

## YEM ÜNİTESİ OPERATÖRÜ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI

|  |   |
|--|---|
| <b>Meslek:</b>                               | <b>YEM ÜNİTESİ OPERATÖRÜ</b>                            |
| <b>Seviye:</b>                               | <b>4<sup>1</sup></b>                                    |
| <b>Referans Kodu:</b>                        | <b>21UMS0775-4</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 ve Balıkçılık Sektör Komitesi</b> |
| <b>MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:</b>   | <b>8.12.2021 Tarih ve 2021/155 Sayılı Karar</b>         |
| <b>Resmî Gazete Tarih/Sayı:</b>              | <b>22.02.2022-31758 (Mükerrer)</b>                      |
| <b>Revizyon No:</b>                          | <b>00</b>   |

<sup>1</sup>Mesleğin 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,

**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,

**HELEZON:** Yem karma makinası içinde yemleri karıştırma ve parçalama işlevini gerçekleştiren burğu eğrisini,

**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, saman gibi, birim hacimde kesif yemlere göre daha az besin maddesi taşıyan yemleri,

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

**KESİF YEM:** Toz veya pelet karma yem (fabrika yemi), arpa, mısır, ayçiçeği tohumu küspesi gibi, birim hacimde kaba yemlere göre daha fazla besin maddesi bulunduran 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,

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

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

**RASYON:** Bir hayvanın bir günlük ihtiyacını karşılayacak şekilde hazırlanmış olan yem maddeleri karışımının 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 slajı, buğday hasılı, kuru ot gibi kaba yemleri parçalayıp kesif yemlerle ile karıştırarak inek, koyun, keçi gibi hayvanların yemi ayırmadan yemesi için hazırlayan makineyi,

**YEM KARMA MAKİNESİ BİÇAĞI:** Yem Karma makinasının yemlerin parçalama boyutlarını ayarlayan kesici olan ya da bıçağa benzeyen parçasını,

**YEM KATKI ÜRÜNÜ(PREMIKS):** Vitamin ve mineral gibi etkin besin maddelerinin karışımını,

**YÖNERGE(TALİMAT):** Personel ( İşçi ) için yazılı hale getirilmiş ve spesifik bir işin nasıl yapılması gerektiğini tarif eden dokümanı, ifade eder.

## 1. GİRİŞ

Yem Ünitisi 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 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 Ünitisi Operatörü (Seviye 4); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak; iş organizasyonu yapan, yem karma makinesinin günlük ve periyodik bakımını yapan, kişisel hazırlığını yaparak ön hazırlık yapan, kaba ve kesif yemleri depolayan, rasyona uygun yem karışımı hazırlayarak karıştırılan, yemleri yemleme alanına dökülen 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.

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

### 2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Yem Ünitisi 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. Süt üretim amaçlı kurulmuş işletmelerde görev alan yem karma operatörleri; sağımlı elemanları, sağımlı operatörleri ve hayvan bakıcıları 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 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.  |                                      |
|          |  | A.1.2   | İş yerindeki 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 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 (koruyucu ekipman kullanımı parfüm ve taktı 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 bakım ve temizliğini yapmak | C.1.1                 | Helezon ve bıçağın çalışırılık kontrolünü yapar.                                      |                                      |
|          |  | 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 tekniğine uygun olarak 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 KKD ve /veya koruyucu ekipmanı yönergelere uygun olarak giyer.      |                                      |
|          |  | C.2.2                 | İş sürecini riske atacak bir sağlık sorunu olması durumunda ilgilileri bilgilendirir. |                                      |
|          |  | C.2.3                 | İş süreçlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını (el yıkama ) uygular.             |                                      |
| C.3      | Yem karma makinesinin periyodik bakımını yaptırmak       | 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.  |                                      |
|          |  | 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 bilgilerini 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 makinarya miktarına uygun olarak ekipman yardımıyla (iş makinesi, aparat ve benzeri) ekler. |                                      |
|          |  | D.3.2                                    | Yem ekleme esnasında yabancı cisimlerin rasyona karışmasını engeller.  |                                      |
|          |  | D.3.3                                    | Rasyonda yazılan yem katkı ürünlerini ekler.   |                                      |
|          |  | D.3.4                                    | Rasyonda belirtilen miktarda suyu ekler.   |                                      |
|          |  | D.3.5                                    | Karıştırılan yem istenen partikül boyutlarına gelince makinaryı 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 uygun iş ekipmanı ile yem yolunun olduğu yere getirir.                 |                                      |
|          |                                | D.4.2                                    | Yem dökme bandının kapağını açarak uygun iş ekipmanı ile yemin yemliğe dökülmesini sağlar. |                                      |

| 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.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. Dirgen (atkı)
2. Hortum
3. Kepçe
4. KKD (iş elbisesi, çizme, eldiven, gözlük, maske)
5. Koruyucu Ekipman
6. Kürek
7. Paket Sıkıştırma Aparatı
8. Premiks
9. Rasyon
10. Terazî
11. Yem Çeşitleri
12. Yem Dağıtımında Kullanılan İş Ekipmanı
13. Yem Karma Makinesi

### 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 önemini bilincinde olmak ve bu düzenlemelere uygun davranmak
9. Dikkatli ve sabırlı olmak
10. Etkili iletişim kurmak
11. Gıda güvenirliliği 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
22. Teknolojik araçları kullanmaya istekli olmak