



### 1. Sertifikanın adı <sup>1</sup>

Süt Sağım Uzmanlığı Sertifika Programı

### 2. Sertifika adının tercümesi <sup>2</sup>

Milking Expertise Certificate Program

### 3. Becerilerin ve yeterliliklerin kapsamı

Sertifika sahibi şunları yapabilir:

#### Zorunlu Birimler:

- Süt sağım ortamlarında İSG önlemlerini uygular.
- Süt sağım ortamları için tehlikeli ve riskli durumları açıklar.
- Süt sağım ortamları için hijyen ve sanitasyon uygulamalarını yapar.
- Süt sağım ortamları için acil durumlar ve alınması gereken önlemleri açıklar.
- Gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyen talimatlarını açıklar.
- Çalışma esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlar ve bu durumlara karşı uygulanacak önlemleri uygular.
- Süt sağım ortamlarında çevresel tehlike ve riskleri belirler, önlemleri uygular.
- Süt sağım ortamlarında çevre koruma önlemlerini uygular.
- Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddeler ile bu maddelere karşı uygulanacak önlemleri açıklar.
- Atık yönetimi ve geri dönüşüm faaliyetlerini açıklar.
- Süt sağım organizasyonunu yapabilir.
- İş süreçlerinde gıda hijyeni kurallarını açıklar.
- İş süreçlerinde kayıt tutma ve raporlama yapar.
- İş süreçlerinde kullanılan ekipman, araç-gereçleri hazırlar ve güvenle kullanır.
- Sağım alanının bakım ve temizliğini yapar.
- Sağımın özellikleri ve uygulanma prensibini açıklar.
- Sağım sürecine uygun kişisel koruyucu kıyafet ve ekipman kullanır.
- Bulaşıcı hastalıkların bulaş yollarını açıklar.
- İş süreçlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını uygular.
- Büyükbaş hayvanı strese sokan durumlar ve davranışları açıklar.
- Sağım işleminde hayvanı sabitleme yöntemlerini açıklar.
- Büyükbaş hayvanın meme sağlığı ve sağım hijyeni kurallarını uygular.
- Büyükbaş ve küçükbaş hayvan memesinin yapısı, hastalık belirtileri ve meme başlarını dezenfekte edici önlemleri açıklar.
- Büyükbaş ve küçükbaş hayvan sağım dönemleri, hayvan sağım süresi,günlük büyükbaş hayvan sağım sıklığını açıklar.

<sup>1</sup> Anadilde. | <sup>2</sup> Uyarlanabilir ise. Bu tercümenin yasal bir hükmü yoktur. | <sup>3</sup> Uyarlanabilir ise.

- Sağım öncesi işlemleri açıklar.
- Elle sağım yöntem ve tekniklerini uygular.
- Seyyar makine ile sağım yapar.
- Süt numunesi alır.
- İnsan tüketimine uygun sütün özelliklerini açıklar.
- Sağlıklı olmayan sütün imha yöntemlerini açıklar.
- Sağılan sütü süzme ve soğutma, koruma ve depolama işlemlerini yapar.
- Kaynak kullanımı ve verimliliği artırma önlemlerini açıklar.

#### 4. Sertifika sahibinin çalışabileceği meslek türleri <sup>3</sup>

Süt Sağım Uzmanı, Süt SağımYöneticisi

#### 5. Sertifikanın yasal dayanağı

##### Sertifikayı düzenleyen kurum adı

Uludağ Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi –USEM Görükle Kampüsü 16059  
Nilüfer/BURSA Telefon: +90 (224) 294 29 02  
www.ulusem.uludag.edu.tr

##### Sertifikanın geçerliliğini sağlayan makam adı:

Uludağ Üniversitesi – Eğitim Kuruluşu

##### Sertifikanın seviyesi (ulusal veya uluslararası) <sup>1</sup>

-

##### Not ölçüğü / Geçme şartları

Adayın derslerin en az %80'ine katılması ve sözlü soruları yanıtlaması, ödevini tamamlaması beklenmektedir.

##### Sertifika ile erişim sağlanabilen diğer eğitim/öğretim seviyeleri <sup>1</sup>

Bu eğitim başka bir eğitimin öneli değildir

##### Yeterliliğin tanınmasına ilişkin uluslararası anlaşmalar <sup>1</sup>

Herhangi bir uluslararası anlaşmamız yoktur.

##### Yasal Dayanak

2547 sayılı Yüksek Öğretim Kanunu

#### 6. Sertifikayı edinmenin resmi yolları

Sertifikanın nasıl edinildiğine ilişkin (çıraklık, okul / eğitim merkezi tabanlı veya işyeri tabanlı, önceki öğrenmelerin tanınması) bir açıklama ile değiştirin ve/veya aşağıdaki tabloyu doldurun.

Örnek: Bu belge, Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşlarında düzenlenen teorik ve uygulama sınavları sonrasında her bir birimin başarımlarını karşılayan ve yeterliliği elde etmek için gereken birimlerden başarılı olan adaylar için düzenlenir.

Mesleki eğitim ve öğretime ilişkin açıklama	Toplam programın yüzdesi (%)	Süre (saat)
Teorik Bilgiye Dayalı	%50	25 saat
Uygulamaya Dayalı	%50	25 saat
Önceki öğrenmenin tanınması		

<sup>1</sup> Uyarlanabilir ise.

Sertifika alınan eğitimin/ öğretimin süresi	50
---	----

## 7. Ek bilgi

### Giriş şartları <sup>1</sup>

Bu belgenin edinilebilmesi için herhangi bir ön şart bulunmamaktadır.

İlave bilgiler (Ulusal yeterlilik sistemine ilişkin tanım içeren)

[www.myk.gov.tr](http://www.myk.gov.tr)

Ulusal Europass Merkezi

[www.europass.gov.tr](http://www.europass.gov.tr)

<sup>1</sup> Uyarlanabilir ise.