



ÇİĞ SÜT DEPOLAMA SORUMLUSU

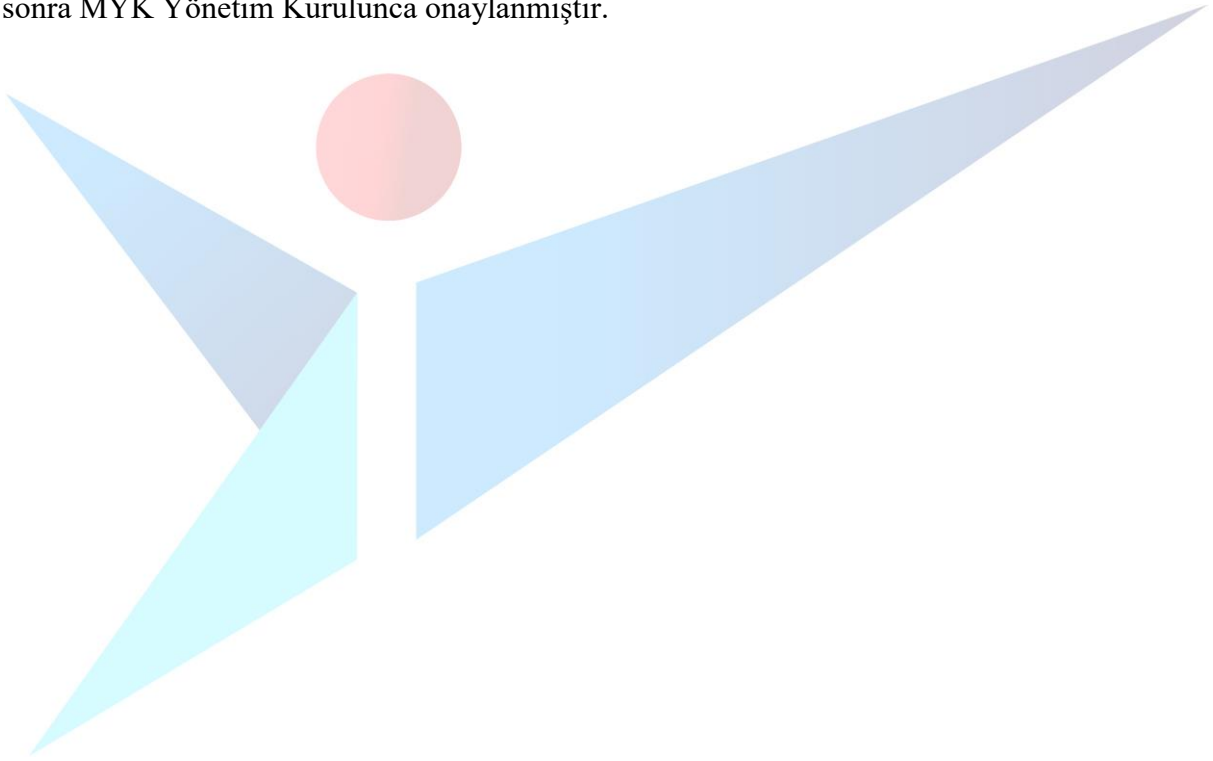
SEVİYE 4

REVİZYON NO: 00

20UY0406-4

GİRİŞ

Çiğ Süt Depolama Sorumlusu (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.



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,

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

ALICI: Gıda ile ilgili meri mevzuat hükümlerine uygun olarak faaliyette bulunan, üretici veya bunların üyesi bulunduğu üretici örgütü ile sözleşme imzalayan gerçek veya tüzel kişileri,

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

ÇİĞ SÜT: Çiftlik hayvanlarının meme bezlerinden salgılanan, 40 °C'nin üzerinde ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip herhangi bir işlem görmemiş sütü,

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

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

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

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

HUNİ: Çiğ sütün soğutma tankına aktarılmasını sağlayan ekipmanı,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İŞYERİ HEKİMİ: İş sağlığı ve güvenliği alanında görev yapmak üzere ilgili Bakanlıkça yetkilendirilmiş işyeri hekimliği belgesine sahip hekimi,

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

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya korunma amacıyla tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

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

KONTAMİNASYON: Bir ortama herhangi bir yolla istenmeyen maddelerin/kirlerin/atıkların/mikroorganizmaların bulaşması veya bulaştırılması sonucu ürünlerin saflığını kaybetmesi durumu,

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

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 çalışmalarını,

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

SANİTASYON: Halk sağlığını korumak amacı ile yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümünü,

SÜT KABUL TESTİ: Çiğ sütün kabulünden önce uygulanan ısıya dayanıklılık, asitlik, yoğunluk, mastitis, antibiyotik, alkol testi vb. testleri,

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

ÜRETİCİ: Gıda olarak piyasaya arz için süt üretmek amacıyla, bir veya daha fazla çiftlik hayvanının bulundurulduğu tesis sahibi gerçek veya tüzel kişileri

ifade eder.

20UY0406-4 ÇIĞ SÜT DEPOLAMA SORUMLUSU ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Çiğ Süt Depolama Sorumlusu
2	REFERANS KODU	20UY0406-4
3	SEVİYE	4
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	7513 (Süt Ürünleri İmalatçıları)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A) YAYIN TARİHİ	08/04/2020
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	<p>Çiğ Süt Depolama Sorumlusu (Seviye 4) mesleğinin nitelikli kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için;</p> <ul style="list-style-type: none"> Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak, Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek, Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmaktır.
9	YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I	19UMS0718-4 Çiğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	-
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
	11-a) Zorunlu Birimler	20UY0406-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği 20UY0406-4/A2: Çiğ Süt Depolama
	11-b) Seçmeli Birimler	-
	11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri	Adayın mesleki yeterlilik belgesi alabilmesi için tüm yeterlilik birimlerinden başarılı olması zorunludur.
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p>Çiğ Süt Depolama Sorumlusu (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlardan başarılı olmaları şartı vardır.</p> <p>Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performans dayalı sınavlar her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır.</p> <p>Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyarak olması gerekmektedir.</p>

13	DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ	
	<p>Değerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gıda alanında eğitim veren kurumlarda öğretmen/öğretim üyesi/öğretim görevlisi olarak en az 2 yıl çalışmış olmak. • Lisans mezunu olup gıda laboratuvarlarında ve/veya süt işleme alanında en az iki (2) yıl deneyime sahip olmak. • Önlisans mezunu olup süt işleme alanında en az üç (3) yıl deneyime sahip olmak. • Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin Gıda alanından mezun olup en az (dört) 4 yıl mesleki deneyime sahip olmak • Ölçme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında şef, sorumlu vb. olarak fiilen en az beş (5) yıl mesleki deneyime sahip olmak. <p>Yukarıdaki özelliklere sahip olan ve ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilere; ilgili alanda yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından mesleki yeterlilik sistemi, kişinin görev alacağı ulusal yeterlilik(ler), ilgili ulusal meslek standart(lar)ı, ölçme-değerlendirme ve ölçme-değerlendirmede kalite güvencesi konularında eğitim sağlanmalıdır.</p>	
14	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ	Belgenin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.
15	GÖZETİM SIKLIĞI	<p>Belgegeçerlilik süresi içerisinde adaylar gözetime tabi tutulur. Adayın performansı belge aldığı tarihten itibaren 2. yıl ile 3. yıl arasında sınav ve belgelendirme kuruluşunca belirlenen gözetim yöntemi ile değerlendirilir.</p> <p>Gözetim sonucu performansı yeterli bulunmayan veya gözetimi belge sahiplerinden kaynaklanan nedenlerle yapılamayan belge sahiplerinin belgeleri askıya alınır. Belgesinin askıda olma nedeni ortadan kalkan belge sahiplerinin belgelerinin geçerliliği geçerlilik süresi sonuna kadar devam eder.</p>
16	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	<p>Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur;</p> <p>a) 5 yıl belgegeçerlilik süresi içinde yeterlilik belgesi kapsamında toplamda en az 1 yıl çalıştığına dair resmi kayıt,</p> <p>b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan Uygulama (performans) Sınavı (P1) ve (P2) Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belgegeçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.</p>
17	MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI	Çiğ Süt Depolama Sorumlusu (Seviye 4) mesleğinde belge sahibi olanlar ilgili mesleklerin yeterliliklerinde yer alan ek bilgi ve becerileri tamamlayarak diğer ilgili mesleklere geçiş yapabilirler.
18	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)	Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği
19	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi

**20UY0406-4/A1 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, ÇEVRE KORUMA, İŞ ORGANİZASYONU VE
GIDA GÜVENİLİRLİĞİ YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği
2	REFERANS KODU	20UY0406-4/A1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	08/04/2020
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
19UMS0718-4 Çiğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<u>Öğrenme Kazanımı 1: İş süreçlerinde İSG ve çevre koruma risklerini ve önlemlerini açıklar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
1.1: Çalışma süreçlerindeki olası tehlike ve riskler ile İSG önlemlerini açıklar.		
1.2: Acil durumlarda uygun davranış ve önlemleri ayırt eder.		
1.3: Çalışma ortamında atıkların bertarafına yönelik yöntem ve prosedürleri açıklar.		
<u>Öğrenme Kazanımı 2: İş organizasyonu ve gıda güvenilirliği sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
2.1: Sorumlu olduğu çalışma süreçlerinde organizasyon ve kayıt tutma kurallarını açıklar.		
2.2: Kişisel sağlığını korumaya yönelik önlemleri açıklar.		
2.3: Personel hijyen kurallarını açıklar.		
2.4: Çalışma ortamının hijyen ve sanitasyon kuralları ile gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik önlemleri açıklar.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<u>Çoktan Seçmeli Sınav (T1):</u> A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az on üç (13) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indrimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama bir (1) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
Bu birime yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri diğer birimlerin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup, bu kapsamda söz konusu beceri ve yetkinlik ifadelerinin ölçme ve değerlendirmesi yapılacaktır.		

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

- İş süreçlerinde İSG, acil durum ve çevre koruma, organizasyon
 - İSG talimatları
 - Acil durum talimatları
 - İSG talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
 - Acil durum talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
 - Risk ve tehlike kavramları
 - Risk ve tehlikelere karşı yapılacak işlemler ve işlemlerin uygulanması
 - Çevre koruma talimatları
 - Çevre koruma talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
 - Çevresel tehlike ve riskler ile alınacak önlemler
 - Çalışma ortamında bulunabilecek sağlık ve güvenlik işaretleri
 - Çalışma süreçlerindeki işlere ve risklere özgü KKD ve KKK'ler
 - İş kazası ve meslek hastalıkları
 - İş kazası ve meslek hastalıkları durumunda uygulanacak prosedürler
 - İş süreçlerinde ortaya çıkan atıklar ve atıkların bertarafına yönelik önlemler
 - İş sürecinde kullanılan rapor ve formlar
- Gıda güvenilirliği
 - Çiğ süt depolama süreçlerinde HACCP
 - Çiğ süt depolamada oluşabilecek riskler ve gıda kaynaklı hastalıklar
 - Genel hijyen kuralları
 - Çiğ süt depolamada hijyen ve sanitasyon
 - Gıda üretiminde personel hijyeni ve önemi

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

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	İş sağlığı ve güvenliği açısından tehlike, risk, risk değerlendirmesi ve ramak kala olay terimlerini açıklar	A.1.1, A.1.4-5	1.1	T1
BG.2	Süt depolama süreçlerindeki temel İSG tehlike ve risklerini koşullarına göre belirler.	A.1.4-6	1.1	T1
BG.3	Süt depolama süreçlerindeki temel İSG tehlike ve risklerine göre, uygun önlemleri açıklar.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.4	Çalışma ortamında bulunabilecek sağlık ve güvenlik işaretlerinin anlamlarını açıklar.	A.1.1-2, A.1.4-5	1.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.5	Çalışma süreçlerindeki işlere ve risklerine özgü KKD'leri ve KKK'leri ayırt eder.	A.1.3, A.1.6	1.1	T1
BG.6	Acil durumlara uygun davranış ve önlemleri ayırt eder.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.7	İş kazası ve meslek hastalıkları durumunda uygulanacak prosedürleri açıklar.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.8	İş süreçlerinde kullandığı kimyasal ve test malzeme atıklarının kullanım ve bertarafına yönelik önlemleri açıklar.	A.1.6, A.3.1-2	1.3	T1
BG.9	İşleri süresine ve öncelik sırasına göre sıralar.	B.1.1-3	2.1	T1
BG.10	İş sürecinde kullanılan (üretici/toplayıcı kartı, kayıt belgesi, irsaliye, temizlik takip formu ve benzeri) rapor ve formların kullanım amacını açıklar.	B.3.1-2	2.1	T1
BG.11	İş süreçlerinde kişisel sağlık ve hijyen önlemlerini ve önemini açıklar.	C.1.1-2	2.2	T1
BG.12	Personel hijyen kurallarını açıklar.	C.1.1-2	2.3	T1
BG.13	İş süreçlerinde temizlik için uygulanan kontaminasyon, sanitasyon ve dezenfeksiyon işlemlerinin önemini açıklar.	C.1.3-6, C.2.1-2	2.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	-			
*BY.2	-			

(* Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

20UY0406-4/A2 ÇIĞ SÜT DEPOLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	iğ Süt Depolama
2	REFERANS KODU	20UY0406-4/A2
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	08/04/2020
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	19UMS0718-4 iğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: Çiğ süt depolama öncesinde İSG ve hijyen kurallarına uygun olarak hazırlık yapar.</u></p> <p>Alt Öğrenme Kazanımları:</p> <p>1.1: Kişisel hazırlığını İSG ve hijyen kurallarına uygun olarak yapar.</p> <p>1.2: Çiğ süt depolama yapılan ortam, makine ve ekipmanı İSG ve hijyen kurallarına uygun şekilde hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 2: Çiğ sütü gıda güvenilirliğine uygun koşullarda depolar.</u></p> <p>Alt Öğrenme Kazanımları:</p> <p>2.1: Gelen iğ sütün ön kabulünü yapar.</p> <p>2.2: Çiğ sütü soğutma tankında muhafaza eder.</p> <p>2.3: Depolanan iğ sütü alıcıya teslim eder.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p><i>Çoktan Seçmeli Sınav (T1):</i> A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az on iki (12) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama bir (1) dakika zaman verilir. Yazılı Sınavda soruların en az %70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.</p>		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
<p>(P1): A2 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A2-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Adaydan Ek A2-2’de yer alan beceri ve yetkinlik uygulamalarını gerçeğe uygun düzenlenmiş ortamda yapması beklenir.</p> <p>Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, (P1) performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı</p>		

performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. (P1) Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. (P1) olarak belirlenen Beceri ve Yetkinlik İfadelerinin (Ek A2-2) tamamı (P1) performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavlarından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Gıda Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Gıda üretiminde İSG, acil durum ve çevre koruma
 - 1.1. Çalışma sürecinde kişisel sağlık ve hijyen önlemleri
 - 1.2. İSG ve personel hijyenine uygun KKD ve KKK'ler
 - 1.3. Depolama yapılan alanda İSG ve hijyen kuralları
 - 1.4. Çalışma alanında gerekli olabilecek yardımcı malzemeler ve hazırlığı
2. Gıda güvenilirliği
 - 2.1. Gıda üretim süreçlerinde iyi üretim uygulamaları
 - 2.2. Gıdalarda oluşabilecek riskler ve gıda kaynaklı hastalıklar
 - 2.3. Gıda sanayinde hijyen ve sanitasyon
 - 2.4. Gıda üretiminde personel hijyeni
3. Çiğ süt depolama
 - 3.1. Çiğ süt depolama süreçlerinde HACCP
 - 3.2. Çiğ süt depolama yapılan ortamın İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterleri
 - 3.3. Çiğ sütün muhafazası
 - 3.4. Çiğ süt depolama sürecinde kullanılan makine ve ekipmanlar
 - 3.5. Çiğ süt nakliyesinde kullanılan araç, gereç ve ekipman
 - 3.6. Çiğ süt kabul testleri ve yapılış amaçları
 - 3.7. Çiğ süt kabul testlerinde kullanılan araçlar
 - 3.8. Çiğ süt miktarı belirleme teknikleri
 - 3.9. Çiğ süttten numune alma ilkeleri
 - 3.10. Çiğ sütün muhafaza koşulları
 - 3.11. Çiğ sütün soğutma tankına alınma yöntemleri
 - 3.12. Çiğ sütün soğutma
 - 3.13. Çiğ sütün nakliyesi
 - 3.14. Çiğ sütün depolanması sırasında karşılaşılabilecek uygunsuzluklar
 - 3.15. Çiğ sütün aktarımı sırasında karşılaşılabilecek uygunsuzluklar
 - 3.16. Çiğ sütün alıcıya teslim etme
 - 3.17. Kontrol sonucu uygun olmayan süte uygulanacak işlemler
 - 3.18. Makine ve ekipmanlarda meydana gelmesi olası arızalar
 - 3.19. Çiğ süt soğutma tankında yapılan kontroller
 - 3.20. Sütü tanka almada uygulanan teknikler
 - 3.21. Soğutma tankını çalıştırma teknikleri
 - 3.22. Çiğ süt soğutma tankının işlevsellik kriterleri
 - 3.23. Çalışma ortamının nem ve sıcaklık açısından uygunluğu

EK A2-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Çiğ süt depolama işlemleri yapılan ortamın İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterlerini açıklar.	A.1.1-5, C.1.3-6, C.2.1-2	1.1	T1
BG.2	Çiğ süt depolama sürecinde kullanılan makine ve ekipmanın işlevlerini açıklar.	A.1.2, B.2.3, C.3.1	1.2	T1
BG.3	Çiğ süt depolama sürecinde kullanılan makine ve ekipmanın hijyen ve sanitasyon prosedürlerini açıklar.	A.1.1-5, C.1.3-6	1.2	T1
BG.4	Makine ve ekipmanın işaret (gevşeme, kaçak, sızıntı, normal dışı ısınma/soğuma, titreme, ses, olağandışı koku vb.) ve/veya panel üzerindeki uyarılarına göre olası arıza durumlarını ayırt eder.	A.1.1-2, B.2.1-3, D.2.1	1.2	T1
BG.5	Çiğ süt soğutma tankının işlevsellik kriterlerini açıklar.	D.2.1, D.3.3-4, E.1.2	1.2	T1
BG.6	Çalışma ortamının aydınlatma ve havalandırmasının (nem ve sıcaklık) depolama için uygun koşullarını tanımlar.	C.1.4, C.3.1, E.1.2	1.2	T1
BG.7	Süt kabul testlerinde kullanacağı araçları ayırt eder.	B.2.1-2, D.1.2-3, D.2.2, D.2.4-5	2.1	T1
BG.8	Çiğ süt kabul testlerinin yapılış amaçlarını açıklar.	C.3.2, D.1.2-3, D.2.5-6-8	2.1	T1
BG.9	Çiğ süttten numune alma ilkelerini açıklar.	D.1.5, D.2.7	2.1	T1
BG.10	Çiğ süt miktarı belirleme tekniklerini açıklar.	D.1.4, D.3.1	2.1	T1
BG.11	Çiğ süttün muhafaza koşullarını açıklar.	E.1.1-2	2.2	T1
BG.12	Çiğ süttün alıcıya teslimi sürecini açıklar.	E.2.3-4	2.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Çalışma sürecinde kişisel sağlık ve hijyen önlemlerini (tırnak, saç, sakal, parfüm ve takı kullanmama vb.) uygular.	A.1.1, C.1.1-2	1.1	P1
BY.2	İSG ve personel hijyenine uygun KKD ve KKK (çizme, iş elbisesi, bone, eldiven, maske vb.) giyer.	A.1.3, C.1.1-2	1.1	P1
BY.3	Depolama yapılan ortamda İSG ve hijyen kurallarını uygular.	B.2.1, C.1.3-6, E.1.2	1.2	P1
BY.4	Çiğ süt soğutma tankının temizlik kontrolünü yapar.	C.2.1-2 D.2.1	1.2	P1
*BY.5	Çiğ süt soğutma tankının işlevsellik/çalışırlık (+4 °C'de soğutma yapıp yapmadığının) kontrolünü tekniğine uygun olarak yapar.	A.1.1-2, D.2.1	1.2	P1
*BY.6	Süt soğutma tankına sanitasyon işlemlerini prosedürüne uygun olarak yapar.	C.2.1-2	1.2	P1
BY.7	Çalışma alanında gerekli olabilecek yardımcı malzemeleri (numune kabı, test araçları ve benzeri) talimatına uygun şekilde hazırlar.	B.2.1-2, B.3.1	1.2	P1
BY.8	Çiğ süt alımı öncesi tanktaki çiğ sütün sıcaklığını ölçerek kayıt formuna yazar.	D.1.2, D.2.2-3	2.1	P1
BY.9	Çiğ sütün duyuşsal kontrolünü (tat hariç) (görünüş, renk, koku gibi özellikleri) yapar.	D.2.4	2.1	P1
*BY.10	Çiğ süte süt kabul testlerini (ısıya dayanıklılık, asitlik, mastitis, yoğunluk, antibiyotik, alkol testi) prosedürüne uygun olarak yapar.	D.1.3, B.3.1-2, D.2.2-8, C.3.2	2.1	P1
BY.11	Kabulü yapılan çiğ süttten kontrol numunesi alır.	D.2.7, C.3.2	2.1	P1
BY.12	Kabulüne karar verilen çiğ sütün miktarını tekniğine uygun olarak belirleyerek kayıt altına alır.	C.3.2, D.3.1, D.3.5	2.2	P1
*BY.13	Çiğ süte süzme/filtrasyon işlemi uygular.	D.3.2	2.2	P1
BY.14	Çiğ sütün yöntemine uygun olarak soğutma tankına alır.	D.3.3	2.2	P1
BY.15	Soğutma tankını tekniğine uygun olarak çalışır duruma getirir.	D.3.4	2.2	P1
BY.16	Kabulü yapılan çiğ süt miktarı hakkında fiş veya irsaliye düzenler.	D.4.1	2.2	P1
BY.17	Depolama süresince soğutma tankının ve sütün sıcaklığının uygun değerlerde olup olmadığını takip eder.	E.1.1	2.2	P1
BY.18	Üreticiye yapılacak ödemeye esas miktar listesini hazırlar.	D.4.2	2.3	P1
BY.19	Çiğ süt alımı için gelen tankerin/süt nakil tankının süt basılacak bölümlerinin fiziksel kontrolünü yapar.	C.3.1, E.2.1-2	2.3	P1
BY.20	Teslim edeceği çiğ süt miktarını tekniğine uygun olarak tankere aktarır.	A.2.1, E.2.5-6	2.3	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

YETERLİLİK EKLERİ**EK 1: Ulusal Yeterlilik Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri**

	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1	Ali ÖZGEHAN	Atatürk Ün. Ziraat Fakültesi – Ziraat Mühendisi	Genel Sekreter, Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği, Ankara
2	Sibel GÜNERKAYA	Anadolu Ün. İşletme Bölümü : Lisans Anadolu Ün. : Halkla İlişkiler Ön Lisans	İdari İşler Sorumlusu, Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği, Ankara
3	Özlem ALTUNALAN	Ankara Ün. Kalecik MYO : Gıda Teknikeri, Ön Lisans	Muhasebe Sorumlusu, Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği, Ankara
4.	Soner GÜNEY	Bursa Uludağ Ün. Zootekni 07.06.1996- Hijyen Ve Sanitasyon, 13.09.1996- Kalite Güvence Sistemi 10.11.1997- Konsantreli Yem Yapımı Ve Ekipmanları 15.12.1997- Süt Sağımı Ve Toplam Kaliteye Etki Eden Faktörler 22.12.1997- Uht Süt Ve Kremada Bulunan Enzimatik Kaynakların Yarattıkları Etkiler 26.01.1998- Steril Şartlarda Numune Alımı 27.04.1998- Hijyen, Meme Sağlığı Ve Mastitis 19.04.1999- Süt İneklerinin Beslenmesi, Sağım Hijyeni, Mastitis, Süt İşletmelerinde Desteklemeler 16.06.1999- Sulanabilir Kaba Yem Yetiştiriciliği, Kritik Dönemlerde Hayvan Besleme, Süt Sağım Sistemleri 19.12.1999- Raw Milk Sourcing Workshop, Zone Aoa 18.04.2002- Modern Süt Çiftliği Yönetimi 07.08.2003- İş Güvenliği Eğitimi	Milas Süt Birliği İktisadi İşletme Genel Müdürü, Milas Süt Birliği, Muğla
5.	Fikret ERBİL	Kürse Köyü İlkokulu Balıkesir	Süt Toplama Merkezi Sorumlusu, Balıkesir Süt Birliği, Balıkesir
6.	Emin ŞİMŞEK	Balıkesir 100.yıl Teknik Lisesi	Ticari İşletme Sorumlusu, Balıkesir Süt Birliği, Balıkesir
7.	Zeynel AKGÜN	Trakya Ün. Kırklareli MYO: Süt ve Ürünleri Teknikeri	Tarımsal Danışman, Hayrabolu Süt Birliği, Tekirdağ
8.	İbrahim AYAZ	Mersin Mut Ün. MYO : Süt Teknikeri	Süt Teknikeri, Denizli Süt Birliği, Denizli
9.	M. Selcen AVCI	DACUM Eğitimi/ Gazi Ün. Eğitim Bilimleri Ens. Yüksek Lisans	EDUSER Ltd. Şti., DACUM Moderatörü, Ankara
10.	Sedat TÜRKERİ	DACUM Eğitimi/ Ankara Ün. Eğitim Bilimleri Inst. Yüksek Lisans	EDUSER Ltd. Şti., DACUM Moderatörü, Ankara

**Yalnızca meslekle ilgili olan eğitim/deneyim bilgilerine yer verilecektir.*

EK2: Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar

- 1- Aile Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
- 2- Ak Gıda
- 3- Ankara Sanayi Odası (ASO)
- 4- Ankara Ticaret Odası (ATO)
- 5- Ankara Üniversitesi / Zootekni Bölümü
- 6- Ankara Üniversitesi /Gıda Müh. Bölümü
- 7- Atatürk Orman Çiftliği (AOÇ)
- 8- Bahçivan Gıda San. Tic. A.Ş.
- 9- Balıkesir Üniversitesi, Susurluk MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
- 10- Çanakkale 18 Mart Üniversitesi, Biga MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
- 11- Devlet Personel Başkanlığı
- 12- Edirne Ticaret Ve Sanayi Odası
- 13- Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO)
- 14- Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
- 15- Ege Üniversitesi, Ödemiş Myo, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
- 16- Gıda-İş / Disk
- 17- Gönenli Süt ve Süt Ürünleri Gıda San. Tic. Ltd. Şti.
- 18- Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
- 19- Hak-İş Konfederasyonu
- 20- İstanbul Aydın Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
- 21- İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
- 22- İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
- 23- İstanbul Ticaret Odası (İTO)
- 24- Küçük Ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme Ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)
- 25- Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
- 26- Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
- 27- Milli Eğitim Bakanlığı Yenilik Ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
- 28- Namık Kemal Üniversitesi / Zootekni Böl
- 29- Namık Kemal Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
- 30- Okan Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
- 31- Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
- 32- Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
- 33- Özgıda İşçi Sendikası
- 34- Pınar Süt
- 35- Sakarya Üniversitesi, Pamukova MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
- 36- Selçuk Üniversitesi, Karapınar Aydoğanlar MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
- 37- SETBİR
- 38- Silopi Ziraat Odası
- 39- Süleymanpaşa Ziraat Odası / TEKİRDAĞ
- 40- Süttaş Süt Ürünleri A.Ş.
- 41- Tarım Kredi Süt / ESKİŞEHİR
- 42- Tarım ve Orman Bakanlığı
- 43- Tek gıda İşçi Sendikası
- 44- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
- 45- Tübitak Marmara Araştırma Merkezi (TÜBİTAK-MAM)
- 46- Tüketici Hakları Derneği (THD)
- 47- Tüketici Hakları Derneği (THD)
- 48- Tüketici Yararına Araştırma Derneği (Tüyader)
- 49- Türkiye Esnaf Ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)

- 50- Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu (TGDF)
- 51- Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)
- 52- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
- 53- Türkiye İş Kurumu (İş Ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
- 54- Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TURK-İŞ)
- 55- Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
- 56- Türkiye Odalar Ve Borsalar Birliği (TOBB)
- 57- Türkiye Ziraat Odaları Merkez Birliği
- 58- TÜSİAD
- 59- Uludağ Üniversitesi / Zootekni Bölümü
- 60- Uludağ Üniversitesi, Karacabey MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
- 61- Uludağ Üniversitesi, Mustafa Kemal Paşa MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
- 62- Yeditepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
- 63- Yıldız Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
- 64- Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)

EK3: MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Dr. İsmail MERT,	Başkan (Türkiye Odalar Borsalar Birliği)
İlhami ŞAHİN,	Başkan vekili (Tarım ve Orman Bakanlığı)
Betül Canan ÖZKAHRAMAN,	Üye (Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı)
Dr. Balkır ÖZÜNLÜ,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı)
Burak YANIKOĞLU,	Üye (Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)
Damla Ebru AKTAŞ,	Üye (Ticaret Bakanlığı)
Dr. Aybuke Ceyhan Sezgin,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Musa ARIK,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
Aybuke ÖZMUTAF,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Tarık KORKMAZ,	Üye (Şeker- İş, Uzman)
İrfan DEMİRYOL,	Üye (TÜGİS, Uzman)
Fatma GÜNDÜZ,	Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)
Ayşe Gülçin AKBIYIK,	Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Yaprak AKÇAY ZİLELİ,	Daire Başkanı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

EK 4: MYK Yönetim Kurulu Üyeleri

Adem CEYLAN,	Başkan (Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,	Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Dr. Recep ALTIN,	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)