



DÜZCE ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ

Sayı : 446

09/09/2026

Konu : Ulusal Meslek Standartlarına Dair Tebliğ

BİRLİĞİMİZE BAĞLI ODALARIMIZ

- Düzce Bakkallar ve Bayiler Esnaf Odası
- Düzce Berberler ve Kuaförler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Demir ve Madeni Sanatkarlar Esnaf Odası
 - Düzce Elektrikçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Düzce Fırıncılar Pastaneciler Tatlıcılar ve Börekçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Kahveciler ve Otelciler Esnaf Odası
- Düzce Deri ve Deriden mamul eşya Esnaf Odası
 - Düzce Lokantacılar Esnaf Odası
- Düzce Marangozlar ve Mobilyacılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Düzce Otobüsçüler Minibüsçüler Servis Araçları Esnaf Odası
- Düzce Sebzeçiler ve Balıkçılar Esnaf Odası
 - Düzce Seyyar Pazarcılar Esnaf Odası
- Düzce Yapı Sanatları Esnaf Odası
 - Düzce Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
 - Düzce Dokuma Giyim Mensucat ve Örgüçülük Eşya Esnaf Odası
- Akçakoca Demir ve Madeni Sanatkarlar Esnaf Odası
 - Akçakoca Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Akçakoca Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
 - Cumayeri Esnaf ve Sanatkarlar Şoförler ve Otomobilciler Odası
 - Gölyaka Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Gölyaka Şoförler Nakliyeciler Taksici Minibüsçüler Odası
- Gümüşova Esnaf ve Sanatkarlar Şoförler ve Otomobilciler Odası
 - Kaynaşlı Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Kaynaşlı Şoförler ve Otomobilciler Esnaf Odası
 - Konuralp Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Yiğilca Esnaf ve Sanatkarlar Odası
 - Yiğilca Şoförler Esnaf Odası
- DESOB Çilimli Şubesi

BİRLİĞİMİZE BAĞLI ODALARA 2026 / 140 SAYILI GENELGE

06/09/2026 tarih 33362 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2026/10) 'in ekinde yer alan **Süt İşleme Elemanı (Seviye 3)** Ulusal Meslek Standartı yürürlüğe girmiştir.

Bilgilerinizi ve bir örneği ekte yer alan Tebliğ'in incelenerek, odanıza bağlı ilgili esnaf ve sanatkarlara duyurulması hususunda gereğini rica ederiz.


Dilek ÜSTÜNEL
Genel Sekreter Yrd.


Bülent KESER
Birlik Başkanı

EKLER :

Ek 1 - 6 Eylül 2026 tarihli Resmi Gazete (1 adet – 13 sayfa)

DESÖB, ilimizde
27 oda 1 şube ile yaklaşık
12000 esnaf ve sanatkara
hizmet veren en büyük sivil

Kültür Mahallesi Spor Sokak Belediye İş Merkezi Kat: 1 No: 107 (81010) Merkez – DÜZCE
Tel : 0380 5241390 – 5247893 Faks : 0380 5147719 | desob@desob.org.tr | http://www.desob.org.tr

TEBLİĞ

Meslekî Yeterlilik Kurumundan;

**ULUSAL MESLEK STANDARTLARINA DAİR TEBLİĞ
(TEBLİĞ NO: 2026/10)**

Amaç ve kapsam

MADDE 1- (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğin ekinde yer alan meslek standartlarının yürürlüğe konulmasını sağlamaktır.

Dayanak

MADDE 2- (1) Bu Tebliğ, 4 sayılı Bakanlıklara Bağlı, İlgili, İlişkili Kurum ve Kuruluşlar ile Diğer Kurum ve Kuruluşların Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesinin 252 nci maddesi ile 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmeliğin 10 uncu maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Yürürlük

MADDE 3- (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 4- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Meslekî Yeterlilik Kurumu Başkanı yürütür.

EKLER

[Ek-1 Süt İşleme Elemanı \(Seviye 3\) Ulusal Meslek Standardı](#)

SÜT İŞLEME ELEMANI (SEVİYE 3) ULUSAL MESLEK STANDARDI

Meslek:	Süt İşleme Elemanı
Seviye:	3¹
Referans Kodu:	26UMS0871-3
Standartı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Standartı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Gıda Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	5/8/2026 Tarihli ve 2026/91 Sayılı Karar
Resmî Gazete Tarih/Sayı:	6/9/2026 - 33362
Revizyon No:	00

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

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ACİL DURUM: İş yerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal yayılımı, doğal afet veya sabotaj gibi; çalışanları, üretimi ve çevreyi olumsuz etkileyen, ivedilikle müdahale ve/veya tahliye gerektiren beklenmedik olayları,

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

AMBALAJ/AMBALAJLAMA: Gıdanın bir kaba doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesini veya kabın kendisini,

CENDERE BEZİ: Peynir üretiminde pıhtının süzülmesi, baskılanması ve form alması aşamalarında kullanılan, peynir altı suyunun uzaklaştırılmasını sağlayan hijyenik, özel gözenekli süzme bezini,

ÇİĞ SÜT: 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğindeki çiğ süt kriterlerine uyan inek sütü, koyun sütü, manda sütü ve keçi sütü veya bunların karışımlarını,

DEZENFEKSİYON: Korunmaya çalışan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

GIDA HİJYENİ: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,

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,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

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 tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

KİŞİSEL KORUYUCU KIYAFET (KKK): Çalışanları veya kişileri çalışma ortamlarındaki fiziksel, kimyasal, biyolojik veya mekanik risklere karşı korumak için tasarlanmış giysileri,

KONTAMİNASYON (BULAŞMA): Gıdaya dışarıdan istenmeyen fiziksel, kimyasal veya biyolojik etmenlerin karışarak gıdanın güvenilirliğini bozmasını,

MAYALAMA: Sütün pıhtılaşmasını sağlamak için rennet enziminin katılması işlemini,

PEYNİR MAYASI: Esas olarak geviş getirenlerden elde edilen hayvansal, bitkilerden elde edilen bitkisel ve mikrobiyel kaynaklardan elde edilen ve kullanımına izin verilen proteolitik enzimleri içeren pıhtılaştırıcıları,

PEYNİRALTI SUYU: Pıhtı kesimi sonrasında pıhtıdan ayrılan ve teleme dışında kalan sıvı yan ürünü,

pH: Bir çözeltideki hidrojen iyon $[H^+]$ yoğunluğunun matematiksel olarak $-\log[H^+]$ türünden ifade edilmesini,

RAMAK KALA OLAY: İş yerinde meydana gelen; çalışan, iş yeri 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,

STARTER KÜLTÜR: Peynir üretiminde esas olarak asitliği artırmak ve peynire kendine özgü tat, aroma gibi özellikleri kazandırmak amacıyla kullanılan, içeriğinde laktik asit bakterileri gibi belirli bakteriler, maya ve küfler bulunduran mikroorganizma kültürlerini,

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

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ: En yaygın olarak inek, keçi, koyun ve mandanın sağılmasıyla elde edilen sütün çeşitli yöntemlerle işlenmesi sonucunda üretilen içme sütü, fermente süt ürünleri, tereyağı, peynir, dondurma, süt tozu ve benzeri ürünleri,

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

TELEME: Pıhtıdan peynir altı suyunun ayrılması ile elde edilen üründü,

YAYIK: Kremanın veya yoğurdun çalkalanarak içindeki yağın ayrıştırılması ve tereyağı elde edilmesi için kullanılan düzeneği,

ifade eder.

1. GİRİŞ

Süt İşleme Elemanı (Seviye 3) 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 Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi (MAKÜ) 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 koruma ve gıda hijyeni kurallarına uygun olarak; çiğ sütün kabulü, süzülmesi ve ısıtma işlem süreçlerine destek veren; içme sütü, yoğurt, peynir, tereyağı gibi ürünlerin üretilmesinde fiziksel işleri yürüten ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 7513 (Süt ve Süt Ürünleri İşçileri)

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; 17 nci maddesi gereğince gerekli iş 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 ve süt ürünleri çeşitlerinin üretildiği ve işlendiği işletmelerde görev yapabilir. Çalışma ortamı; sütün işleme aşamalarından dolayı genellikle kapalı, nemli, buharlı ve yoğun süt kokuludur; üretim gereği zeminler sıklıkla ıslaktır. Mesleğin icrası, uzun süre ayakta durmayı, ağır süt güğümlerini taşımayı ve ekipman temizliği gibi fiziksel güç gerektiren rutin işleri kapsar. İş ortamında sıcak kazanlar, kesici aletler, kaygan zeminler ve temizlik kimyasallarından kaynaklanan riskler bulunmakta olup; bu risklere karşı kişisel koruyucu donanımların (bone, önlük, çizme ve benzeri) kullanılması ve en üst düzeyde kişisel hijyen kurallarına uyulması zorunludur. İşletmenin kapasitesine ve sütün geliş saatine bağlı olarak vardiyalı çalışma, sabahın erken saatlerinde işe başlama ve esnek çalışma süreleri yaygındır.

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			
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri	
A.1	İSG talimatlarını uygulamak	A.1.1	Talimatlar doğrultusunda, İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.	1. Acil durum talimatlarına uygun davranma 2. Acil durum türleri 3. Atıkları ayırt etme ve atıkların kaynağa tasnifi 4. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler 5. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeleri belirleme yöntem ve teknikleri 6. Çalışma ortamlarındaki tehlike ve risklerin değerlendirilmesi 7. Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerine uygulanması 8. İSG mevzuatı ve iş süreçlerine uygulanması 9. İş sağlığı ve güvenliği koruma ve müdahale araçlarını tanıma 10. İş sağlığı ve güvenliğini etkileyecek risk faktörleri 11. İş yerinde meydana gelebilecek kazalar KKD kullanımı 12. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretleri 13. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretlerine uygun kullanımı 14. Tehlike ve risklere karşı yapılacak işlemler 15. Temel ilk yardım bilgisi 16. Temizlik malzemeleri ve bunların kullanım talimatları 17. Uyarı ve işaret levhalarını tanıma 18. Su, enerji ve malzeme tüketimini azaltmaya yönelik temel tasarruf uygulamaları	
		A.1.2	İş yerindeki 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 kaza olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgili birim ile paylaşır.		
		A.1.5	İş sürecindeki kimyasalları, güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.		
A.2	Acil durum talimatlarını uygulamak	A.2.1	Acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlayıcı tedbirlerin uygulanmasında rol alır.		
		A.2.2	İş yerinde 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.		
A.4	Sürdürülebilirlik uygulamalarını iş süreçlerine entegre etmek	A.4.1	Çalışma sürecinde kullanılan su, enerji, sarf malzemesi ve benzeri kaynakların etkin, tasarruflu ve verimli bir şekilde kullanılmasına yönelik önlemleri alır/alınmasını sağlar.		
		A.4.2	Çalışma sürecindeki tüm faaliyetleri doğaya ve doğal kaynaklara zarar vermeden yürütür.		

Görev	B. Üretim öncesi hazırlık yapmak (devamı var)			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	Üretimde gıda hijyeni kurallarını uygulamak	B.1.1	Üretimde gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyeni (kişisel koruyucu kıyafet (KKK) giyimi, parfüm ve taks kullanmama, açık yara ile çalışmama) talimatlarını uygular.	1. İş yerinde alınması gereken sağlık önlemleri ve bunların uygulanması 2. Üretim sahasının temizlik, dezenfeksiyon/sterilizasyonu, kullanılan kimyasallar ve bunlarla güvenli çalışma 3. Üretim ortamında hijyeni bozacak durumlar ve müdahale yöntemleri 4. Üretimde gıda hijyeni ve talimatlarını uygulama 5. Üretimde kişisel hijyen ve personel hijyeni 6. Üretimde kullanılan araç, gereç ve ekipmanın dezenfeksiyonu/sterilizasyonu 7. Süt kabulünde dikkat edilecek hususlar 8. Süt ölçüm cihazlarının ve tartıların çalışma prensipleri 9. Süt kabul ekipmanlarının hazırlanması 10. Sütün süzülmesi sırasında dikkat edilecek hususlar 11. Süt ölçümünde dikkat edilecek hususlar 12. Süzme ve filtreleme aparatlarının çeşitleri ve kullanımı amaçları 13. Sütün fiziksel bozulma belirtileri (renk, koku, kıvam)
		B.1.2	Kullanılan araç, gereç ve ekipmanın talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu sağlar.	
		B.1.3	Üretim sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon talimatlarını uygular.	
		B.1.4	Üretim esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale ederek ilgililere bildirir.	
B.2	İmalathaneyi ve üretim araçlarını hazırlamak	B.2.1	Üretim sırasında kullanılan araç, gereç ve ekipmanın çalışırılık kontrollerini yapar.	
		B.2.2	Üretim sırasında kullanılan parametreleri (hava basıncı, su basıncı, buhar basıncı, sıcaklık ve benzeri) kontrol eder.	
		B.2.3	Kontrol sonrası sistem ve ekipmanı, üretimi yapılacak ürünün reçete değerlerine uygun olarak üretime hazır hale getirir.	
B.3	Süt kabulü ve ön süzme işlemlerini yapmak	B.3.1	Gelen süt güğümlerini araçtan indirerek tartım alanına taşır.	
		B.3.2	Laboratuvar elemanı gözetiminde sütün kokusunda ve/veya renginde bir anormallik (renk değişimi, bozulma kesilme ve benzeri) gördüğünde ustasına haber verir.	
		B.3.3	Boşalan güğümleri bekletmeden yıkayarak üretime temiz teslim eder.	
		B.3.4	Sütü süzerek ana kazana veya tanka boşaltır.	

Görev	B. Üretim öncesi hazırlık yapmak			
İşlemler		Başarımlı Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.4	Süt ölçüm ve kayıt işlemlerini yapmak	B.4.1	Süt miktarını ölçer.	14. Küçük işletme tipi soğutma ve ısıtma sistemlerinin temel bilgisi 15. Süt ürünlerinde kullanılan yardımcı maddelerin (maya, tuz, starter kültür) özellikleri 16. Üretime kullanılacak maya, tuz ve starter kültür gibi malzemeleri hazırlama
		B.4.2	Süt miktarlarını üretici bazında hazırlanan çizelgelere veya deftere not eder.	
B.5	Yardımcı malzemeleri hazırlamak	B.5.1	Üretilen süt ürününe uygun hammadde ve bileşenleri (maya, starter kültür, kalsiyum klorür ve diğerleri) hazırlar.	
		B.5.2	Ürünlerin koyulacağı boş kasaları, kapları ve ambalajları dolum alanına dizer.	
		B.5.3	Sarf malzemelerinin stok durumunu kontrol eder,	
		B.5.4	Talimata göre salamura hazırlar.	

Görev		C. Süt ürünleri üretim süreçlerine destek olmak (devamı var)		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.1	Isıl işlem sürecini takip etmek	C.1.1	Sütün ısı işlemi esnasında, düzenli karıştırılmasını sağlar.	1. Isıl işlem sürecinin takibi 2. Isıl işlem uygulama 3. Süt sıcaklığını ölçme yöntemleri 4. Fermantasyon sürecinde dikkat edilecek hususlar 5. Pıhtının parçalanması ve işleme 6. Mayalama sürecinin takibi 7. Peynir altı suyunun tahliyesinde kullanılan yöntemler 8. Peynir süzme ve baskıya alma yöntemleri 9. Sütün kremanın çekilmesi süreci 10. Salamura hazırlanması 11. Tereyağı üretim süreci 12. Kaymak üretim süreci 13. Kremanın pastörizasyon sürecinin takibi 14. Yoğurt üretim süreci 15. Fermantasyon sürecinin takibi 16. Üretimde uyulması gereken hijyen kuralları
		C.1.2	Isıtma sisteminin başında durarak sütün taşmasını ve çevresel faktörler ile kontamine olmasını engeller.	
		C.1.3	Sütün soğutulmasını sağlar.	
C.2	Mayalama ve pıhtı hazırlığı yapmak	C.2.1	Mayalama sıcaklığına soğutulan sütün yüzeyindeki köpüğü kontrol ederek köpük olması durumunda köpüğü uzaklaştırır.	
		C.2.2	Mayalama sıcaklığına soğutulan süte, peynir üretiminde peynir kültürünü ve peynir mayasını talimatlara göre ilave eder.	
		C.2.3	Mayalama işlemini gerçekleştirir.	
		C.2.4	Peynir üretiminde oluşan pıhtıyı, peynir bıçağı veya daldırma kepçe ile istenen boyutta parçalar.	
		C.2.5	Pıhtının olgunlaşması için gereken sürede tekne ve/veya kazan üzerini hijyenik kapak veya bezlerle örter.	
C.3	Peynir süzme ve baskılama işlemlerini yapmak	C.3.1	Peynir çöğidine ve ebatlara uygun ekipman ile pıhtıya kırma işlemini uygular.	
		C.3.2	Ayrıışan peyniraltı suyunu uygun yöntemle uzaklaştırır.	
		C.3.3	Pıhtıyı cendere bezine alarak baskı aparatları ile kapatıp üzerindeki ağırlık noktalarına ağırlıkları yerleştirir.	
		C.3.4	Baskı süresini tamamlayan telemeyi talimata göre keser.	
		C.3.5	Salamurlu peynirlerde peynir kalıplarını salamura içine alır.	

Görev	C. Süt ürünleri üretim süreçlerine destek olmak			
İşlemler		Başarımlar Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.4	Sütten kremayı çekme işlemine yardımcı olmak	C.4.1	Krema ayrıştırma işlemi için separatördeki süt sıcaklığını kontrol eder.	
		C.4.2	Krema ayırma sürecini takip eder.	
		C.4.3	Ayrılan kremayı uygun kaplara aktarır.	
		C.4.4	Kremayı soğutma işlemini gerçekleştirir.	
C.5	Tereyağı elde etmek	C.5.1	Kremanın pastörize edilme sürecini takip eder.	
		C.5.2	Kremanın talimatlara uygun şekilde yayığa alınmasını sağlar.	
		C.5.3	Tereyağı oluşumunu takip eder.	
		C.5.4	Tereyağını tereyağı arabasına alır.	
C.6	Kaymak üretimi yapmak	C.6.1	Süt ve/veya kremaya tekniğine uygun şekilde en az 90 °C ısıtma işlemi uygular.	
		C.6.2	Kaymağı hijyen kurallarına uygun şekilde kaplara aktarır.	
		C.6.3	Kaymağı tekniğine uygun şekilde soğutur.	
C.7	Yoğurt yapmak	C.7.1	Süte yoğurt yapımı için tekniğine uygun şekilde 80-85°C'de 15-20 dakika veya 90-95°C'de, 5-10 dakika ısıtma işlemi uygular.	
		C.7.2	Sütün yoğurt üretimi için uygun sıcaklığa getirilmesine yardımcı olur.	
		C.7.3	Fermantasyon öncesi kapların temizliğini kontrol eder.	
		C.7.4	Fermantasyon sürecinde kapların uygun ortamda bekletilmesini sağlar.	
		C.7.5	Yoğurdun soğutma sürecini talimatlara göre gerçekleştirir.	

Görev	D. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.1	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	D.1.1	Mesleki gelişim ihtiyaçlarını karşılayacak eğitimlere ve faaliyetlere katılmak sağlar.	1. Mesleki ve sektörel gelişmeleri takip etme 2. Mesleki eğitim programlarına katılma 3. İşbaşı eğitim yöntemleri 4. Mesleki terminoloji 5. Mesleki ekipman, araç-gereçler ve sarf matzemeleri (özellikleri ve kullanımları)
		D.1.2	Meslek ve sektördeki yeni alet, araç, gereç, yeni yöntem, yeni sistem gibi teknolojik gelişmeleri çeşitli kaynaklardan takip eder.	
		D.1.3	Mesleği ile ilgili gelişmeleri, yürüttüğü işlemlerde uygular.	

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Çeşitli kaplar
2. Çeşitli ölçü aletleri (hassas terazi, nem ölçme cihazı, termometre, pH metre, manometre, vakum ölçme cihazları ve benzeri)
3. İletişim araçları (telefon, telsiz)
4. Kişisel koruyucu donanımlar (başlık, eldiven, toz maskesi, kulak tıkacı, iş elbisesi, iş ayakkabısı, iş gözlüğü ve benzeri)
5. Makine ve ekipmanlar (pompa ve çeşitleri, vakum makinesi, karıştırıcılar, basınçlı su ve hava tabancası, bilgisayar ve benzeri)
6. Temel el aletleri (anahtar ve tornavida çeşitleri ve benzeri)

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarda sükunetli ve sakin olmak
2. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
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. Geri bildirimlere 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 kalite prosedürlerinin oluşturulmasına katkıda bulunmak
16. İş süreçlerinde konsantre olabilmek
17. İş ve işlemlerde detaylara dikkat etmek
18. İş yerine ait araç, gereç ve ekipmanın verimli kullanımına özen göstermek
19. Kariyer hedeflerine yönelik eğitimlere ve faaliyetlere katılmak
20. Kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışmak
21. Kimyasal maddelerle çalışma kurallarına uygun davranmak
22. Kişisel bakım ve hijyenine özen göstermek
23. Meslek alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip ederek mesleki uygulamalara yansıtmak
24. Meslek etiğine uygun davranmak
25. Mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
26. Öğrenmeye istekli olmak ve öğrendiklerini başkalarına aktarmak
27. Sorumluluğu dâhilinde olan süreçlerin iyileştirilmesine katkı sağlamak