



عامل جمع الحليب الخام

المستوى 3

التحديث رقم: 00

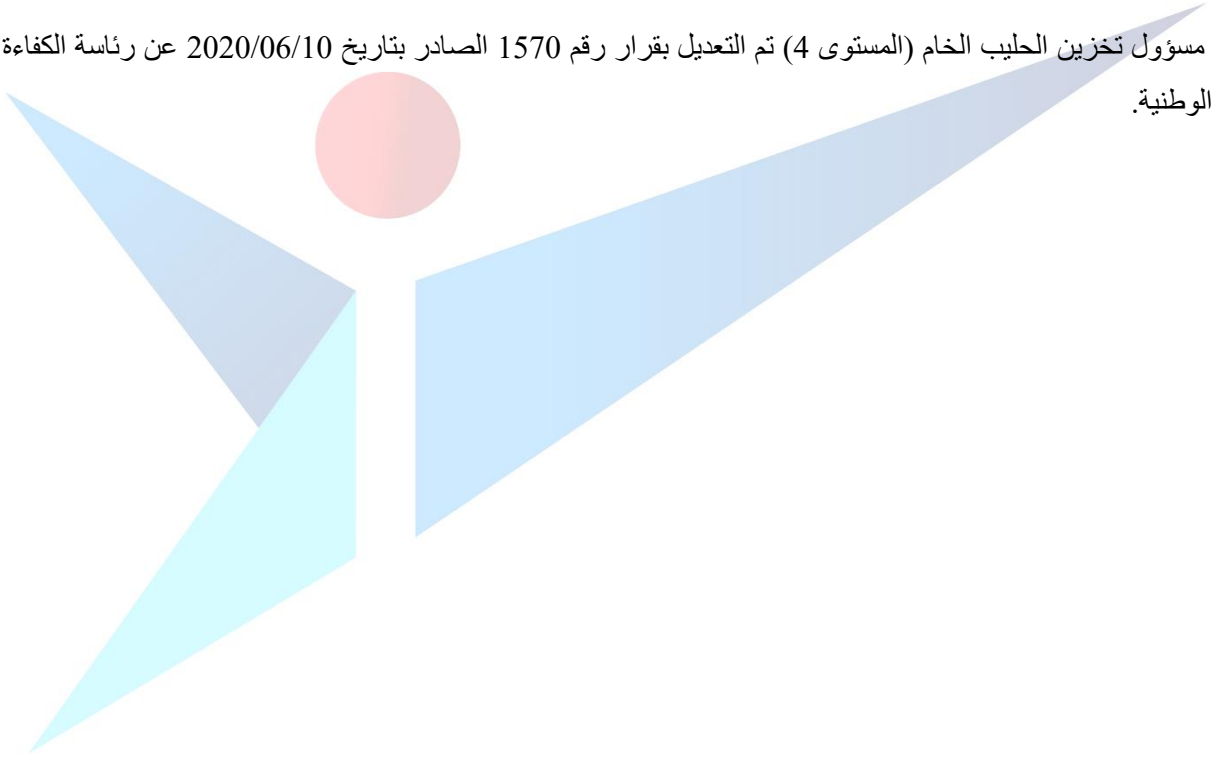
التعديل رقم: 01

20UY0405

مدخل

عامل جمع الحليب الخام (المستوى 3) وفقا لللائحة الخاصة بإعداد المعايير المهنية والكفاءات الوطنية المنشورة في الجريدة الرسمية بتاريخ 2015/10/19 ورقم 29507، والتي صدرت بموجب القانون رقم 5544 بشأن اعداد الكفاءات المهنية الوطنية و وفقاً لأحكام اللائحة الخاصة بإنشاء اللجان القطاعية لمؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) و واجباتها وإجراءات ومبادئ عملها المنشورة في الجريدة الرسمية بتاريخ 2007/11/27 ورقم 26713، فقد تم إعداده من قبل المديرية العامة لنظم المعلومات الجغرافية بوزارة البيئة والتحضر، بتكليف من مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)، وتم تقييمه من خلال أخذ آراء المؤسسات والمنظمات ذات الصلة بالقطاع، و تم اعتماده من قبل مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) بعد مراجعته من قبل لجنة قطاع الانشاءات التابع لمؤسسة الكفاءة المهنية (MYK).

مسؤول تخزين الحليب الخام (المستوى 4) تم التعديل بقرار رقم 1570 الصادر بتاريخ 2020/06/10 عن رئاسة الكفاءة الوطنية.



المصطلحات، الرموز والاختصارات

حالة الطوارئ: الأحداث المتوقعة التي تتطلب تدخلا طارئا، أو مكافحة، أو إسعافات أولية أو إخلاء مثل الحريق والانفجار وانتشار المواد الكيميائية الخطرة والكوارث الطبيعية التي قد تحدث في مكان العمل أو في جزء منه.

خطة الطوارئ: وهي الخطة التي تشمل المعلومات والإجراءات العملية بما في ذلك الأعمال والمعاملات التي يتعين القيام بها في حالات الطوارئ التي قد تحدث في مكان العمل.

المشترون: الأشخاص الحقيقيون أو الاعتباريون الذين يعملون وفقا لأحكام التشريعات النافذة والمتعلقة بالأغذية ويوقعون عقودا مع الشركة المصنعة أو المنظمة المصنعة التي هم أعضاء فيها.

النفايات: هي المواد التي تكونت نتيجة نشاط معين والتي أقيمت أو انطلقت في البيئة.

الحليب الخام: الحليب المفرز من الغدد الثديية لحيوانات المزرعة والذي لم يتم تسخينه فوق (40) درجة مئوية أو لم تتم معالجته بطريقة تصل إلى نفس نتيجة الغلي.

التعقيم: عملية القضاء على الأحياء والميكروبات الدقيقة الممرضة التي يمكن أن تصيب المنتجات المطلوب حمايتها.

السلامة الغذائية: دورة النظام التي تحدد معالجة وإعداد وتخزين وتقديم الأغذية للمستهلك النهائي بطريقة تمنع العوامل البيولوجية والفيزيائية والكيميائية التي تسبب الأمراض التي تنقلها الأغذية.

النظافة الغذائية: كافة التدابير والشروط اللازمة للسيطرة على الخطر والتأكد من أن المنتج الغذائي مناسب للاستهلاك البشري مع مراعاة الهدف من استخدام الأغذية.

النظافة: جميع الاحتياطات وإجراءات التنظيف المتخذة للوقاية من البكتيريا التي قد تضر بالصحة.

القمع: أحد المعدات لنقل الحليب الخام إلى خزان التبريد.

ISCO: نظام التصنيف المعياري الدولي للمهن.

ISG: الصحة والسلامة المهنية.

طبيب مكان العمل: طبيب حاصل على شهادة طب مكان العمل مرخصة من قبل الوزارة المختصة للعمل في مجال الصحة والسلامة المهنية.

النظافة الشخصية: تدابير يتخذها الفرد للوقاية من الظروف والممارسات التي قد تضر بصحته وصحة الآخرين.

معدات الحماية الشخصية: هي جميع الأدوات والأجهزة والمعدات والأدوات المصممة لحماية الموظف من واحد أو أكثر من المخاطر الناشئة عن العمل المنجز والتي تؤثر على صحته وسلامته وأمنه، حيث يتم ارتداؤه أو تعليقه أو مسكه من قبل الموظف.

الملابس الواقية الشخصية: قفازات وحيدة الاستعمال، ملابس العمل، أغطية الرأس، القبعات، الأقنعة، أغطية الأحذية، الأحذية والملابس الأخرى التي يستخدمها الأشخاص في منشآت تصنيع الأغذية.

على وشك وقوع الحادث: وهو الحدث الذي يقع في مكان العمل، ولكنه لا يسبب ضررا على الرغم من أنه قد يؤدي إلى احتمالية إضرار الموظف أو مكان العمل أو المعدات.

المخاطر: وهي الاحتمالية الناتجة عن الخطر كالخسارة أو الإصابة أو أي نتيجة ضارة أخرى.

تقييم المخاطر: الدراسات التي يجب إجراؤها بغية تحديد المخاطر الموجودة في مكان العمل أو تلك الخارجية المحتملة والعوامل التي تتسبب في احتمالات تحول الخطر إلى مخاطر وتحليل وتصنيف المخاطر الناجمة عن الأخطار واتخاذ القرار بشأن تدابير السيطرة عليها.

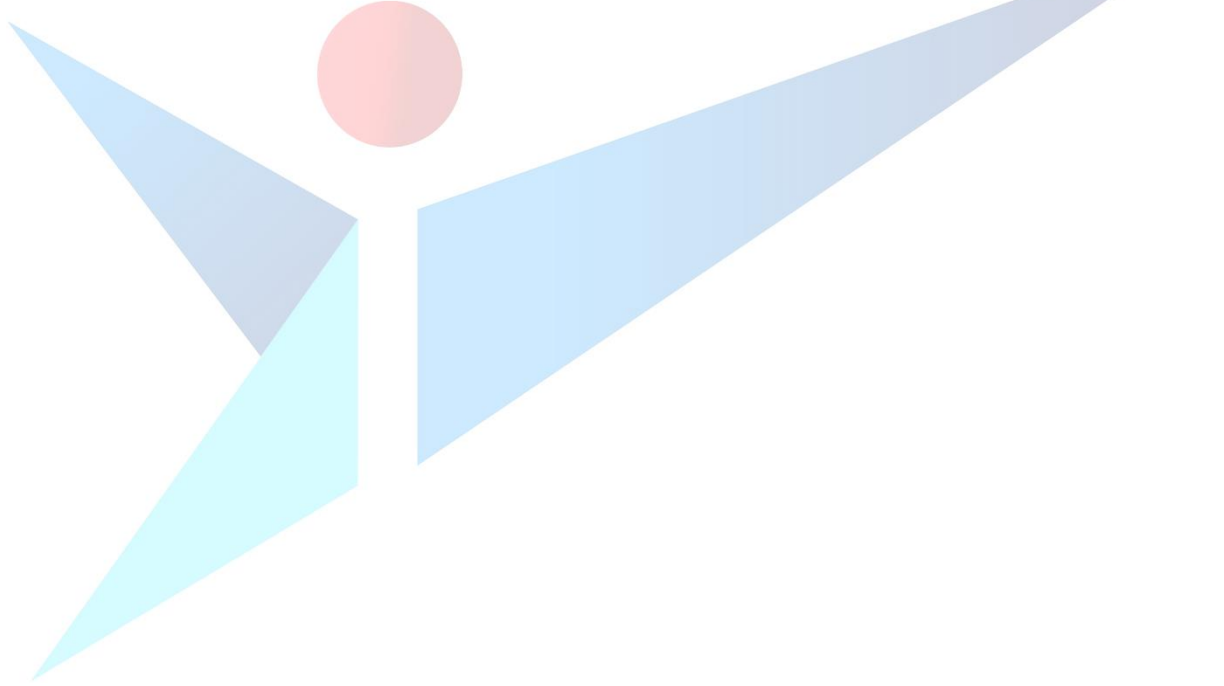
علامات الصحة والسلامة: الإشارات التي تعطي معلومات أو تعليمات متعلقة بالصحة والسلامة المهنية أو تحذر من المخاطر المحتملة أثناء القيام بالعمل وقد تكون هذه الإشارات بأشكال مختلفة كإشارات تشير إلى سلوك معين، أو ملونة، أو مسموعة أو مضيئة كما قد تكون هذه الإشارات لفظية أو حركات باليد.

الصرف الصحي: كافة التدابير المتخذة لإزالة الأوساخ مثل بقايا الطعام والأحياء الدقيقة والمواد الغريبة وبقايا مواد التنظيف من الأسطح بهدف حماية الصحة العامة.

اختبار قبول الحليب: يطبق قبل قبول الحليب الخام اختبارات مثل مقاومة الحرارة، الحموضة، الكثافة، التهاب الضرع، المضادات الحيوية، اختبار الكحول وما إلى ذلك.

الأخطار: احتمال وجود ضرر أو خلل في مكان العمل أو قد قدومه من الخارج بحيث يؤثر على الموظف أو مكان العمل.

المنتج: الأشخاص الحقيقيون أو الاعتباريون الذين يمتلكون منشأة يتم فيها الاحتفاظ بواحد أو أكثر من حيوانات المزرعة من أجل إنتاج الحليب لطرحه في السوق كغذاء.



20UY0405-3 الكفاءة الوطنية لمهنة عامل جمع الحليب الخام

1	اسم الكفاءة	عامل جمع الحليب الخام
2	رمز التحديث	20UY0405-3
3	المستوى	3
4	مكانتها حسب التصنيف الدولي	7513 (مصنعو الأجبان والألبان)
5	النوع	-
6	قيمة الانتماء	-
7	(A) تاريخ النشر	2020/04/08
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	التحديث رقم: 00 التعديل رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01. 1570-2020/06/10
8	الهدف	يهدف محتوى عامل جمع الحليب الخام (المستوى 3) إلى ضمان ممارسة هذه المهنة من قبل أشخاص مؤهلين وزيادة جودة العمل. • يتم تحديد المؤهلات والمعلومات والمهارات والكفاءات التي ينبغي أن يتمتع بها المرشحون. • توفير الإمكانية للمرشحين بإثبات كفاءاتهم المهنية بوثيقة صالحة وموثوقة. • تكوين مرجعية لنظام التعليم والمؤسسات المعنية بالإمتحانات والتوثيق.
9	المعايير المهنية التي تشكل مصدرا للكفاءة	
19UMS0718-4 مسئول جمع الحليب الخام وتخزينه (المستوى 4) المعيار المهني الوطني		
10	شرط/شروط الدخول إلى امتحان الكفاءة	
-		
11	بنية الكفاءة	
(a-11) الوحدات الإلزامية		
A1/20UY0405-3: الصحة والسلامة المهنية، وحماية البيئة وتنظيم العمل وسلامة الأغذية في مراحل العمل		
A2/20UY0405-3: جمع الحليب الخام		
(b-11) الوحدات الاختيارية		
-		
(c-11) بدائل وحدات التجميع		
ولكي يحصل المرشح على شهادة الكفاءة المهنية يجب أن يكون ناجحاً في جميع الدروس الإلزامية لوحدات الكفاءة.		
12	الاختبار والتقييم	
يخضع المرشحون الراغبون في الحصول على شهادة الكفاءة المهنية لمهنة عامل جمع الحليب الخام (المستوى 3) للامتحانات المحددة في الوحدات. يشترط على المرشحين أن يكونوا ناجحين في الاختبارات المحددة في الوحدات كي يحصلوا على شهادة الكفاءة. يمكن إجراء الامتحانات النظرية واختبارات الأداء في وحدات الكفاءة بصورة منفصلة كل على حدي أو معا ولكن يجب أن يتم تقييم كل وحدة منهم بشكل مستقل. مدة صلاحية وحدات الكفاءة هي سنتان اعتباراً من تاريخ النجاح في الوحدة. يجب أن تظل جميع الوحدات صالحة، حتى يتمكن المتدربون من الحصول على شهادة الكفاءة من خلال الجمع بين وحدات الكفاءة في اختبار واحد.		
13	معايير التقييم	

يجب أن يفي الشخص المقيم بواحد على الأقل من الشروط التالية: • يجب على الشخص أن يكون قد عمل لمدة سنتين على الأقل كمدرس/ استاذ جامعي/ محاضر في المؤسسات التي تقدم التدريب في مجال إنشاء أنظمة السكك الحديدية. • أن يكون حاصلًا على درجة البكالوريوس وخبرة لا تقل عن سنتين في المخابر الغذائية و/ أو معالجة الحليب. • أن يكون حاصلًا على درجة دبلوم وخبرة لا تقل عن ثلاث سنوات في مجال معالجة الحليب. • التخرج من مجال الأغذية في المدارس الثانوية المهنية والتقنية في الأناضول وأن يكون لديه ما لا يقل عن أربع سنوات من الخبرة المهنية. • أن يكون لديه ما لا يقل عن خمس سنوات من الخبرة المهنية كرئيس ومسؤول وما إلى ذلك في مجال وحدة الكفاءة المراد قياسها وتقييمها. يجب توفير التدريب على نظام الكفاءة المهنية والتأهيل (المؤهلات) الوطنية للمقيّمون الذين يتمتعون بالخصائص المذكورة أعلاه وسيشاركون في عملية القياس والتقييم التي سيتم تعيين الشخص لها وفق المعايير المهنية الوطنية ذات الصلة وتقييم القياس وضمان الجودة في القياس - التقييم من قبل المؤسسات المصرح لها في المجال ذي الصلة.		
14	فترة صلاحية الشهادة	مدة صلاحية الشهادة خمس سنوات
15	تكرار المراقبة	-
16	طريقة القياس- التقييم المتبعة في تجديد المستندات	في نهاية فترة الصلاحية البالغة خمس سنوات، يتم تقييم أداء حامل الشهادة باستخدام طريقة واحدة على الأقل من الطرق الموضحة في الأسفل: (a) تقديم سجلات (وثائق الخدمة، رسائل وخطابات التوصية، العقود والفواتير وغيرها) توضح أنك عملت في المجال المعني لمدة عامين على الأقل بصورة إجمالية أو خلال الأشهر الستة الأخيرة ضمن فترة صلاحية الشهادة البالغة خمس سنين. (b) المشاركة في اختبارات الكفاءة المحددة ضمن نطاق وحداتها يتم تمديد فترة صلاحية المتدربين الذين تكون نتيجة تقييمهم إيجابية لمدة خمس سنوات جديدة.
17	سبل التقدم الأفقي والعمودي في المهنة	عامل جمع الحليب الخام (المستوى 3) يمكن للأشخاص الحاصلين على شهادة الكفاءة المهنية من مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) الحصول على شهادة الكفاءة المهنية لموظف تخزين الحليب الخام (المستوى 4) من مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) إذا نجحوا في الامتحانات المحددة في وحدات الكفاءة ضمن نطاق مسارات التقدم الرأسي في المهنة.
18	الجهة / الجهات المعنية بتحسين الكفاءة	الاتحاد المركزي لمنتجات الألبان في تركيا
19	اللجنة المعنية بالتحقق من معايير الكفاءة في القسم	لجنة قطاع الأغذية في مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

A1/20UY0405-3 : وحدة كفاءة الصحة والسلامة المهنية، وحماية البيئة وتنظيم العمل والأمن الغذائي

1	اسم وحدة الكفاءة	الصحة والسلامة المهنية، وحماية البيئة وتنظيم العمل والأمن الغذائي
2	رمز التحديث	A1/20UY0405-3
3	المستوى	3
4	قيمة الانتماء	-
5	(A) تاريخ النشر	2020/04/08
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	التحديث رقم: 00 التعديل رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01. 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
19UMS0718-4 مسئول جمع الحليب الخام وتخزينه (المستوى 4) المعيار المهني الوطني		
7	النتائج التعليمية	النتيجة التعليمية الأولى (1): توضح إجراءات الصحة والسلامة المهنية (ISG) وتدابير حماية البيئة أثناء العمل. النتائج التعليمية الفرعية: 1.1 يوضح الأخطار والمخاطر المحتملة في سير العمليات وتدابير الصحة والسلامة المهنية. 2.1 يصف السلوكيات والتدابير اللازمة عند الطوارئ ولتطبيق السلامة البيئية. النتائج التعليمية الثانية (2): يوضح القواعد والإجراءات المتعلقة بتنظيم العمل الإنتاجي وتحقيق سلامة الأغذية. النتائج التعليمية الفرعية: 1.2 يوضح قواعد التنظيم والتسجيل خلال مراحل العمل التي يكون مسؤولاً عنها. 2.2 يوضح التدابير المتخذة لحماية الصحة الشخصية. 3.2 يوضح قواعد نظافة الموظفين. 4.2 يشرح قواعد النظافة والصرف الصحي لجمع الحليب الخام والتدابير اللازمة لضمان موثوقية الأغذية.
8	الاختبار والتقييم	
8 a) الامتحان النظري		
(T1) الاختبار الشفهي المنظم: يتم إجراء الاختبار النظري لوحدة A1 حسب قائمة تدقيق "المعلومات" الموجودة في الملحق A1-2. في الامتحان النظري يجب تطبيق اختبار شفهي (T1) مع ما لا يقل عن أحد عشر (11) سؤالاً كل منها يساوي نقاطاً متساوية كما يجب أن يقوم الشخص المسؤول عن إقامة الاختبار بتذكير الخاضعين للاختبار شفويًا بالإجراءات اللازمة لتباعداتها لتوفير ظروف موضوعية وحيدة. لا يتم خصم أية درجة من الأسئلة التي يتم الإجابة عليها بشكل خاطئ في الاختبار حيث يقيم كل سؤال حسب الأجوبة المنظمة ومخطط التقييم. يمنح المرشحون وقتاً لكل سؤال وفقاً لنطاق ومحتوى معيار المعلومات المرتبط به في الاختبار ويتم تحديد هذه الفترة بالصيغة المنظمة. يعتبر المرشح الذي يجيب بشكل صحيح على 60 % على الأقل من الأسئلة في الامتحان الشفوي ناجحاً وفقاً لجدول التقييم. يجب أن تقيم أسئلة الاختبار جميع البيانات المعرفية (الملحق A1-2) التي يقصد قياسها عن طريق الاختبار النظري في هذه الوحدة.		
8 b) الامتحان المعتمد على الأداء		
يتم تحديد تعبيرات المهارات والكفاءات لهذه الوحدة في قوائم مراجعة المهارات والكفاءات للوحدات الأخرى وسيتم إجراء القياس والتقييم ضمن هذا النطاق.		

8 c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
يجب أن يكون المرشح ناجحاً في اختبار T1 حتى يتم اعتباره ناجحاً في الوحدة المذكورة. مدة صلاحية وحدة الكفاءة سنتان من تاريخ إنجاز الوحدة.		
9	مؤسسة / (مؤسسات) تطوير وحدة الكفاءة	الاتحاد المركزي لمنتجات الألبان في تركيا
10	لجنة الصناعة الخاصة للتحقق من وحدة الكفاءة	لجنة قطاع الأغذية في مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق 1-1A: المعلومات عن التدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة

1. الانتباه إلى الصحة والسلامة المهنية (ISG) والطوارئ والبيئة في مراحل العمل

- 1.1 تعليمات الصحة والسلامة المهنية
- 2.1 تعليمات الطوارئ
- 3.1 تطبيق تعليمات الصحة والسلامة المهنية (ISG) أثناء العمل.
- 4.1 تطبيق تعليمات الصحة والسلامة المهنية (ISG) أثناء العمل
- 5.1 مؤشرات الصحة والسلامة على الأدوات والمعدات المستخدمة في مراحل العمل
- 6.1 معدات والبسة الوقاية الشخصية المستخدمة في مراحل العمل
- 7.1 مفاهيم المخاطر والمجازفة
- 8.1 تطبيق الإجراءات ضد المخاطر والمجازفات
- 9.1 شروط تخزين المواد الكيميائية في بيئة العمل
- 10.1 تعليمات حماية البيئة
- 11.1 تنفيذ تعليمات حماية البيئة في مراحل العمل
- 12.1 التدابير الواجب اتخاذها لمكافحة المخاطر البيئية

2. الأمن الغذائي وتنظيم الأعمال

- 1.2 نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة عند تخزين الحليب الخام
- 2.2 المخاطر والأمراض المنقولة بالأغذية التي قد تحدث عند تخزين الحليب الخام
- 3.2 قواعد النظافة العامة
- 4.2 النظافة والصرف الصحي في تخزين الحليب الخام
- 5.2 نظافة الموظف أثناء إنتاج الأغذية
- 6.2 الأولويات في مراحل العمل
- 7.2 التقارير والنماذج المستخدمة في بيئة العمل
- 8.2 تدابير الصحة الشخصية والنظافة في بيئة العمل

ملحق 2-1A : قائمة التدقيق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

(a) المعلومات (BG)

رقم	عبارة المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.1	يشرح مصطلحات خطر، مخاطرة، تقييم المخاطر والحدث وشيك الوقوع من حيث الصحة والسلامة المهنية.	A.1.1, A.1.4-5	1.1	T1
BG.2	يعبج علامات الصحة والسلامة للأدوات والمعدات المستخدمة في بيئة العمل.	A.1.1-2, A.1.4-5	1.1	T1
BG.3	يعدد معدات و البسة الوقاية الشخصية التي ينبغي استخدامها أثناء العمل.	A.1.3 A.1.6	1.1	T1
BG.4	يقوم بالتمييز بين السلوكيات والتدابير المناسبة في حالات الطوارئ.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.5	يشرح شروط تخزين المواد الكيميائية في بيئة العمل	A.1.6, A.3.1-2	1.2	T1
BG.6	يرتب الوظائف حسب المدة الأولوية.	B.1.1-3	2.1	T1
BG.7	يصف الغرض من استخدام التقارير والنماذج المستخدمة في مراحل العمل (بطاقة الشركة المصنعة/ الإرسالية وثيقة التسجيل، قسيمة التعبئة، نموذج متابعة التنظيف وما إلى ذلك).	B.3.1-2	2.1	T1
BG.8	يشرح تدابير الصحة الشخصية والنظافة في بيئة العمل	C.1.1-2	2.2	T1
BG.9	يوضح قواعد نظافة الموظفين.	C.1.1-2	2.3	T1
BG.10	يشرح تدابير الأمن الغذائي في جمع وتخزين الحليب الخام.	C.1.1-6, C.2.1-2	2.4	T1
BG.11	يشرح عمليات النظافة والصرف الصحي والتطهير في مراحل العمل.	C.1.3-6, C.2.1-2	2.4	T1

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1 -				
BY.2* -				

(*) الخطوات الحاسمة التي يجب النجاح فيها خلال اختبار الأداء.

A2/20UY0405-3: وحدة كفاءة جمع الحليب الخام

1	اسم وحدة الكفاءة	جمع الحليب الخام
2	رمز التحديث	A2/20UY0405-3
3	المستوى	3
4	قيمة الانتمان	-
5	(A) تاريخ النشر	2020/04/08
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	التحديث رقم: 00 التعديل رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01. 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
19UMS0718-4 مسئول جمع الحليب الخام وتخزينه (المستوى 4) المعيار المهني الوطني		
7	النتائج التعليمية	
النتيجة التعليمية الاولى (1): يقوم بإعداد الحليب الخام مسبقاً وفقاً لقواعد الصحة والسلامة المهنية وقواعد النظافة. النتائج التعليمية الفرعية: 1.1 يقوم بالاستعدادات الشخصية وفقاً لقواعد الصحة والسلامة المهنية وقواعد النظافة. 2.1 إعداد المعدات لاستخدامها في جمع الحليب الخام وفقاً لقواعد الصحة والسلامة المهنية وقواعد النظافة. النتيجة التعليمية الثانية (2): يجمع الحليب الخام من مكانه في ظل ظروف مناسبة للأمن الغذائي. النتائج التعليمية الفرعية: 1.2 يتحقق من مطابقة الحليب الخام المراد جمعه. 2.2 ينقل الحليب الخام إلى حوض النقل وفقاً لقواعد الصحة والسلامة المهنية والأمن الغذائي. 3.2 يحتفظ بالسجلات اللازمة (استمارة التعبئة وغيرها) أثناء تسليم الحليب الخام.		
8	الاختبار والتقييم	
a 8 الامتحان النظري		
ليس هناك امتحان نظري في هذه الوحدة.		
b 8 الامتحان المعتمد على الأداء		
(P1): يتم إجراء الاختبار القائم على الأداء للوحدة A2 في بيئة عمل حقيقية أو واقعية وفقاً لقائمة مراجعة "المهارات والكفاءات" في الملحق A2-2. ومن المفترض أن يؤدي المرشح المهارات والكفاءات الواردة في الملحق A2-2 في بيئة مهنية بشكل واقعي. تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها. لكي ينجح المرشح في اختبار الأداء (P1) يجب أن يُظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار الكلي، بشرط أن يؤدي بنجاح في جميع الخطوات الحاسمة. (P1) يجب أن تتوافق مدة الاختبار المستند إلى الأداء مع شروط الممارسة الفعلية، ضمن النطاق المحدد. يجب قياس جميع بيانات المهارات والكفاءات (الملحق A2-2) المحددة على أنها (P1) باختبار قائم على الأداء (P1). (P2): يتم إجراء تقييم المهارات والكفاءات المحددة في قائمة مراجعة "المهارات والكفاءات" (P2) في الملحق A2-2 من خلال الأسئلة التي يتم توصيلها شفهاً بواسطة المقيم والتي يتم تنظيمها لتلبية الشروط الموضوعية، مما يؤدي بالمرشح إلى الممارسة والشرح من خلال إظهار الإجراءات اللازمة. المرشحون مع الأسئلة الموجهة للمرشحين يؤدي العمليات (الشراء، التحديد، التفسير، التعريف، العرض التوضيحي، المقارنة، الارتباط، إلخ) المحددة في قائمة التحقق من "المهارات والكفاءات" (P2) في بيئة عمل حقيقية أو منظمة بشكل صحيح. تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها. لكي ينجح العضو المرشح في امتحان الأداء يجب أن يُظهر نجاح بنسبة 80 % من الاختبار الكلي كحد أدنى بشرط أن يؤدي بنجاح جميع الخطوات الحاسمة. يجب أن تتوافق مدة الفحص المستند إلى الأداء ضمن النطاق المحدد، مع الوقت في ظروف الممارسة الفعلية. يجب قياس جميع بيانات المهارات		

والكفاءات (الملحق 2-A2) المحددة على أنها (P2) باختبار (P2) على أساس الأداء.		
8 c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
من أجل اعتبار المرشح ناجحاً من الوحدة المذكورة يجب أن ينجح في امتحان P1 و P2. مدة صلاحية وحدة الكفاءة سنتان من تاريخ إنجاز الوحدة.		
9	مؤسسة / (مؤسسات) تطوير وحدة الكفاءة	الاتحاد المركزي لمنتجات الألبان في تركيا
10	لجنة الصناعة الخاصة للتحقق من وحدة الكفاءة	لجنة قطاع الأغذية في مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

ملحقات وحدة الكفاءة

ملحق 1-A2: معلومات حول التدريب المقترح للنجاح بوحدة الكفاءة

1. الصحة والسلامة المهنية وحماية البيئة في بيئة العمل
 - 1.1 معدات الوقاية الشخصية المستخدمة في مراحل العمل
 - 2.1 نظافة معدات الحليب الخام المستخدمة في عند الجمع
2. سلامة الغذاء
 - 1.2 المخاطر التي قد تحدث في الأغذية والأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء
 - 2.2 قواعد النظافة العامة والصرف الصحي
 - 3.2 نظافة الموظف أثناء إنتاج الأغذية
3. جمع الحليب الخام
 - 1.3 الأدوات والمعدات المستخدمة والمواد المساعدة
 - 2.3 الفحوصات التي يتعين إجراؤها عند جمع الحليب الخام
 - 3.3 المشاكل التي قد تحدث أثناء جمع الحليب الخام
 - 4.3 تقنيات أخذ العينات من الحليب الخام
 - 5.3 تبريد الحليب الخام
 - 6.3 نقل الحليب الخام
 - 7.3 الاستبيانات والنماذج التي يجب الاحتفاظ بها أثناء جمع الحليب الخام
 - 8.3 تسجيل الحليب الخام
 - 9.3 الإجراءات الواجب تطبيقها على الحليب غير المناسب بعد الفحص

الملحق 2-A2: قائمة التدقيق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءات

(a) المعلومات (BG)

رقم	عبارة المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	أداة التقييم
BG.1 -				

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم

		المعني		
P1	1.1	C.1.1-2 A.1.1	يتخذ تدابير الصحة والنظافة الشخصية (الأظافر والشعر واللحية والعطور والمجوهرات وما إلى ذلك) أثناء مراحل العمل.	BY.1
P1	1.1	A.1.3 C.1.1-2	ارتداء معدات والبسة الوقاية الشخصية (الأحذية، ملابس العمل، أغطية المحرك، القفازات، الأقنعة وما إلى ذلك) المناسبة للصحة والسلامة المهنية ونظافة الموظفين.	BY.2
P1/P2	1.2	B.2.1, C.1.3 D.1.1	يتحقق من نظافة الإبريق وحوض النقل المستخدم في عمليات جمع الحليب الخام.	BY.3*
P1	1.2	B.2.2	يعد المواد المساعدة (حاوية العينات، المغرفة، نماذج التسجيل وما إلى ذلك) لاستخدامها أثناء جمع الحليب الخام.	BY.4
P1/P2	2.1	D.1.2 D.2.2	يتفحص درجة الحرارة والحموضة للحليب قبل جمعه.	BY.5
P1/P2	2.1	D.2.4, C.3.2	يتفحص حسيًا (باستثناء التدنوق والبصر واللون والرائحة) للتأكد من أن الحليب الخام يملك مناسبة للاستهلاك.	BY.6*
P1/P2	2.1	D.1.3	يفحص كثافة الكحول في الحليب الخام.	BY.7
P1	2.1	D.1.5	يأخذ عينات من الحليب الخام من الشركة المصنعة بالطريقة المناسبة.	BY.8*
P2	2.1	D.2.3	يبلغ المسؤولين في حاله كانت نتائج الفحوصات لا تطابق المعايير التي تحددها التشريعات.	BY.9
P1	2.2	A.1.1-2, C.1.3, D.1.4	يحدد كمية الحليب التي سيحصل عليها.	BY.10
P1	2.2	A.1.1-2, C.1.3, D.1.4	ينقل الحليب الذي سيجمعه إلى حوض النقل وفقًا للتعليمات.	BY.11
P1	2.2	D.1.6	يحتفظ بسجلات الحليب الذي يجمعه وفقًا للتعليمات.	BY.12
P1/P2	2.3	B.3.1-2 D.1.7	يحتفظ بالسجلات اللازمة (استمارة التعبئة وغيرها) أثناء تسليم الحليب الخام.	BY.13

(*) الخطوات الإلزامية الحاسمة للنجاح في الاختبار القائم على الأداء