

1. Sertifikanın Başlığı ⁽¹⁾**Gıda Teknolojisi Alanı**
Süt İşleme Elemanı Kurs Bitirme Belgesi⁽¹⁾ Anadilde yazıldığı şekliyle.**2. Sertifika Başlığının Tercümesi ⁽¹⁾**⁽¹⁾ Uygunsa yazın. Bu tercümenin yasal bir hükmü yoktur.**3. Beceri ve Yetkinliklerin Profili****Bu sertifika sahibi;**

- Kişisel hijyeni sağlar.
- Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular.
- Gıda bileşenlerini inceler.
- Süte ön işlemleri yapar,
- İçme sütü çeşitlerini üretir,
- Koyulaştırılmış süt üretir,
- Süttozu üretir,
- Ayran üretir,
- Tereyağı üretir,
- Dondurma çeşitleri üretir,
- Yoğurt çeşitlerini üretir,
- Kefir üretir,
- Peynir çeşitlerini üretir,
- Temel teknik resim uygulamalarını yapar.

4.Sertifika Sahibinin Çalışabileceği İş Alanları ⁽¹⁾

Süt İşleme Elemanı olarak çalışabilir.

⁽¹⁾ Varsa**⁽¹⁾Açıklayıcı not**

Bu belge, adı geçen sertifika hakkında ilave bilgi vermek üzere tasarlanmış olup hukuki bir statüsü yoktur. Belgede yer alan tanımlamaların formatlarında aşağıdaki metinler esas alınmıştır: Niteliklerin Şeffaflığı Hakkındaki 3 Aralık 1992 tarih ve 93/C 49/01 Konsey Kararı, Mesleki Eğitim Sertifikalarının Şeffaflığı Hakkındaki 15 Temmuz 1996 tarih ve 96/C 224/04 sayılı Konsey Kararı ve Öğrencilerin, Eğitim Almakta Olanların, Gönüllü Çalışmalarda Bulunanların, Öğretmen ve Eğitimcilerin Topluluk İçinde Hareketliliği Hakkındaki Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin 10 Temmuz 2001 tarih ve 2001/613/EC sayılı Tavsiyesi.

5. Sertifikanın resmi dayanağı	
Sertifikayı veren kurumun adı ve statüsü Millî Eğitim Bakanlığına bağlı hayat boyu öğrenme kurumları	Sertifikanın akreditasyonunu/tanınmasını sağlayan ulusal/bölgesel makamın adı ve statüsü Millî Eğitim Bakanlığı
Sertifikanın (ulusal veya uluslararası) düzeyi Avrupa Yeterlilikler Çerçevesine göre 4. seviye meslektir. Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre 4. seviye meslektir. Aynı zamanda ISCED 3'e karşılık gelmektedir.	Not skalası / Geçme koşulları Puan Derece 85,00 - 100 Pekiyi 70,00 - 84,99 İyi 60,00 - 69,99 Orta 50,00 - 59,99 Geçer 0 - 49,99 Geçmez
Bir sonraki eğitim/öğretim seviyesine geçme durumu İlgili mevzuat doğrultusunda fark eğitimi alarak diploma programına devam edebilir. Sertifika sahipleri, ilgili alan/daldan ustalık beceri sınavlarına doğrudan katılabilirler. Meslekî eğitim alan veya bitirmiş olan birey; gerekli modülleri tamamlayarak alandaki diğer meslekler arasında geçiş yapabilir.	Uluslararası anlaşmalar
Yasal Dayanak 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği Millî Eğitim Bakanlığı Önceki Öğrenmelerin Tanınması, Denklik Ve Ölçme Değerlendirme İşlemleri İle İlgili Usul Ve Esaslara İlişkin Yönerge	

6. Sertifikayı almanın resmi yolları		
1. Yaygın eğitim veren kurumlarda kurs programını başarı ile tamamlamak.		
Eğitimin Süresi Kurs programının eğitimi teorik ve uygulamalı olarak yapılır. Teorik ve uygulamalı eğitimin yüzdesi ve süresi yaygın eğitim kurumlarına göre aşağıda belirtilmektedir.		
Alınan mesleki eğitim ve öğretime ilişkin açıklama	Toplam programın yüzdesi (%)	Süre (ders saati)
Okul-eğitim merkezine dayalı	% 72	1880
İşyerine dayalı	% 28	720
Akredite edilmiş önceki öğrenimler		-
Sertifika alınan eğitimin/ öğretimin süresi		2600
Giriş koşulları 1. İlköğretimi tamamlamış olmak. 2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.		
Ek bilgi Daha fazla bilgiye (ulusal yeterlilikler sistemine ilişkin bilgiler dahil olmak üzere) şu adresten ulaşılabilir: www.myk.gov.tr/ www.tyc.gov.tr Europass www.europass.gov.tr/ www.europass.cedefop.europa.eu Ulusal Referans Noktası https://urn.meb.gov.tr/		