



SÜT İŞLEME ELEMANI

SEVİYE 3

REFERANS KODU

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI

Bu belge, güvenli elektronik imza ile onaylanmıştır.
Evrak sorgulaması <https://turk>



Meslek:	Süt İşleme Elemanı
Seviye:	3¹
Referans Kodu:	
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	Gıda Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	 Tarih ve29.09.2025Tarih ve
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	
Revizyon No:	00

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre seviye 3 olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ACİL DURUM: İşyerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek veya işyerini dışarıdan etkileyebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, zehirlenme, salgın hastalık, radyoaktif sızıntı, sabotaj ve doğal afet gibi ivedilikle müdahale gerektiren olayları,

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

ALERJEN MADDE: Bazı bireylerin bağışıklık sistemlerinden kaynaklı olarak; yenildiği, temas edildiği veya bulunduğu takdirde vücutta aşırı duyarlılık, alerjik tepkiye neden olan maddeleri,

AMBALAJ/AMBALAJLAMA: Hammaddeden işlenmiş ürüne kadar, üreticiden kullanıcı veya tüketiciye kadar, ürünün bir arada tutulması, korunması, yüklenip-boşaltılması, sevk edilmesi ve tanıtılması için kullanılan herhangi bir yapıdaki herhangi bir malzemeden yapılmış bütün ürünleri,

ATIK: Üreticisi veya fiilen elinde bulunduran gerçek veya tüzel kişi tarafından çevreye atılan veya bırakılan ya da atılması zorunlu olan herhangi bir madde veya materyali,

CIP (CLEANING IN PLACE): Hatların ve tankların iç yüzeylerine bir dizi yıkama ve durulama döngüsü uygulayan otomatik olarak çalıştırılan temizleme sistemini,

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 (hastalık yapıcı) mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

FİLTASYON: Bir sıvı veya gazı delikli materyalden geçirerek içindeki asılı durumda bulunan partikülleri ayırma işlemini,

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal 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,

GIDA KATKI MADDESİ: Besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisinin ya da yan ürünlerinin, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeleri,

HİJYEN: Her iş kolunun özelliğine göre çalışanın kendisinin ve halkın sağlığını tehlikeye sokmayacak biçimde hizmet vermesini sağlamak amacıyla yapılacak uygulamaların ve alınan temizlik önlemlerinin bütünü,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

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 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, kepe, maske, sakallık, galoş, çizme ve benzeri giysileri,

KLARİFİKASYON: Sütün içinde bulunabilen yabancı maddeleri, görülen pislikleri, somatik hücreleri, lökositleri santrifüj etkisi ile ayırmak için yapılan işlemi,

KREMA: Sütten fiziksel seperasyon işlemi ile elde edilen süt yağının, yağsız süt içerisindeki yağca zengin emülsiyonu,

KRİTİK KONTROL NOKTALARI (KKN): İşlenen ürününün güvenli olabilmesi için bir tehlikenin (veya olası nedenlerinin önlenmesi), yok edilebilmesi, ya da kabul edilebilir seviyelere indirilebilmesi için kontrol önlemlerinin uygulanmasının zorunlu olduğu proses aşaması, nokta veya prosedürü,

PASTÖRİZASYON: Sütteki patojen mikroorganizmaların tamamının, diğer mikroorganizmaların büyük bir kısmının sayısını indirmek amacı ile yapılan, sütün raf ömrünü uzatan, en az seviyede fiziksel, kimyasal ve duyuşsal değışikliklerle sonuçlanan uygun sıcaklık ve zamanda gerçekleştirilen ısı işlemi,

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

REÇETE: Ürünün bileşeninde yer alan hammadde, aroma ve katkı maddeleri, işlem yardımcısı ve benzeri malzemelerin türü, miktarı/oranı ile üretim süreci işlem bilgilerini içeren ve her ürüne özel tasarlanan standart tarife/formülasyonu,

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,

UYARI ve İŞARET LEVHALARI: Özel bir nesne, faaliyet veya durumu işaret eden, iş sağlığı ve güvenliği hakkında bilgi ya da talimat veren veya tehlikelere karşı uyarıyı gösteren levhaları,

SEPERASYON: Sıvı karışımlarında bulunan farklı maddelerin yoğunluk farklılıkları ve merkez kaç kuvvetleri prensiplerinden yararlanarak ayrılması işlemi,

STANDARDİZASYON: Sütün bileşiminin üretilecek ürüne göre krema, yağsız süt, süt tozu veya yoğunlaştırılmış süt kullanılarak ayarlanması,

STERİLİZASYON: Herhangi bir cismin veya maddenin, birlikte bulunduğu tüm mikroorganizmaların her türlü canlı formundan arındırılması amacıyla uygulanan fiziksel veya kimyasal işlemi,

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

SÜT TOZU: Sütün belirli sıcaklık ve basınç altında su içeriğinin uzaklaştırılması ile elde edilen ve uzun raf ömrüne sahip toz formundaki süt ürününü,

TALİMAT (YÖNERGE): Personel (işçi) için yazılı hale getirilmiş ve spesifik bir işin nasıl yapılması gerektiğini tarif eden dokümanı,

TANK: Üretim süresince sıvı formdaki veya sıvı içinde bulunan ürünlerin belirli sürelerde bulunduğu tankları,

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

selıkta kısa süreli sürekli akış altında uygulanan ısıtma işlemi,

YARI MAMUL: Standart hale getirilmiş sütün nihai haline gelene kadarki süreçteki ismini ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	8
2. MESLEK TANITIMI	9
2.1. Meslek Tanımı.....	9
2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	9
2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler	9
2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları	9
3. MESLEK PROFİLİ	10
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri	10
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar	17
3.3. Tutum ve Davranışlar	17
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar	18



1. GİRİŞ

Süt İşleme Elemanı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı 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 Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Gıda Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.



2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Süt İşleme Elemanı (Seviye 3); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak, kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde; çiğ sütün işletmeye kabulünü sağlayan, üretimde kullanılan alet ve ekipmanların temizliğini yapan, sütü ön işlemlere hazır hale getiren, kremadan tereyağı üreten, süt ve süt ürünleri işleme operatörünün kontrolünde; ürünlerin gramajlama, ambalajlama ve etiketlemesi faaliyetlerinde yer alan, mesleki gelişim faaliyetlerine katılan kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 7513 – Süt ve Süt Ürünleri Üreticileri

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

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

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

6331 sayılı İş Sağlığı Güvenliği Kanununun 15 inci maddesi gereğince sağlık gözetimine tabi tutulması; 17nci maddesi gereğince gerekli İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimini alması ve bunu belgelendirmesi gerekmektedir.

**Mesleğin icrasına yönelik İSG, Çevre ve diğer konulardaki mevzuata uyulması esastır.*

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Süt İşleme Elemanı (Seviye 3) gıda sektöründe, süt çeşitlerinin üretildiği ve işlendiği işletmelerde görev yapabilir. Süt İşleme Elemanı (Seviye 3), üretim planı çerçevesinde birlikte çalışılacak birimler ile iletişim ve iş birliği içinde, gıda hijyeni ve güvenilirliği şartlarının sağlandığı ortamlarda çalışmakla beraber; kapalı, gürültülü ve kokulu ortamlarda, genellikle ayakta çalışır. İş sürecinde, vardiyalı ve esnek süreli çalışma söz konusudur.

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 kaldırılamadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

3. MESLEK PROFİLİ**3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri**

Görev	A. İş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği önlemlerini uygulamak		
İşlemler	Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	
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	Kullanılan araç, gereç ve malzemelerin talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu sağlar.
		A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine göre kendisine sağlanan KKD ve kişisel ekipmanları (KE) talimatlarına uygun olarak kullanır.
		A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve yaşanan ramak kala olaylarını yazılı ve/veya sözlü olarak ilgili birim amiri ile paylaşır.
		A.1.5	İşyeri uyarı ikaz levhalarını engellemeyecek-kapatmayacak ve dikkate alacak şekilde çalışır.
		A.1.6	İş kazası geçirmesi durumunda ivedi olarak en yakın sağlık kuruluşuna başvurur.
		A.1.7	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	Çevre koruma önlemlerini uygulamak	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 belirlenen yerlerde türüne göre tasnif edilmiş halde toplayarak atık biriktirme sahasına gönderilmesini sağlar.

1. İSG talimatlarını uygulamak
2. Tehlike ve riskleri ilgili birim amirlerine bildirme
3. İşyerinde meydana gelebilecek kazalar
4. Çalışma ortamında kullanılacak KKD ve KE'ler
5. İş sağlığı ve güvenliğini etkileyecek risk faktörleri
6. Temizlik malzemeleri ve bunların kullanım talimatları
7. Acil durum türleri
8. Acil durum talimatlarına uygun davranma
9. İSG koruma ve müdahale araçlarını tanıma
10. Uyarı ve işaret levhalarını tanıma
11. Temel ilkyardım
12. Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerine uygulanması
13. Atıkları ayırt etme ve atıkların kaynakta tasnifi

Görev		B. İş organizasyonu yapmak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	Vardiya değişimi yapmak	B.1.1	Vardiya başında vardiya süreciyle ilgili iş emrini alır.	1. İş yeri talimatları 2. İş organizasyonu yapma 3. İş süreçlerinde kayıt tutma ve raporlama 4. İş süreçlerinde vardiya kuralları 5. İş süreçlerinde gıda hijyeni kuralları 6. Vardiya değişimlerinde aktarılması gereken bilgiler 7. Üretim planını uygulama 8. Gözleme ve koordinasyon yetkinliği 9. Üretim planına uygun birimlerle koordinasyonun önemi 10. İş süreçlerinde kullanılan rapor ve formların doldurulması 11. İş süreçlerinde kullanılan rapor ve formların önemi 12. İş süreçlerinde kullanılan ekipman, araç ve gereçler ile bunların kullanımı 13. Çalışma alanında gerekli olabilecek yardımcı malzemeler ile araç, gereç ve ekipmanın hazırlığı
		B.1.2	Teslim aldığı vardiyanın öncesi ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular ve benzeri hususlarda) yazılı/sözlü bilgi alır.	
		B.1.3	Teslim edeceği vardiya ile ilgili (devam eden-tamamlanan iş, makine ve ekipmanın durumu, çalışma ortamının durumu, üretimle ilgili kritik durumlar, İSG ile ilgili konular ve benzeri hususlarda) kendisinden sonraki ilgiliye yazılı/sözlü bilgilendirme yapar.	
B.2	Araç, gereç ve 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 (kostik, numune kabı vb.) hazırlar.	
B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.3.1	Üretim sürecinde kullanılan (takip formu ve raporu, ürün izlenebilirlik formu, makine formları, temizlik takip formu vb.) rapor ve formları tutar.	
		B.3.2	Tuttuğu rapor ve formları eksiksiz ve doğru bir biçimde birim amirine teslim eder.	

Görev		C. Kalite ve gıda güvenirliliği kurallarını uygulamak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
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 vb.) talimatlarını uygular.	1. Üretimde gıda hijyeni 2. Üretimde gıda hijyeni talimatlarını uygulama 3. Üretimde kişisel hijyen ve personel hijyeni 4. İşyerinde alınması gereken sağlık önlemleri 5. İşyerinde sağlık önlemlerini uygulama 6. Üretimde kullanılan araç, gereç ve ekipmanın dezenfeksiyonu/sterilizasyonu 7. Üretim sahasının dezenfeksiyonu/sterilizasyonu 8. Temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonda kullanılan kimyasallar 9. Temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonda kullanılan kimyasallarla güvenli çalışma 10. Üretim ortamında bulunabilecek alerjen maddeler 11. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlar 12. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlara müdahale yöntemleri 13. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlara uygun müdahale 14. Kritik kontrol noktalarında tespit edilen uygunsuzlukların bildirilmesi 15. İş süreçlerinde aksaklıkları belirleme 16. Gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyeni talimatları 17. Çalışma esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlar ve bu durumlara karşı uygulanacak önlemler
		C.1.2	Sağlık sorunlarını işyeri sağlık görevlilerine ileterek, sağlık görevlilerince belirlenen önlemleri uygular.	
		C.1.3	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurur.	
		C.1.4	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanın talimatlara uygun olarak temizliğini ve dezenfeksiyonunu/sterilizasyonunu sağlar.	
		C.1.5	Çalışma sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon/sterilizasyon talimatlarını uygular.	
		C.1.6	Alerjen maddelerin kullanım talimatında belirtilen önlemleri uygular.	
		C.1.7	Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale ederek ilgililere bildirir.	
C.2	Kritik kontrol noktalarında verilen görevleri yerine getirmek	C.2.1	İşletme özelinde ve süreçlerde yapılmış olan risk analizi sonuçlarına göre belirlenen kritik kontrol noktalarının takibini yapar.	
		C.2.2	Belirlediği ve/veya bildirilen uygunsuzlukları, prosedür ve talimatlara uygun olarak giderir.	
C.3	İş süreçlerinin geliştirilmesine katkı sağlamak	C.3.1	Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkları ilgili birim amirlerine bildirir.	
		C.3.2	Aksaklıkların giderilmesine ilişkin belirlediği önerileri işletme prosedürlerine göre ilgili birime bildirir.	

Görev		D. Çiğ sütün işlenmesinden önce gerekli kontrol ve hazırlıkları yapmak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.1	Üretim ortamının hazır hale getirilmesi	D.1.1	Üretim ortamının aydınlatmasının işletme talimatlarına uygun olmasını sağlayıp çalışılmayan bölümlerde gereksiz enerji kullanımını engellemek için gerekli tedbirleri alır.	1. Üretim hattında yer alan araç, gereç ve ekipmanlar 2. Üretim hattında yer alan araç, gereç ve ekipmanın çalışırılık kontrolü 3. Üretim hattının kontrol parametreleri 4. Üretim alanı ve hattının temizlik kontrolü 5. Üretim alanı ve hattının sanitasyonu 6. Üretim alanı ve hattının talimatlara uygun temizlenmesi 7. Üretim alanı ve hattının temizlik kaydı 8. Mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün önemi 9. Üretim ortamının aydınlatılmasının ve havalandırılmasının önemi 10. Aydınlatma ve havalandırma sistemlerinin kontrolü 11. Üretim planı doğrultusunda reçetenin uygulanması 12. Eksik bileşenlerin tedarik yöntemleri
		D.1.2	Üretim ortamının havalandırmasının işletme talimatlarına uygun olmasını sağlayıp, çalışılmayan bölümlerde gereksiz enerji kullanımını engellemek için havalandırma sisteminin devre dışı bırakılmasını sağlar.	
D.2	Çiğ sütün işlenmesinde kullanılacak ekipmanları kullanıma hazır hale getirmek	D.2.1	Üretim hattındaki araç, gereç ve ekipmanın çalışırılık kontrollerini yapar.	
		D.2.2	Üretim hattının kontrol parametrelerinin (hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık vb.) uygun referans aralığında olup olmadığını kontrol eder.	
		D.2.3	Üretim hattı başlangıç aşaması, kalıp, ambalaj değişim ve ayarlarını yapar.	
D.3	Çiğ sütün işlenmesinde kullanılacak ekipman ve hatların sanitasyonu ile kullanılacak bileşenlerin hazır halde bulunmasını sağlamak	D.3.1	Üretim alanının ve üretim hattında kullanılan makine ve ekipmanın temizlik kontrollerini yapar.	
		D.3.2	Uygunsuzluk halinde, yeni verilen talimatlara göre temizliklerini uygun şekilde yaparak temizlik ile ilgili formlara kaydeder.	
		D.3.3	Yapılan temizliğin etkinliğinin ölçülmesi için mikrobiyolojik kirlilik kontrolünün yapılması için bildirimde bulunur.	
		D.3.4	Amirinin bildirimine göre ortam hava dezenfeksiyonunun uygun ekipmanlarla yapılmasını sağlar.	
		D.3.5	Sorumlu amirin talimatlarına göre vardiya boyunca kullanılacak gerekli bileşenlerin temin sürekliliğini kontrol edip sağlar, gerekli kayıtları tutar.	

Görev	E. Çiğ sütü ön işlemler için hazır hale getirerek işleme birimlerine dağıtmak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
E.1	Hammadde olarak işlenecek çiğ sütün kabulü ve kontrollerini yapmak	E.1.1	Gelen çiğ sütün miktar tayininin yapılması.	1. Süt numunesi alma 2. Çiğ sütü soğutma 3. Çiğ sütün işlem yapılacağı yerlerin belirlenmesi 4. Sütü filtreleme ve temizleme 5. Sütü ilgili birime yönlendirme
		E.1.2	Süt kabul öncesi, sütün alınacağı tankların CIP işlemlerini yapar ve uygunluğunu mikrobiyolojik analizler ile doğrular.	
		E.1.3	Tanker gözlerinden talimatlara uygun şekilde süt numunesini alır, süt kabul testlerinin yapılması için numuneleri kalite kontrol laboratuvarına teslim eder.	
		E.1.4	Analiz sonuçlarının uygunluğuna göre çiğ sütün soğutularak temizlik ve doluluk kontrollerini yaptığı süt tanklarına alınmasını sağlar.	
E.2	Çiğ süttten yabancı maddelerin uzaklaştırılmasını sağlamak	E.2.1	Çiğ sütü klarifikasyon sıcaklığına getirir.	
		E.2.2	Filtre kullanarak sütü temizler.	
E.3	Krema standardizasyonu yapmak ve çiğ sütü işleme birimlerine dağıtmak	E.3.1	Laboratuvardan krema bileşimine ilişkin değerleri alır.	
		E.3.2	Reçeteye göre yağ oranının uygunluk kontrolünün yapılabilmesi için numune olarak kalite kontrol laboratuvarına götürür.	
		E.3.3	Üretim planına ve reçeteye uygun şekilde standart hale getirilen sütün ilgili birimlere iletimini sağlar.	

Görev	F. Kremadan tereyağı üretmek				
İşlemler		Başarım Ölçütleri			Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama		
F.1	Kremanın pastörizasyonu ve yardımcı madde eklemek	F.1.1	Kremanın pastörizasyonunda pastörizasyon operatörüne yardımcı olur.		1. Yardımcı maddeleri (starter kültür) hazırlama ve ilave etme 2. Soğutulmuş kremayı yayık makinesine alma 3. Tereyağı oluşumu sonrası yayıklama işlemini sonlandırma 4. Tereyağını yıkama 5. Tereyağını yoğurma 6. Tereyağını porsiyonlama
		F.1.2	Yarı mamulün içine üretim talimatlarına göre uygun aşamalarda yardımcı maddeleri (starter kültür vb.) ilave eder.		
		F.1.3	Kremayı olgunlaştırma bölümüne alır.		
F.2	Kremayı yayıklamak	F.2.1	Soğutulmuş kremayı hijyen ve sanitasyonu sağlanmış yayık makinesine alarak talimatlar doğrultusunda çalıştırır.		
		F.2.2	Tereyağı oluşumu gerçekleşince yayıklama işlemine son verir.		
		F.2.3	Yayıklama sonrasında yayık altı suyunu uzaklaştırarak tereyağını yıkar.		
		F.2.4	Tereyağının yoğurma işlemini gerçekleştirir.		

Görev	G. Ambalajlama ve etiketleme süreçlerinde görev almak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
G.1	Ambalajlama için gerekli talimatları uygulamak	G.1.1	Birim amirinin kontrolünde ambalajlama ünitesine gelen ürünün uygun ambalajda ve gramajda paketlenmesini sağlar.	1. Ambalajlama ve etiketlemenin önemi 2. Ambalajlamaya uygun ürün kontrolü 3. Ambalaj malzemeleri kullanım koşulları 4. Ürün ambalajlama şartları 5. Ambalajlama ve etiketleme 6. Ürün ambalajlamada dikkat edilmesi gereken hususlar 7. Ambalajlama sürecinde baskı kontrolü 8. Üründe uygunsuzluk giderme prosedürleri
		G.1.2	Ambalajlamaya uygun olmayan ürünler için ilgili birim amirine bilgi verir.	
		G.1.3	Ürüne doğru kodlama yapıp yapılmadığını kontrol eder.	
G.2	Ambalajlanma sürecini talimatlara göre uygulamak	G.2.1	Ambalajlamaya uygun ürünlerin ve ambalaj malzemelerinin beslemesini yapar.	
		G.2.2	Talimatta belirtilen miktarda ürünün ambalaj içerisine alındığını gözlemler.	
		G.2.3	Ambalaj yapıştırma, katlama ve klipsleme ve benzeri işlemleri ambalajlama talimatına uygun olarak gerçekleştirir.	
		G.2.4	Tespit edilen uygunsuzları ilgili birim amirine bildirir.	
		G.2.5	Birim amirinin talimatı doğrultusunda ambalajlanmış ürünleri depoya sevk eder.	
		G.2.6	Ambalajlama sonrası ürün miktarları ve fireleri ilgili forma kaydını tutar.	

Görev	H. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
H.1	Mesleki gelişim konusunda çalışmalar yapmak	H.1.1	İşletme tarafından belirlenen mesleki gelişim ihtiyaçlarını karşılayacak eğitimlere ve faaliyetlere katılım sağlar.	1. Mesleki ekipman, araç, gereçler ve sarf malzemeleri ile bunların özellikleri ve kullanımları 2. Gözlem yapma ve değerlendirme 3. Mesleki bilgi ve deneyimleri öneri olarak sunma
		H.1.2	Ürün ve iş yöntemleri gibi konulardaki bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde ilgili birim amirlerine önerir.	

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Çeşitli kaplar
2. Terazî
3. İletişim araçları (telefon, telsiz)
- 4.Çeşitli ölçüm aletleri (pH metre, termometre vb. analiz cihazları)
5. Kişisel koruyucu donanımlar (başlık, eldiven, toz maskesi, kulak tıkacı, iş elbisesi, iş ayakkabısı, iş gözlüğü vb.)
6. Temel el aletleri (anahtar ve tornavida çeşitleri vb.)
7. Numune alma ekipmanları
8. Karıştırma ekipmanları
9. El dikiş makinesi (torba ağzı dikmek için)
10. Paketleme ekipmanı
11. Çeşitli taşıma ekipmanları (transpalet, el arabası)

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarda soğukkanlı ve sakin olmak
2. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde verilen kararları uygulamak
3. Çalışma ortamının temizlik ve hijyenine özen göstermek
4. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
7. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
8. Doğal kaynakların kullanımında/tüketiminde tasarruflu hareket etmek
9. Ekip içinde uyumlu çalışmak
10. Geribildirimlere ve eleştirilere açık olmak
11. İnsan ilişkilerine özen göstermek
12. İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uygun davranmak
13. İş ortamını tehlikeye düşürecek davranışlardan kaçınmak
14. İş süreçlerinde kalite gerekliliklerini uygulamak
15. İş süreçlerinde konsantre bir şekilde çalışmak
16. İş ve işlemlerde detaylara dikkat etmek
17. İş yerine ait araç, gereç ve ekipmanın verimli kullanımına özen göstermek
18. Kariyer hedeflerine yönelik eğitimlere ve faaliyetlere katılmak
19. Kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışmak
20. Kimyasal maddelerle çalışma kurallarına uygun davranmak
21. Kişisel bakım ve hijyenine özen göstermek
22. Meslek etiğine uygun davranmak
23. Mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
24. Öğrenmeye istekli olmak ve öğrendiklerini başkalarına aktarmak
25. Sorumluluğu dâhilinde olan süreçlerin iyileştirilmesine katkı sağlamak
26. İşletme içinde asayışı bozacak hal ve davranışlardan uzak durmak
27. Gereksiz yere basit nedenlerle sık rapor almamak

Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar**1. Meslek Standardı Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:**

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Prof. Dr. Oğuz GÜRSOY	Gıda Mühendisi, Doktora, Ege Üniversitesi	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı, Burdur
2.	Prof. Dr. Ahmet KÜÇÜKÇETİN	Gıda Mühendisi, Doktora, Akdeniz Üniversitesi	Akdeniz Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Süt Teknolojisi Anabilim Dalı Başkanı, Antalya
3.	Prof. Dr. Harun KESENKAŞ	Ziraat Mühendisi, Doktora, Ege Üniversitesi	Ege Üniversitesi, Süt Teknolojisi Bölümü Öğretim Üyesi, İzmir
4.	Mustafa CİVELEK	Gıda Mühendisi, Yüksek Lisans, Selçuk Üniversitesi	Sütöfıs Gıda A.Ş. Genel Müdürü, Burdur
5.	Mert ÖZMEN	Gıda Mühendisi	Teksüt Süt Mamülleri Sanayi ve Ticaret A.Ş., Yönetim Kurulu Üyesi, Balıkesir
6.	Alper DAŞKAYA	Gıda Mühendisi	Yörükoğlu Süt ve Süt Ürünleri San. Tic. A.Ş., Kalite Güvence ve Ar-Ge Müdürü, Antalya
7.	Mehmet GÜN	Gıda Mühendisi, Yüksek Lisans, Selçuk Üniversitesi	Akzon Enerji ve Çevre Teknolojileri Gıda San. Tic. A.Ş. Fabrika Müdürü, Konya
8.	Filiz ÖZŞAHİN	Gıda Mühendisi, Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi	Ekiciler Süt Gıda Tar. Hay. San. ve Tic. A.Ş., Fabrika Direktörü, Antalya
9.	Fatih KARATAŞ	Ziraat Mühendisi, Süt Teknoloğu	Tire Süt Kooperatifi Genel Müdürü Yardımcısı, Fabrika Müdürü
10.	Öğr. Gör. Dr. Damla BAYANA	Gıda Mühendisi, Doktora, Ege Üniversitesi	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi AR-GE Koordinatörlüğü, Burdur
11.	Alev ALTAŞ	Gıda Mühendisi, Yüksek Lisans, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Burdur

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

2. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

4. MYK Yönetim Kurulu



**TASLAK MESLEK STANDARDI GÖRÜŞ VE DEĞERLENDİRME FORMU**

Meslek Standardı ve Seviyesi:	...- Seviye ...			
Son Görüş Verme Tarihi:	.../.../20..			
Görüş Bildiren Kuruluş/Kişi/Unvanı:				
E-posta:				
Telefon:	...			
Faks:	...			
Bu form meslek standardı hazırlama sürecinde şeffaflığı ve katılımı artırarak, aynı zamanda objektif ve ulusal platformda kabul gören meslek standartları oluşturabilmek amacıyla ilgili tarafların taslak meslek standardı üzerindeki görüşlerinin alınması ve değerlendirilmesi için kullanılmaktadır. Form çoğaltılarak sürece katkı sağlayacağına inanılan gerçek ve tüzel kişilere gönderilerek görüş alınabilir. Lütfen formu doldurulduktan sonra burdurgelisim@mehmetakif.edu.tr adresine gönderiniz. Görüş ve katkılarınız için teşekkür ederiz.				
No	Standart üzerindeki yer (bölüm, sayfa no vb.)	Görüş ve Öneriler	Bu iki sütun Standardı Hazırlayan Kuruluş tarafından doldurulacaktır	
			Değerlendirme	Standart üzerinde yapılan düzeltme
1				
2				



MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU



3			Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. Evrak sorgulaması https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5540&eD=BS42J4D9J3&eS=	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				