

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü**

**DENİZCİLİK ALANI
SU ÜRÜNLERİ ÜRETİCİSİ
MODÜLER PROGRAMI
(YETERLİĞE DAYALI)**

**2008
ANKARA**

ÖN SÖZ

Günümüzde mesleklerin değişim ile karşı karşıya olması ve daha karmaşık bir yapıda bulunmaya başlaması nedeniyle, meslekî yeterliklerin de geniş tabanlı bilgilere, becerilere ve tavırlara dayalı olmasını ve programların buna göre geliştirilmesini zorunlu hâle getirmektedir.

Program çalışmalarını kapsamında yapılan sektör tarama ve inceleme çalışmaları sonucunda sektörde faaliyet gösterilen meslekler saptanarak, bu meslekler ikinci, üçüncü ve dördüncü seviye meslek gruplarına ayrılmıştır. Sektörde çalışan kişilerin görüş ve önerilerinden yola çıkılarak her meslek dalına ait anket soruları hazırlanmış daha sonra anketler yurdun çeşitli bölgelerinde uygulanarak mesleklere özgü yeterlikler belirlenmiştir.

Program geliştirme sürecinin her aşamasında üniversitelerin ve ülkemizin önde gelen sektör temsilcileri ile iş birliği yapılmış kişi ve kurumların program çalışmalarına doğrudan katkıları sağlanmıştır. Sektör ve yükseköğretim kurumlarının beklentileri programa yansıtılarak, mesleklere ait belirlenen yeterlikler öğretim programları ve modüllerin temel dayanağını ve içeriğini oluşturmuştur.

Uluslararası düzeyde meslek elemanlarından beklenen yeterlikler çeşitli araştırmalar ve yerli/yabancı uzman görüşlerine dayanılarak tespit edilmiş, elde edilen sonuçlar program çalışmalarına aktarılmıştır.

Denizcilik alanı öğretim programları, gelişmelere bağlı olarak esnek ve sürekli güncellenmeye uygun bir yapıda tasarlanmıştır. Bireyler kazandıkları güncel meslekî yeterlikler doğrultusunda istihdam edilebileceklerdir.

Denizcilik alanı altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun, her yaşta ve düzeyde bireye meslekî yeterlikler kazandıracak eğitim ve öğretim olanağı sunulmuştur.

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ	1
SU ÜRÜNLERİ ÜRETİCİSİ PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR	3
MESLEK ELEMANI TANIMI	3
GİRİŞ KOŞULLARI	3
İSTİHDAM ALANLARI	3
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	3
EĞİTİMCİLER	3
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	3
BELGELENDİRME	3
YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER	4
EĞİTİM SÜRESİ	4
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	4
İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR	4
ÖĞRENCİ/KURSIYER KAZANIMLARI	4
EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ	5
MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ	5
MODÜL VE İÇERİKLERİ	6
YETERLİK VE MODÜL TABLOSU	6

SU ÜRÜNLERİ ÜRETİCİSİ PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

ALAN : DENİZCİLİK ALANI
MESLEK : SU ÜRÜNLERİ ÜRETİCİSİ
MESLEK SEVİYESİ : .4. SEVİYE
MESLEK ELEMANI TANIMI

Ekonomik önemi olan su canlılarını üreten, yetiştiren meslek elemanıdır.

GİRİŞ KOŞULLARI

1. İlköğretimi tamamlamış olmak.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.

İSTİHDAM ALANLARI

Denizcilik Alanından mesleğin gerektirdiği yeterlikleri kazanan bireyler sektörde;

1. Su ürünleri üretim çiftliklerinde,
2. Su ürünleri ile ilgili kuruluşlarda vb. yerlerde çalışabilirler.

EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI

1. Mesleki Eğitim Merkezleri, Halk Eğitimi Merkezleri ve Sektördeki işletmelerde eğitim verilmektedir.
2. Programın uygulanabilmesi için Denizcilik alanı standart donanımları ve mesleklerin gerektirdiği ekipmanlar sağlanmalıdır.

EĞİTİMCİLER

1. Programın uygulanmasında Denizcilik alanında eğitim almış ve tercihen sektör deneyimi olan alan öğretmenleri görev almalıdır.
2. Programın uygulanmasında gerektiğinde Denizcilik alanında sektör deneyimi olan teknisyen ve meslek elemanlarından yararlanılabilir.
3. Usta öğretici ; bu programla ilgili modül ve yeterlikleri almış olmalıdır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bireylerin, çeşitli ölçme araçları kullanılarak;

1. Modüllerin sonunda kazandığı yeterlikler ölçülecektir.
2. Modüller ile kazandıkları bilgi, beceri ve tavırları ölçülecektir.
3. Ölçme sonuçları program sonunda değerlendirilecektir.
4. Eğitim kurumunda, işletmede ve kendi kendilerine yaptıkları tüm öğrenim faaliyetleri değerlendirilecektir.

BELGELENDİRME

Sertifika programlarında; meslek elemanlarının sahip olduğu yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilir. Bu programlarda mesleğin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

- Sertifika öğretim programı sürecinde bireylerin tamamladığı modüller, aldığı eğitimin tümü ve kazandıkları yeterlikler belgelendirilir.
- Öğretim programının sonunda mesleğin yeterliklerini kazanan bireylerin aldığı belgeler mevzuat doğrultusunda sertifikada değerlendirilir. Bireyler mesleğin düzeyine göre mesleğinde sertifika alabilir.

- Bireyler gelecekte meslek değiştirmek veya mesleğin ilişkili olduğu diğer mesleklere geçmek amacıyla eğitim almak isterse, kazandığı yeterlikler değerlendirilecektir.
- Fark modüllerini tamamlayanlar ikinci bir meslekte kendini yetiştirebilecektir.
- Öğretim programından ayrılan bireyin kazandığı yeterlikler belgelendirilerek istendiğinde diğer sertifika programlarında değerlendirilir.
- Mesleğin seviyesine ve yeterliklerine sahip olanlar sertifika almaya hak kazanır ve ilgili iş yerlerinde çalışabilirler.

YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER

Mesleğe yönelik geniş tabanlı yeterlikler kazandırmak hedeflenmiştir.

1. Eğitimin sonunda,mesleğinde sertifika alan birey gerektirdiğinde fark eğitimi olarak diploma programını tamamlayabilir.
2. Meslekî eğitim alan veya bitirmiş olan birey; gerekli modüllerini tamamlayarak alandaki diğer meslekler arasında geçiş yapabilir.

EğİTİM SÜRESİ

1. Meslek programının toplam eğitim süresi 1840/1136 saat olarak planlanmıştır. Bu süreye 440/224 saatlik Mesleki Gelişim Modülleri ile 864 saatlik Mesleki Uygulamalar süreleri ilave edilecektir.
2. Eğitim süresinin okul, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, modüller ile ilgili açıklamalarda belirtildiği gibi uygulanır.

ÖğRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Modüler öğretime yönelik olarak bireysel öğrenme yöntem ve teknikleri uygulanır.

1. Eğitimciler bireylere rehberlik eder.
2. Bireyler kendi kendine öğrenmeye teşvik edilir.
3. Bireylerin aktif olması sağlanır.
4. Bireyler araştırmaya yönlendirilir.
5. Bireyler kendi kendilerini değerlendirebilir.
6. Bireylere meslekî yeterlik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanır.

İŞ BİRLİğİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR

Bireyler, programın gerektirdiği öğretim faaliyetleri, istihdam olanakları ve planlama konularında, çevredeki üniversiteler, sivil toplum örgütleri, Tarım Bakanlığı, Denizcilik Müsteşarlığı, Devlet Su işleri Genel Müdürlüğü, Liman Başkanlığı, Denizcilik firmaları ve meslek elemanları ile iş birliği yapılarak yönlendirilir.

ÖğRENCİ/KURSIYER KAZANIMLARI

Programın sonunda mesleğe yönelik olarak öğrenci / kursiyer;

1. Mesleğin ait olduğu alandaki temel bilgi ve becerileri kazanabilecektir.
2. Alanın gerektirdiği temel yeterliklere sahip olabilecektir.
3. Mesleğin gerektirdiği işleri yapabilecektir.
4. Mesleğin gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanabilecektir.
5. Öğrenci/Kursiyer merkezli daha aktif ve kendi hızına göre öğrenme olanağı tanıyan kazanımlara sahip olabilecektir.

EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ

1. Sertifika programında yer alan modüllerde öngörülen eğitim öğretim uygulamaları yapılır.
2. Her merkez, 864 saatlik Mesleki Uygulamaların içeriğini ağırlıklı olarak mesleğe ait modüllerden olmak üzere, sektörün beklentilerini yansıtacak modüllerden oluşturur. Mesleki uygulamalar, modüllerdeki öğrenme faaliyetlerinin uygulamalarından oluşur.

MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ

1. Öğrenci/kursiyerin yaşam boyu kullanabileceği ve mesleki gelişmesine yararlı olabilecek, üretken, bilim ve teknoloji üretimine yatkın, beceri düzeyi yüksek olarak yetiştirilmesi, iyi ilişkiler kurabilmesi, işe uyum sağlayabilmesi gibi genel bilgi ve becerilerin kazandırıldığı modüllerdir.
2. Bu modüller ile öğrenci/kursiyerlere ulusal ve uluslararası iş gücünden beklenen yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.
3. Meslekî Gelişim modül tablosundan, çevrenin istihdam durumu, öğrenci/kursiyerlerin hazır bulunuşluk düzeyi göz önüne alınarak modüller seçilecek ve yeterlik tablosunda yer alan süreye ilave edilecektir.
4. Dördüncü seviye meslek elemanları, bütün Mesleki Gelişim modüllerini tamamlamış olacaklardır.
5. Meslekî gelişim modülleri programlardan bağımsız olarak da kullanılabilir.

KAZANDIRILAN YETERLİKLER		DERSİN MODÜLLERİ	SÜRE
1	Sosyal hayatta sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek	Sosyal Hayatta İletişim	40/16
2	İş hayatında sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek	İş Hayatında İletişim	40/16
3	Türkçe'yi doğru konuşmak	Diksiyon-1	40/32
4		Diksiyon-2	40/32
5	Mesleği ile ilgili gelişmeleri izlemek ve kendini kişisel olarak sürekli geliştirmek	Kişisel Gelişim	40/16
6	İşletme, finansman, pazarlama, reklam, satış, iş hukuku, kariyer gelişimi ve iş kurma becerileri kazanmak	Girişimcilik	40/24
7	Çevreye karşı duyarlı olmak ve çevreyi korumak	Çevre Koruma	40/16
8	Meslek etiği gereklerine uymak	Meslek Etiği	40/16
9	İş yerinde plan, program ve iş organizasyonu yapmak	İş Organizasyonu	40/16
10	İşçi sağlığı mevzuatına uymak ve iş güvenliği önlemlerini almak	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı	40/24
11	Temel düzeyde araştırma yapmak	Araştırma Teknikleri	40/16

MODÜL VE İÇERİKLERİ

- Öğrenme süresi her modül için toplam 40 saattir.
- Kazandırılacak yeterliliğe bağlı olarak her Modül 40/8, 40/16, 40/24, 40/32, 40/40 olarak yapılabilir.
- Modüllerde önerilen bu süreler öğrenme faaliyetlerindeki teorik ve uygulamalı tüm içeriği kapsar.
- Modül içeriğindeki öğrenme faaliyetinin uygulanması imkânı olmadığında, diğer okullarla ve işletmelerle iş birliği çerçevesinde uygulamalar yapılabilir.
- Kursiyer/öğrencinin önceden kazandığı yeterlikleri tekrar alma zorunluluğu yoktur.
- Modül ve yeterlikler programdaki uygulama sırasına göre alınacaktır.
- Programda yer alan modül ve yeterliklerin uygulama sırası zümre kararı ile belirlenir.

NOT:Su Ürünleri Üreticisi programı yeterlikler tablosu ve modülleri aşağıda verilmiştir.

YETERLİK VE MODÜL TABLOSU

NO	YETERLİKLER	MODÜLLER	SÜRE
1	Bilgisayar, temel donanım ve programlarını kullanmak	Bilgisayar Kullanma	40/32
2	Bilgisayarda doküman hazırlamak	Doküman hazırlama	40/32
3	Yangın önleme ve yangınla mücadele etmek	Yangın Önleme ve Yangınla Mücadele	40/32
4	Denizde temel ilk yardımı vermek	Temel İlk Yardım	40/32
5	Personel güvenliği ve sosyal sorumluluk sağlamak	Personel Güvenliği ve Sorumluluk	40/32
6	Denizde kişisel can kurtarmak.	Denizde Kişisel Can Kurtarma	40/32
7	Can kurtarma araçlarını kifayyetli kullanmak	Can Kurtarma Araçlarını Kullanmada Yeterlilik	40/32
8	Balıkları ayırt etmek	Balıklar	40/24
9	Yumuşakça ve eklem bacaklıları ayırt etmek	Yumuşakça ve Eklem bacaklılar	40/24
10	Balıkçılık ve su ürünleri mevzuatını uygulamak	Balıkçılık ve Su ürünleri Mevzuatı	40/16
11	Su üzerinde yüzmek	Su Üzerinde Yüzme	40/32
12	Temizlik ve dezenfeksiyonu sağlamak	İşletme Temizlik ve Dezenfeksiyonu	40/8
13	Sanitasyon kurallarına uygun kişisel bakım ve hazırlık yapmak	Personel Hijyeni	40/32
14	İşleme tesisine veya pazara balık nakli yapmak	İşleme Tesisine ve Pazara Balık Nakli	40/16

15	İşlenecek su ürünlerine ön işlem yapmak	Su Ürünlerinde İşlemeye Hazırlık.	40/16
16	Su ürünlerini işleme tekniklerini uygulamak	Su Ürünleri İşleme Teknikleri	40/32
17	Su ürünlerini soğutmak ve dondurmak	Su Ürünlerini Soğutma ve Dondurma Teknikleri	40/16
18	Planktonları laboratuvarında ayırt etmek	Plankton Laboratuvarı	40/16
19	Fitoplankton kültürü yapmak	Fitoplankton Kültürü	40/16
20	Rotifer kültürü hazırlamak	Rotifer Kültürü	40/16
21	Artemia kültürü yapmak	Artemia Kültürü	40/16
22	Su piresi kültürü yapmak	Su piresi Kültürü	40/16
23	Tubifex kültürü yapmak	Tubifex Kültürü	40/16
24	Ağ çeşidine göre ip seçimi ve ağ kalıbı hazırlamak	Ağ Malzemeleri	40/32
25	Düğüm atma, mekik ve kalıba ip dolamak	Ağ Örne	40/32
26	İstenen ölçülerde ağ kesmek ve yama yapmak	Ağ Kesimi	40/32
27	Akvaryum imal etmek ve sistemlerini kurmak	Akvaryum Kurma	40/32
28	Yumurta döken akvaryum balıklarını üretmek	Yumurta Döken Akvaryum Balıkları	40/32
29	Köpük yuva yapan akvaryum balıklarını üretmek	Köpük Yuva Yapan Akvaryum Balıkları	40/32
30	Canlı doğuran akvaryum balıklarını üretmek	Canlı Doğuran Akvaryum Balıkları	40/32
31	Yavrularını büyüten akvaryum balıklarını üretmek	Yavrularını Büyüten Akvaryum Balıkları	40/32
32	Balık üretim tesislerinde hijyeni sağlamak	Balık Tesislerinde Hijyen	40/24
33	Balık hastalıklarını teşhis ve tedavi etmek	Balık Hastalıklarında Teşhis ve Tedavi	40/32
34	Alabalık üretmek ve yetiştirmek	Alabalık	40/32
35	Sazan üretmek ve yetiştirmek	Sazan	40/32
36	Yılanbalığı üretmek ve yetiştirmek	Yılanbalığı	40/32
37	Karides yetiştirmek	Karides Yetiştiriciliği	40/24
38	Kerevit yetiştirmek	Kerevit Yetiştiriciliği	40/24
39	Deniz istakozu yetiştirmek	Deniz Istakozu	40/24
40	Kabuklu su canlıları yetiştirmek	Kabuklu Su Canlıları Yetiştiriciliği	40/24
41	Çipura üretmek ve yetiştirmek	Çipura	40/16

42	Levrek üretmek ve yetiştirmek	Levrek	40/16
43	Somon üretmek ve yetiştirmek	Somon	40/16
44	Kalkan üretmek ve yetiştirmek	Kalkan	40/16
45	Mersin balığı üretmek ve yetiştirmek	Mersin Balığı	40/16
46	Kefal üretmek ve yetiştirmek	Kefal	40/16
TOPLAM			1840/1136
MESLEKİ UYGULAMALAR			864
MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ			440/224
GENEL TOPLAM			2224 saat