



ULUSAL MESLEK STANDARDI

SOS ÜRETİM OPERATÖRÜ
SEVİYE 4

REFERANS KODU /

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/

Meslek:	SOS ÜRETİM OPERATÖRÜ
Seviye:	4^I
Referans Kodu:
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Öz Tütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ)
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

^IMesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye dört (4) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

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

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

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,

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

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

RİSK DEĞERLENDİRMESİ: İşyerinde var olan ya da dışardan 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

TEHLİKE: İş yerinde var olan ya da dışardan gelebilecek, çalışanı veya işyerini etkileyebilecek zarar veya hasar verme potansiyelini,

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

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,

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

DUYUSAL KONTROL: Ürün yapısı hakkında tat, koku ve görsel olarak yapılan fiziksel değerlendirme yöntemini,

FİFO (FIRST IN FIRST OUT): Malzemenin üretime sokulmasındaki “ilk giren ilk çıkar” kuralını,

TETT: “Tavsiye edilen tüketim tarihi” ifadesinin kısaltmasını,

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

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

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

MİKROBİYOLOJİK KİRLİLİK: Besinlerde, mikroorganizmalardan kaynaklanan, sağlık açısından zararlı etki ve sonuçlara yol açabilecek kirlenme ve bozulmaları,

MALZEME: Sos çeşitlerinin üretiminde kullanılan yarı mamul ve mamul malzemeleri,

PASTÖRİZASYON: Gıda sanayinde, besin maddelerini hastalık yapıcı mikroorganizmalardan arındırmak amacıyla uygulanan ısıtma yöntemini,

PREMİX: Bir veya birden fazla hammaddenin karışımını,

PROSES: Üretim akış sürecini,

SOS: Gıdalara lezzet vermek üzere, çeşitli malzemelerin reçeteye göre işlenmesi ile hazırlanan ürünü,

KÜVETLİ/POŞETLİ ÜRÜN: Tek porsiyonluk ambalajları,

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

ÜRETİM PLANI: Gerçekleştirilecek üretimin zamana bağlı hedef bilgilerini (ne zaman üretilecek, kaç saatte üretilecek, ne kadar üretilecek, vb.) bulunduğu planı, ifade eder.

BATCH NUMARASI: Reçeteye göre, ürün spesifikasyonu aynı olan ürün yığımını,

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 malzemedan yapılmış bütün ürünleri,

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.....	7
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları.....	7
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.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
3.3. Bilgi ve Beceriler.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
3.4. Tutum ve Davranışlar.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.

1. GİRİŞ

Sos 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

Sos Üretim Operatörü (Seviye 4), iş sağlığı ve güvenliği ile çevreye ilişkin önlemleri alarak, kalite ve gıda güvenliği sistemleri çerçevesinde; üretim hazırlığı, endüstriyel tip ketçap ve ketçap bazlı soslar, mayonez ve mayonez bazlı soslar, hardal, salata sosları, soya sosu, tatlı soslar, vb. sos çeşitlerinin üretiminde karışımları hazırlama ile dolum ve paketleme işlemlerini yapan, üretimdeki makine ve ekipmanların bakımlarını gerçekleştiren ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 7514 Mayonez, ketçap, sos hazırlama operatörü ve imalatçısı,

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 tebliğleri

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

Sos Üretim Operatörü (Seviye 4), kapalı üretim ortamında, uzun süre ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur. Çalışma ortamında gürültü, malzemelerden 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

Sos 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 göz önünde bulundurarak, 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/amire bildirir.
				A.1.4	Çalışma ortamında iş süreçlerine ve işin risklerine göre (gürültülü ortam, tozlu ortam, kimyasal, vb.) kendisine sağlanan KKD' leri (kulaklık, gözlük, maske, iş kıyafeti, 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 maddeleri, 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 uygulayacak önlemleri alır.
				B.2.2	İş planına göre birlikte çalışılacak birimler/ekipler ile iletişime geçerek koordinasyonu sağlar.
		B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.3.1	Üretim sürecinde kullanılan kalite ve üretim rapor ve formları tutar.
				B.3.2	Tuttuğu rapor ve formların günlük arşivini tutarak 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 (pastörizasyon, hijyen, hava ve mamulün geçtiği filtreler) 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 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 önerileri ilgili birime iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Üretim öncesi hazırlık yapmak	D.1	Makine ve ekipmanları üretime hazır hale getirmek	D.1.1	Üretim hattındaki filtreler, besleme haznesi, vb. ekipmanların temizlik ve çalışırılık kontrollerini yapar.
				D.1.2	Üretim hattının proses kontrol parametrelerinden tarih, üretim bilgileri baskısı, folyo sıcaklığı, basınçlar, ürün sıcaklığı, vb. (dolum için), vakum ve vakum filtreleri, hava basıncı, yağ ve su fazı geçiş hızı, vb. değerlerin uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.
				D.1.3	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanları, reçete/proses değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.
		D.2	Ekipmanların, hatların ve alanın üretim öncesi sanitasyonunu kontrol etmek	D.2.1	Üretim hattında filtreler, besleme haznesi, katkı hooper'leri, manuel karıştırıcılar, vb. temizliğini fiziksel olarak kontrol eder.
				D.2.2	Uygunsuzluk halinde, temizliklerini prosedürlere uygun şekilde yaparak temizlik ile ilgili formlara kaydeder.
				D.2.3	Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi için mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün yapılması için bildirimde bulunur.
				D.2.4	Üretim alanının fiziki temizliğini sağlayarak ortamının aydınlatma ve havalandırma sistemlerini kontrol eder.
		D.3	Üretim hattına malzeme temin etmek	D.3.1	Güncel üretim planına göre üretimi/dolumu yapılacak ürünün reçetesini amirden alarak üretilecek/dolumu yapılacak ürünün malzemelerinin yeterli çeşit ve miktarda olup olmadığını kontrol ederek yetersiz malzeme çeşitlerinin tedarik edilmesini sağlar.
				D.3.2	Gelen malzemelerin talebe uygunluğunu kontrol (görsel ve FIFO kontrolü) kontrol ederek (varsa) uygunsuzluk halinde, uygun olmayan ürün prosedürüne göre işlem yapar.
				D.3.3	Üretim için depodan malzemeleri FIFO kuralına göre alır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Sos karışım işlemlerini yürütmek (devamı var)	E.1	Sos malzemelerinin tartım ve dozajlamasını yapmak	E.1.1	Üretilecek ürün reçetesine göre, üretime dahil edilecek malzemelerin tartımını alerjen ve alerjen olmayan malzeme kurallarına göre ve teraziler ile yaparak ayırır.
				E.1.2	Tartımı yapılan malzemelerin tartımına dair kaydı tutar.
				E.1.3	Otomatik dozajlanan malzemelerde; reçeteye göre belirtilen miktarda malzemeleri sistemden ölçümleyerek (dozajlayarak) aktarır.
		E.2	Çözelti hazırlamak	E.2.1	Çözelti malzemelerini (tuz, şeker, premix ve benzeri) tartım ve dozajlamasını reçeteye uygun olarak yapar.
				E.2.2	Çözelti malzemelerinin reçeteye/prosesine uygun yöntemle çözülmesini sağlar.
				E.2.3	Çözeltinin fiziksel (tat, kıvam, renk, v b.) ve kimyasal kontrollerini (pH, asidiklik gibi) talimata uygun şekilde yapar.
				E.2.4	Kontrol sonuçlarını ilgili forma kaydederek, dozajlamaya hazır olduğu bilgisini ilgili operatöre iletir.
				E.2.5	Çözeltiyi dozajlayarak karışıma aktarır.
		E.3	Sos karışımını hazırlamak	E.3.1	Malzemelerin miktar ayarlamalarının doğruluğunu tartım-dozajlama miktarları ile reçete miktarlarını karşılaştırarak teyit eder.
				E.3.2	Tartımı ve/veyadozajlaması tamamlanan sos malzemelerini tanka aktarır.
				E.3.3	Aktarılan malzemeleri reçete ve proses parametresine uygun şekilde karıştırır.
				E.3.4	Karışımın tanımlanan kontrollerini (pH, kıvam renk, tat, vb.) uygun yöntemle yaparak karışımın uygunluğunu belirler.
		E.4	Pastörizasyon yapmak (ısıl işlem)	E.4.1	Pastörizatöre karışımı alarak, belirlenmiş ısı değerine ulaşmasını sağlar.
				E.4.2	Belirlenen ısı değerine ulaştığında, ürünü dolum sıcaklığına getirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Sos karışım işlemlerini yürütmek	E.5	Yağ ve yumurta fazını katmak ²	E.5.1	Sistemden reçeteye (mayonez) uygun yağ türünü ve uygun ısıyı seçer.
				E.5.2	Sistemden reçeteye uygun yumurta türünü (normal, enzimli) seçer.
				E.5.3	Yağ ve yumurtanın su fazı ile karışım hazırlama tankında birleştirilmesini, malzemelerin geçiş hızlarını, tankın vakumunu ayarlayarak sağlar.
		E.6	Ürün kontrolü yapmak	E.6.1	Numune alma noktasından alınan ürün numunesinden; uygun cihaz ve ekipmanları (pH metre, kıvam ölçme, gibi) kullanarak kıvam ve pH kontrolü yapar.
				E.6.2	Fiziki yöntemlerle ürünün tat ve renk uygunluğunu kontrol eder.
				E.6.3	Uygunsuzluk halinde, prosedürüne uygun olarak ilgili birime bildirimde bulunur.
		E.7	Ürünü filtrasyondan geçirmek	E.7.1	Üründeki olası yabancı maddeler için, ürünün prosese uygun dolum öncesi kontrollerini (filtre, x-ray, metal detektörü, UV, gibi) uygun cihaz ve ekipmanla yapar.
				E.7.2	Uygunsuzluk halinde (yabancı madde tespiti halinde) amire iletir.
		E.8	Ürünü doluma aktarmak	E.8.1	Uygun ürünü dolum tanklarına aktarır.
				E.8.2	Dolum tankındaki ürünü sistemden dolum makinelerine besler.

² Sadece mayonez için geçerlidir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Sos dolumu ve paketlemesi yapmak	F.1	Dolum ve paketleme hazırlığı yapmak	F.1.1	Dolum yapılacak ürüne ve kap (şişe, küvet, poşet, kova, vb.) türüne göre, makinenin parça ve aparatların değişimlerini ve hazırlığını yapar.
				F.1.2	Dolum malzemesini (şişe, küvet, poşet, kova, etiket, koli, vb.) dolum hattına yardımcı aparatları ile yükler.
				F.1.3	Karışımdan (mix) gelen ürünü dolum haznesine alarak, sistemdeki gramaj set değerlerini sisteme girer.
		F.2	Dolum yapmak	F.2.1	Makineyi başlatarak dolum sürecinde (dolum, kapak kapama, folyo yapıştırma); gramaj, ısı, folyo yapışma durumu, ezilme, deformasyon, kirlilik, vb. durumlarını kontrol altında tutar.
				F.2.2	Dolumu yapılan şişelerin hatta; fotoselini, kayma durumunu kontrol altında tutarak, şişenin yüzeyine oturacak şekilde etiketlenmesini ve ürün kodlarının (TETT, batch numarası, vb.) basılmasını sağlar.
		F.3	Dolum kontrolü ve kolileme yapmak	F.3.1	Etiketlenmiş kovaların, sayıda eksilme, sıralamada düzensizlik, ezme, vb. olup olmadığı ile gramaj, üretim tarihi, üretim bilgileri, vb. kontrollerinden geçirilmesi sağlar.
				F.3.2	Kovaların hatta kolilere dizilmesini ve kolilerin sevkiyata aktarımını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Bakım 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 ekipmanların görsel olarak yıpranmasını ve temizliğini kontrol eder.
				G.1.4	Makine ve ekipmanların bakımına yönelik parça değiştirme, ayar, vb. işlemlerini yapar.
		G.2	Makine ve ekipmanların arızalarının giderilmesini sağlamak	G.2.1	Makine ve ekipmanlarda meydana gelen arızaların kaynağını, arızayı 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 malzemeleri (şişe, kapak, kova gibi)
2. Bakım, onarım, ayar ekipmanları (alyan, tornavida, boru anahtarları, gibi)
3. Basınçlı su ve hava tabancası
4. Bilgisayar
5. Çeşitli ölçekli, ölçeksiz kaplar
6. El terminali
7. Hassas terazi
8. İletişim araçları
9. Kişisel koruyucu donanımlar (eldiven, bone, iş elbisesi, iş ayakkabısı, maske, kulaklık, vb.)
10. Taşıma ekipmanları (transpalet, tekerlekli tartım arabaları)
11. Temizlik ekipmanları (fırça, süpürge, temizlik bezi, spatula, gibi)
12. Temel ölçüm cihaz ve araçları (Termometre, pH metre, konsantrasyon ölçüm cihazı, viskositemre, kumpas, hesap makinesi, gibi)
13. Yangın söndürme ekipmanları

3.3.Bilgi ve Beceriler

1. Acil durum bilgisi
2. Araç gereç ve ekipman bilgisi
3. Atıkların kaynakta doğru ayrılması, geri dönüşüm faaliyetleri bilgisi
4. Çevre mevzuatı ve çevre koruma bilgisi
5. Duyusal kontrol becerisi
6. Ekip içinde çalışma becerisi
7. El (ince motor) becerisi
8. Farklı renk, koku ve tatları ayırt etme becerisi
9. Gözlem yapma becerisi
10. Hijyen uygulamaları bilgi ve becerisi
11. İş organizasyonu bilgi ve becerisi
12. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
13. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
14. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
15. Kişisel koruyucu donanım kullanım ve bakım bilgisi
16. Mesleki sağlık bilgisi
17. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
18. Mesleki elektrik ve elektronik bilgisi
19. Mesleki terimler bilgisi
20. Öğrenme ve öğrendiğini aktarma becerisi
21. Ölçme, kontrol ve dozajlama bilgi ve becerisi
22. Sos üretim teknolojisi bilgisi
23. Sos üretiminde kullanılan makinelerle güvenli çalışma bilgisi ve becerisi
24. Sos çeşitleri üretimi süreç bilgisi
25. Sos üretiminde kullanılan kimyasallar bilgisi ve bu kimyasallarla güvenli çalışma becerisi
26. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
27. Süreç izleme becerisi
28. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
29. Temel düzeyde mesleki mekanik bilgisi
30. Temel Gıda mevzuatı bilgisi

31. Temel Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Uygulamaları bilgi ve becerisi
32. Temel ilkyardım bilgi ve becerisi
33. Temel problem çözme becerisi
34. Temizlik malzemeleri güvenli çalışma bilgisi
35. 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. Hijyen kurallarına uymaya ve kişisel bakımına özen göstermek
8. İSG kurallarına önem vermek
9. Kaynak kullanımında verimli olmak
10. Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak
11. Malzeme ve katkı maddeleri karışımında, reçetesine uymaya azami özen göstermek
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 sürecinin tüketici sağlığına etkisinin farkında olmak
18. Üretim sürecinde detaylara özen göstermek
19. Üretim sürecinde dikkatli gözlem yapmak

4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Sos 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.

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), Ankara

Haluk BAYHAN, Uzman yardımcısı, Öztütün, Müskirat, Gıda Sanayii ve Yardımcı İşçileri Sendikası (ÖZ GIDA-İŞ), Ankara

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

2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

Şule ÇETİNKAYA, Proses Mühendisi, Unilever Gıda San. ve Tic. A.Ş., Çorlu, Tekirdağ

Birol CANDAN, Dolum Operatörü, Unilever Gıda San. ve Tic. A.Ş., Çorlu, Tekirdağ

Ergin DOĞAN, Mix Operatörü, Unilever Gıda San. ve Tic. A.Ş., Çorlu, Tekirdağ

Zafer DÖNER, Dolum Birinci Operatörü, Unilever Gıda San. ve Tic. A.Ş., Çorlu, Tekirdağ

Serkan MERCAN, Mix Operatörü, Unilever Gıda San. ve Tic. A.Ş., Çorlu, Tekirdağ

Aykan TUBAN, Dolum Birinci Operatörü, Unilever Gıda San. ve Tic. A.Ş., Çorlu, Tekirdağ

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. TAMTAD AŞ.
106. TUKAŞ Gıda San. Ve Tic. AŞ.
107. H.J. Heinz Company
108. Nesos Gıda San. ve Tic. A.Ş.
109. Pastavilla Sos
110. Tat 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)