



SAĞIM ELEMANI

SEVİYE 3

REVİZYON NO:

REFERANS KODU

GİRİŞ

Sağım Elemanı (Seviye 3) 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 Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

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

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

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

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

BİRLEŞTİRME KABI: Sağılan ve kullanıma uygun sütlerin toplandığı kabı,

BÜYÜKBAŞ: Damızlık, besilik ve kesimlik amacıyla sığır, manda gibi sığır cinsi hayvanları,

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

DALDIRMA: Meme başını sağım öncesi veya sonrasında dezenfekte etme yöntemini,

DEZENFEKSİYON: Korunmaya çalışan 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,

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, yürütölen 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,

KÜÇÜKBAŞ: Damızlık, besilik ve kesimlik amacıyla koyun ve keçi türü hayvanları,

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

RİSK DEĞERLENDİRMESİ: İş yerinde 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 çalışmaları,

SAĞIM KABI: Sütün ilk sağımının yapıldığı kabı,

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 uyaran işaretleri,

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

SÜT TOPLAMA MERKEZİ: Sağılan ve kullanıma uygun sütün teslim edildiği yeri,

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

TEKMELİK: Hayvanın sağım sırasında tekme atmaması için kullanılan ekipmanı,

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

YEMLİK: Hayvanların yem yediği alanı,

ifade eder.

21UY00..-3 SAĞIM ELEMANI ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Sağım Elemanı
2	REFERANS KODU	21UY00..-3
3	SEVİYE	3
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	7513 (Süt Ürünleri Üreticileri)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A) YAYIN TARİHİ	-
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	<p>Sağım Elemanı (Seviye 3) mesleğinin nitelikli kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarında 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	
21UMS....-3 Sağım Elemanı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	
-		
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
11-a) Zorunlu Birimler		
21UY00...-3/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği 21UY00...-3/A2: Büyükbaş/Küçükbaş Hayvandan Elle Süt Sağımı		
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>Sağım Elemanı (Seviye 3) 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 başarılığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.</p>		

13 DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ		
<p>Deđerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Üniversitelerin Ziraat Fakóltesi, Veterinerlik, Gıda vb. bölümlerinden mezun olmak • Meslek Yüksek Okulu Ziraat, Gıda, Tarım ve Hayvancılık bölümlerinden mezun olmak • Meslek Liselerinin Tarım ve Hayvancılık bölümü mezunu olup alanında en az beř (5) yıl fiili görev yapmış • Tarım ve Hayvancılık bölümlerinde en az iki (2) yıl eğitmen olarak çalışmış/çalışıyor olmak • Hayvan Bakımı, Süt Sağım veya Yem Karma alanlarının en az birinde asgari beř (5) yıl deneyim sahibi 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	-
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 belge geçerlilik 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 (performans) Sınavlarına katılmak.</p> <p>Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belgegeçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.</p>
17	MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI	Sağım Elemanı (Seviye 3) 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 Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği
19	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi

21UY00...-3/ 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	21UY00...-3/A1
3	SEVİYE	3
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	-
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
21UMS.....-3 Sağım Elemanı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<u>Öğrenme Kazanımı 1: İş süreçlerinde İSG ve çevre koruma önlemlerini açıklar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
1.1: Çalışma süreçlerindeki olası tehlike ve riskler ile İSG önlemlerini açıklar.		
1.2: Çalışma ortamlarında uygulanacak çevre koruma önlemlerini 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 iş planlama ve kayıt tutma kurallarını açıklar.		
2.2: Kişisel sağlığını korumaya yönelik önlemleri açıklar.		
2.3: Çiğ süt sağmada gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik önlemleri açıklar.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Yapılandırılmış sözlü sınav: A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara, belirlenmiş durum içeriklerine uygun, değerlendirici tarafından sözlü olarak bildirilen, objektif koşulları sağlayacak şekilde yapılandırılmış aday gerekli işlemleri göstererek uygulamaya ve açıklamaya yönlendiren her biri eşit puan değerinde, en az on iki (12) soruluk sözlü sınav (T1) uygulanmalıdır. Sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz ve her soru, yapılandırılmış cevap ve değerlendirme çizelgesine göre değerlendirilir. Sınavda adaylara her soru için, ilgili olduğu bilgi ölçütünün kapsamı ve içeriğine uygun süre tanınır ve bu süre yapılandırılan formatta belirtilir. Sözlü sınavda, değerlendirme çizelgesine göre soruların en az % 60’ına 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 başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Gıda üretiminde İSG, acil durum ve çevre koruma
 - 1.1. İSG talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
 - 1.2. Acil durum talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
 - 1.3. Risk ve tehlikelere karşı yapılacak işlemler ve işlemlerin uygulanması
 - 1.4. Çevre koruma talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
2. Gıda güvenilirliği
 - 2.1. Çiğ süt toplamada oluşabilecek riskler ve süt kaynaklı hastalıklar
 - 2.2. Genel hijyen kuralları
 - 2.5. Personel hijyeni
3. Gıda üretiminde iş organizasyonu
4. Gıda üretiminde kalite
 - 4.1. İş süreçlerinde uygulanması gereken kalite şartları/gereklilikleri

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	Çalışma ortamındaki riskler karşısında ne yapması gerektiğini açıklar.	A.1.1	1.1	T1
BG.2	Çalışma süreçlerinde kullanması gereken KKD'leri açıklar.	A.1.2	1.1	T1
BG.3	Kullanılan araç, gereç ve malzemelerin temizlik ve dezenfeksiyonun nasıl yapılması gerektiğini açıklar.	A.1.3	1.1	T1
BG.4	Acil durumlara uygun davranış ve önlemleri ayırt eder.	A.1.4	1.1	T1
BG.5	Sağım alanındaki hayvan gübresinin bertarafına yönelik yöntemleri açıklar.	A.3.1-2	1.2	T1
BG.6	Tek kullanımlık (kağıt havlu vb.) atıkların bertarafına yönelik yöntemleri açıklar.	A.3.1-2	1.2	T1
BG.7	İşleri sürelerine ve öncelik sırasına göre sıralar.	B.1.1-3	2.1	T1
BG.8	İş süreçlerinde kullanılan kayıt türlerini (Üretici/toplayıcı kartı, irsaliye) açıklar.	B.3.1-2	2.1	T1
BG.9	Personel ve/veya kişisel hijyen kurallarını açıklar.	A.2.1	2.2	T1
BG.10	Sağım sürecini riske atacak sağlık sorunlarını açıklar.	C.2.1	2.2	T1
BG.11	Çiğ sütün sağılması ve saklanmasıdaki gıda güvenilirliği önlemlerini açıklar.	A.2.1	2.3	T1
BG.12	İş süreçlerinde uygulanan temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını açıklar.	A.2.2-3	2.3	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.

21UY00...-3/ A2: BÜYÜKBAŞ/KÜÇÜKBAŞ HAYVANDAN ELLE SÜT SAĞIMI UYGULAMALARI YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Büyükbaş/Küçükbaş Hayvandan Elle Süt Sağımı Uygulamaları
2	REFERANS KODU	21UY00...-3/A2
3	SEVİYE	3
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	-
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
21UMS.....-3 Sağım Elemanı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: Elle süt sağım öncesi hazırlık işlemlerini İSG ve hijyen kurallarına uygun olarak yapar.</u></p> <p>Alt Öğrenme Kazanımları:</p> <p>1.1: Sağım öncesi kişisel hazırlığını İSG ve hijyen kurallarına uygun olarak yapar.</p> <p>1.2: Sağım ortamını ve kullanacağı ekipmanları İSG ve gıda güvenliğine uygun olacak şekilde hazırlar.</p> <p>1.3: Sağılacak hayvanları sağım alanına alır.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 2: Büyükbaş/küçükbaş hayvandan elle süt sağma işlemini gıda güvenilirliğine uygun koşullarda yapar.</u></p> <p>Alt Öğrenme Kazanımları:</p> <p>2.1: Büyükbaş/küçükbaş hayvanın sütünün sağıma uygunluğunu değerlendirir.</p> <p>2.2: Büyükbaş/ küçükbaş hayvanı elle sağlar.</p> <p>2.3: Sağılan sütü gıda güvenliğine uygun koşullarda muhafaza eder.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Bu birimde teorik sınav yapılmayacaktır.		
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. Adaydan verilen durum içerikleri ya da senaryo üzerinden gerekli işlemleri göstererek uygulama ve/veya açıklamaya yönlendiren sorular ve yönergelerle gerçekleştirir.</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 performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. (P1)</p>		

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 P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Küçükbaş/büyükbaş hayvan bilgisi
 - 1.1 Küçükbaş/büyükbaş hayvanlarda meme sağlığı
 - 1.2 Elle sağım öncesi ve sonrası işlemler
 - 1.3 Sağım dönemleri
 - 1.4. Sağım sıklığı
2. Elle sağım yöntem ve teknikleri
 - 2.1 Kişisel hijyen önlemleri
 - 2.2 Meme hijyeni
 - 2.3 Sağılan sütten numune alma
 - 2.4 Sağılan sütü süzme ve muhafaza
 - 2.5 Sağılan sütü depolama ve taşıma

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	-			

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Gıda güvenliğini riske etmeyecek kişisel koruyucu donanımlar (KKD: İş tulumu, bone, eldiven) giyer.	A.2.1, C.2.3	1.1	P1
*BY.2	Ellerini el yıkama talimatına uygun şekilde yıkar.	C.2.2	1.1	P1
BY.3	Sağım alanının zemin temizliğini kontrol eder.	C.1.1	1.2	P1
*BY.4	Süt sağılacak uygun kabı seçer.	C.1.2	1.2	P1
BY.5	Sağım yapılacak kabın (süt sağım kovası) temizliğini kontrol eder.	C.1.3	1.2	P1
BY.6	Sağım esnasında kullanacağı malzemeleri (dezenfektan, sabun, su, havlu, numune kabı, süzgeç, CMT solüsyonu vb.) temin eder.	B.2.1-2, C.1.4	1.2	P1
BY.7	Hayvanı yönlendirerek sağım alanına alır.	D.1.1	1.3	P1
*BY.8	Hayvanı sabitleyici önlem alır. (kilit sistemine alma yada zincirle bağlama, tekmelik takma)	D.1.2	1.3	P1
BY.9	Hayvanın memesinin sağıma uygunluğunu (mastit vb.) elle kontrol eder.	D.2.1	2.1	P1
BY.10	Sağım öncesi hayvanın memelerini su ile yöntemine uygun şekilde temizler.	D.2.2-4	2.1	P1
*BY.11	Sağıma başlamadan önce her meme lobundan (avuç içi yada yere sıkarak) süt numunesi olarak sütün tüketime uygun olup olmadığına (peynirleşme olup olmadığı ve rengine bakar) karar verir.	D.2.5-6	2.1	P1
BY.12	İnsan tüketimine uygun olmayan süt için gerekli işlemleri yapar	D.2.7	2.1	P1
BY.13	Sağım yapılacak kabı uygun pozisyonda yerleştirir.	D.3.1 D.4.1	2.2	P1
BY.14	Hayvanın yan tarafına geçip baş ve işaret parmaklarını kullanarak sütü sağlar.	D.3.2-3 D.4.2-3	2.2	P1
BY.15	Sağılan sütü birleştirme kabına süzgeçle süzerek alır.	D.3.4 D.4.4	2.2	P1
BY.16	Sağım sonrası meme uçlarını yöntemine uygun şekilde dezenfekte eder.	D.3.5 D.4.5-6	2.2	P1
BY.17	Soğuk zinciri sağlayıcı önlem olarak sütü muhafaza eder.	D.6.1	2.3	P1
BY.18	Sağılan sütün toplama merkezine teslim sürecini başlatır. açıklar.	D.6.2 B.3.1-2	2.3	P1

(* Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

YETERLİLİK EKLERİ

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

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Ali ÖZGEHAN	*Ziraat Mühendisi * TÜRKA TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi *MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri	SÜTBİR Genel Sekreteri
2.	İsmail ŞAKCI	*TÜRKA TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, *MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri, *MYK Kalite Yönetim Temsilcisi Eğitimi, *MYK Ölçme ve Değerlendirme Semineri	SÜTBİR Proje Yöneticisi
3.	Bahadır Kemal KILINÇ	*Zooteknik, *MYK Kalite Yönetim Temsilcisi Eğitimi,	Alan Uzmanı
4.	Kahraman ARLI	*Veteriner Hekim	Göhlisar Süt Üreticileri Birliği Başkanı
5.	Dr. Cafer Şafak EYEL	*Lisansüstü (Doktora)	Akademisyen
6.	Elif SEZER	*Gıda Mühendisi *İSG Yüksek Lisans	Yönetici, ADORE Danışmanlık
7.	Vedat AKILLI	*İlköğretim	Hayvan Bakıcısı, Karapınar SÜTBİR
8.	Murat DİNÇ	*İlköğretim	Karapınar SÜTBİR
9.	Yusuf YANIK	*İlköğretim	Küçükbaş Hayvan Yetiştiricisi
10.	M. Selcen AVCI	*Y. Lisans *TÜRKA TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, *MYK Sınav Ve Belgelendirme Semineri, *İç Tetkik Eğitimi	EDUSER Ltd. Şti. DACUM Moderatörü, Ankara
11.	Şule Şeyma YILDIZ	*TÜRKA TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, *MYK Sınav Ve Belgelendirme Semineri, *İç Tetkik Eğitimi	EDUSER Ltd. Şti. Kalite Yönetim temsilcisi, Ankara

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

EK2: Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar
Ak Gıda

Ankara Sanayi Odası (ASO)

Ankara Ticaret Odası (ATO)

Ankara Üniversitesi / Zootekni Bölümü

Ankara Üniversitesi /Gıda Müh. Bölümü

Atatürk Orman Çiftliği (AOÇ)

Bahçivan Gıda San. Tic. A.Ş.

Balıkesir Üniversitesi, Susurluk MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi

Belgelendirme Kuruluşları Derneği (BEKDER)

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)

Çanakkale 18 Mart Üniversitesi, Biga MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi

Edirne Ticaret Ve Sanayi Odası

Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO)

Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Ege Üniversitesi, Ödemiş Myo, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi

Gıda-İş / Disk

Gönenli Süt ve Süt Ürünleri Gıda San. Tic. Ltd. Şti.

Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Hak-İş Konfederasyonu

İstanbul Aydın Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

İstanbul Ticaret Odası (İTO)

Küçük Ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme Ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)

Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü

Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

Milli Eğitim Bakanlığı Yenilik Ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü

Namık Kemal Üniversitesi / Zootekni Böl

Namık Kemal Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Okan Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Özgıda İşçi Sendikası

Pınar Süt

Sakarya Üniversitesi, Pamukova MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi

Selçuk Üniversitesi, Karapınar Aydoğanlar MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi

SETBİR

Silopi Ziraat Odası

Süleymanpaşa Ziraat Odası / TEKİRDAĞ

Sütaş Süt Ürünleri A.Ş.

Tarım Kredi Süt / ESKİŞEHİR

Tarım ve Orman Bakanlığı

Tek gıda İşçi Sendikası

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Tübitak Marmara Araştırma Merkezi (TÜBİTAK-MAM)

Tüketici Hakları Derneği (THD)

Tüketici Yararına Araştırma Derneği (Tüyader)

Türkiye Esnaf Ve Sanatkârları Konfederasyonu (TESK)

Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu (TGDF)
Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)
Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
Türkiye İş Kurumu (İş Ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TURK-İŞ)
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
Türkiye Odalar Ve Borsalar Birliği (TOBB)
Türkiye Ziraat Odaları Merkez Birliği
TÜSİAD
Uludağ Üniversitesi / Zootekni Bölümü
Uludağ Üniversitesi, Karacabey MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
Uludağ Üniversitesi, Mustafa Kemal Paşa MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
Yeditepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Yetkilendirilmiş Belgelendirme Kuruluşları Derneği (YBKDER)
Yıldız Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)

EK3: MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Betül ÇAVDAR KILINÇ	Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
Nurullah TÜRKER	Milli Eğitim Bakanlığı
Özcan TUTUMLU	Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı
Ahmet CERAN	Sağlık Bakanlığı
Refia Melda AKGÜNDÜZ	Tarım ve Orman Bakanlığı
Prof. Dr. Şengül BİLGİN	Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Ali BİLGİN	Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Dr. Hasan İrfan DEMİRYOL	Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
Kaya ÜZEN	Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Ali Osman KARAMERCAN	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Ahmet Aykut ŞÖHRET	Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Tuğba USTA	Mesleki Yeterlilik Kurumu

EK 4: MYK Yönetim Kurulu Üyeleri

Adem CEYLAN,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,	Üye (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)