ULUSAL YETERLİLİK

MYK
MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU

مسؤول تخزين الحليب الخام

المستوى 4

التحديث رقم: 00

التعديل رقم: 01

20UY0406

مدخل

مسؤول تخزين الحليب الخام (المستوى4): وفقا للائحة إعداد المعايير المهنية الوطنية و المؤهلات الوطنية المنشورة في الجريدة الرسمية بالعدد 29507 والمؤرخ في 2015/10/19، واستنادا إلى أحكام نظام إنشاء اللجان القطاعية لمؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) و واجباتها وإجراءات عملها وأصولها المنشورة في الجريدة الرسمية بالعدد 26713 والمؤرخة في 2007/11/27 من إعداد نقابة أصحاب العمل في صناعة مواد البناء، وبتكليف من مؤسسة الكفاءة المهنية، تم تقييمها من خلال أخذ آراء المؤسسات والمنظمات ذات الصلة في القطاع والموافقة عليها من قبل مجلس إدارة مجلس مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) بعد تدقيقها من قبل لجنة قطاع البناء.

مسؤول تخزين الحليب الخام (المستوى4) 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 ألقيت 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 المُمرضة 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 البيئات التي قد تضر بالصحة.

القِمع: 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 ارتدائه 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.

التلوث: الحالة التي تفقد فيها المنتجات نقاوتها نتيجة التلوث أو التلوث بمواد/ أوساخ/ نفايات/ كائنات دقيقة غير مرغوب فيها بأي وسيلة.

على وشك وقوع الحادث: وهو الحدث الذي يقع في مكان العمل، ولكنه لا يسبب ضررا على الرغم من أنه قد يؤدي إلى إحتمالية 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 ملوّنة 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.

20UY0406-4 الكفاءة الوطنية لمهنة مسؤول تخزين الحليب الخام

1	**اسم الكفاءة**	مسؤول تخزين الحليب الخام
2	**رمز التحديث**	20UY0406-4
3	**المستوى**	4
4	**مكانتها حسب التصنيف الدولي**	7513 (مصنعو الأجبان والألبان)
5	**النوع**	-
6	**قيمة الائتمان**	-
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**	**هذه الكفاءة لمهنة مسؤول تخزين الحليب الخام (المستوى 4) ليتم تنفيذها بواسطة أشخاص مؤهلين ولزيادة 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**
20UMS0718-4 مسئول تخزين الحليب الخام وتخزينه (المستوى4) المعيار المهني الوطني	
10	**شرط/شروط الدخول إلى امتحان الكفاءة**
-	
11	**بنية الكفاءة**
11- a) الوحدات الإلزامية	
A1/20UY0406-4: الصحة والسلامة المهنية وحماية البيئة وتنظيم العمل وسلامة الأغذية في مراحل العمل A2/20UY0406-4 : تخزين الحليب الخام	
11-b) الوحدات الاختيارية	
-	
11-c) بدائل وحدات التجميع	
ولكي يحصل المرشح على شهادة الكفاءة المهنية، يجب أن يكون ناجحاً في جميع الدروس الإجبارية لوحدات الكفاءة.	
12	**الاختبار والتقييم**
يخضع المرشحون الذين يرغبون في الحصول على شهادة الكفاءة المهنية لمهنة مسؤول تخزين الحليب الخام (المستوى4) 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 اعتبارا 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 سنتان على الأقل كمدرس/ استاذ جامعي/ محاضر في المؤسسات التي تقدم التدريب	

© مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

في مجال إنشاء أنظمة السكك الحديدية. • أن يكون حاصلا على درجة البكالوريوس وخبرة لا تقل عن سنتين في المخابر الغذائية و/ أو معالجة الحليب. • أن يكون حاصلاً 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 والكفاءات الوطنية للمُقيّمين الذين يتمتعون بالخصائص المذكورة أعلاه والذين سيشاركون في عملية الاختبار والتقييم التي سيتم تعيين الشخص فيها وفق المعايير المهنية الوطنية ذات الصلة، أيضا يجب أن يتم تدريبهم على الاختبار والتقييم وضمان الجودة في ذلك.		
14	**مدة 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**	يمكن لأولئك الذين لديهم شهادة في مهنة مسؤول تخزين الحليب الخام (المستوى4) النجاح من خلال استكمال المعرفة والمهارات الإضافية في كفاءات المهن ذات الصلة.
18	**الجهة / الجهات المعنية بتحسين الكفاءة**	الاتحاد المركزي لمنتجي الألبان في تركيا
19	**اللجنة المعنية بالتحقق من معايير الكفاءة في القسم**	لجنة قطاع الأغذية في مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

A1/20UY0406-4: 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**	A1/20UY0406-4
3	**المستوى**	4
4	**قيمة الائتمان**	-
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 .2020/06/10-1570
6	**المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة**	
20UMS0718-4 مسئول تخزين الحليب الخام وتخزينه (المستوى4) المعيار المهني الوطني		
7	**النتائج التعليمية**	

<u>النتيجة التعليمية الاولى (1): توضح الصحة والسلامة المهنية وتدابير حماية البيئة في العمليات التجارية.</u>

النتائج التعليمية الفرعية:

1.1 يوضح الأخطار والمخاطر المحتملة في سير العمليات وتدابير الصحة والسلامة المهنية.
2.1 التمييز بين السلوكيات والاحتياطات المناسبة في حالات الطوارئ.
3.1 يوضح طرق وإجراءات التخلص النفايات في بيئة العمل.

<u>النتيجة التعليمية الثانية (2): يوضح القواعد والإجراءات المتعلقة بتنظيم العمل الإنتاجي وتحقيق الإمن الغذائي.</u>

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 يوضح قواعد وتدابير النظافة والصرف الصحي والاحتياطات الجارية لضمان سلامة الأغذية في بيئة العمل.

8	**الاختبار والتقييم**

a 8) الامتحان النظري

امتحان الاختيار من متعدد (T1): يجري الامتحان النظري لوحدة الكفاءة (A1) وفق قائمة تدقيق "المعلومات" الواردة في ملحق (A1-2) في الاختبار النظري يتم منح المرشحين امتحانًا كتابيًا (T1) مع ما لا يقل عن ثلاثة عشر (13) سؤالًا وأربع خيارات الاختيار من متعدد كل منها يستحق نقاطًا متساوية. لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تُركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من متعدد. يتم تخصص مدة دقيقة واحدة للممتحنين للإجابة عن كل سؤال. يعتبر المرشح الذي يجيب على 70 % على الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحا. يجب أن تقيّم أسئلة الاختبار جميع البيانات المعرفية (الملحق A1-2) التي يقصد قياسها عن طريق الاختبار النظري في هذه الوحدة.

b 8) 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.

c 8) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم

يجب أن يكون المرشح ناجحًا في اختبار T1 حتى يتم اعتباره ناجحًا في الوحدة المذكورة. مدة صلاحية وحدة الكفاءة سنتان من تاريخ إنجاز الوحدة.

9	**مؤسسة / (مؤسسات) تطوير وحدة الكفاءة**	الاتحاد المركزي لمنتجي الألبان في تركيا
10	**لجنة الصناعة الخاصة للتحقق من وحدة الكفاءة**	لجنة قطاع الأغذية في مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق A1-1: المعلومات عن التدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة

1. **الصحة والسلامة المهنية (İSG) وحماية الطوارئ والبيئة في مراحل العمل**
   - **1.1** تعليمات الصحة والسلامة المهنية
   - **2.1** تعليمات الطوارئ
   - **3.1** تطبيق تعليمات الصحة والسلامة المهنية (İSG) اثناء العمل.
   - **4.1** تطبيق تعليمات الصحة والسلامة المهنية (İSG) اثناء العمل
   - **5.1** مفاهيم المخاطر والمجازفة
   - **6.1** تطبيق الإجراءات ضد المخاطر والمجازفات
   - **7.1** تعليمات حماية البيئة
   - **8.1** تطبيق تعليمات الصحة والسلامة المهنية (İSG) في اثناء العمل.
   - **9.1** التدابير الواجب اتخاذها لمكافحة المخاطر البيئية
   - **10.1** إشارات الصحة والسلامة التي يمكن تواجدها في بيئة العمل
   - **11.1** معدات والبسة الوقاية الشخصية الخاصة بالعمل والمخاطر في عمليات العمل
   - **12.1** الحوادث المهنية والأمراض المهنية
   - **13.1** الإجراءات الازمة في حالة الحوادث المهنية والأمراض المهنية
   - **14.1** تدابير التخلص من النفايات والنفايات الناشئة في مكان العمل
   - **15.1** التقارير والنماذج المستخدمة في بيئة العمل
2. **سلامة الغذاء**
   - **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 الموظفين وأهمية ذلك في إنتاج الأغذية

ملحق A1-2: قائمة التدقيق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

a) المعلومات (BG)

رقم	عبارة المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.1	يشرح مصطلحات خطَر، مُخاطرة، تقييم المخاطر والحدث وشيك الوقوع من حيث الصحة والسلامة المهنية	A.1.1, A.1.4-5	1.1	T1
BG.2	يحدد مخاطر الصحة والسلامة المهنية الأساسية في عمليات تخزين الحليب بالطريقة المناسبة.	A.1.4-6	1.1	T1
BG.3	يوضح التدابير المناسبة وفق أخطار ومخاطر الصحة والسلامة المهنية الأساسية أثناء تخزين الحليب.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.4	توضيح معاني إشارات الصحة والسلامة التي يمكن تواجدها في بيئة العمل.	A.1.1-2, A.1.4-5	1.1	T1

رقم	عبارة المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.5	معدات والبسة الوقاية الشخصية الخاصة بالعمل والمخاطر في اثناء العمل	A.1.3, A.1.6	1.1	T1
BG.6	يقوم بالتمييز بين السلوكيات والتدابير المناسبة في حالات الطوارئ.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.7	توضيح الإجراءات التي يجب اتباعها في حالة وقوع حوادث العمل وأمراض المهنة.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.8	يصف تدابير استخدام النفايات الكيميائية ونفايات المواد الاختبارية المستخدمة في العمل والتخلص منها.	A.1.6, A.3.1-2	1.3	T1
BG.9	يرتب الوظائف حسب المدة وأوليتها.	B.1.1-3	2.1	T1
BG.10	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.11	يشرح تدابير الصحة الشخصية والنظافة في بيئة العمل	C.1.1-2	2.2	T1
BG.12	يوضح قواعد نظافة الموظفين.	C.1.1-2	2.3	T1
BG.13	يشرح أهمية عمليات التلوث والصرف الصحي والتطهير المطبقة للتنظيف في العمل.	C.1.3-6, C.2.1-2	2.4	T1

b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	-			
BY.2*	-			

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

© مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

A2/20UY0406-4: وحدة كفاءة تخزين حليب الخام

1	**اسم وحدة الكفاءة**	مسؤول تخزين الحليب الخام
2	**رمز التحديث**	A2/20UY0406-4
3	**المستوى**	4
4	**قيمة الائتمان**	-
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**	
20UMS0718-4 مسئول تخزين الحليب الخام وتخزينه (المستوى 4) المعيار المهني الوطني		
7	**النتائج التعليمية**	

<u>النتيجة التعليمية الاولى (1): يقوم بالاستعدادات اللازمة لقواعد الصحة والسلامة المهنية والنظافة قبل تخزين الحليب الخام.</u>

النتائج التعليمية الفرعية:

1.1 يقوم بالاستعدادات الشخصية وفقاً لقواعد الصحة والسلامة المهنية وقواعد النظافة.

2.1 إعداد وسائط تخزين الحليب الخام والآلات والمعدات وفقا لقواعد الصحة والسلامة المهنية والنظافة.

<u>النتيجة التعليمية الثانية (2): يخزن الحليب الخام من في ظل ظروف مناسبة للأمن الغذائي.</u>

النتائج التعليمية الفرعية:

1.2 يستقبل أولياً الحليب الخام الوارد.

2.2 يخزن الحليب الخام في خزان التبريد.

3.2 يسلم الحليب الخام المخزن للمشتري.

8	**الاختبار والتقييم**

8 a) الامتحان النظري

امتحان الاختيار من متعدد (T1): يجري الامتحان النظري لوحدة الكفاءة (A1) وفق قائمة تدقيق "المعلومات" الواردة في ملحق (A1-2) في الاختبار النظري يتم منح المرشحين امتحانًا كتابيًا (T1) مع ما لا يقل عن اثنتا عشر (12) سؤالًا وأربع خيارات الاختيار من متعدد كل منها يستحق نقاطًا متساوية. لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تُركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من متعدد. يتم تخصص مدة دقيقة واحدة للممتحنين للإجابة عن كل سؤال يعتبر المرشح الذي يجيب على 70 % على الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحا. يجب أن تقيّم أسئلة الاختبار جميع البيانات المعرفية (الملحق A1-2) التي يقصد قياسها عن طريق الاختبار النظري في هذه الوحدة.

8 b) الامتحان المعتمد على الأداء

(P1): يتم إجراء الاختبار القائم على الأداء للوحدة A2 في بيئة عمل حقيقية أو واقعية وفقًا لقائمة مراجعة "المهارات والكفاءات" في الملحق A2-2. ومن المفترض أن يؤدي المرشح المهارات والكفاءات الواردة في الملحق A2-2 في بيئة مهيئة بشكل واقعي.

تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها. لكي ينجح المرشح في اختبار الأداء (P1)، يجب أن يُظهر نجاحًا 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).

8 c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم

© مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

لكي يتم اعتباره ناجحًا في الوحدة المذكورة، يجب أن يكون المرشح ناجحًا في اختبارات T1 وP1. مدة صلاحية وحدة الكفاءة سنتان من تاريخ إنجاز الوحدة.		
9	**مؤسسة / (مؤسسات) تطوير وحدة الكفاءة**	الاتحاد المركزي لمنتجي الألبان في تركيا
10	**لجنة الصناعة الخاصة للتحقق من وحدة الكفاءة**	لجنة قطاع الأغذية في مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

ملحقات وحدة الكفاءة

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

1. **الصحة والسلامة المهنية وحالة الطوارئ وحماية البيئة في إنتاج الأغذية**
   - **1.1** تدابير الصحة الشخصية والنظافة في بيئة العمل
   - **2.1** معدات والبسة الوقاية الشخصية المناسبة للصحة والسلامة المهنية ونظافة الموظفين
   - **3.1** الصحة والسلامة المهنية (İSG) وقواعد النظافة في منطقة التخزين
   - **4.1** المواد المساعدة الذي قد تكون مطلوبة في مكان العمل وتحضيرها
2. **سلامة الغذاء**
   - **1.2** تطبيقات الإنتاج الجيد وتحليل الأخطار ونقاط السيطرة الحرجة في مراحل إنتاج الأغذية
   - **2.2** المخاطر التي قد تحدث في الأغذية والأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء
   - **3.2** النظافة والصرف الصحي في مكان صناعة المواد الغذائية
   - **4.2** نظافة الموظف اثناء إنتاج الأغذية
3. **مسؤول تخزين الحليب الخام**
   - **1.3** نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة عند تخزين الحليب الخام
   - **2.3** معايير الامتثال لقواعد الصحة والسلامة المهنية وقواعد النظافة الخاصة بالبيئة حيث يتم تخزين الحليب الخام
   - **3.3** تخزين الحليب الخام
   - **4.3** الآلات والمعدات المستخدمة في عملية تخزين الحليب الخام
   - **5.3** الأدوات والمعدات المستخدمة لنقل الحليب الخام
   - **6.3** اختبارات قبول الحليب الخام والغرض منها
   - **7.3** الأدوات المستخدمة في اختبارات قبول الحليب الخام
   - **8.3** تقنيات تحديد كمية الحليب الخام
   - **9.3** مبادئ أخذ عينات الحليب الخام
   - **10.3** شروط حفظ الحليب الخام
   - **11.3** طرق أخذ الحليب الخام في خزان التبريد
   - **12.3** تبريد الحليب الخام
   - **13.3** نقل الحليب الخام
   - **14.3** المشاكل التي قد تحدث أثناء تخزين الحليب الخام
   - **15.3** المشاكل التي قد تحدث أثناء تخزين الحليب الخام
   - **16.3** تسليم الحليب الخام للمشتري
   - **17.3** الإجراءات الواجب تطبيقها على الحليب غير المناسب بعد الفحص
   - **18.3** الأعطال المحتملة في الآلات والمعدات
   - **19.3** تفحصات خزان تبريد الحليب الخام
   - **20.3** التقنيات المطبقة في نقل الحليب إلى الخزان
   - **21.3** تقنيات بدء تشغيل خزان التبريد
   - **22.3** المعايير الوظيفية لخزان تبريد الحليب الخام
   - **23.3** ملاءمة بيئة العمل من حيث الرطوبة ودرجة الحرارة

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

a) المعلومات (BG)

رقم	عبارة المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.1	يشرح معايير تطبيق قواعد الصحة والسلامة المهنية وقواعد النظافة الخاصة بالبيئة في الأماكن التي يتم تنفيذ فيها تخزين الحليب الخام.	A.1.1-5, C.1.3-6, C.2.1-2	1.1	T1
BG.2	يوضح وظائف الآلات والمعدات المستخدمة في تخزين الحليب الخام.	A.1.2, B.2.3, C.3.1	1.2	T1
BG.3	يشرح إجراءات النظافة والصرف الصحي للآلات والمعدات المستخدمة في عملية تخزين الحليب الخام.	A.1.1-5, C.1.3-6	1.2	T1
BG.4	يميز حالات الأعطال المحتملة وفقًا للإشارات والتحذيرات الموجودة على اللوحة (رخاوة، تسرب، تهريب، تسخين/تبريد غير طبيعي، اهتزاز، صوت، رائحة غير عادية وما إلى ذلك.) لمعدات ومكنات العمل.	A.1.1-2, B.2.1-3, D.2.1	1.2	T1
BG.5	يعدد المعايير الوظيفية لخزان تبريد الحليب الخام	D.2.1, D.3.3-4, E.1.2	1.2	T1
BG.6	يحدد الظروف المواتية للإضاءة والتهوية (الرطوبة ودرجة الحرارة) لبيئة العمل للتخزين.	C.1.4, C.3.1 E.1.2	1.2	T1
BG.7	يحدد الوسائل التي سيستخدمها في اختبارات قبول الحليب.	B.2.1-2 D.1.2-3, D.2.2 D.2.4-5	2.1	T1
BG.8	يشرح الأغراض التي يتم من أجلها إجراء اختبارات قبول الحليب الخام.	C.3.2 D.1.2-3, D.2.5-6-8	2.1	T1
BG.9	يوضح مبادئ أخذ عينات الحليب الخام.	D.1.5, D.2.7	2.1	T1
BG.10	يشرح تقنيات تحديد كمية الحليب الخام.	D.1.4, D.3.1	2.1	T1
BG.11	يعدد شروط حفظ الحليب الخام.	E.1.1-2	2.2	T1
BG.12	يصف عملية تسليم الحليب الخام إلى المشتري.	E.2.3-4	2.3	T1

b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	يتخذ تدابير الصحة والنظافة الشخصية (الأظافر والشعر واللحية والعطور والمجوهرات وما إلى ذلك) أثناء مراحل العمل.	A.1.1, C.1.1-2	1.1	P1
BY.2	ارتداء معدات والبسة الوقاية الشخصية (الأحذية، ملابس العمل، أغطية المحرك، القفازات، الأقنعة وما إلى ذلك) المناسبة للصحة والسلامة المهنية ونظافة الموظفين.	A.1.3, C.1.1-2	1.1	P1
BY.3	يطبق قواعد الصحة والسلامة المهنية والنظافة في منطقة التخزين.	B.2.1, C.1.3-6, E.1.2	1.2	P1
BY.4	يتحقق من نظافة خزان تبريد الحليب الخام.	C.2.1-2 D.2.1	1.2	P1
BY.5*	يتحقق من وظيفة / قابلية تشغيل خزان تبريد الحليب الخام (ما إذا كان يبرد عند 4 درجة مئوية) وفقًا لتقنيته.	A.1.1-2, D.1.3	1.2	P1
BY.6*	يقوم بتطبيق إجراءات الصرف الصحي على خزان تبريد الحليب وفقا لإجراءاته.	C.2.1-2	1.2	P1
BY.7	يعد المواد المساعدة (حاوية العينات وأدوات الاختبار وما إلى ذلك) التي قد تكون مطلوبة في منطقة العمل وفقا للتعليمات.	B.2.1-2, B.3.1	1.2	P1
BY.8	يقيس درجة حرارة الحليب الخام في الخزان قبل شراء الحليب الخام ويكتبه على نموذج التسجيل.	D.1.2, D.2.2-3	2.1	P1
BY.9	يقوم بالتفحص الحسي (باستثناء التذوق) (والبصر واللون والرائحة) من الحليب الخام.	D.2.4	2.1	P1
BY.10*	يقوم بإجراء اختبارات قبول الحليب (مقاومة الحرارة، الحموضة، التهاب الضرع، الكثافة، المضادات الحيوية، نسبة الكحول) على الحليب الخام بالطريقة المناسبة.	D.1.3, B.3.1-2, D.2.2-8, C.3.2	2.1	P1
BY.11	يأخذ عينة تحكم من الحليب الخام المُستلم.	D.2.7, C.3.2	2.1	P1
BY.12	يقوم بتسجيل كمية الحليب الخام التي تم استقبالها بالطريقة المناسبة.	C.3.2 D.3.1 D.3.5	2.2	P1
BY.13*	يطبق عملية الترشيح على الحليب الخام.	D.3.2	2.2	P1
BY.14	ينقل الحليب الخام إلى خزان التبريد بالطريقة المناسبة.	D.3.3	2.2	P1
BY.15	ينقل خزان التبريد الذي يعمل بالطريقة المناسبة.	D.3.4	2.2	P1
BY.16	يحرر إيصالات أو فواتير تعبئة بكمية الحليب الخام المَستلمة.	D.4.1	2.2	P1
BY.17	يراقب ما إذا كانت درجة حرارة خزان التبريد والحليب بالقيمة المناسبة أثناء التخزين.	E.1.1	2.2	P1
BY.18	يعد قائمة المبالغ الرئيسية اللازم تسديدها إلى الشركة المصنعة.	D.4.2	2.3	P1
BY.19	يقوم بتفحص الحليب الخام القادم في حزان الحليب التي سيتم ضخه.	C.3.1, E.2.1-2	2.3	P1
BY.20	ينقل كمية الحليب الخام إلى الناقلة بالطريقة المناسبة.	A.2.1, E.2.5-6	2.3	P1

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