



ULUSAL
YETERLİLİK



MYK
MESLEKİ YETERLİLİK
KURUMU

SAĞIM OPERATÖRÜ

SEVİYE 4

REVİZYON NO:

REFERANS KODU

GİRİŞ

Sağım Operat6r6 (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Y6netmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sekt6r Komitelerinin Kuruluş, G6rev, alışma Usul ve Esasları Hakkında Y6netmelik h6k6mlerine g6re MYK’nın g6revlendirdiği T6rkiye Tarımsal S6t 6reticileri Merkez Birliği tarafından hazırlanmış, sekt6rdeki ilgili kurum ve kuruluşların g6r6şleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sekt6r Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Y6netim 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 m6dahale, m6cadele, ilkyardı m veya tahliye gerektiren olayları,

ACİL DURUM PLANI: İş yerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dâhil bilgilerin ve uygulamaya y6nelik eylemlerin yer aldığı planı,

ALERJEN MADDE: Bazı bireylerin bedensel 6zellikleri nedeniyle; yenildiği, temas edildiği veya solunduğu takdirde v6cutta aşırı duyarlılık, alerjik tepkiye neden olan maddeleri,

ATIK: Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, 6evreye atılan veya bırakılan herhangi bir maddeyi,

BİRLEŐTİRME KABI: Sağılan ve kullanıma uygun s6tlerin toplandığı kabı,

B6Y6KBAŐ: Damızlık, besilik ve kesimlik amacıyla sığır, manda gibi sığır cinsi hayvanları,

ÇİĞ S6T: 6iftlik hayvanlarının meme bezlerinden salgılanan, 40 6C'nin 6zerinde ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip herhangi bir işlem g6rmemiş s6t6,

DALDIRMA: Meme başını sağım 6ncesi veya sonrasında dezenfekte etme y6ntemini,

DEZENFEKSİYON: Korunmaya 6alışan 6r6ne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

GIDA G6VENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkenleri 6nleyecek Şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son t6ketickiye sunulmasını tanımlayan sistem d6ng6s6n6,

GIDA HİJYENİ: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak insan t6ketime uygunluğunun sağlanması i6in gerekli her t6rl6 6nlem ve koşulları,

HİJYEN: Sağlığa zarar verecek Őartlardan korunmak i6in yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik 6nlemlerinin t6m6n6,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İSG: İş Sağlığı ve G6venliğini,

İŐYERİ HEKİMİ: İş sağlığı ve g6venliği alanında g6rev yapmak 6zere ilgili Bakanlıkça yetkilendirilmiş işyeri hekimliği belgesine sahip hekimi,

KİŞİSEL HİJYEN: Birey olarak, kendisinin ve başkasının sağlığına zarar verebilecek Őartlardan ve uygulamalardan korunmak i6in alınan 6nlemleri,

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): 6alışanı, y6r6t6len işten kaynaklanan, sağlık ve g6venliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, 6alışan tarafından giyilen, takılan veya korunma amacıyla tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış t6m alet, ara6, gere6 ve cihazları,

KİŞİSEL KORUYUCU KIYAFET (KKK): Gıda işyerlerinde kişiler tarafından kullanılan tek kullanımlık eldiven, iş elbisesi, bone, kep, maske, galoş, 6izme ve benzeri giysileri,

K66KBAŐ: Damızlık, besilik ve kesimlik amacıyla koyun ve ke6i t6r6 hayvanları,

RİSK: Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonu6 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 yüzeylerden 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 bulundurduğu tesis sahibi gerçek veya tüzel kişileri

YEMLİK: Hayvanların yem yediği alanı,

ifade eder.

21UY00.-4 SAĞIM OPERATÖRÜ ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Sağım Operatörü
2	REFERANS KODU	21UY00.-4
3	SEVİYE	4
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 Operatörü (Seviye 4) 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....-4 Sağım Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	-
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
11-a) Zorunlu Birimler		
21UY00...-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği 21UY00...-4/A2: Sağım Sistemi Kullanarak Büyükbaş Hayvandan 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 Operatörü (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 başarılığı 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"> • Üniversitelerin ziraat fakültesi, veterinerlik, gıda vb. bölümlerinden mezun olmak ve alanında en az iki (2) yıl deneyime sahip olmak • Meslek Yüksek Okulu ziraat, gıda, tarım ve hayvancılık bölümlerinden mezun olmak ve en az üç (3) yıl deneyime sahip olmak • Meslek liselerinin tarım ve hayvancılık bölümü mezunu olup alanında en az beş (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 beş (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	BELGEGEÇERLİLİK 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 alıřtđđını 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 Operatörü (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 Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği
19	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi

21UY00.-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	21UY00...-4/A1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	-
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
21UMS.....-4 Sağım Operatörü (Seviye 4) 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		
Çoktan Seçmeli Sınav (T1): A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az on beş (15) 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 buçuk (1,5) 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 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.1.1-2	1.1	T1
BG.2	Çalışma süreçlerinde kullanması gereken KKD'leri açıklar.	A.1.3	1.1	T1
BG.3	Kullanılan araç, gereç ve malzemelerin temizlik ve dezenfeksiyonun nasıl yapılması gerektiğini açıklar.	A.1.4	1.1	T1
BG.4	Acil durumlara uygun davranış ve önlemleri ayırt eder.	A.1.5	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, D.4.3	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.3.1	2.2	T1
BG.11	Çiğ sütün sağılması ve saklanmasıdaki gıda güvenilirliği önlemlerini açıklar.	A.2.2-4	2.3	T1
BG.12	İş süreçlerinde uygulanan temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını açıklar.	A.2.2-3	2.3	T1
BG.13	Çalışma sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini açıklar.	A.2.2-3	2.3	T1
BG.14	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde bulundurmanın önemini açıklar.	A.2.3 B.2.1-2	2.3	T1
BG.15	Çalışma esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara nasıl müdahale edileceğini açıklar.	A.2.4	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...-4/ A2: SAĞIM SİSTEMİ KULLANARAK BÜYÜKBAŞ HAYVANDAN SÜT SAĞIMI
YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Sağım Sistemi Kullanarak Büyükbaş Hayvandan Süt Sağımı
2	REFERANS KODU	21UY00...-4/A2
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	-
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
21UMS.....-4 Sağım Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: 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: Sağım sistemi ile süt sağma işlemini gıda güvenilirliğine uygun koşullarda yapar.</u></p> <p>Alt Öğrenme Kazanımları:</p> <p>2.1: Büyükbaş hayvanın sütünün sağıma uygunluğunu değerlendirir.</p> <p>2.2: Sağım sistemi ile büyükbaş hayvan sağımı yapar.</p> <p>2.3: Sağılan sütü gıda güvenliğine uygun koşullarda muhafaza eder.</p> <p>2.4: Sağım sisteminin temizlik ve bakımını yapar.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p>Çoktan Seçmeli Sınav (T1): A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az on (10) 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 buçuk (1,5) 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		

(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.

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) Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki sreye karşılık gelmelidir. (P1) olarak belirlenen Beceri ve Yetkinlik İfadelerinin (Ek A2-2) tamamı (P1) performansa dayalı sınav ile llmelidir.

8 c) lme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve 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 reticileri 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. Gıda retiminde İSG ve evre koruma
2. Gıda güvenilirliği
 - 2.1. Gıda retim süreçlerinde iyi üretim uygulamaları ve HACCP
 - 2.2. Gıdalarda oluşabilecek riskler ve gıda kaynaklı hastalıklar
 - 2.3. Genel hijyen ve sanitasyon kuralları
 - 2.4. Gıda retiminde personel hijyeni
3. Çiğ süt toplama
 - 3.1. Çiğ süt nakliyesinde kullanılan araç, gereç ve ekipman kullanımı
 - 3.3. Çiğ süt toplamada yapılacak kontroller
 - 3.4. Çiğ sütten numune alma
 - 3.5. Çiğ sütü mevzuata uygun olacak şekilde soğutma
 - 3.6. Çiğ sütün tekniğine uygun nakliyesi
 - 3.7. Çiğ sütün kayıt altına alınması

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	Büyükbaş hayvanı strese sokan durumları ve davranışları açıklar.	D.1.1	1.3	T1
BG.2	İnsan tüketimine uygun olmayan süt için yapılacak işlemleri açıklar.	D.2.7	2.1	T1
BG.3	Sağım sistemi ekipmanlarının teknik özelliklerini açıklar.	D.3.1	2.2	T1
BG.4	Vakum basıncındaki değişikliğin nedenlerini açıklar.	D.3.1	2.2	T1
BG.5	Süt soğutma tankının çalışma prensibini açıklar.	C.2.3	2.2	T1
BG.6	Sağım sistemi ile sağım sürecini açıklar.	D.3.1-8	2.2	T1
BG.7	Sütün tam sağılmaması durumunda hayvanda karşılaşılabilen durumları açıklar.	D.3.4-5	2.2	T1
BG.8	Mastitis (memede yangı vb.) belirtilerini ve mastitit durumunda yapması gerekenleri açıklar.	D.2.1-7	2.2	T1
BG.9	Süt verimindeki değişikliğin nedenlerini açıklar.	D.3.1-7	2.2	T1
BG.10	Süt sağım sisteminin periyodik bakım işlemlerini açıklar.	D.5.5	2.4	T1

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 donanımları (KKD: İş tulumu, çizme, eldiven) giyer.	C.3.3	1.1	P1
*BY.2	Ellerini el yıkama talimatına uygun şekilde yıkar.	C.3.1-2	1.1	P1
BY.3	Sağım alanının zemin temizliğini kontrol eder.	C.1.1	1.2	P1
BY.4	Yapılacak işlemlere göre kullanacağı ekipman, araç ve gereçleri yanına alır.	C.1.2	1.2	P1
BY.5	Süt soğutma tankının süt tesliminden sonraki temizliğinin (otomatik yada manuel) nasıl yapılacağını açıklayarak gösterir.	C.2.1	1.2	P1
BY.6	Süt soğutma tankına aktarma hortumlarını süzgeç takarak sabitler.	C.2.2	1.2	P1
BY.7	Vakum pompasının çalışırılık (basınç, hava, yağ) kontrolünü yapar.	C.2.3	1.2	P1

BY.8	Bekleme alanındaki hayvanları sağım alanına alır.	D.1.1	1.3	P1
BY.9	Hayvanların sağım durağına yerleşmesini sağlar.	D.1.2	1.3	P1
BY.10	Büyükbaş hayvanın yan tarafına geçer.	D.2.1	2.1	P1
BY.11	Hayvanın memesinin sağıma uygunluğunu (mastit vb.) elle kontrol eder.	D.2.1	2.1	P1
BY.12	Sağım öncesi hayvanın memelerini yöntemine uygun şekilde (tek kullanımlık malzeme) temizler.	D.2.2- D.2.4	2.1	P1
*BY.13	Sağıma başlamadan önce her meme lobundan (avuç içi yada yere sıkarak) süt numunesi olarak sütün sağıma uygun olup olmadığına (peynirleşme olup olmadığı ve rengine bakar) karar verir.	D.2.5-7	2.1	P1
BY.14	Vakum pompasını çalışır konuma getirir.	D.3.1	2.2	P1
BY.15	Sağım makinesinin meme başlığı kısmını meme uçlarına takarak sabitler.	D.3.2	2.2	P1
BY.16	Memeden sütün gelip gelmediğini takip eder.	D.3.4	2.2	P1
BY.17	Sağım işlemi tamamlanınca meme başlıklarını çıkarır.	D.3.5	2.2	P1
BY.18	Sağım sistemindeki meme başlığını yeni hayvana takmadan önce tekniğine uygun şekilde temizler.	D.3.6	2.2	P1
BY.19	Sağım sonrası hayvanın her meme lobunu tekniğine uygun şekilde dezenfekte eder.	D.2.4	2.2	P1
BY.20	Sağma işlemi tamamlanınca vakum pompasını durdurur.	D.3.8	2.2	P1
BY.21	Sağım sonrası vakum tankında kalan sütü kova yardımı ile alarak soğutma tankına aktarır.	D.4.1	2.3	P1
BY.22	Hortum içinde kalan sütü kova yardımı ile soğutma tankına aktarır.	D.4.1	2.3	P1
BY.23	Sağılan sütün miktarını soğutma tankı üzerinden okur.	D.4.2	2.3	P1
BY.24	Süt soğutma tankında soğuk zinciri sağlayıcı önlem olarak sütü muhafaza eder.	D.4.2	2.3	P1
BY.25	Sağım sisteminin dezenfeksiyonu için kullanılacak kimyasalları hazırlar.	D.5.1	2.4	P1
*BY.26	Sağım sistemindeki meme başlıklarını yöntemine uygun şekilde (otomatik sistem/ daldırma yöntemi) dezenfekte eder.	D.5.2	2.4	P1
BY.27	Meme başlıkları, hortumun periyodik değişimini yapar.	D.5.5	2.4	P1
BY.28	Sağım sistemini ekipmanları ile uygun şekilde muhafaza eder.	D.5.4	2.4	P1

BY.29	Soğutma tankı boşken otomatik yıkama sistemini çalıştırarak tankın ve hortumların temizlenmesini sağlar.	D.5.3	2.4	P1
BY.30	Soğutma tankının periyodik bakımını yapar.	D.5.4	2.4	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 * TÜRKAĞ_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi *MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri	SÜTBİR Genel Sekreter
2.	İsmail ŞAKCI	*TÜRKAĞ_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 *TÜRKAĞ_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	*TÜRKAĞ_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
Devlet Personel Başkanlığı
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 / Zootečni 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)