



## SAĞIM ELEMANI

### SEVİYE 3

REVİZYON NO: 00

REFERANS KODU

22UY0488-3

## GİRİŞ

Sağım Elemanı (Seviye 3) Ulusal Yeterliliği 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 Türkiye Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

## 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,

**ANTİSEPTİK:** Zararlı organizmaların büyümesini bu mikroorganizmaları öldürmeden durduran ya da yavaşlatan kimyasal maddeyi,

**ANTİSEPSİ:** Dezenfektan maddelerin fazla sulandırılarak insan veya hayvan vücuduna uygulanmasını,

**ATIK:** Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, çevreye atılan veya bırakılan herhangi bir maddeyi,

**BÜYÜKBAŞ HAYVAN:** Damızlık ve/veya süt üretimi amacıyla kullanılan sığır ve manda türünden hayvanları,

**CMT:** Çiğ olan sütte meme iltihabının testi yapılırken kullanılan solüsyonu,

**ÇİĞ SÜT:** Çiftlik hayvanlarının meme bezlerinden salgılanan, sağımdan sonra en kısa sürede +4°C'ye soğutulan, herhangi bir ısıl işlem uygulanmayan, içerisinden herhangi bir bileşeni alınmayan ve içerisine herhangi bir madde ilave edilmeyen, herhangi bir teknolojik işlem görmemiş sütü,

**DALDIRMA:** Meme başını sağım öncesi veya sonrasında dezenfekte etme yöntemini,

**DEZENFEKSİYON:** Korunmaya çalışılan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

**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,

**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, yürütölen 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,

**KORUYUCU EKİPMAN(KE):** İşyerlerinde kişiler tarafından kullanılan eldiven, iş elbisesi, bone, maske, çizme ve benzeri ekipmanı,

**KÜÇÜKBAŞ HAYVAN:** Damızlık ve/veya süt üretimi amacıyla kullanılan koyun ve keçi türü hayvanları,

**MASTITİS:** Sütte ve memelerde farklı düzeylerde bozukluk meydana getirebilen hastalığı,

**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,

**ÖN SAĞIM KABI:** Sütün ilk sağımının yapıldığı kabı,

**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,

**SULUK:** Hayvanların su içtikleri kap veya ekipmanı,

**SÜT TANKI:** Sağılan ve kullanıma uygun sütlerin toplandığı kabı,

**SÜT TOPLAMA MERKEZİ:** Sağılan ve kullanıma uygun çiğ sütlerin toplandığı, soğutularak muhafaza edildiği yeri,

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

**ÜRETİCİ:** Gıda olarak piyasaya arz için süt üretmek amacıyla, bir veya daha fazla çiftlik hayvanının bulundurulduğu tesis sahibi gerçık veya tüzel kişileri

**YEMLİK:** Hayvanların yem yemesi için ayrılan kabı/bölümü,

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

**ZAPTURAPT EKİPMANI:** Büyükbaş hayvana eziyet vermeden ayakta ve yatırarak müdahale edilmesini sağlayan tekme koruyucu, muşet, çene kaldırma aparatı vb. araç ve ekipmanları,

**ZOONOZ HASTALIK:** Hayvanlardan insanlara geçen ve insanlardan hayvanlara geçen herhangi bir enfeksiyon hastalığını

ifade eder.

**22UY0488-3 SAĞIM ELEMANI ULUSAL YETERLİLİĞİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİĞİN ADI</b>	Sağım Elemanı
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	22UY0488-3
<b>3</b>	<b>SEVİYE</b>	3
<b>4</b>	<b>ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ</b>	6121 (Çiftlik ve süt hayvanları yetiştiricileri)
<b>5</b>	<b>TÜR</b>	-
<b>6</b>	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
<b>7</b>	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	30.03.2022
	<b>B) REVİZYON NO</b>	00
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	-
<b>8</b>	<b>AMAÇ</b>	<p>Sağım Elemanı (Seviye 3) mesleğinin nitelikli kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak,</li> <li>Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek,</li> <li>Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmaaktır.</li> </ul>
<b>9</b>	<b>YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I</b>	
21UMS0776-3 Sağım Elemanı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŐART(LAR)I</b>	
-		
<b>11</b>	<b>YETERLİLİĞİN YAPISI</b>	
<b>11-a) Zorunlu Birimler</b>		
22UY0488-3/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği 22UY0488-3/A2: Büyükbaş/Küçükbaş Hayvandan El ve Seyyar Makine ile Süt Sağımı Uygulamaları		
<b>11-b) Seçmeli Birimler</b>		
-		
<b>11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri</b>		
Adayın mesleki yeterlilik belgesi alabilmesi için tüm yeterlilik birimlerinden başarılı olması zorunludur.		
<b>12</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<p>Sağım Elemanı (Seviye 3) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlardan başarılı olmaları Őartı vardır.</p> <p>Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performans dayalı sınavlar her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır.</p> <p>Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarılıdığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.</p>		

13	<b>DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ</b>	
	<p>Deđerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziraat Fakóltesi, Veteriner Fakóltesi ve/veya Meslek Yüksek Okullarının tarım ve hayvancılık alanlarında en az iki (2) yıl eğitmen olarak çalışmış/çalışıyor olmak,</li> <li>• Ziraat Fakóltesi ve/veya Veteriner Fakóltesinde yüksek lisans yapmış olmak ve alanında en az bir (1) yıl deneyime sahip olmak,</li> <li>• Ziraat Fakóltesi ve/veya Veteriner Fakóltesinden mezun olmak ve alanında en az iki (2) yıl deneyime sahip olmak,</li> <li>• Üniversitelerin Ziraat veya Mühendislik Fakólterinin Gıda bölümü mezunu olmak ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliği alanında en az iki (2) yıl deneyime sahip olmak,</li> <li>• Meslek Yüksek Okulu Ziraat, Gıda, Tarım ve Hayvancılık bölümlerinden mezun olmak ve alanında en az üç (3) yıl deneyime sahip olmak,</li> <li>• Mesleki ve Teknik Ortaöđretim Kurumlarının Hayvan Yetiřtiriciliđi ve Sağlığı alanından mezun olmak ve alanında en az beř (5) yıl deneyime sahip olmak,</li> <li>• Hayvan Bakımı, Süt Sağım veya Yem Karma alanlarının en az birinde asgari beř (5) yıl deneyim sahibi olmak.</li> </ul> <p>Yukarıdaki özelliklere sahip olan ve ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilere; ilgili alanda yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından mesleki yeterlilik sistemi, kişinin görev alacağı ulusal yeterlilik(ler), ilgili ulusal meslek standart (lar)ı, ölçme-değerlendirme ve ölçme-değerlendirmede kalite güvencesi konularında eğitim sağlanmalıdır.</p>	
14	<b>BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ</b>	Belgenin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.
15	<b>GÖZETİM SIKLIĞI</b>	-
16	<b>BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ</b>	<p>Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur;</p> <p>a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içerisinde toplamda en az iki yıl veya son altı ay boyunca ilgili alanda çalıştığını gösteren kayıtları (hizmet dökümü, referans yazısı/mektubu, sözleşme, fatura, portfolyo, vb.) sunmak,</p> <p>b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama (performans) sınavlarına katılmak.</p> <p>Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belgegeçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.</p>
17	<b>MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI</b>	<p>Yatay İlerleme Yolu: Çiğ Süt Toplama Elemanı (Seviye 3)</p> <p>Dikey İlerleme Yolu: Sağım Operatörü (Seviye 4), iğ Süt Depolama Sorumlusu (Seviye 4)</p>
18	<b>YETERLİLİĞİ GELİşTİREN KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği
19	<b>YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi

**22UY0488-3/ A1: İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, ÇEVRE KORUMA, İŞ ORGANİZASYONU VE GIDA GÜVENİLİRLİĞİ YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenilirliği
2	<b>REFERANS KODU</b>	22UY0488-3/A1
3	<b>SEVİYE</b>	3
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	30.03.2022
	<b>B) REVİZYON NO</b>	00
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
21UMS0776-3 Sağım Elemanı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	
<b><u>Öğrenme Kazanımı 1: İş süreçlerinde İSG ve çevre koruma önlemlerini açıklar.</u></b>		
<b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b>		
1.1: Çalışma süreçlerindeki olası tehlike ve riskler ile İSG önlemlerini açıklar.		
1.2: Çalışma ortamlarında uygulanacak çevre koruma önlemlerini açıklar.		
<b><u>Öğrenme Kazanımı 2: İş organizasyonu ve gıda güvenilirliği sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.</u></b>		
<b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b>		
2.1: Sorumlu olduğu çalışma süreçlerinde iş planlama kurallarını açıklar.		
2.2: Kişisel sağlığını korumaya yönelik önlemleri açıklar.		
2.3: Çiğ süt sağmada gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik önlemleri açıklar.		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
(T1) Yapılandırılmış sözlü sınav: A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara, belirlenmiş durum içeriklerine uygun, değerlendirici tarafından sözlü olarak bildirilen, objektif koşulları sağlayacak şekilde yapılandırılmış, adayı gerekli işlemleri göstererek uygulamaya ve açıklamaya yönlendiren her biri eşit puan değerinde, en az on iki (12) soruluk sözlü sınav (T1) uygulanmalıdır. Sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz ve her soru, yapılandırılmış cevap ve değerlendirme çizelgesine göre değerlendirilir. Sınavda adaylara her soru için, ilgili olduğu bilgi ölçütünün kapsamı ve içeriğine uygun süre tanınır ve bu süre yapılandırılan formatta belirtilir. Sözlü sınavda, değerlendirme çizelgesine göre soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
Bu birime yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri diğer birimlerin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup, bu kapsamda söz konusu beceri ve yetkinlik ifadelerinin ölçme ve değerlendirmesi yapılacaktır.		

<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.		
<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi

### **YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ**

#### **EK A1-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler**

1. İş Sağlığı ve Güvenliği
  - 1.1.İSG talimatları ve talimatların iş süreçlerinde uygulanması
  - 1.2.Acil durum talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
  - 1.3.Tehlike ve risk kavramları ve alınması gereken önlemler
  - 1.4.Çalışma ortamındaki risklere karşı alınması gereken önlemler
  - 1.5.Kullanılan araç, gereç ve malzemelerin temizlik işlemleri
  - 1.6.Süreçlerde kullanılan kişisel korucu donanımlar
  - 1.7.Süreçlerde kullanılan kişisel korucu ekipman
2. Çevre Koruma
  - 2.1.Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerinde uygulanması
  - 2.2.Çevresel tehlike ve riskler ve alınması gereken önlemler
  - 2.3.Geri dönüşüm, bertaraf ve atık uygulamaları
  - 2.4.Bozulmuş yemlerin bertarafına yönelik işlemler
  - 2.5.Tek kullanımlık malzemelerin bertarafına yönelik işlemler
  - 2.6.Kimyasal malzemelerin bertarafına yönelik işlemlere
3. İş Planlama
  - 3.1.İş süreçlerinde uygulanması gereken kalite şartları/gereklilikleri
  - 3.2.İşlerin süre ve öncelik özellikleri
  - 3.3.İş süreç formları
4. Gıda Güvenilirliği
  - 4.1.Çiğ sütte oluşabilecek riskler
  - 4.2. Çiğ süt kaynaklı hastalıklar
  - 4.3.Çiğ sütün sağılmasındaki gıda güvenilirliği önlemleri
  - 4.4.Çiğ sütün saklanmasıdaki gıda güvenilirliği önlemleri
  - 4.5. Genel hijyen kuralları
  - 4.6. Kişisel hijyen kuralları
  - 4.7.Risk yaratacak sağlık sorunları
  - 4.8.İş süreçlerinde temizlik kuralları



**EK A1-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**

**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Çalışma ortamındaki riskler karşısında ne yapması gerektiğini açıklar.	A.1.1	1.1	T1
BG.2	Çalışma süreçlerinde kullanması gereken kişisel koruyucu donanımları ve/veya koruyucu ekipmanı açıklar.	A.1.2	1.1	T1
BG.3	Kullanılan araç, gereç ve malzemelerin temizlik ve dezenfeksiyonunun nasıl yapılması gerektiğini açıklar.	A.1.3	1.1	T1
BG.4	Acil durumlara uygun davranış ve önlemleri ayırt eder.	A.1.4	1.1	T1
BG.5	Sağım alanındaki hayvan gübresinin bertarafına yönelik yöntemleri açıklar.	A.3.1-2	1.2	T1
BG.6	Tek kullanımlık (kâğıt havlu vb.) atıkların bertarafına yönelik yöntemleri açıklar.	A.3.1-2	1.2	T1
BG.7	İşleri sürelerine ve öncelik sırasına göre sıralar.	B.1.1-3	2.1	T1
BG.8	İş süreçlerinde kullanılan kayıt türlerini (üretici/toplayıcı kartı, irsaliye, makine formları, temizlik takip formu ve benzeri) açıklar.	B.3.1-2	2.1	T1
BG.9	Çalışan ve kişisel hijyen kurallarını açıklar.	A.2.1	2.2	T1
BG.10	Sağım sürecini riske atacak sağlık sorunlarını açıklar.	C.2.1	2.2	T1
BG.11	Çiğ sütün sağılması ve saklanmasıdaki gıda güvenliği önlemlerini açıklar.	A.2.1	2.3	T1
BG.12	İş süreçlerinde uygulanan temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını açıklar.	A.2.2-3	2.3	T1

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	-			

(\*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

**22UY0488-3/ A2: BÜYÜKBAŞ/KÜÇÜKBAŞ HAYVANDAN EL VE SEYYAR MAKİNE İLE SÜT SAĞIMI UYGULAMALARI YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Büyükbaş/Küçükbaş Hayvandan El ve Seyyar Makine ile Süt Sağımı Uygulamaları
2	<b>REFERANS KODU</b>	22UY0488-3/A2
3	<b>SEVİYE</b>	3
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	30.03.2022
	<b>B) REVİZYON NO</b>	00
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
21UMS0776-3 Sağım Elemanı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	
<p><b><u>Öğrenme Kazanımı 1: Süt sağım öncesi hazırlık işlemlerini İSG ve hijyen kurallarına uygun olarak yapar.</u></b></p> <p><b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b></p> <p>1.1: Sağım öncesi kişisel hazırlığını İSG ve hijyen kurallarına uygun olarak yapar.</p> <p>1.2: Sağım ortamını ve kullanacağı ekipmanları İSG ve gıda güvenliğine uygun olacak şekilde hazırlar.</p> <p>1.3: Sağılacak hayvanları sağım alanına nasıl alınacağını açıklar.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 2: Büyükbaş/küçükbaş hayvandan elle süt sağma işlemini gıda güvenilirliğine uygun koşullarda yapar.</u></b></p> <p><b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b></p> <p>2.1: Büyükbaş/küçükbaş hayvanın sütünün sağıma uygunluğunu değerlendirir.</p> <p>2.2: Büyükbaş/ küçükbaş hayvanı elle sağlar.</p> <p>2.3: Sağılan sütü gıda güvenliğine uygun koşullarda muhafaza eder.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 3: Seyyar makine ile süt sağma işlemini gıda güvenilirliğine uygun koşullarda yapar.</u></b></p> <p><b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b></p> <p>3.1: Seyyar makinenin sağım öncesi temizlik ve bakımını yapar.</p> <p>3.2: Seyyar makine ile sütün sağılmasını sağlar.</p> <p>3.3: Sağım sonrası seyyar makineyi yöntemine uygun şekilde dezenfekte eder.</p>		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Bu birimde teorik sınav yapılmayacaktır.		

### 8 b) Performansa Dayalı Sınav

(P1): A2 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A2-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari %70 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında, canlı büyükbaş/küçükbaş hayvan ya da sağımı yapılacak hayvanı temsilen bulunan maket üzerinde gerçekleştirilir. Maket, 3 boyutlu sağımı yapılacak hayvanın arka kısmını (meme kısmı ve arka bacaklar vb.) temsil edecek özellikte olmalıdır. (P1) olarak belirlenen Beceri ve Yetkinlik ifadelerinin (Ek A2-2) tamamı (P1) performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

(P2): Ek A2-2’deki “Beceri ve Yetkinlikler” kontrol listesinde (P2) olarak belirlenen beceri ve yetkinliklerin değerlendirilmesi, senaryo formatında geliştirilmiş, değerlendirici tarafından sözlü olarak bildirilen, adayı gerekli işlemleri göstererek uygulamaya ve açıklamaya yönlendiren sorular üzerinden gerçekleştirilir. Adaylara yöneltilen sorularla adaylar; “Beceri ve Yetkinlikler” kontrol listesinde (P2) olarak belirlenmiş işlemleri (temin etme, belirleme, açıklama, tanımlama, gösterme, karşılaştırma, ilişkilendirme vb.) gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, (P2) performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari %70 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. (P2) olarak belirlenen Beceri ve Yetkinlik İfadelerinin (Ek A2-2) tamamı (P2) performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

### 8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için P1 ve P2 sınavından başarılı olması gerekir. Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi

## YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

### EK A2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Süt sağım öncesi hazırlık işlemleri
  - 1.1.İSG ve hijyen kuralları göre sağım öncesi kişisel hazırlık işlemleri
  - 1.2.Sağım ortamını İSG ve gıda güvenliğine uygun olacak şekilde hazırlama
  - 1.3.Sağımda kullanılacak ekipmanların İSG ve gıda güvenliğine uygun olacak şekilde hazırlama
  - 1.4.Sağılacak hayvanları sağım alanına alma işlemleri
2. Küçükbaş/büyükbaş hayvan bilgisi
  - 2.1.Küçükbaş/büyükbaş hayvanlarda meme sağlığı
  - 2.2.Sağım öncesi ve sonrası işlemler
  - 2.3.Sağım dönemleri
3. Elle sağım yöntem ve teknikleri

- 3.1.Meme hijyeni
- 3.2.Sağılan süttten numune alma
- 3.3.Sağılan sütü süzme ve muhafaza
- 3.4.Sağılan sütü depolama ve taşıma
- 3.5.Büyükbaş/küçükbaş hayvanın süt sağımına uygunluk kriterleri
- 3.6.Büyükbaş/ küçükbaş hayvanın elle sağımı
4. Seyyar makine ile sağım yöntem ve teknikleri
  - 4.1.Meme hijyeni
  - 4.2.Seyyar makine çalışırılık kontrolleri
  - 4.3.Seyyar makine günlük temizliği
  - 4.4.Seyyar makine genel temizliği
  - 4.5.Seyyar makinenin sağım öncesi temizlik ve bakımını
  - 4.6.Seyyar makine ile sütün sağımı

**EK A2-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**

**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	-			

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Çalışan ve gıda güvenliğini riske etmeyecek kişisel koruyucu donanımları ve/veya koruyucu ekipmanı (KKD ve KE: İş tulumu, eldiven vb.) giyer.	A.2.1, C.2.3	1.1	P1
BY.2	Ellerini el yıkama talimatına uygun şekilde yıkar.	C.2.2	1.1	P1
BY.3	Sağım alanının zemin temizliğini kontrol eder.	C.1.1	1.2	P1
BY.4	Süt sağılacak uygun kabı seçer.	C.1.2	1.2	P1
*BY.5	Sağım yapılacak kabın (süt sağım kovası) temizliğini kontrol eder.	C.1.3	1.2	P1
BY.6	Sağım esnasında kullanacağı malzemeleri (dezenfektan, sabun, su, havlu, numune kabı, süzgeç, CMT solüsyonu vb. ) temin eder.	B.2.1-2, C.1.4	1.2	P1
BY.7	Hayvanı yönlendirerek sağım alanına nasıl alacağını açıklar.	D.1.1	1.3	P2
*BY.8	Hayvanı sabitleyici önlemleri (kilit sistemine alma yada zincirle bağlama, tekmelik takma ) açıklar.	D.1.2	1.3	P2
BY.9	Memesinin sağıma uygunluğunu (mastitis vb.) elle kontrol eder.	D.2.1	2.1	P1
*BY.10	Sağım öncesi meme başlarının antisepsisini yapar.	D.2.2-4	2.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.11	Sağım başlamadan önce her meme lobundan ön sağım kabına süt numunesi olarak sütün tüketime uygun olup olmadığına karar verir.	D.2.5-6	2.1	P1
BY.12	İnsan tüketimine uygun olmayan süt için gerekli işlemleri açıklar.	D.2.7	2.1	P2
BY.13	Sağım yapılacak kabı uygun pozisyonda yerleştirir.	D.3.1 D.4.1	2.2	P1
BY.14	Uygun pozisyon olarak tekniğine uygun olarak elle sütü sağlar.	D.3.2-3 D.4.2-3	2.2	P1
BY.15	Sağılan sütü birleştirme kabına süzgeçle süzerek alır.	D.3.4 D.4.4	2.2	P1
*BY.16	Sağım sonrası meme başlarının antisepsisini yapar.	D.3.5 D.4.5-6	2.2	P1
*BY.17	Soğuk zinciri sağlayıcı önlem olarak sütü muhafaza etme önlemlerini açıklar.	D.6.1	2.3	P2
BY.18	Sağılan sütün toplama merkezine teslim sürecini açıklar.	D.6.2-3 B.3.1-2	2.3	P2
BY.19	Seyyar makinenin çalışırılık kontrollerini yapar.	A.1.3, A.2.3	3.1	P1
BY.20	Seyyar makineyi İSG talimatlarına uygun kullanır.	A.1.1-3	3.1	P1
BY.21	Sağım öncesi meme temizliğini talimatına uygun şekilde yapar.	D.2.2- D.2.4	3.2	P1
BY.22	Vakum pompasının çalışır konuma getirir.	D.5.1	3.2	P1
BY.23	Sağım makinasının meme başlığı kısmını memeye takar.	D.5.2	3.2	P1
BY.24	Memeden sütün gelip gelmediğini nasıl takip edeceğini açıklar.	D.5.3-5	3.2	P2
*BY.25	Seyyar makinenin günlük temizliğini talimatına uygun olarak yapar.	D.5.6	3.3	P1
BY.26	Seyyar makinenin genel temizliğini (dezenfektan ile) talimatına uygun olarak nasıl yapacağını açıklar.	D.5.6-7	3.3	P2

(\* ) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

**YETERLİLİK EKLERİ****EK 1: Ulusal Yeterlilik Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri**

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Ali ÖZGEHAN	*Ziraat Mühendisi * TÜRKAK_ TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi *MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri	SÜTBİR Genel Sekreteri
2.	İsmail ŞAKCI	*TÜRKAK_ TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, *MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri, *MYK Kalite Yönetim Temsilcisi Eğitimi, *MYK Ölçme ve Değerlendirme Semineri	SÜTBİR Proje Yöneticisi
3.	Bahadır Kemal KILINÇ	*Zooteknist, *MYK Kalite Yönetim Temsilcisi Eğitimi,	Alan Uzmanı
4.	Kahraman ARLI	*Veteriner Hekim	Göhlisar Süt Üreticileri Birliği Başkanı
5.	Dr. Cafer Şafak EYEL	*Lisansüstü (Doktora)	Akademisyen
6.	Elif SEZER	*Gıda Mühendisi *İSG Yüksek Lisans	Yönetici, ADORE Danışmanlık
7.	Vedat AKILLI	*İlköğretim	Hayvan Bakıcısı, Karapınar SÜTBİR
8.	Murat DİNÇ	*İlköğretim	Karapınar SÜTBİR
9.	Yusuf YANIK	*İlköğretim	Küçükbaş Hayvan Yetiştiricisi
10.	M. Selen AVCI	*Y. Lisans *TÜRKAK_ TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, *MYK Sınav Ve Belgelendirme Semineri, *İç Tetkik Eğitimi	EDUSER Ltd. Şti. DACUM Moderatörü, Ankara
11.	Şule Şeyma YILDIZ	*TÜRKAK_ TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, *MYK Sınav Ve Belgelendirme Semineri, *İç Tetkik Eğitimi	EDUSER Ltd. Şti. Kalite Yönetim temsilcisi, Ankara

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

**EK2:** Görüş İsteneñ Kiři, Kurum ve Kuruluşlar

19 Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Ak Gıda  
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Aksaray Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Ankara Sanayii Odası  
Ankara Ticaret Odası  
Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Ankara Üniversitesi Zootekni Bölümü  
Atatürk Orman Çiftliği  
Atatürk Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Bahçıvan Gıda  
Balıkesir Üniversitesi Susurluk MYO Süt Ve Süt Ürünleri Teknolojisi  
Balıkesir Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Belgelendirme Kuruluşları Derneği (BEKDER)  
Bingöl Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Bursa Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Biga MYO  
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Çukurova Üniversitesi Ceyhan Veteriner Fakültesi  
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Dokuz Eylül Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Edirne Ticaret Ve Sanayii Odası  
Ege Bölgesi Sanayii Odası  
Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Ege Üniversitesi Ödemiş MYO Süt Ve Süt Ürünleri Teknolojisi  
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Erciyes Üniversitesi Seyrani Ziraat Fakültesi  
Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Gıda-iş(DİSK)  
Gönenli Süt Ve Süt Ürünleri  
Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Hak-İş Konfederasyonu  
Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
İstanbul Ticaret Odası  
İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa Veteriner Fakültesi  
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Kastamonu Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Kırıkkale Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Kilis 7 Aralık Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Konya Gıda Ve Tarım Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
KOSGEB  
Malatya Turgut Özal Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Veteriner Fakültesi  
Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Namık Kemal Üniversitesi Zootekni Bölümü  
Necmettin Erbakan Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü  
Okan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Özgıda İşçi Sendikası  
Pınar Süt  
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Sakarya Üniversitesi Pamukova Myo Süt Ve Süt Ürünleri Teknolojisi  
Selçuk Üniversitesi Karapınar Aydoğanlar Myo Süt Ve Süt Ürünleri Teknolojisi  
Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Setbir  
Siirt Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Siirt Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Silopi Ziraat Odası  
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
Süleymanpaşa Ziraat Odası  
Sütaş Süt Ürünleri A.Ş  
Şırnak Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
T.C Çalışma Ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı  
T.C Devlet Personel Başkanlığı  
T.C Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Müdürlüğü  
T.C Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü  
T.C Milli Eğitim Bakanlığı Yenilik Ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü  
T.C Tarım Ve Orman Bakanlığı  
Tarım Kredi Süt-Eskişehir  
Tek Gıda-İş Sendikası  
Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Veteriner Fakültesi



Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
 TMMBO Gıda Mühendisleri Odası  
 Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
 TUSİAD  
 Tübitak Marmara Araştırma Merkezi  
 TÜİK  
 Tüketici Hakları Derneği  
 Tüketici Yararına Araştırma Derneği  
 Türkiye Esnaf Ve Sanatkarları Konfederasyonu  
 Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu  
 Türkiye İhracatçılar Meclisi  
 Türkiye İş Kurumu İş Ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı  
 Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu  
 Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu  
 Türkiye Odalar Ve Borsalar Birliği  
 Türkiye Ziraat Odaları Merkez Birliği  
 Uludağ Üniversitesi Karacabey Myo Süt Ve Süt Ürünleri Teknolojisi  
 Uludağ Üniversitesi Mustafakemalpaşa Myo Süt Ve Süt Ürünleri Teknolojisi  
 Uludağ Üniversitesi Zootekni Bölümü  
 Ulusal Süt Konseyi  
 Uşak Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
 Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
 Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
 Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
 Yetkilendirilmiş Belgelendirme Kuruluşları (YBKDER)  
 Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
 Yozgat Bozok Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
 Yozgat Bozok Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
 Yüksek Öğretim Kurulu Başkanlığı(YÖK)

### **EK3:** MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Betül ÇAVDAR KILINÇ	Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
Nurullah TÜRKER	Milli Eğitim Bakanlığı
Burak YANIKOğLU	Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı
Ahmet CERAN	Sağlık Bakanlığı
Refia Melda AKGÜNDÜZ	Tarım ve Orman Bakanlığı
Prof. Dr. Şengül BİLGİN	Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Ali BİLGİN	Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Dr. Hasan İrfan DEMİRYOL	Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
Kaya ÜZEN	Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Ali Osman KARAMERCAN	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Ahmet Aykut ŞÖHRET	Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Levent GENÇ	Türkiye Ziraat Odaları Birliği
Tuğba USTA	Mesleki Yeterlilik Kurumu

**EK 4: MYK Yönetim Kurulu Üyeleri**

Adem CEYLAN,  
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,  
Dr. Recep ALTIN,  
Bendeı PALANDÖKEN,  
Dr. Osman YILDIZ,  
Celal KOLOĞLU,

Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)  
Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)  
Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)  
Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)  
Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)  
Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)