



ULUSAL MESLEK  
STANDARDI



MYK  
MESLEKİ YETERLİLİK  
KURUMU

**SAĞIM ELEMANI**

**SEVİYE 3**

**21UMS0776-3**

**RESMİ GAZETE TARİH-SAYI**

**22.2.2022-31758 (Mükerrer)**



|                                              |                                                        |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Meslek:</b>                               | <b>SAĞIM ELEMANI</b>                                   |
| <b>Seviye:</b>                               | <b>3<sup>1</sup></b>                                   |
| <b>Referans Kodu:</b>                        | <b>21UMS0776-3</b>                                     |
| <b>Standardı Hazırlayan Kuruluş (lar):</b>   | <b>Türkiye Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği</b> |
| <b>Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:</b> | <b>MYK Tarım, Avcılık, Balıkçılık Sektör Komitesi</b>  |
| <b>MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:</b>   | <b>8.12.2021 Tarih ve 2021/155 Sayılı Karar</b>        |
| <b>Resmi Gazete Tarih/Sayı:</b>              | <b>22.2.2022-31758 (Mükerrer)</b>                      |
| <b>Revizyon No:</b>                          | <b>00</b>                                              |

<sup>1</sup>Mesleğin 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 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,

**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,

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

**DALDIRMA KABI:** Memeyi hijyenik bir şekilde sağıma hazır hale getirmek için kullanılan gereci,

**DEZENFEKSİYON:** Korunmaya çalışılan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların (bakteri sporları hariç) yok edilmesi veya üremelerinin durdurulması işlemi,

**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,

**İŞ YERİ HEKİMİ:** İş sağlığı ve güvenliği alanında görev yapmak üzere ilgili Bakanlıkça yetkilendirilmiş iş yeri 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, yürütülen 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:** 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,

**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 uyarı 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 gerçek veya tüzel kişileri,

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

**YÖNERGE(TALİMAT):** Personel ( İşçi ) 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 ekipmanı, ifade eder.

## İÇİNDEKİLER

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>1. GİRİŞ</b> .....                                                                  | 6  |
| <b>2. MESLEK TANITIMI</b> .....                                                        | 7  |
| 2.1. Meslek Tanımı .....                                                               | 7  |
| 2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri.....                           | 7  |
| 2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler.....                                            | 7  |
| 2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları.....                                                  | 7  |
| <b>3. MESLEK PROFİLİ</b> .....                                                         | 9  |
| 3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri ..... | 9  |
| 3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar .....                                        | 16 |
| 3.3. Tutum ve Davranışlar .....                                                        | 16 |
| <b>Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar</b> .....       | 17 |

## 1. GİRİŞ

Sağım 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 Resmî Gazete’de yayımlanan Meslekî 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, Balıkçılık Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.



## 2. MESLEK TANITIMI

### 2.1. Meslek Tanımı

Sağım Elemanı (Seviye 3); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak; iş organizasyonu yapan, sağım öncesi ortam ve ekipman ile kişisel hazırlığını yaparak süt sağımı hazırlığı yapan, hayvanları sağım alanına alan, sütün sağım için uygunluğunu değerlendirip elle ve/veya seyyar makine ile süt sağımı yapan, sağılan sütü muhafaza eden ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

### 2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

**ISCO 08:** 6121 (Çiftlik ve süt hayvanları yetiştiricileri)

### 2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

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

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

6/2/2009 tarihli ve 27133 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği.

27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.

27/4/2017 tarihli ve 30050 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ.

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

### 2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Sağım Elemanı (Seviye 3) hayvancılık sektöründe; çiğ sütün sağıldığı, hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı kapalı veya açık alanda veya her ikisinde belirlenen çalışma saatleri arasında çalışır. Çalışma ortamında hammadde ve benzeri malzemelerden kaynaklı toz ve alerjen maddeler bulunabilir. Süt üretim amaçlı kurulmuş işletmelerde görev alan sağım elemanları; sağım operatörleri, hayvan bakıcılar ve yem karma operatörleri ile birlikte çalışmaktadır.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren sağlık ve güvenlik riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilir, eğer bertaraf edilemiyor ise riskler kabul edilebilir seviyeye indirilir. Toplu

koruma önlemleri ile risk ortadan kaldırılamıyor veya kabul edilebilir seviyeye indirilemiyorsa işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.



### 3. MESLEK PROFİLİ

#### 3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri

| Görev    | A. İş sağlığı güvenliği, gıda güvenliği ve çevre koruma önlemlerini uygulamak |                   |                                                                                                                                                                       |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler |                                                                               | Başarım Ölçütleri |                                                                                                                                                                       |
| Kod      | Açıklama                                                                      | Kod               | Açıklama                                                                                                                                                              |
| A.1      | İş sağlığı ve güvenliği önlemlerini uygulamak                                 | A.1.1             | İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak, kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.                                                      |
|          |                                                                               | A.1.2             | Çalışma ortamında iş süreçlerine göre KKD ve/veya KE'leri talimatlarına uygun olarak kullanır.                                                                        |
|          |                                                                               | A.1.3             | Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu sağlar.                                                                      |
|          |                                                                               | A.1.4             | İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumlarda gereken önlemleri alır.                                                                          |
| A.2      | İş süreçlerinde gıda hijyeni kurallarını uygulamak                            | A.2.1             | İş süreçlerinde kişisel hijyen ve personel hijyeni (koruyucu ekipman kullanımı, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama ve benzeri) talimatlarını uygular. |
|          |                                                                               | A.2.2             | Çalışma sahası ile ilgili temizlik ve dezenfeksiyon talimatlarını uygular.                                                                                            |
|          |                                                                               | A.2.3             | Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurulur.                                                        |
| 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 türüne göre tasnif ederek ilgili atık sahasına gönderilmesini sağlar.                                                           |

| Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                            |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1. Süt sağım ortamlarında İSG önlemleri                                                                         |  |
| 2. Süt sağım ortamları için tehlikeli ve riskli durumlar                                                        |  |
| 3. Süt sağım ortamları için hijyen ve sanitasyon uygulamaları                                                   |  |
| 4. Süt sağım ortamları için acil durumlar ve alınması gereken önlemler                                          |  |
| 5. Çalışma ortamında kullanılacak KKD ve KEler                                                                  |  |
| 6. Gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyen talimatları                                                  |  |
| 7. Çalışma esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlar ve bu durumlara karşı uygulanacak önlemler                |  |
| 8. Süt sağım ortamlarında çevresel tehlike ve riskler                                                           |  |
| 9. Süt sağım ortamlarında çevre koruma önlemleri                                                                |  |
| 10. Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddeler ile bu maddelere karşı uygulanacak önlemler |  |
| 11. Atıkların kaynaktan doğru ayrılması                                                                         |  |
| 12. Geri dönüşüm faaliyetleri                                                                                   |  |

| Görev    | B. İş organizasyonu yapmak             |                   |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|----------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler |                                        | Başarım Ölçütleri |                                                                                                                                                 | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Kod      | Açıklama                               | Kod               | Açıklama                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| B.1      | İş planlaması yapmak                   | B.1.1             | Yapılacak işler için iş önceliklerini belirler.                                                                                                 | <ol style="list-style-type: none"><li>İş organizasyonu yapma</li><li>İş süreçlerinde gıda hijyeni kuralları</li><li>İş süreçlerinde kayıt tutma ve raporlama</li><li>İş süreçlerinde kullanılan ekipman, araç ve gereçler ile bunların kullanımı</li><li>Çalışma alanında gerekli olabilecek yardımcı malzemeleri</li><li>Araç, gereç ve ekipmanın hazırlığı</li><li>İş süreçlerinde kullanılan makine ve ekipmanla güvenli çalışma</li></ol> |
|          |                                        | B.1.2             | İşlerin gidişatına göre çalışmalarını yeniden düzenler.                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|          |                                        | B.1.3             | Süt toplama saatlerine uygun olarak işlemleri yürütür.                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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 (süt sağım kovası, numune kabı, CMT solüsyonu, iletkenlik ve SHS ve benzeri) hazırlar. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| B.3      | İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak     | B.3.1             | İş sürecinde kullanılan (üretici/toplayıcı kartı, irsaliye, makine formları, temizlik takip formu ve benzeri) formları tutar.                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|          |                                        | B.3.2             | Tuttuğu rapor ve formları ilgili birime teslim eder.                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Görev    | C. Süt sağım hazırlığı yapmak                  |                   |                                                                                                                                 | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler |                                                | Başarım Ölçütleri |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kod      | Açıklama                                       | Kod               | Açıklama                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| C.1      | Sağım öncesi ortam ve ekipman hazırlığı yapmak | C.1.1             | Sağım alanının zemin temizliğini kontrol eder.                                                                                  | 1. Sağım alanının bakım ve temizliği<br>2. Sağım öncesi ortam ve ekipman hazırlık işlemleri<br>3. Temizlik malzemeleriyle güvenli çalışma<br>4. Sağımın özellikleri ve uygulanma prensibi<br>5. Sağım sürecine uygun kişisel koruyucu kıyafet ve ekipman kullanımı<br>6. İş süreçlerinde kullanılan makine, malzeme ve ekipmanla güvenli çalışma<br>7. Bulaşıcı hastalıklar<br>8. Bulaşıcı hastalıkların bulaş yolları<br>9. Kişisel sağlık önlemleri<br>10. El yıkama işlemi<br>11. İş süreçlerinde kişisel hijyen ve bakım kuralları ve kurallara uygun davranma |
|          |                                                | C.1.2             | Sağılacak süt miktarına göre sağım yapılacak kabı belirler.                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|          |                                                | C.1.3             | Sağım yapılacak kabın temizliğini yapar.                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|          |                                                | C.1.4             | Sağım esnasında kullanacağı seyyar sağım makinesi, antiseptik, dezenfektan, sabun, su, havlu ve benzeri malzemeleri temin eder. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| C.2      | Kişisel hazırlık yapmak                        | C.2.1             | Sağım sürecini riske atacak bir sağlık sorunu olması durumunda ilgilileri bilgilendirir.                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|          |                                                | C.2.2             | İş süreçlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını (el yıkama ) uygular.                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|          |                                                | C.2.3             | Süt sağımına uygun KKD ve/veya koruyucu ekipmanı yönergelere uygun olarak giyer.                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Görev    | D. Süt sağımı yapmak                    |                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------|-----------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler |                                         | Başarım Ölçütleri |                                                                                     | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Kod      | Açıklama                                | Kod               | Açıklama                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| D.1      | Hayvanları sağım alanına almak          | D.1.1             | Sağımı yapılacak hayvanı strese sokmadan sağım alanına alır.                        | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Büyükbaş hayvanı strese sokan durumlar ve davranışlar</li><li>2. Sağım işleminde hayvanı sabitleme yöntemleri</li><li>3. Büyükbaş hayvanın meme sağlığı ve sağım hijyeni</li><li>4. Büyükbaş hayvan memesinin yapısı, hastalık belirtileri ve meme başlarını dezenfekte edici önlemler</li><li>5. Büyükbaş hayvan sağım dönemleri</li><li>6. Büyükbaş hayvan sağım süresi</li><li>7. Günlük büyükbaş hayvan sağım sıklığı</li><li>8. Sağım öncesi işlemler</li><li>9. Elle sağım yöntem ve teknikleri</li><li>10. Süt numunesi alma yöntemleri</li><li>11. İnsan tüketimine uygun sütün özellikleri</li><li>12. Sağlıklı olmayan sütün imhası</li><li>13. Büyükbaş hayvan sağımında kullanılan kap çeşitleri</li><li>14. Sağılan sütü süzme yöntemleri</li></ol> |
|          |                                         | D.1.2             | Sağım işlemi sırasında hayvanın sabit kalmasını sağlayıcı önlemleri alır.           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| D.2      | Sütün sağıma uygunluğunu değerlendirmek | D.2.1             | Hayvanın memesinin sağıma uygunluğunu elle kontrol eder.                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|          |                                         | D.2.2             | Sağım öncesi hayvanın meme başlarını su ile yöntemine uygun şekilde temizler.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|          |                                         | D.2.3             | Hayvanın meme başlarını kurular.                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|          |                                         | D.2.4             | Sağım öncesi meme başlarının antisepsisini yapar.                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|          |                                         | D.2.5             | Sağıma başlamadan önce her meme lobundan süt numunesi alır.                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|          |                                         | D.2.6             | Alınan süt numunelerini test ederek sütün sağıma uygun olup olmadığına karar verir. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|          |                                         | D.2.7             | İnsan tüketimine uygun olmayan sütü sağarak uygun sütle karışmamasını sağlar.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Görev    | D. Süt sağımı yapmak               |                   |                                                                                                            | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------|------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler |                                    | Başarım Ölçütleri |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Kod      | Açıklama                           | Kod               | Açıklama                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| D.3      | Elle büyükbaş hayvan sağımı yapmak | D.3.1             | Sağım yapılacak kabı uygun pozisyonda yerleştirir.                                                         | 15. Meme sağlığı ve sağım hijyeni<br>16. Küçükbaş hayvan memesinin yapısı ve hastalık belirtirleri<br>17. Hayvanın meme başlarını dezenfekte edici önlemler<br>18. Küçükbaş hayvan sağımında kullanılan kap çeşitleri<br>19. Elle büyükbaş hayvan sağımı<br>20. Elle küçükbaş hayvan sağımı<br>21. Sağılan sütü süzme yöntemleri<br>22. Sağım sonrası işlemler |
|          |                                    | D.3.2             | Hayvanın yan tarafına geçip tekniğine uygun olarak sütü sağlar.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|          |                                    | D.3.3             | Memelerden süt gelmeyene kadar sağma işlemine devam eder.                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|          |                                    | D.3.4             | Sağılan sütü birleştirme kabına süzerek alır.                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|          |                                    | D.3.5             | Sağım sonrası meme uçlarını dış etkenlerden koruyucu önlemleri alır.                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| D.4      | Elle küçükbaş hayvan sağımı yapmak | D.4.1             | Sağım yapılacak kabı uygun pozisyonda yerleştirir.                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|          |                                    | D.4.2             | Hayvanın arka tarafına geçerek baş ve işaret parmaklarını kullanarak memeleri aşağı doğru uzatarak sağlar. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|          |                                    | D.4.3             | Memelerden süt gelmeyene kadar sağma işlemine devam eder.                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|          |                                    | D.4.4             | Sağılan sütü birleştirme kabına süzerek alır.                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|          |                                    | D.4.5             | Sağım sonrası meme uçlarını dış etkenlerden koruyucu önlemleri alır.                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|          |                                    | D.4.6             | Hayvanı sağım alanının dışına çıkarır.                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| Görev    | D. Süt sağımı yapmak                |                   |                                                                                    | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                                                   |
|----------|-------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler |                                     | Başarım Ölçütleri |                                                                                    |                                                                                                                                        |
| Kod      | Açıklama                            | Kod               | Açıklama                                                                           |                                                                                                                                        |
| D.5      | Seyyar makine ile süt sağımı yapmak | D.5.1             | Vakum pompasının çalışır konuma getirir.                                           | 23. Seyyar makine ile sağım yöntemi<br>24. Sağılan sütün muhafaza ve koruma yöntemleri<br>25. Sağılan sütün-depolama ve taşıma yöntemi |
|          |                                     | D.5.2             | Sağım makinasının meme başlığı kısmını memeye takarak mandalını kapatır.           |                                                                                                                                        |
|          |                                     | D.5.3             | Memeden sütün gelip gelmediğini takip eder.                                        |                                                                                                                                        |
|          |                                     | D.5.4             | Memelerde süt bitince meme başlığını mandalından bastırarak çıkarır.               |                                                                                                                                        |
|          |                                     | D.5.5             | Sağım sonrası meme başlarının antisepsisini yapar.                                 |                                                                                                                                        |
|          |                                     | D.5.6             | Meme başlığını yeni hayvana takmadan önce tekniğine uygun şekilde dezenfekte eder. |                                                                                                                                        |
|          |                                     | D.5.7             | Sağım sonrası makineyi yöntemine uygun şekilde temizleyerek dezenfekte eder.       |                                                                                                                                        |
| D.6      | Sağılan sütü muhafaza etmek         | D.6.1             | Sağılan sütü +4 derecede muhafaza eder.                                            |                                                                                                                                        |
|          |                                     | D.6.2             | Sağılan süte herhangi bir kokunun geçmemesi için gerekli önlemleri alır.           |                                                                                                                                        |
|          |                                     | D.6.3             | Sağılan sütü toplama merkezine teslim eder.                                        |                                                                                                                                        |

| Görev    | E. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak                         |                   |                                                                                                          |                                                                                                       |
|----------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler |                                                                    | Başarım Ölçütleri |                                                                                                          | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                  |
| Kod      | Açıklama                                                           | Kod               | Açıklama                                                                                                 |                                                                                                       |
| E.1      | Kendisinin ve başkalarının mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak | E.1.1             | Mesleki gelişim faaliyetlerine ilişkin düzenlenen eğitimlere katılır.                                    | 1. Mesleki gelişim faaliyetleri<br>2. Mesleki eğitim veren kurum kuruluşlar<br>3. İş başı uygulamalar |
|          |                                                                    | E.1.2             | Rehberlik eşliğinde gelişim ihtiyaçlarını tespit eder.                                                   |                                                                                                       |
|          |                                                                    | E.1.3             | Rehberlik eşliğinde mesleki uygulamalarına ilişkin yeni gelişmeleri takip ederek iş süreçlerine uygular. |                                                                                                       |
|          |                                                                    | E.1.4             | Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere aktarır.                           |                                                                                                       |

### 3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Antiseptik
2. Birleştirme Kabı
3. Bez ve benzeri materyalden yapılmış süzgeç
4. CMT Solüsyonu
5. Daldırma Kabı
6. Dezenfektan
7. Krom/çelik süt sağım kovası
8. KKD(iş elbisesi,eldiven)
9. Koruyucu Ekipman
10. Mastitis teşhis kağıdı
11. Numune Kabı (CMT)
12. Ön Sağım Kabı
13. Süt soğutma ve depolama tankları
14. Tekme koruyucu
15. Temizlik malzemesi (su, sabun)
16. Temizlik Bezi
17. Zapturapt araç gereçleri

### 3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
2. Araç, gereç ve ekipman kullanımına özen göstermek
3. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dâhilinde karar vermek
4. Çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
5. Çalışma zamanını etkili ve verimli kullanmak
6. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
7. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
8. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemelerin önemini bilincinde olmak ve bu düzenlemelere uygun davranmak
9. Dikkatli ve sabırlı olmak
10. Etkili iletişim kurmak
11. Gıda güvenilirliği kurallarının önemini bilincinde olmak ve bu kurallara uygun davranmak
12. Hayvanlara karşı duyarlı olmak
13. Hijyen kurallarının önemini bilincinde olmak ve bu kurallara uygun davranmak
14. İş süreçlerinde dikkatli davranmak
15. Kaynakların verimli kullanımına özen göstermek
16. Kişisel bakım ve hijyenine özen göstermek
17. Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini çalıştığı kişilere etkin bir şekilde aktarmak
18. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
19. Mesleki gelişim konusunda istekli olmak
20. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
21. Süreç ve kalite odaklı çalışmak



**Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar**

**1. Meslek Standardı Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:**

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

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

## 2. Görüş İstenen Kişi, 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 Zootečni 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 Zootečni 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)

**3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar**

Betül ÇAVDAR KILINÇ

Nurullah TÜRKER

Özcan TUTUMLU

Ahmet CERAN

Refia Melda AKGÜNDÜZ

Prof. Dr. Şengül BİLGİN

Ali BİLGİN

Dr. Hasan İrfan DEMİRYOL

Kaya ÜZEN

Ali Osman KARAMERCAN

Ahmet Aykut ŞÖHRET

Levent GENÇ

Tuğba USTA

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı

Milli Eğitim Bakanlığı

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı

Sağlık Bakanlığı

Tarım ve Orman Bakanlığı

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı

Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu

Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu

Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu

Türkiye Ziraat Odaları Birliği

Mesleki Yeterlilik Kurumu

**4. MYK Yönetim Kurulu**

Adem CEYLAN,

Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,

Dr. Recep ALTIN,

Bendeve 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)