



ULUSAL MESLEK
STANDARDI



MYK
MESLEKİ YETERLİLİK
KURUMU

SAĞIM OPERATÖRÜ

SEVİYE 4

21UMS0777-4

RESMÎ GAZETE TARİH-SAYI

22.2.2022-31758 (Mükerrer)



Meslek:	SAĞIM OPERATÖRÜ
Seviye:	4¹
Referans Kodu:	21UMS0777-4
Standardı Hazırlayan Kuruluş (lar):	Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Tarım, Avcılık, Balıkçılık Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	8.12.2021 Tarih ve 2021/155 Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	22.2.2022-31758 (Mükerrer)
Revizyon No:	00

¹Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre Seviye 4 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 bulunduğu 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, içerisinden 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 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,

İŞ YERİ 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, 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(KE): İşyerlerinde kişiler tarafından kullanılan eldiven, iş elbisesi, bone, maske, çizme ve benzeri ekipmanı,

KÜÇÜKBAŞ HAYVAN: Damızlık ve/veya et 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,

SAĞIM MAKİNESİ: Büyük işletmelerde kısa sürede sütün tamamının sağılmasını sağlayarak zamandan ve iş gücünden tasarruf etmek amacıyla kullanılan makineleri,

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 uyaran işaretleri,

SULUK: Hayvanların su içtikleri kap veya ekipmanı,

SANİTASYON: Halk sağlığını korumak amacı ile yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümünü,

SÜT SAĞIM SİSTEMİ: Süt çiftliklerinde büyükbaş ya da küçükbaş hayvanların süt verimlerinin otomatik olarak sağılmasını sağlamak amacıyla geliştirilmiş sistemi,

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 ve benzeri araç ve ekipmanı ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	6
2. MESLEK TANITIMI.....	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
3. MESLEK PROFİLİ.....	8
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri.....	8
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar	15
3.3. Tutum ve Davranışlar	15
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar	16

1. GİRİŞ

Sağım Operatörü (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslekî Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye 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 Operatörü (Seviye 4); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak; organizasyon yapan, sağım öncesi ortam ve ekipman hazırlığı yaparak süt sağımı için hazırlık yapan, hayvanları sağım alanına alan, sütün sağım için uygunluğunu değerlendirip sağım sistemi kullanarak büyükbaş hayvan 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 Operatörü (Seviye 4) 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 operatörleri; sağım elemanları, 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		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
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.	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. Makine, araç ve gereçler için sağlık ve güvenlik kuralları 6. Çalışma ortamında kullanılacak KKD ve KE'ler 7. Gıda hijyeni, kişisel hijyen ve personel hijyen talimatları 8. Çalışma esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlar ve bu durumlara karşı uygulanacak önlemler 9. Süt sağım ortamlarında çevresel tehlike ve riskler 10. Süt sağım ortamlarında çevre koruma önlemleri 11. Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddeler ile bu maddelere karşı uygulanacak önlemler 12. Atıkların kaynağa doğru ayrılması, geri dönüşüm faaliyetleri
		A.1.2	İşyerindeki araç, gereç ve ekipmanları sağlık ve güvenlik kurallarına uygun şekilde kullanır.	
		A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine göre KKD ve/veya KE'leri talimatlarına uygun olarak kullanır.	
		A.1.4	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri talimatlarına göre temizliğini ve dezenfeksiyonunu sağlar.	
		A.1.5	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 havalandırma, temizlik ve dezenfeksiyon talimatlarını uygular.	
		A.2.3	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri tanımlanan yerlerinde ve talimatında belirtilen koşullarda bulundurulur.	
		A.2.4	Çalışma esnasında hijyenik ortamı bozacak durumlara müdahale eder.	
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.	

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.	1. İş organizasyonu yapma 2. İş süreçlerinde gıda hijyeni kuralları 3. İş süreçlerinde kayıt tutma 4. İş süreçlerinde kullanılan ekipman, araç ve gereçler ile bunların kullanımı 5. Çalışma alanında gerekli olabilecek yardımcı malzemeleri 6. Araç, gereç ve ekipmanın hazırlığı 7. İş süreçlerinde kullanılan makine ve ekipmanla güvenli çalışma
		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 ekipmanı, süt sağım kovası, numune kabı, CMT solüsyonu, iletkenlik ve SHSve 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 temizlik işlemleri 2. Sağım öncesi ortam ve ekipman hazırlık işlemleri 3. Temizlik malzemeleriyle güvenli çalışma kuralları 4. Sağım sisteminin özellikleri ve çalışma prensibi 5. Sağım sistemini oluşturan ekipman işlemleri 6. Kişisel koruyucu kıyafet ve ekipman kullanımı 7. Bulaşıcı hastalıklar 8. Bulaşıcı hastalıkların bulaş yolları 9. Kişisel sağlık önlemleri 10. El yıkama işlemi 11. Sağım süreçlerinde kişisel hijyen ve bakım kuralları ve kurallara uygun davranma
		C.1.2	Sağım esnasında kullanacağı sağım makinesi, antiseptik, dezenfektan, sabun, su, havlu ve benzeri malzemeleri temin eder.	
C.2	Sağım sisteminin hazırlığını yapmak	C.2.1	Sağım makinesinin ve süt soğutma tankının temizliğini yapar.	
		C.2.2	Süt soğutma tankına aktarma hortumlarını sabitler.	
		C.2.3	Vakum pompasının çalışırılık (basınç, hava, yağ) kontrolünü yapar.	
C.3	Kişisel hazırlık yapmak	C.3.1	Sağım sürecini riske atacak bir sağlık sorunu olması durumunda ilgilileri bilgilendirir.	
		C.3.2	İş süreçlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını (el yıkama) uygular.	
		C.3.3	Süt sağımına uygun KKD ve/veya koruyucu ekipmanı yönergelere uygun olarak giyer.	

Görev	D. Sağım sistemi kullanarak 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.	1. Büyükbaş hayvanı strese sokan durumlar ve davranışlar 2. Sağım işleminde hayvanı sabitleme yöntemleri 3. Büyükbaş hayvanın meme sağlığı ve sağım hijyeni 4. Büyükbaş hayvan memesinin yapısı, hastalık belirtileri ve dezenfekte edici önlemler 5. Büyükbaş hayvan sağım dönemleri ve süresi 6. Günlük büyükbaş hayvan sağım sıklığı 7. Sağım öncesi işlemler 8. Süt numunesi alma yöntemleri 9. İnsan tüketimine uygun sütün özellikleri 10. Sağlıklı olmayan sütün imhası 11. Sağım sistemlerinin genel işleyişi
		D.1.2	Sağım işlemi sırasında hayvanların 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 hayvanın meme başlarının antisepsisini sağlar.	
		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. Sağım sistemi kullanarak süt sağımı yapmak			Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.3	Sağım sistemi ile büyükbaş hayvan sağımı yapmak	D.3.1	Vakum pompasını çalışır konuma getirir.	12. Makine ile sağım yöntem ve teknikleri 13. Sağım esnasında uygulanan dezenfekte işlemleri 14. Sağım sonrası işlemler 15. Sağılan sütü muhafaza ve koruma yöntemleri 16. Sağılan sütü depolama ve taşıma yöntemi
		D.3.2	Sağım makinesinin meme başlığı kısmını memeye takar.	
		D.3.3	Meme başlığından hava almaması için mandalı kapatır.	
		D.3.4	Memeden sütün gelip gelmediğini takip eder.	
		D.3.5	Memelerde süt bitince meme başlığını mandalından bastırarak çıkarır.	
		D.3.6	Meme başlığını yeni hayvana takmadan önce tekniğine uygun şekilde temizler.	
		D.3.7	Sagma işlemi tamamlanınca vakum pompasını durdurur.	
		D.3.8	Sağım yapılan meme başlarının antisepsisini yapar.	
		D.3.9	Hayvanı sağım alanının dışına çıkarır.	
D.4	Sağılan sütü muhafaza etmek	D.4.1	Hortum içinde kalan sütü kova yardımı ile soğutma tankına aktarır.	
		D.4.2	Soğutma tankında sütün +4 derecede muhafazasını sağlayarak sütün sıcaklığını ilgili forma işler.	
		D.4.3	Sağılan süte herhangi bir kokunun geçmemesi için gerekli önlemleri alır.	
		D.4.4	Sağılan sütü toplama merkezine/işletmeye teslim eder.	

Görev	D. Sağım sistemi kullanarak süt sağımı yapmak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.5	Sağım sisteminin temizlik ve bakımını yapmak	D.5.1	Sağım sistemi ve ekipmanının temizliği ve dezenfeksiyonu için kullanılacak kimyasalları hazırlar.	17. Sağım sisteminin temizliği ve dezenfeksiyonu 18. Sağım sisteminin bakımı
		D.5.2	Sağım sonrası meme başlıklarını otomatik sistem ile temizleyerek dezenfekte eder.	
		D.5.3	Soğutma tankındaki sütü teslim ettikten sonra otomatik yıkama sistemini çalıştırarak tankın ve hortumların temizlenmesini sağlar.	
		D.5.4	Meme başlıkları, hortumun periyodik değişimini yapar.	

Görev	E. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak		
İşlemler	Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	
E.1	Kişisel mesleki gelişimini sağlamak	E.1.1	Mesleki gelişim faaliyetlerine ilişkin düzenlenen eğitimlere katılır.
		E.1.2	Mesleki uygulamalarına ilişkin yeni gelişmeleri takip ederek iş süreçlerine uygular.
		E.1.3	Rehberlik eşliğinde gelişim ihtiyaçlarını tespit eder.
E.2	Diğer çalışanların meslekî gelişimini desteklemek	E.2.1	Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini birlikte çalıştığı kişilere aktarır.
		E.2.2	Mesleki uygulamaları ile ilgili deneyimleri kapsamında bilgilendirme yapar.

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. KKD(iş elbisesi, eldiven)
8. Koruyucu Ekipman
9. Krom/çelik Süt sağım kovası
10. Mastitist kartı
11. Numune Kabı (CMT)
12. Ön Sağım Kabı
13. Sağım ünitesi
14. Süt soğutma ve depolama tankları
15. Tekme koruyucu
16. Temizlik malzemesi (su, sabun)
17. Temizlik Bezi
18. 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
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 fıkirlere açık olmak
19. Mesleki gelişim konusunda istekli olmak
20. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
21. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
22. Teknolojik araçları kullanmaya istekli olmak

Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar

1. Meslek Standardı 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 Sekreter
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	Gölhisar 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. Selcen 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.

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 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

Sağım Operatörü (Seviye 4)
Ulusal Meslek Standardı
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 İhracatçıları 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)

21UMS0777-4/ 8.12.2021/ 00
Referans Kodu / Onay Tarihi / Rev. No

3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Betül ÇAVDAR KILINÇ	Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
Nurullah TÜRKER	Milli Eğitim Bakanlığı
Özcan TUTUMLU	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

4. MYK Yönetim Kurulu

Adem CEYLAN,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,	Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Dr. Recep ALTIN,	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Bendevi PALANDÖKEN,	Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)