY.14	Üretim planına uygun malzemeyi hatlara aktarır.	D.3.1-2	1.3	P1
BY.15	Ürün çeşidine göre ambalaj malzemelerini hazırlar.	F.1.1	3.1	P1
BY.16	Üretilen ürün bilgileri ile ambalaj bilgilerini kontrol eder.	F.1.2	3.1	P1
BY.17	Ürüne ait paketleme bilgilerini (etiket bilgileri, parti no ve benzeri) kalite formlarında tanımlı alanlara girer.	F.1.3	3.1	P1
BY.18	Ambalaja uygun makina ayarlarını yapar.	F.2.1	3.2	P1
*BY.19	Ürünü makinenin besleme haznesine aktarır.	F.2.2	3.2	P1
BY.20	Makineyi çalıştırarak, gramaj kontrolünü yapar.	F.2.3	3.2	P1
BY.21	Makinede ürünün paketlenmesini ambalajlanmasını, teknik talimatlarına göre sağlar.	F.2.4	3.2	P1
*BY.22	Ambalajlanmış ürünleri metal dedektöründen geçirir.	F.2.5	3.2	P1
BY.23	Etiketlenmiş ürün paletlerini lojistik deposuna götürerek teslim eder.	F.3.1	3.3	P1
*BY.24	Teslim alınan ürün ile ilgili teslim formunu depoya iletir.	F.3.2	3.3	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

YETERLİLİK EKLERİ

EK 1: Yeterlilik Birimleri

...../A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre, Kalite, Verimlilik ile Gıda Güvenilirliği

...../B1: Kahvaltılık Gevrek Üretme

...../B2: Kahvaltılık Gevrek Kaplama

...../B3: Kahvaltılık Gevrek Ambalajlama

EK2: Terimler, Simgeler ve Kısaltmalar

ACİL DURUM: İşyerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları,

ACİL DURUM PLANI: İşyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dâhil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

ALERJEN MADDE: Bazı bireylerin bedensel özellikleri nedeniyle, yenildiği, temas edildiği veya bulunduğu takdirde vücutta aşırı duyarlılık, alerjik tepkiye neden olan maddeleri,

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

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

BRIKS: Suda çözünen kuru madde oranını,

DEZENFEKSİYON: Korunmaya çalışan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

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

EKSTRUDER: Şurup ve katı malzemeleri karıştırarak hamur haline getiren, talimatlara uygun basınç ve sıcaklık değerlerinde pişiren ve pul/yaprak şeklinde şekil veren makineyi,

EKSTRUDER ŞURUBU: Pul/yaprak şeklinde üretilen ürünlerde kullanılan sıvı karışımı,

ETİKET: Gıdanın ambalajının veya kabının üzerine yazılmış, basılmış, şablon ile basılmış, işaretlenmiş, kabartma ile işlenmiş, soğuk baskı ile basılmış veya yapıştırılmış olan herhangi bir işareti, markayı, damgayı, resimli veya diğer tanımlayıcı unsurları,

FLAKER: İstenilen kalitede ve kalınlıkta ürün elde etmek için ezme işleminde kullanılan makineyi,

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

GIDA HİJYENİ: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,

HİJYEN: Sağlığa zarar verecek şartlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümünü,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

KAPLAMA ŞURUBU: Ürüne tat ve koku vermesi için hazırlanmış sıvı karışımını,

KAPLAMA TAMBURU: Ürünlerin şurupla kaplanması sırasında kullanılan üniteyi,

KİŞİSEL HİJYEN: Birey olarak kendisinin ve başkasının sağlığına zarar verebilecek şartlardan ve uygulamalardan korunmak için alınan önlemleri,

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,

KİŞİSEL KORUYUCU KIYAFET (KKK): Gıda işyerlerinde kişiler tarafından kullanılan tek kullanımlık eldiven, iş elbisesi, bone, kep, maske, sakallık, galoş, çizme ve benzeri giysileri,

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

KURUTMA MAKİNASI (TOASTER): Flakerdan çıkan nemli ürünü yüksek basınçlı sıcak hava ile kurutan makineyi,

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

REÇETE: Ürünün bileşeninde yer alan hammadde, aroma ve katkı maddeleri, işlem yardımcısı ve benzeri malzemelerin türü, miktarı/oranı ile üretim süreci işlem bilgilerini içeren ve her ürüne özel tasarlanan standart tarife/formülasyonu,

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

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

SAĞLIK VE GÜVENLİK İŞARETLERİ: Özel bir nesne, faaliyet veya durumu işaret eden levha, renk, sesli veya ışıklı sinyal, sözlü iletişim ya da el-kol işareti yoluyla iş sağlığı ve güvenliği hakkında bilgi ya da talimat veren veya tehlikelere karşı uyarı veren işaretleri,

STERİLİZASYON: Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden hermetik ambalajlı ürüne, en az 115 °C’de 13 dakika veya 121 °C’de 3 dakika gibi uygun zaman – sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta uzun süreli uygulanan ısıtma işlemidir

TAHİL ÜRÜNÜ: Kahvaltılık ürünlerin imalatında hammadde olarak kullanılan tahıl çeşitlerini (mısır, yulaf, pirinç ve buğday),

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

EK3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları

-

EK 4: Değerlendirici Ölçütleri

Değerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:

- Kahvaltılık gevrek üretimi konularında eğitim veren kurumlardaki öğretmen/öğretim üyesi/ öğretim görevlisi olup en az 1 yıllık deneyime sahip olma,
- Gıda, ziraat ve makine mühendisi olup, kahvaltılık gevrek üretimi konularında en az 1 yıllık deneyime sahip olma,
- Lisans mezunu olup ölçme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında en az iki (2) yıl deneyim sahibi olma,
- Önlisans mezunu olup ölçme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında en az dört (4) yıl deneyim sahibi olma,
- Ölçme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında vardiya şefi, vardiya sorumlusu, formen, operatör vb. olarak fiilen en az beş (5) yıl mesleki deneyime sahip olma,

Yukarıdaki özelliklerden en az birine sahip olan ve ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilere; sınav ve belgelendirme kuruluşları tarafından mesleki yeterlilik sistemi, kişinin görev alacağı ulusal yeterlilik(ler), ilgili uluslararası/ulusal meslek standart(lar)ı, ölçme-değerlendirme, ölçme-değerlendirmede kalite güvencesi ve İSG konularında eğitim sağlanmalıdır.

EK 5^(*): Resmi Görüşe Gönderilmesi Öncesinde Yeterlilik Taslağına Katkıda Bulunan Kurum/Kuruluşlar

Bulut MUTLU, Gıda Mühendisi, Üretim Mühendisi, Kellogg Med Gıda Ticaret Ltd. Şti., İstanbul
Burak VURAL, Kaplama Operatörü, Kellogg Med Gıda Ticaret Ltd. Şti., İstanbul
Ergin SOYLU, Bakım operatörü, Kellogg Med Gıda Ticaret Ltd. Şti., İstanbul
Ertan EREN, Ekstruder Operatörü, Kellogg Med Gıda Ticaret Ltd. Şti., İstanbul
Hakan POYRAZ, Paketleme Operatörü, Kellogg Med Gıda Ticaret Ltd. Şti., İstanbul
Nevzat YILDIZ, Laborant, Kellogg Med Gıda Ticaret Ltd. Şti., İstanbul

EK 6^(*): Yeterlilik Taslağının Görüşe Gönderildiği 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 Gıda Mühendisliği Bölümü

Adnan Menderes Üniversitesi, Çine Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Amasya Üniversitesi, Suluova Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Ankara Sanayi Odası

Ankara Ticaret Odası

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

Bursa Ticaret ve Sanayi Odası

Bülent Ecevit Üniversitesi, Çaycuma Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

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

Dicle Üniversitesi, Diyarbakır Tarım Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Doğalsan Gıda AŞ.

Dr. Oetker Gıda San. Ve Tic. AŞ.

Düzce Üniversitesi, Akçakoca Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

Edirne Ticaret ve Sanayi Odası

Ege Bölgesi Sanayi Odası

Ege İhracatçı Birlikleri

Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Zile Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

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
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
Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Mustafa Kemal Paşa Üniversitesi, 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
Namık Kemal 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
Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Samsun Ticaret ve Sanayi Odası
Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Selçuk Üniversitesi, Çumra Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
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
Tüketici Yararına Araştırma Derneği
Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası
Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu
Türkiye İhracatçılar Meclisi
Türkiye İstatistik Kurumu
Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Türkiye Toprak Mahsulleri Ofisi
Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

EK 7^(*): Yeterlilik Taslağına ilişkin Kurum ve Kuruluşlardan Gelen Görüşler ve Gelen Görüşlerin Değerlendirilmesine ilişkin Form

-

EK 8^(*): Yeterliliğin Kazanılmasında Uygulanacak Ölçütlerin Belirlenmesi Amacıyla Gerçekleştirilen Pilot Çalışmaya Yönelik Bilgiler

-

EK 9^(*): Yeterlilik Sınavına Giriş Şartları ve Belge Geçerlilik Süresine İlişkin Açıklamalar

()*: Bu ekler, yeterlilik taslaklarının değerlendirilmesi ve/veya yetkilendirilmiş kuruluşlar için saklanacak olup yeterliliklerin kamuya açık olan nüshalarında yayınlanmayacaktır.