



ULUSAL MESLEK
STANDARDI



MYK
MESLEKİ YETERLİLİK
KURUMU

YEM ÜNİTESİ OPERATÖRÜ
SEVİYE 4

REFERANS KODU

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI

...-...



Meslek:	YEM ÜNİTESİ OPERATÖRÜ
Seviye:	4¹
Referans Kodu:
Standardı Hazırlayan Kuruluş (lar):	Türkiye Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı: Tarih ve Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	...
Revizyon No:	...

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 solunduğu takdirde vücutta aşırı duyarlılık, alerjik tepkiye neden olan maddeleri,

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

BIÇAK: Yem Karma makinasının yemlerin parçalama boyutlarını ayarlayan kesici olan ya da bıçağa benzeyen parçasını,

DEZENFEKSİYON: Korunmaya çalışan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

GIDA HİJYENİ: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,

HELEZON: Yem karma makinası içinde yemleri karıştırma ve parçalama işlevini gerçekleştiren burgu egrisini,

HİJYEN: Sağlığa zarar verecek şartlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümünü,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflama Sistemini,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İŞYERİ HEKİMİ: İş sağlığı ve güvenliği alanında görev yapmak üzere ilgili Bakanlıkça yetkilendirilmiş işyeri hekimliği belgesine sahip hekimi,

KABA YEM: Geviş getiren hayvanların beslenmelerinde kullanılan yonca otu, mısır silajı, fiğ otu, çayır otu, arpa samanı gibi, birim hacimde daha az besin maddesi taşıyan yemleri,

KALİBRASYON: Ulusal standartlara göre izlenebilirliği olan ve doğruluğu belirli iki ölçü aletinin, karşılaştırılarak standart olmayan ölçü aletindeki sapmaların tesbiti veya ayar yolu ile ortadan kaldırılmasını,

KESİF YEM: Fabrika yemi, arpa, mısır, ayçiçeği tohumu küspesi gibi, birim hacimde daha fazla besin maddesi bulundura konsantre yemleri,

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,

KİŞİSEL KORUYUCU KIYAFET (KKK): Gıda işyerlerinde kişiler tarafından kullanılan tek kullanımlık eldiven, iş elbisesi, bone, kepe, maske, galoş, çizme ve benzeri giysileri,

PREMİKS: Vitamin ve mineral gibi etkin besin maddelerinin karışımını,

RAMAK KALA OLAY: İş yerinde meydana gelen; çalışan, işyeri ya da iş ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

RASYON: Bir hayvanın günlük ihtiyacı olan yem miktarını,

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,

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,

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

YEM KARMA MAKİNESİ: Arpa, slaj, buğday vs otları parçalayıp inek, koyun, keçi gibi besi hayvanlarının daha kolay yemesi için hazırlayan makineyi,

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	7
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri	7
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar	8
3.3. Tutum ve Davranışlar	8
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar	9

1. GİRİŞ

Yem Ünitesi Operatörü (Seviye 4) 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 Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Tarımsal Süt Üreticileri Merkez Birliği tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.



2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Yem Ünitesi Operatörü (Seviye 4); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde; iş organizasyonu yapan, ön hazırlık yapan, rasyona uygun yem karışımı hazırlayan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 6320 (Kendi geçimine yönelik çiftlik 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.

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

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Yem Ünitesi Operatörü (Seviye 4) hayvancılık sektöründe; büyükbaş ve küçükbaş hayvanların bakıldığı işletmelerde, hijyen ve gıda güvenilirliği şartlarının sağlandığı kapalı ve/veya açık alanda belirlenen çalışma saatleri arasında çalışır. Çalışma ortamında hammadde ve benzeri malzemelerden kaynaklı toz ve alerjen maddeler bulunabilir.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilebilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise 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		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yem karma ortamlarında İSG önlemleri 2. Yem karma ortamları için tehlikeli ve riskli durumlar 3. Yem karma ortamları için temizlik ve düzen kuralları 4. Yem karma ortamları için acil durumlar ve alınması gereken önlemler 5. Makine, araç ve gereçler için sağlık ve güvenlik kuralları 6. Çalışma ortamında kullanılacak KKD'ler 7. Kişisel hijyen ve personel hijyeni 8. Yem karma ortamlarında çevre koruma önlemleri 9. 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'leri talimatlarına uygun olarak kullanır.	
		A.1.4	Kullanılan araç, gereç ve malzemeleri talimatlarına göre temizliğini sağlar.	
		A.1.5	İşyerinde sağlık ve güvenlik ile ilgili karşılaştığı acil durumlarda gereken önlemleri alır.	
A.2	İş süreçlerinde kişisel sağlık ve temizlik kurallarını uygulamak	A.2.1	İş süreçlerinde kişisel hijyen ve personel hijyeni (kişisel koruyucu kıyafet (KKK) giyimi, 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		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	İş planlaması yapmak	B.1.1	Yapılacak işler için iş önceliklerini belirler.	
		B.1.2	İşlerin gidişatına göre iş planını yeniden düzenler.	
		B.1.3	Yemleme 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 (kürek, kaldıraç ve benzeri) hazırlar.	
B.3	İş süreçlerinin kayıtlarını tutmak	B.3.1	İş sürecinde kullanılan (rasyon, makine formları, temizlik takip formu ve benzeri) formları tutar.	
		B.3.2	Tuttuğu rapor ve formları ilgili birime teslim eder.	

Görev		C. Ön hazırlık yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.1	Yem karma makinesinin günlük bakımını ve temizliğini yapar	C.1.1	Helezon ve bıçağın çalışırılık kontrolünü yapar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yem karma makinasının çalışma usul ve esasları 2. Yem karma makinasının bakım ve onarım prosedürü 3. Kişisel koruyucu kıyafet ve ekipman bilgisi 4. Temizlik malzemeleriyle güvenli çalışma bilgi ve becerisi 5. Bulaşıcı hastalık bilgisi 6. Bulaşıcı hastalıkların bulaş yolları 7. Kişisel sağlık önlemleri 8. El yıkama 9. Hijyen bilgisi 10. Hayvanı strese sokan durumlar ve davranışlar 11. Sağım işleminde hayvanı sabitleme yöntemleri
		C.1.2	Makine yağının belirtilen seviyede olup olmadığına bakar.	
		C.1.3	Motorun mazot, su ve yağ düzeylerinin belirtilen seviyede olup olmadığına bakar.	
		C.1.4	Tekerlerin havalarını kontrol eder.	
		C.1.5	Mıknatısın temizliğini kontrol eder.	
		C.1.6	Terazinin kalibrasyonunun doğruluğunu kontrol eder.	
		C.1.7	Makine haznesinin temizliğini talimatına göre yapar.	
C.2	Kişisel hazırlık yapmak	C.2.1	Yem karmaya uygun kıyafetleri (iş tulumu, bone, eldiven, maske, gözlük ve benzeri) yönergelere uygun olarak giyer.	
		C.2.2	İş süreçlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını (el yıkama) uygular.	
C.3	Yem karma makinesinin periyodik bakımını yaptırır	C.3.1	Yem karma makinesinin kullanım kılavuzuna göre periyodik bakım zamanını takip eder.	
		C.3.2	Periyodik bakım işlemlerini yaptırır.	

Görev		D. Rasyona Uygun Yem Karışımı Hazırlamak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.1	Kaba ve kesif yemleri depolamak	D.1.1	Kaba yemleri rutubetsiz ortamda yağış almayacak alanda depolar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yem ve türlerini ayırt etme yöntemleri 2. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar hakkında bilgi ve ayırt etme yeteneği 3. Rasyon okuma becerisi 4. Yem karıştırma bilgi ve teknikleri 5. Yem karma makinası kullanma becerisi
		D.1.2	Silaj paketli ise kullanacağı miktar kadarını paketinden çıkarır.	
		D.1.3	Kesif yemleri yere temas etmeyecek şekilde depolar.	
		D.1.4	Depo alanlarının havalandırması ve belli ısıda olmasını sağlar.	
D.2	Rasyonda yazılı yem çeşitlerini hazırlamak	D.2.1	Kullanacağı yem türü ve hayvan sayısını belirterek ilgili kişiden rasyon talebinde bulunur.	
		D.2.2	İlgili kişiden rasyonu alır.	
		D.2.3	Rasyonda yazılan miktar ve mevcut hayvan sayısını baz alarak hazırlayacağı yem miktarını belirler.	
D.3	Rasyona uygun yemleri karıştırmak	D.3.1	Rasyonda yazılan sıralamaya uygun olarak yemleri makinaya miktarına uygun olarak ekipman yardımıyla (iş makinesi, aparat vb.) ekler.	
		D.3.2	Yem ekleme esnasında yabancı cisimlerin rasyona karışmasını engeller.	
		D.3.3	Rasyonda yazılan premiksleri ekler.	
		D.3.4	Rasyonda belirtilen içme suyunu ekler.	
		D.3.5	Karıştırılan yem istenen partikül boyutlarına gelince makinayı kapatır.	

Görev	D. Rasyona Uygun Yem Karışımı Hazırlamak			Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.4	Yemleme alanına yemleri dökmek	D.4.1	Yem karma kepçesini traktörle yem yolunun olduğu yere getirir.	
		D.4.2	Yem dökme bandının kapağını açarak traktörü belirli hızda ilerletip yemin yem yoluna dökülmesini sağlar.	
		D.4.3	Yem yolunda uzakta kalan yemleri hayvanların ulaşabileceği noktaya süpürür.	

Görev		E. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
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.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. Dirgen (atkı)
2. Hortum
3. KKD(iş elbisesi,çizme, eldiven,gözlük,maske)
4. Kepçe
5. Kürek
6. Premiks
7. Rasyon
8. Paket Sıkıştırma Aparatı
9. Terazî
10. Traktör
11. Yem Çeşitleri
12. Yem Karma Makinası

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlara 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 öneminin bilincinde olmak ve bu düzenlemelere uygun davranmak
9. Gıda güvenilirliği kurallarının öneminin bilincinde olmak ve bu kurallara uygun davranmak
10. Hijyen kurallarının öneminin bilincinde olmak ve bu kurallara uygun davranmak
11. İş süreçlerinde dikkatli davranmak
12. Kaynakların verimli kullanımına özen göstermek
13. Kişisel bakım ve hijyenine özen göstermek
14. Mesleği ile ilgili bilgi ve deneyimlerini çalıştığı kişilere etkin bir şekilde aktarmak
15. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
16. Mesleki gelişim konusunda istekli olmak
17. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
18. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
19. Etkili iletişim kurmak

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	Zooteknik, MYK Kalite Yönetim Temsilcisi Eğitimi,	Alan Uzmanı
4.	Kahraman ARLI	Veteriner Hekim	Göhlisar Süt Üreticileri Birliği Başkanı
5.	Dr. Cafer Şafak EYEL	Lisansüstü (Doktora)	Akademisyen
6.	Elif SEZER	Gıda Mühendisi İSG Yüksek Lisans	Yönetici, ADORE Danışmanlık
7.	Vedat AKILLI	İlköğretim	Hayvan Bakıcısı, Karapınar SÜTBİR
8.	Murat DİNÇ	İlköğretim	Karapınar SÜTBİR
9.	Yusuf YANIK	İlköğretim	Küçükbaş Hayvan Yetiştiricisi
10.	M. 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:

Ak Gıda
Ankara Sanayi Odası (ASO)
Ankara Ticaret Odası (ATO)
Ankara Üniversitesi / Zootečni Bölümü
Ankara Üniversitesi /Gıda Müh. Bölümü
Atatürk Orman Çiftliği (AOÇ)
Bahçıvan Gıda San. Tic. A.Ş.
Balıkesir Üniversitesi, Susurluk MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
Belgelendirme Kuruluşları Derneği (BEKDER)
Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi, Biga MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
Devlet Personel Başkanlığı
Edirne Ticaret Ve Sanayi Odası
Ege Bölgesi Sanayi Odası (EBSO)
Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Ege Üniversitesi, Ödemiş Myo, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
Gıda-İş / Disk
Gönenli Süt ve Süt Ürünleri Gıda San. Tic. Ltd. Şti.
Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Hak-İş Konfederasyonu
İstanbul Aydın Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
İstanbul Ticaret Odası (İTO)
Küçük Ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme Ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)
Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki Ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
Milli Eğitim Bakanlığı Yenilik Ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
Namık Kemal Üniversitesi / Zootečni Böl
Namık Kemal Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Okan Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Özgıda İşçi Sendikası
Pınar Süt
Sakarya Üniversitesi, Pamukova MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
Selçuk Üniversitesi, Karapınar Aydoğanlar MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
SETBİR
Silopi Ziraat Odası
Süleymanpaşa Ziraat Odası / TEKİRDAĞ
Sütaş Süt Ürünleri A.Ş.
Tarım Kredi Süt / ESKİŞEHİR
Tarım ve Orman Bakanlığı
Tek gıda İşçi Sendikası
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Tübitak Marmara Araştırma Merkezi (TÜBİTAK-MAM)
Tüketici Hakları Derneği (THD)
Tüketici Yararına Araştırma Derneği (Tüyader)
Türkiye Esnaf Ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu (TGDF)
Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)
Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
Türkiye İş Kurumu (İş Ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)

Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TURK-İŞ)
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
Türkiye Odalar Ve Borsalar Birliği (TOBB)
Türkiye Ziraat Odaları Merkez Birliği
TÜSİAD
Uludağ Üniversitesi / Zootekni Bölümü
Uludağ Üniversitesi, Karacabey MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
Uludağ Üniversitesi, Mustafa Kemal Paşa MYO, Süt Ve Ürünleri Teknolojisi
Yeditepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Yetkilendirilmiş Belgelendirme Kuruluşları Derneği (YBKDER)
Yıldız Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)

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
Tuğba USTA	Mesleki Yeterlilik Kurumu

4. MYK Yönetim Kurulu

Adem CEYLAN,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,	Üye (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)