



**ULUSAL MESLEK STANDARDI**

**KAHVALTILIK TAHIL ÜRÜNLERİ ÜRETİM OPERATÖRÜ  
SEVİYE 4**

**REFERANS KODU / ...**

**RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/ ...**

<b>Meslek:</b>	<b>KAHVALTILIK TAHIL ÜRÜNLERİ ÜRETİM OPERATÖRÜ</b>
<b>Seviye:</b>	<b>4<sup>I</sup></b>
<b>Referans Kodu:</b>	.....
<b>Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):</b>	<b>Öz Tütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ)</b>
<b>Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:</b>	<b>MYK Gıda Sektör Komitesi</b>
<b>MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:</b>	..... Tarih ve ..... Sayılı Karar
<b>Resmi Gazete Tarih/Sayı:</b>	...
<b>Revizyon No:</b>	<b>00</b>

<sup>I</sup> Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye (4) olarak belirlenmiştir.

## TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

**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,

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

**AMBALAJ:** 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,

**AMBALAJ MALZEMELERİ:** Ambalajda kullanılan hammaddeler ve folyo, shiring, bant, etiket, koli bandı vb. malzemeleri,

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

**AYRIŞTIRMA:** Bir karışım içinde bulunan maddelerden bir veya birkaçını uygun yöntemlerle uzaklaştırmayı,

**BRIKS KONTROLÜ:** Sıvı ürünlerdeki şeker miktarını,

**COOLER:** Şurup kaplanmış ürünü soğutan sistemi,

**DEZENFEKSİYON:** Korunmaya çalışılan ürüne bulaşabilecek patojen mikro organizmaların yok edilmesi işlemini,

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

**FLAKER MAKİNESİ:** Ürünü ezen makineyi,

**EKSTRUDER:** Ürünü yüksek basınç ve sıcaklıkta pişiren ve şekil veren makineyi,

**EKSTRUDER ŞURUBU:** Ürün pişirme esnasında katılması gereken sıvı karışımını,

**EKSTRUDER ÜRETİM:** Yüksek basınç ve sıcaklıkta pişmiş ve şekil verilmiş ürünü elde etmeye yarayan hattı,

**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,

**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,

**KAHVALTILIK TAHİL ÜRÜNLERİ:** Mısır gevreği, yulaf, mısır ve çavdar ezemeleri, müsli, granola, gibi ürünleri,

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

**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:** İşlenen ürünün 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,

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

**PROSES:** Üretim akış sürecini,

**RAMAKKALA:** Gerçekleşmesine ramak kalmış fakat gerçekleşmemiş tehlikeleri (ramak kala 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,

**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

**SANİTASYON:** Gıda üretim yerlerinde mevcut tüm yüzeylerin, kullanılan ekipmanların ve ortamın mikroorganizma yükünün en aza indirilme işlemi,

**SHIRING:** Litrelik ürünleri paketleme yaparken, gruplanarak bu amaçla kullanılan bir makine ile streç naylon sarılması işlemi,

**STERİLİZASYON:** Herhangi bir cismin veya maddenin, birlikte bulunduğu tüm mikroorganizmaların her türlü canlı formundan temizlenmesi amacıyla uygulanan fiziksel veya kimyasal işlemi,

**TAHİL ÜRÜNÜ:** Kahvaltılık ürünlerin imalatında hammadde olarak kullanılan tahıl çeşitlerini (mısır, yulaf, buğday, çavdar, vb.)

**TAMBUR:** Ürünlerin şurupla kaplanması sürecinde bulunduğu sistemi,

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

**TOASTER MAKİNASI:** Flakerdan çıkan nemli ürünü yüksek basınçlı sıcak hava ile pişirmeye yarayan makineyi,

ifade eder.

## İÇİNDEKİLER

<b>1. GİRİŞ .....</b>	<b>6</b>
<b>2. MESLEK TANITIMI.....</b>	<b>7</b>
<b>2.1. Meslek Tanımı.....</b>	<b>7</b>
<b>2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri.....</b>	<b>7</b>
<b>2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler.....</b>	<b>7</b>
<b>2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat.....</b>	<b>7</b>
<b>2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları.....</b>	<b>7</b>
<b>2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler .....</b>	<b>8</b>
<b>3. MESLEK PROFİLİ.....</b>	<b>9</b>
<b>3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri .....</b>	<b>9</b>
<b>3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman .....</b>	<b>21</b>
<b>3.3. Bilgi ve Beceriler .....</b>	<b>21</b>
<b>3.4. Tutum ve Davranışlar .....</b>	<b>22</b>
<b>4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME .....</b>	<b>23</b>

## 1. GİRİŞ

Kahvaltılık Tahıl Ürünleri Üretim Operatörü (Seviye 4) ulusal meslek standardı 5544 sayılı Meslekî Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslekî Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Öz Tütün, Müskirat, Gıda Sanayi 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.

## 2. MESLEK TANITIMI

### 2.1. Meslek Tanımı

Kahvaltılık Tahıl Ürünleri Üretim Operatörü (Seviye 4) iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenliği sistemleri çerçevesinde; iş organizasyonu, üretim öncesi hazırlık yapan, üretim makine ve ekipmanlarının periyodik bakımlarını takip eden, kahvaltılık tahıl ürünlerinin üretim süreçlerini yürüten, mesleki gelişim faaliyetlerine katılan 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

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı

\*Ayrıca, iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükteki mevzuata uyulması ve konu ile ilgili risk analizi yapılması esastır.

### 2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

05/07/2013 tarih ve 28698 sayılı Hijyen Eğitimi Yönetmeliği

29/12/2011 tarihli ve 28157 (3 üncü mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve yürürlükteki tebliği

10.04.2013 tarih ve 28614 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (2013/12)

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

### 2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Kahvaltılık Tahıl Ürünleri Üretim Operatörü (Seviye 4) gıda sektöründe, tahıl ürünleri çeşitlerinin endüstriyel tip üretimi yapılan işletmelerin üretim ünite/sistemlerinin bulunduğu; kapalı ve sıcak ortamlarda, uzun süre ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur. Çalışma ortamında gürültü, hammadde ve katkı malzemelerinden kaynaklı toz ve alerjen maddeler bulunabilir.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf

edilebilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanım kullanarak çalışır.

## **2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler**

Kahvaltılık Tahıl Ürünleri Üretim Operatörü (Seviye 4), 6331 sayılı İSG Kanunu'nun 15. maddesi gereğince sağlık gözetimine tabi tutulur.



### 3. MESLEK PROFİLİ

#### 3.1.Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak (devamı var)	A.1	İSG talimatlarını uygulamak	A.1.1	İşverenin talimatları doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri ve güvenlik prosedürlerine uygun olarak (uyarı işaretleri, çevreleme, gibi ortamsal önlemler, iş izinleri, vb.), kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.
				A.1.2	Üretim alanlarındaki makine, araç, gereç ve diğer üretim araçlarını, bunların güvenlik donanımlarını sağlık ve güvenlik işaretlerine ve talimatlara uygun şekilde kullanır.
				A.1.3	Arızalı ve güvenlik açısından riskli hale gelen ekipmanları ilgili birime bildirir.
				A.1.4	Çalışma ortamında iş süreçlerine ve işin risklerine göre (gürültülü ortam, kimyasal, vb.) kendisine sağlanan KKD' leri (iş kıyafeti, maske, kulaklık, gözlük vb.) talimatlarına uygun olarak kullanır.
				A.1.5	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve ramak kala olaylarını yazılı ve/veya sözlü olarak ilgili birim ile paylaşır.
				A.1.6	Risk değerlendirmesi çalışmalarında gözlem ve görüşlerini risk değerlendirmesi ekibine iletir.
				A.1.7	İş sürecindeki kimyasalları, güvenlik prosedürlerine uygun olarak kullanır.
		A.2	Acil durum talimatlarını uygulamak	A.2.1	Acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirlere uyar.
				A.2.2	İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumları ilgili kişilere iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak	A.3	Atık takibi yapmak	A.3.1	Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlemleri alır.
				A.3.2	Ortama bulaşan ve çevreye zarar verebilecek maddelerin oluşumunda, talimatlara uygun müdahale ederek ilgili birime bildirir.
				A.3.3	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek ilgili atık sahasına gönderilmesini sağlar.
				A.3.4	Kimyasal atıkları, ilgili önlemleri alarak atık ile ilgili birime teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	İş organizasyonu yapmak	B.1	Vardiya değişimi yapmak	B.1.1	Vardiyayı işletme prosedürüne uygun olarak teslim alır.
				B.1.2	Vardiyanın öncesi ve sonrası teslim ve devirde, vardiya ile ilgili (devam eden/tamamlanan iş, makine ve ekipmanların durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar – kalite, gıda güvenliği, vb.- , İSG ile ilgili konular gibi hususlarda) yazılı/sözlü bilgi alışverişinde bulunur.
		B.2	İş planlaması yapmak	B.2.1	İş emrine ve çalışacak makinelerin kapasitelerine göre üretim hattını durdurmayaacak şekilde vardiyanın iş planını hazırlar.
				B.2.2	İş planına göre hat personeli (yardımcı operatör, karışım işçileri) arasında iş bölümü yapar.
				B.2.3	İş planına göre birlikte çalışılacak birimler ile iletişime geçerek koordinasyonu sağlar.
		B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.3.1	Üretim süreci/vardiya başında makinelerin kayıt sisteminin başlatarak süreç içinde kaydedip etmediği kontrol eder.
				B.3.2	Üretim sürecinde kullanılan (takip formu ve raporu, ürün izlenebilirlik formu, makine formları, temizlik takip formu, vb.) rapor ve formları elle veya dijital olarak tutar.
				B.3.3	Tuttuğu rapor ve formları ilgili birime teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek (devamı var)	C.1	Üretimde hijyen sağlamak	C.1.1	Üretim süreçlerinde; kişisel hijyen önlemlerini (kişisel bakım, el yıkama, özel iş giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama vb.) alır.
				C.1.2	Personel hijyeni talimatlarını uygular.
				C.1.3	Sağlık sorunlarını iş yeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.
				C.1.4	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanların talimatlarına göre temizliğini yapar/yapılmasını sağlar.
				C.1.5	Üretim sahasının temizliğini talimatlarına göre yapar/yapılmasını sağlar.
				C.1.6	Hattın ve ekipmanların kullanımında alerjen kontrol talimatlarındaki uygulamaları gerçekleştirir.
				C.1.7	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.
				C.1.8	Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak veya beklenmeyen riskli durumlara müdahale eder ve ilgililere bildirir.
				C.1.9	İşlemlerin sonunda üretim alanı temizlik formuna yapılan işlemleri kaydeder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek	C.2	Kritik kontrol noktalarının takibini yapmak	C.2.1	İşletme özelliği ve üretim parametrelerine göre kritik kontrol noktalarının ve diğer kontrol noktalarının (metal detektörleri, mıknatıslar, elekler, filtreler vb.) takibini yapar.
				C.2.2	Belirlediği ve/veya bildirilen uygunsuzlukları, prosedür ve talimatlara uygun olarak giderir.
				C.2.3	Belirlenen sapmaların prosedürüne uygun olarak bildirimini yapar.
		C.3	Üretimin verimliliğine katkı sağlamak	C.3.1	İş emrinde talep edilen ürün miktarını belirlenen süre, kapasite ve hedefe göre üretir.
				C.3.2	Normal üretim standardında olmayan, geri dönüşümü yapılabilecek ürünü prosedürüne uygun olarak işleme alır.
		C.4	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı vermek	C.4.1	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine ve üretimi iyileştirmeye ilişkin öneriler geliştirir.
				C.4.2	Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir.
				C.4.3	Yeni geliştirilen ürün denemelerinde, ilgili birimler ile işbirliği içerisinde üretim yaparak önerilerini ilgili birime iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Üretim öncesi hazırlık yapmak	D.1	Üretimde kullanılan makine ve ekipmanların sistem kontrolünü yapmak	D.1.1	Üretimde kullanılan makine ve ekipmanların sistem kontrollerini prosedürlerine göre yapar.
				D.1.2	Sistem kontrollerine ilişkin gerekli formları doldurur.
				D.1.3	Üretimde kullanılan makine ve ekipmanların (Flaker, Toaster, Cooler, tank, tambur vb.) üretim öncesi temizlik kontrollerini yapar.
				D.1.4	Üretim hattının kontrol parametrelerinden hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık vb. değerlerin uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.
				D.1.5	Üretilecek ürüne uygun ekipmanları temin ederek üretime uygun şekilde yerleştirir.
				D.1.6	Üretim hattının görsel, işitsel titreme, kaçak, sarsıntı, İSG koruyucularının çıkarılması gibi yönlerden değerlendirerek üretime uygunluğunu kontrol eder.
		D.2	Üretimde kullanılacak hammaddeleri hazırlamak	D.2.1	Uygunluk onayı alınan hammaddeleri, türüne göre, tanklara aktarılmasını sağlar.
				D.2.2	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanları reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.
				D.2.3	Üretimi yapılacak ürün için sistemi devreye alır.
				D.2.4	Üretim hattındaki pompa, vana, fan, kalıplar, üniteler, fırın vb. sistem ve ekipmanların temizlik, üretime uygunluk ve çalışırılık kontrollerini yapar.
		D.3	Ekipmanların ve hatların sanitasyonunu sağlamak	D.3.1	Tankların ve hatların temizliğini prosedürlere uygun şekilde yapar.
				D.3.2	Temizlik ile ilgili formları elle veya dijital olarak tutar.
				D.3.3	Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi için fiziksel ve mikrobiyolojik kirlilik kontrolünü yapar/yapılmasını sağlar.
D.3.4	Temizliği yapılan tankın ve/veya hatların dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.				

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Kahvaltılık tahıl ürünleri üretim süreçlerini yürütmek (Devamı var)	E.1	Ürün kuru karışımı hazırlamak	E.1.1	Üretim reçetesindeki değerlere göre tanklardaki hammaddelerin mikserde aktarımını sağlar.
				E.1.2	Mikserin içine ayrıca manuel olarak hazırlanan hammaddelerin de aktarımını sağlar.
				E.1.3	Mikserde aktarılan hammadde karışımlarının reçetede belirtilen koşul ve sürelerle göre karışımını sağlar.
				E.1.4	Mikserde hazırlanan hammaddenin ekstruder tartım kabına transferini yapar.
		E.2	Ekstruder şurubu hazırlamak	E.2.1	Üretim reçetesindeki değerlere göre tanktaki ve manuel hazırlanan şurup hammaddelerinin şurup hazırlama tankına aktarımını sağlar.
				E.2.2	Şurubun reçetede belirtilen koşul ve sürelerle göre karışımını sağlar.
				E.2.3	Ekstrudere transferinin sağlanabilmesi için dozajlama tankına transferini sağlar.
				E.2.4	Hazırlanan şurubun briks kontrolünü yapar.
		E.3	Ekstruderde ürün üretimi yapmak	E.3.1	Tartım kabından ekstrudere kuru karışımın aktarılmasını sağlar.
				E.3.2	Reçete değerlerine göre şurup karışımının buhar ve su ilave edilerek hamurlaştırma işlemini yapar.
				E.3.3	Hamurlaştırılan ürünü makinanın kalıplarına vererek prosedürlerine göre ürüne şekil verir.
		E.4	Ön kurutma işlemi yapmak	E.4.1	Şekil verilen ürünü ön kurutma makinasına aktarır.
E.4.2	Kurutma makinasına buhar verilerek (ısı işlem) üretim prosedürlerine göre ürünün ilk kurutması yapılır.				

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Kahvaltılık tahıl ürünleri üretim süreçlerini yürütmek	E.5	Ürünün ezilerek flake şekli verilmesi işlemini yapmak	E.5.1	Ön kurutma yapılan ürün flake yapılması için flaker makinesine aktarır.
				E.5.2	Ürünün flake makinesinde, iki silindir arasında prosedürlerine göre ezilmesini sağlar.
		E.6	Toaster kurutma yapmak	E.6.1	Flake haline getirilmiş ürünü toaster makinasına aktarır.
				E.6.2	Ürünü elekten geçirerek ürünün tozunu alır.
				E.6.3	Ürüne prosedürlere göre ısı işlem uygulanarak ürün gevrekliğini sağlar.
				E.6.4	Toaster dan çıkan ürünün nem ve yoğunluk kontrolünü yapar.
		E.7	Kaplama şurubu hazırlamak	E.7.1	Üretim reçetesindeki değerlere göre hammaddelerin şurup hazırlama tankına aktarımını sağlar.
				E.7.2	Manuel olarak hazırlanan hammaddelerin aktarımını sağlar.
				E.7.3	Şurubun reçetede belirtilen koşul ve sürelerle göre karışımını sağlar.
				E.7.4	Kaplama tamburuna transferinin sağlanabilmesi için dozajlama tankına transferini sağlar.
				E.7.5	Hazırlanan şurubun briks kontrolünü yapar.
		E.8	Kaplama yapmak	E.8.1	Kaplama da kullanılacak şurubun kaplama tamburuna dozajlamasını sağlar.
				E.8.2	Toasterdan çıkan ürünün, kaplama tamburuna dozajlamasını sağlar.
				E.8.3	Kaplama tamburundaki ürünün çalışma prosedürlerine göre ürünün kaplamasını sağlar.



Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Kahvaltılık tahıl ürünleri üretim süreçlerini yürütmek	E.9	Ürün soğutma işlemini yapmak	E.9.1	Kaplanan ürünün soğutucuya transferini sağlar.
				E.9.2	Ürünün üretim prosedürlerine göre soğutucu için de dinlenmesini sağlar
				E.9.3	Ürün nem ve yoğunluk kontrollerini yapar.
		E.10	Banttıan çıkan ürünlerin ara depolanmasını yapmak	E.10.1	Üretim süreci sonucunda ürünü ara depolama için tanklara alınmasını sağlar.
				E.10.2	Ara depolaması yapılan ürünleri uygun koşullarda saklanması işlemlerini yapar.
				E.10.3	Ara depolaması yapılan ürünleri paketleme makinalarına aktarır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Ambalajlama ve paketleme yapmak	F.1	Ürünün ambalaj dolumu ve paketlemesini yapmak	F.1.1	Önceden planlanan üretim planlaması doğrultusunda ambalaj teminini yapar/yapılmasını sağlar.
				F.1.2	Paketleme makinası hattının ayar ve kontrollerini (ChekWeing ve koli bantlama makinası) yapar.
				F.1.3	Ambalaj makinesinin ambalajlamaya uygunluğu için, terazi kefe grubu ve parçalarının yerlerine takılması vb. kontrollerini yapar.
				F.1.4	Ambalajlama makinesinin terazisinin (tartı) ayarını reçeteye göre yapar.
				F.1.5	Makineye üretim planına göre uygun yakayı takar.
				F.1.6	Ambalajlama makinasına ambalaj folyosunu yerleştirir.
				F.1.7	Üretilen ürüne göre dijital ekrandan terazi değerlerinin girişini yapar.
				F.1.8	Paketleme makinesinde makineye uygun değerleri (ısıtıcılar ve hava şartlandırıcı ayarları vb.) girerek ambalaja şekil verme işlemini yapar.
				F.1.9	Paketlenen ürünlerin paketleme prosedürlerine uygunluğunu kontrol eder.
		F.2	Ürünlerin istifleme ve teslimini yapmak	F.2.1	Paketleme ve ambalajlama ünitesinden gelen kolilenmiş ürünlerin üretim tarihleri ile ürün tanıma etiketlerinin uygunluğunu kontrol eder.
				F.2.2	Kontrol edilen ürün kolilerini ölçü ve dizim standartlarına göre paletlere yerleştirir.
				F.2.3	Paletlere yerleştirilen ürün kolilerinin streçleme ve barkotlama işlemlerini yapar
				F.2.4	Paletli ürünleri transpaletlere alarak sevkiyat deposuna teslim eder.
				F.2.5	Teslimi yapılan ürünlerin teslimat kontrollerini yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Makine ve ekipmanların periyodik bakımlarını yapmak	G.1	Makine ve ekipmanların rutin kontrollerini ve bakımını yapmak	G.1.1	Makine ve ekipmanların iç ve dış yüzeylerini talimatlarına göre uygun madde ve araçlarla temizler/temizliğini sağlar.
				G.1.2	Makine ve ekipmanların gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku gibi sorun durumlarını takip eder.
				G.1.3	Makine ve ekipmanlarının görsel olarak yıpranmasını ve temizliğini kontrol eder.
				G.1.4	Makine ve ekipmanların bakımına yönelik parça değiştirme, ayar, vb. işlemlerini yapar.
				G.1.5	Depoda kullanılan taşıma ekipmanlarının bakımını teknik ve talimatına göre yapar.
		G.2	Makine ve ekipmanların arızalarının giderilmesini sağlamak	G.2.1	Makine ve ekipmanlarda meydana gelen arızaların kaynağını, inceleyerek veya makinenin uyarı sisteminden tespit eder.
				G.2.2	Makine ve ekipmanlardaki arıza türüne göre gerektiğinde, üretimi de durdurarak ilgilileri bilgilendirir.
				G.2.3	Belirlediği sorunlardan yetkisi dâhilindekileri düzeltir, diğerlerini yetkililere bildirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	H.1	Yardımcı operatör yetiştirmek	H.1.1	Yardımcı operatörlerin bilgi-beceri eksikliklerini tespit eder.
				H.1.2	Ürün ve iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde aktarır.
		H.2	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	H.2.1	Eğitim ihtiyaçlarına göre ilgili birim veya kuruluşlar tarafından düzenlenen eğitim programlarına işletmenin organizasyonuna göre katılır.
				H.2.2	Meslek ve sektördeki gelişmeleri ilgili kaynaklardan izleyerek çalışmalarına yansıtır.

### 3.2.Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Ambalaj ve etiket malzemesi
2. Anahtar çeşitleri (alyan, tornavida, boru anahtarları gibi)
3. Basınçlı su ve hava tabancası
4. Bilgisayar
5. Çeşitli kaplar
6. Hassas terazi
7. İletişim araçları (telefon, telsiz)
8. Kişisel koruyucu donanımlar (başlık, eldiven, gözlük, maske, vizör, iş elbisesi, iş ayakkabısı, kulaklık, gibi)
9. Kumpas
10. Nem ölçme cihazı
11. pH Metre
12. Temel el aletleri (çekiç, pense, gibi)
13. Temizlik ekipmanları (fırça, süpürge, temizlik bezi, spatula, gibi)
14. Termometre
15. Transpalet
16. Ürüne uygun kaplar
17. Viskosite ölçüm cihaz ve aletleri (bosviç, viskositemetre, gibi)
18. Yangın söndürme ekipmanları

### 3.3.Bilgi ve Beceriler

1. Araç gereç ve ekipman bilgisi
2. Bilgisayar ve donanımları kullanma bilgi becerisi
3. Çevre koruma ve temel çevre mevzuatı bilgisi
4. Duyusal kontrol becerisi
5. Ekip içinde çalışma becerisi
6. El becerileri
7. Farklı koku ve tatları ayırt etme becerisi
8. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulamalarında mesleki kapsamda temel bilgi ve beceri
9. Gıda üretim norm/standartları bilgisi
10. Gıda üretim alanı davranış kurallarını uygulama becerisi
11. Gözlem yapma ve üretim alanında sorun tespiti becerileri
12. Hijyen uygulamaları bilgi ve becerisi
13. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
14. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
15. İşletme politikaları bilgisi ve uygulama becerisi
16. Kahvaltılık tahıl ürünü çeşitleri üretim süreçleri bilgisi
17. Kahvaltılık tahıl ürünü çeşitlerinde kullanılan hammadde ve katkı maddeleri bilgisi
18. Kahvaltılık tahıl ürünü işleme bilgi ve becerisi
19. Kahvaltılık tahıl ürünleri üretim hatlarındaki makine ve ekipmanlara dair bilgi ve kullanma becerisi
20. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
21. Makine ve ekipman kullanma ve bakım uygulamaları bilgi ve becerisi
22. Mesleki elektrik ve elektronik bilgisi
23. Mesleki terimler bilgisi

24. Öğrenme ve öğretme becerisi
25. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
26. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
27. Temel düzeyde mesleki kimya bilgisi
28. Temel düzeyde mesleki mekanik bilgisi
29. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi
30. Temel problem çözme becerisi
31. Ürüne göre etiketleme ve ambalajlama bilgi ve becerisi
32. Ürüne göre ölçü, kontrol, dozajlama ve ayar bilgi ve becerisi
33. 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 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. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
14. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
15. Takım çalışmasına yatkın olmak
16. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
17. Üretim sürecinde detaylara özen göstermek
18. Üretim sürecinde dikkatli gözlem yapmak

#### **4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME**

Kahvaltılık Tahıl Ürünleri Üretim Operatörü (Seviye 4) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli şartların sağlandığı ölçme ve değerlendirme merkezlerinde yazılı ve/veya sözlü teorik ve uygulamalı olarak gerçekleştirilecektir.

Ölçme ve değerlendirme yöntemi ile uygulama esasları bu meslek standardına göre hazırlanacak ulusal yeterliliklerde detaylandırılır. Ölçme ve değerlendirme ile belgelendirmeye ilişkin işlemler 15/10/2015 tarihli ve 29503 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu, Sınav, Ölçme, Değerlendirme 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:**

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

Hayrünnisa SALDIROĞLU, Danışman, DACUM Moderatörü, EDUSER Eğitim ve Danışmanlık Ltd. Şti.

S. Sedat TÜRKERİ, Danışman, DACUM Moderatörü, EDUSER Eğitim ve Danışmanlık Ltd. Şti.

### **2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri**

Ertan EREN, Ekstruder Operatörü, Kellogg Med Gıda Ticaret Ltd. Şti., İstanbul

Bulut MUTLU, Gıda Mühendisi, Üretim Mühendisi, Kellogg Med Gıda Ticaret Ltd. Şti., İstanbul

Hakan POYRAZ, Paketleme Operatörü, Kellogg Med Gıda Ticaret Ltd. Şti., İstanbul

Ergin SOYLU, Kaplama operatörü, Kellogg Med Gıda Ticaret Ltd. Şti., İstanbul

### **3. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:**

4. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

5. Adana Sanayi Odası

6. Adıyaman Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

7. Adıyaman Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

8. Adnan Menderes Üniversitesi, Çine Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

9. Adnan Menderes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

10. Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

11. Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

12. Amasya Üniversitesi, Suluova Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

13. Ankara Sanayi Odası

14. Ankara Ticaret Odası

15. Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

16. Antalya Ticaret ve Sanayi Odası

17. Ardahan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

18. Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

19. Avrasya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

20. Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

21. Bursa Ticaret ve Sanayi Odası

22. Bülent Ecevit Üniversitesi, Çaycuma Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

23. Cumhuriyet Üniversitesi (Sivas), Gürün Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi

24. Cumhuriyet Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

25. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

26. Çankırı Karatekin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

27. Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü



28. Devlet Personel Başkanlığı
29. Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu
30. Dicle Üniversitesi, Diyarbakır Tarım Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
31. Düzce Üniversitesi, Akçakoca Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
32. Edirne Ticaret ve Sanayi Odası
33. Ege Bölgesi Sanayi Odası
34. Ege İhracatçı Birlikleri
35. Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
36. Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
37. Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
38. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Zile Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
39. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
40. Gıda Güvenliği Derneği
41. Gıda Mühendisleri Odası
42. Giresun Üniversitesi, Şebinkarahisar Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
43. Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
44. Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
45. Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
46. Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
47. Iğdır Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
48. İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
49. İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
50. İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
51. İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
52. İstanbul Ticaret Odası
53. İzmir Ekonomi Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
54. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
55. Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
56. Kırklareli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
57. Kırklareli Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
58. Konya Sanayi Odası
59. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
60. Mustafa Kemal Paşa Üniversitesi, Altınözü Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
61. Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
62. Muş Alparslan Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
63. Müstakil Sanayi ve İşadamları Derneği
64. Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
65. Nevşehir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
66. Okan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
67. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
68. Ordu Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
69. Ortadoğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
70. Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
71. Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
72. Samsun Ticaret ve Sanayi Odası
73. Selçuk Üniversitesi, Çumra Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
74. Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
75. T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
76. T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı

77. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
78. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü)
79. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü)
80. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü)
81. T.C. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
82. Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
83. Tunceli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
84. Tunceli Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
85. Tüketici Hakları Derneği
86. Tüketici Yararına Araştırma Derneği
87. Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği
88. Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
89. Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
90. Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası
91. Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu
92. Türkiye İhracatçılar Meclisi
93. Türkiye İstatistik Kurumu
94. Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
95. Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
96. Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
97. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
98. Türkiye Toprak Mahsulleri Ofisi
99. Uludağ Üniversitesi, Karacabey Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi
100. Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
101. Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
102. Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
103. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
104. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
105. Doğalsan Gıda A.Ş.
106. Dr.Oetker Gıda San. Ve Tic. A.Ş.

#### 4. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar.

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar Borsalar Birliği)
Sevda KARA,	Başkan Vekili (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)
Meriç ÜNVER,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Dr. Balkır ÖZÜNLÜ,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı)
Özcan TUTUMLU,	Üye (Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Bercan ÖĞÜT,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
Eda GÜNER,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
İlker Salih ÖZDİN,	Üye (Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Dr. Ahmet Enis ZÖNGÜR,	Üye (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)
Fatma GÜNDÜZ,	Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Tuğba TOPUZ,	Sektör Sorumlusu (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

## 5. MYK Yönetim Kurulu

Adem CEYLAN,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mahmut ÖZER	Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Doç. Dr. Mustafa Hilmi ÇOLAKOĞLU,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Bendevi PALANDÖKEN,	Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)