

**ÇİĞ SÜT TOPLAMA VE DEPOLAMA SORUMLUSU (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK  
STANDARDI**

<b>Meslek:</b>	<b>Çiğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu</b>
<b>Seviye:</b>	<b>4<sup>I</sup></b>
<b>Referans Kodu:</b>	<b>19UMS0718-4</b>
<b>Standartı Hazırlayan Kuruluş(lar):</b>	<b>Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği</b>
<b>Standartı Doğrulayan Sektör Komitesi:</b>	<b>MYK Gıda Sektör Komitesi</b>
<b>MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:</b>	<b>13/03/2019 Tarih ve 2019/35 Sayılı Karar</b>
<b>Resmî Gazete Tarih/Sayı:</b>	<b>7/5/2019 - 30767 (Mükerrer)</b>
<b>Revizyon No:</b>	<b>00</b>

<sup>1</sup>Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye dört (4) olarak belirlenmiştir.

## 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,

**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 çalışan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemi,

**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,

**RAMAK KALA OLAY:** İş yerinde 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:** 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,

**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, yağunluk, mastitis, antibiyotik, alkol testi ve benzeri testleri,

**TEHLİKE:** İş yerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı 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.

## 1. GİRİŞ

Çiğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı, 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî 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.

## 2. MESLEK TANIMI

### 2.1. Meslek Tanımı

Çiğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu (Seviye 4); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde; çiğ sütü toplayan, ön kabul için gerekli testleri yapan, çiğ sütü soğutma tankına aktararak depolayan, muhafaza eden, alıcıya teslim eden ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

### 2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

**ISCO 08:** 7523 (Süt Ürünleri İmalatçıları)

### 2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

Ayrıca, iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükte olan diğer mevzuata uyulması ve konu ile ilgili risk değerlendirmesi yapılması esastır.

### 2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği.

27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.

5/7/2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği.

5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik.

Ayrıca, meslek ile ilgili yürürlükte olan diğer mevzuata uyulması esastır.

### 2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Çiğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu (Seviye 4) gıda sektöründe; çiğ sütün toplandığı, hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı kapalı ve/veya açık alanda belirlenen çalışma saatleri arasında çalışır. Üreticiler, tanker şoförleri, alıcıların temsilcileri ile iletişim halinde çalışır. Çalışma ortamında hammadde ve benzeri malzemelerden kaynaklı toz ve alerjen maddeler bulunabilir.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilebilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılmadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

### 2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler

Çiğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu (Seviye 4) mesleğini icra eden kişinin yasal ve zorunlu hijyen eğitimini almış olması gerekmektedir.

### 3. MESLEK PROFİLİ

#### 3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak	A.1	İSG talimatlarını uygulamak	A.1.1	Talimatlar doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.
				A.1.2	İşyerindeki makine, araç, gereç ve diğer üretim araçları ile bunların güvenlik donanımlarını sağlık ve güvenlik işaretlerine ve talimatlara uygun şekilde kullanır.
				A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine göre kendisine sağlanan KKD'leri talimatlarına uygun olarak kullanır.
				A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve yaşanan ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgili birim ile paylaşır.
				A.1.5	Risk değerlendirmesi çalışmalarında gözlem ve görüşlerini risk değerlendirmesi ekibine iletir.
				A.1.6	İş sürecindeki kimyasalları, güvenlik prosedürlerine uygun olarak kullanır.
		A.2	Acil durum talimatlarını uygulamak	A.2.1	Acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirleri uygular.
				A.2.2	İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumları ilgili kişilere iletir.
		A.3	Atık takibi yapmak	A.3.1	Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.
				A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek ilgili atık sahasına gönderilmesini sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	İş organizasyonu yapmak	B.1	İş planlaması yapmak	B.1.1	Yapılacak işler için iş önceliklerini belirler.
				B.1.2	İşlerin gidişatına ve olası taleplere göre iş planını yeniden düzenler.
				B.1.3	Süt toplama saatlerine uygun olarak işlemleri yürütür.
		B.2	Ekipman hazırlığı yapmak	B.2.1	Yapılacak işlemlere göre kullanacağı ekipman, araç ve gereçleri temin eder.
				B.2.2	Çalışma alanında gerekli olabilecek yardımcı malzemeleri (numune kabı, test araçları ve benzeri) talimatına uygun şekilde muhafaza eder.
				B.2.3	Ekipmanların periyodik bakım ve kalibrasyon (tartı, refraktometre ve benzeri aletlerin) takibini yapar.
		B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.3.1	İş sürecinde kullanılan (üretici/toplayıcı kartı, irsaliye, makine formları, temizlik takip formu ve benzeri) rapor ve formları tutar.
				B.3.2	Tuttuğu rapor ve formları ilgili birime teslim eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite, verimlilik ve gıda güvenilirliği işlemlerini yürütmek	C.1	İş süreçlerinde gıda hijyeni kurallarını uygulamak	C.1.1	İş süreçlerinde gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyeni (kişisel koruyucu kıyafet (KKK) giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama ve benzeri) talimatlarını uygular.
				C.1.2	Sağlık sorunlarını işyeri hekimine ileterek, işyeri hekimi tarafından belirlenen önlemleri uygular.
				C.1.3	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanın talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu sağlar.
				C.1.4	Çalışma sahası ile ilgili havalandırma, temizlik ve dezenfeksiyon talimatlarını uygular.
				C.1.5	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.
				C.1.6	Çalışma esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale ederek ilgililere bildirir.
		C.2	Süt alım ekipmanlarının sanitasyonunu sağlamak	C.2.1	Süt alım ekipmanlarının (süt soğutma tankı, hortum, taşıma tankeri, güğüm ve benzeri) sanitasyonunu prosedürüne uygun olarak yapar.
				C.2.2	Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi için fiziksel ve mikrobiyolojik kontrollerin yapılmasını sağlar.
		C.3	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı sağlamak	C.3.1	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkların düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir.
				C.3.2	Gelen sütte kalite düşüklüğü nedeninin belirlenmesine katkı verir.



Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Çiğ süt toplamak (devamı var)	D.1	Üreticiden yerinde çiğ süt toplamak	D.1.1	Taşıma tankının temizliğini kontrol ederek çiğ süt toplamaya uygun hale getirir.
				D.1.2	Çiğ sütün sıcaklığını belirleyerek fiziksel kontrolünü yapar.
				D.1.3	Çiğ süte alkol ve yoğunluk testlerini uygular.
				D.1.4	Kontrol sonuçlarına göre miktarı belirleyerek talimatlara uygun sütü taşıma tankına aktarır.
				D.1.5	Talimata göre üretici bazında numune olarak etiketleyerek ilgili birime iletir.
				D.1.6	Aldığı sütün kayıtlarını talimatlara göre tutar.
				D.1.7	Toplanan sütü, ilgili mevzuatta belirtilen süre içinde onaylı işletmeye (süt toplama merkezi, mandıra ve benzeri) teslim eder.
		D.2	Gelen çiğ sütün ön kabulünü yapmak	D.2.1	Süt soğutma tankının işlevsellik/çalışırılık (+4 °C'de soğutma yapıp yapmadığının) ve temizlik kontrollerini yapar.
				D.2.2	Süt alım öncesi tanktaki sütün sıcaklık ve asitlik kontrollerini yapar.
				D.2.3	Kontrol sonuçları mevzuatla belirlenen değerlerin dışındaysa yetkililere bildirerek gerekli önlemleri alır.
				D.2.4	Teslim alınacak çiğ sütün duyuusal (tat hariç) kontrolünü (içinde yabancı cisim olması, rengi, kokusu gibi özellikleri) yapar.
				D.2.5	Teslim alınacak çiğ süte süt kabul testlerini (ısıya dayanıklılık, asitlik, yoğunluk, mastitis, antibiyotik, alkol testi ve benzeri) prosedürüne uygun olarak uygulayarak sonuçları kayıt altına alır.
				D.2.6	Değerlendirme sonucuna göre sütün kabul edilip edilmeyeceğine mevzuatta belirtilen değerlere göre karar verir.
				D.2.7	Kabulü yapılan çiğ süttten kontrol numunesi olarak talimatına uygun koşullarda ve sürede muhafaza eder.
				D.2.8	Çiğ sütteki olumsuz durum hakkında ilgililere bilgi/belge verir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Çiğ süt toplamak	D.3	Çiğ sütü soğutma tankına aktarmak	D.3.1	Çiğ sütün tekniğine uygun olarak miktarını belirler.
				D.3.2	Çiğ süte süzme/filtrasyon işlemi uygular.
				D.3.3	Çiğ sütü, yöntemine uygun olarak soğutma tankına alır.
				D.3.4	Soğutma tankını tekniğine uygun olarak çalışır duruma getirir.
				D.3.5	Teslim alınan çiğ sütün miktarı, üretici numarası ve benzeri bilgilerin kaydını tutar.
		D.4	Kabul işlemini sonlandırmak	D.4.1	Gelen çiğ süt miktarı hakkında fiş veya irsaliyeleri düzenler.
				D.4.2	Üreticiye yapılacak ödemeye esas miktar listesini hazırlayarak ilgilileri bilgilendirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod		Kod	İşlemler
E	Çiğ sütü depolamak	E.1	Çiğ sütü muhafaza etmek	E.1.1	Depolama süresince soğutma tankının ve sütün sıcaklığının istenilen değerlerde olup olmadığını takip eder.
				E.1.2	Çiğ süt soğutma tankının bulunduğu ortamın tankın çalışma performansına göre havalandırılmasını sağlar.
		E.2	Depolanan çiğ sütü alıcıya teslim etmek	E.2.1	Çiğ süt alımı için gelen tankerin/süt nakil tankının süt basılacak gözünün fiziksel kontrolünü yapar.
				E.2.2	Tankerde/süt nakil tankında durulama suyu kalıntısı varsa boşaltılmasını sağlar.
				E.2.3	Alıcıdan, sütün uygunluğuna ilişkin yapılan kontrol sonuçlarının bir nüshasını alır.
				E.2.4	Teslim alan tarafla miktar mutabakatı yaparak çiğ süt miktarı ve özelliklerine ilişkin irsaliye formunu doldurur.
				E.2.5	Teslim edeceği çiğ süt miktarının tekniğine uygun olarak tankere aktarılmasını sağlar.
				E.2.6	Tanker aktarım hortumunda kalan sütün uygun yöntemle tanker gözüne aktarılmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod		Kod	İşlemler
F	Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak	F.1	Kişisel mesleki gelişim çalışmalarına katılmak	F.1.1	Mesleği ile ilgili eğitimlere katılım sağlar.
				F.1.2	Meslek ve sektördeki gelişmeleri takip eder.
		F.2	Deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere aktarmak	F.2.1	Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere aktarır.

### 3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Alkol tabancası
2. Antibiyotik test cihazı/kitleri
3. Basıncılı su ve hava tabancası
4. Gıda termometresi
5. Kantar
6. Kişisel koruyucu donanımlar (eldiven, iş ayakkabısı, maske, kulaklık ve benzeri)
7. Kişisel koruyucu kıyafet (bone, iş elbisesi, maske ve benzeri)
8. Laktodansimetre
9. Mezur
10. Numune Kabı
11. pH metre
12. Refraktometre
13. Rekor anahtarı
14. Süt kabul kazanı
15. Süt pompası
16. Süt soğutma tankı
17. Temizlik ekipmanı (firça, süpürge, temizlik bezi, spatula ve benzeri)

### 3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Acil durum talimatları hakkında bilgi
2. Acil durum talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması becerisi
3. Araç, gereç, ekipman ve malzeme koruma ve temizlik bilgisi
4. Atıkların kaynağa doğru ayrılması, geri dönüşüm faaliyetleri bilgisi
5. Çevre koruma talimatları hakkında bilgi
6. Çevre koruma talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması becerisi
7. Çevresel tehlike ve riskler hakkında bilgi
8. Çiğ süt muhafazasında uygun sıcaklık bilgisi
9. Çiğ süt nakliyesinde kullanılan araç, gereç ve ekipmanın fiziksel kontrolü bilgisi
10. Çiğ süt toplamada kullanılan araç, gereç ve ekipman hakkında bilgisi
11. Çiğ süt toplamada kullanılan araç, gereç ve ekipmanın seçimi ve kullanımı becerisi
12. Çiğ süt toplamada uygulanacak testler ve yapılacak kontrollere ilişkin bilgi
13. Çiğ süt toplamada uygulanacak testler ve yapılacak kontrollere ilişkin uygulama becerisi
14. Çiğ süte filtrasyon işlemi uygulama bilgisi ve becerisi
15. Çiğ süte uygulanacak duyuusal kontrol (tat hariç) bilgisi ve uygulama becerisi
16. Çiğ süttten numune alma bilgisi ve becerisi
17. Çiğ sütü mevzuata uygun olacak şekilde soğutma bilgisi ve uygulama becerisi
18. Çiğ süttün tekniğine uygun nakliyesine ilişkin bilgi ve uygulama becerisi
19. Farklı kokuları ayırt etme becerisi
20. Fiş ve irsaliye hazırlama bilgi ve becerisi
21. Gıda mevzuatı bilgisi
22. Hijyen ve sanitasyon uygulamaları bilgi ve becerisi
23. İSG talimatları hakkında bilgi

24. İSG talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması becerisi
25. İş organizasyonu yapma bilgi ve becerisi
26. İş süreçlerinde dikkat edilmesi gereken kalite şartları hakkında bilgi
27. İş süreçlerinde gıda hijyeni kuralları bilgi ve uygulama becerisi
28. İş süreçlerinde kayıt tutma ve raporlama becerisi
29. İş süreçlerinde kullanılan makine ve ekipmanla güvenli çalışma bilgi ve becerisi
30. İş süreçlerinde ortaya çıkan uygunsuzluklar ve bu uygunsuzlukların giderilme yöntemleri hakkında bilgi
31. İşyeri çalışma talimatları bilgisi
32. Kişisel koruyucu donanımların kullanımı ve bakımı bilgi ve becerisi
33. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
34. Meslek hastalıkları bilgisi
35. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
36. Mesleki terimler bilgisi
37. Ölçme, kontrol ve dozajlama bilgi ve becerisi
38. Risk ve tehlike kavramları hakkında bilgi
39. Risk ve tehlikelere karşı yapılacak işlemler hakkında bilgi
40. Süt alım ekipmanlarının sanitasyonu bilgi ve uygulama becerisi
41. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
42. Temizlik malzemeleriyle güvenli çalışma bilgi ve becerisi
43. Test ve kontrol sonuçlarının mevzuata uygun olarak değerlendirme bilgisi

### 3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlara baş etmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
4. Çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
5. Çalışma zamanını etkili ve verimli kullanmak
6. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
7. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
8. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemelerin önemini bilincinde olmak ve bu düzenlemelere uygun davranmak
9. Gıda güvenilirliği kurallarının önemini bilincinde olmak ve bu kurallara uygun davranmak
10. Hijyen kurallarının önemini bilincinde olmak ve bu kurallara uygun davranmak
11. İş süreçlerinde dikkatli davranmak
12. Kaynakların verimli kullanımına özen göstermek
13. Kişisel bakım ve hijyenine özen göstermek
14. Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini çalıştığı kişilere etkin bir şekilde aktarmak
15. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
16. Mesleki gelişim konusunda istekli olmak
17. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
18. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
19. Yazılı ve sözlü etkili iletişim kurmak

#### 4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Çiğ Süt Toplama ve Depolama Sorumlusu (Seviye 4) ulusal meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli şartların sağlandığı ölçme ve değerlendirme merkezlerinde yazılı ve/veya sözlü teorik ve uygulamalı olarak gerçekleştirilecektir.

Ölçme ve değerlendirme yöntemi ile uygulama esasları bu meslek standardına göre hazırlanacak ulusal yeterliliklerde detaylandırılır. Ölçme ve değerlendirme ile belgelendirmeye ilişkin işlemler 15/10/2015 tarihli ve 29503 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslekî Yeterlilik Kurumu Sınav, Ölçme, Değerlendirme ve Belgelendirme Yönetmeliği çerçevesinde yürütülür.