



ULUSAL  
YETERLİLİK



MYK  
MESLEKİ YETERLİLİK  
KURUMU

## ÇİĞ SÜT DEPOLAMA SORUMLUSU

SEVİYE 4

REVİZYON NO: 00

TADİL NO: 01

20UY0406

## 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.

Çiğ Süt Depolama Sorumlusu (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği Başkanlık Makamı’nın 10.06.2020 tarih ve 1570 sayılı kararı ile tadil edilmiştir.

## 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 uyarıcı 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 bulundurduğu tesis sahibi gerçek veya tüzel kişileri

ifade eder.

**20UY0406-4 ÇIĞ SÜT DEPOLAMA SORUMLUSU ULUSAL YETERLİLİĞİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİĞİN ADI</b>	Çiğ Süt Depolama Sorumlusu
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	20UY0406-4
<b>3</b>	<b>SEVİYE</b>	4
<b>4</b>	<b>ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ</b>	7513 (Süt Ürünleri İmalatçıları)
<b>5</b>	<b>TÜR</b>	-
<b>6</b>	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
<b>7</b>	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	08/04/2020
	<b>B) REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 01
	<b>C) REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 10/06/2020-1570
<b>8</b>	<b>AMAÇ</b>	<p>Çiğ Süt Depolama Sorumlusu (Seviye 4) mesleğinin nitelikli kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak,</li> <li>Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek,</li> <li>Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmaktır.</li> </ul>
<b>9</b>	<b>YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I</b>	20UMS0718-4 Çiğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I</b>	-
<b>11</b>	<b>YETERLİLİĞİN YAPISI</b>	
	<b>11-a) Zorunlu Birimler</b>	20UY0406-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği 20UY0406-4/A2: Çiğ Süt Depolama
	<b>11-b) Seçmeli Birimler</b>	-
	<b>11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri</b>	Adayın mesleki yeterlilik belgesi alabilmesi için tüm yeterlilik birimlerinden başarılı olması zorunludur.
<b>12</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	<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 performansa dayalı sınavlar her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirilmesi 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	<b>DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ</b>	
	<p>Değerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gıda alanında eğitim veren kurumlarda öğretmen/öğretim üyesi/öğretim görevlisi olarak en az 2 yıl çalışmış olmak.</li> <li>• Lisans mezunu olup gıda laboratuvarlarında ve/veya süt işleme alanında en az iki (2) yıl deneyime sahip olmak.</li> <li>• Önlisans mezunu olup süt işleme alanında en az üç (3) yıl deneyime sahip olmak.</li> <li>• Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin Gıda alanından mezun olup en az (dört) 4 yıl mesleki deneyime sahip olmak.</li> <li>• Ölçme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında şef, sorumlu vb. olarak fiilen en az beş (5) yıl mesleki deneyime sahip olmak.</li> </ul> <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	<b>BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ</b>	Belgenin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.
15	<b>GÖZETİM SIKLIĞI</b>	-
16	<b>BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ</b>	<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 içerisinde toplamda en az iki yıl veya son altı ay boyunca ilgili alanda çalıştığını gösteren kayıtları (hizmet dökümü, referans yazısı/mektubu, sözleşme, fatura, portfolyo, vb.) sunmak,</p> <p>b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama sınavlarına katılmak.</p> <p>Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.</p>
17	<b>MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI</b>	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	<b>YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği
19	<b>YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Gıda Sektör Komitesi

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

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği
2	<b>REFERANS KODU</b>	20UY0406-4/A1
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	08/04/2020
	<b>B) REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 01
	<b>C) REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 10/06/2020-1570
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
20UMS0718-4 Çiğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	
<b><u>Öğrenme Kazanımı 1: İş süreçlerinde İSG ve çevre koruma risklerini ve önlemlerini açıklar.</u></b>		
<b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b>		
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.		
<b><u>Öğrenme Kazanımı 2: İş organizasyonu ve gıda güvenilirliği sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.</u></b>		
<b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b>		
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	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
<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 üç (13) soruluk 4 seçeneikli 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.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
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 değerlendirilmesi yapılacaktır.		

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

### **YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ**

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

1. İş süreçlerinde İSG, acil durum ve çevre koruma, organizasyon
  - 1.1. İSG talimatları
  - 1.2. Acil durum talimatları
  - 1.3. İSG talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
  - 1.4. Acil durum talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
  - 1.5. Risk ve tehlike kavramları
  - 1.6. Risk ve tehlikelere karşı yapılacak işlemler ve işlemlerin uygulanması
  - 1.7. Çevre koruma talimatları
  - 1.8. Çevre koruma talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
  - 1.9. Çevresel tehlike ve riskler ile alınacak önlemler
  - 1.10. Çalışma ortamında bulunabilecek sağlık ve güvenlik işaretleri
  - 1.11. Çalışma süreçlerindeki işlere ve risklere özgü KKD ve KKK'ler
  - 1.12. İş kazası ve meslek hastalıkları
  - 1.13. İş kazası ve meslek hastalıkları durumunda uygulanacak prosedürler
  - 1.14. İş süreçlerinde ortaya çıkan atıklar ve atıkların bertarafına yönelik önlemler
  - 1.15. İş sürecinde kullanılan rapor ve formlar
2. Gıda güvenirliliği
  - 2.1. Çiğ süt depolama süreçlerinde HACCP
  - 2.2. Çiğ süt depolamada oluşabilecek riskler ve gıda kaynaklı hastalıklar
  - 2.3. Genel hijyen kuralları
  - 2.4. Çiğ süt depolamada hijyen ve sanitasyon
  - 2.5. Gıda üretiminde personel hijyeni ve önemi

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

##### **a) BİLGİLER**

<b>No</b>	<b>Bilgi İfadesi</b>	<b>UMS İlgili Bölüm</b>	<b>Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü</b>	<b>Değerlendirme Aracı</b>
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	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Çiğ Süt Depolama
2	<b>REFERANS KODU</b>	20UY0406-4/A2
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	08/04/2020
	<b>B) REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 01
	<b>C) REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 10/06/2020-1570
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
20UMS0718-4 Çiğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	
<p><b><u>Öğrenme Kazanımı 1: Çiğ süt depolama öncesinde İSG ve hijyen kurallarına uygun olarak hazırlık yapar.</u></b></p> <p><b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b></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><b><u>Öğrenme Kazanımı 2: Çiğ sütü gıda güvenilirliğine uygun koşullarda depolar.</u></b></p> <p><b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b></p> <p>2.1: Gelen çiğ sütün ön kabulünü yapar.</p> <p>2.2: Çiğ sütü soğutma tankında muhafaza eder.</p> <p>2.3: Depolanan çiğ sütü alıcıya teslim eder.</p>		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
<p><b><u>Çoktan Seçmeli Sınav (T1):</u></b> 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>		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
<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.

<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	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 sütün 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 sütün muhafaza koşullarını açıklar.	E.1.1-2	2.2	T1
BG.12	Çiğ sütün 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.)