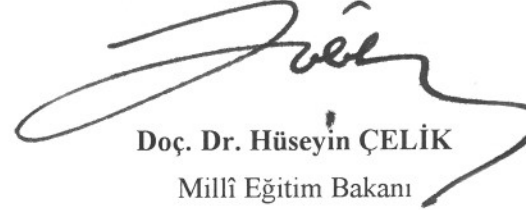
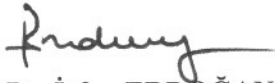



T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı

SAYI: 303	TARİH: 05.07.2006	KONU: Hindi Yetiştiriciliği, Pekin Ördeği Yetiştiriciliği, Peyzaj Bahçivanı Yetiştirme, (Horeka) Servis Personeli (Garson) Yetiştirme, (Horeka) Ön Büro (Resepsiyon) Elemanı Yetiştirme, (Horeka) Bar Servis Personeli Yetiştirme Kurs Programları
ÖNCEKİ KARARIN		
SAYI:	TARİH:	


Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün, 20.03.2006 tarih ve 52252 - 52253 sayılı teklif yazıları üzerine Kurulumuzda görüşülen 96 saat süreli “Hindi Yetiştiriciliği”, 96 saat süreli “Pekin Ördeği Yetiştiriciliği”, 120 saat süreli “Peyzaj Bahçivanı Yetiştirme”, 120 saat süreli “(Horeka) Servis Personeli (Garson) Yetiştirme”, 120 saat süreli “(Horeka) Ön Büro (Resepsiyon) Elemanı Yetiştirme”, 120 saat süreli “(Horeka) Bar Servis Personeli Yetiştirme” Kurs Programlarının ekli örneklerine göre kabulü kararlaştırıldı.

  
Doç. Dr. Hüseyin ÇELİK  
Millî Eğitim Bakanı

  
Doç. Dr. İrfan ERDOĞAN  
Kurul Başkanı


  
Nazım İrfan TANRIKULU  
ÜYE

  
Dr. Veli KILIÇ  
ÜYE

  
Ömer ÖZCAN  
ÜYE

  
Füsün KÖKSAL  
ÜYE

  
Ahmet SÖNMEZ  
ÜYE

  
Ahmet Ergun BEDÜK  
ÜYE

  
Necati CANBEK  
ÜYE

(Görevli)  
Zübeyir YILMAZ  
ÜYE


  
İbrahim BÜKEL  
ÜYE

(Görevli)  
Hüseyin Alp BOYDAK  
ÜYE

(Görevli)  
Dr. Muammer YILDIZ  
ÜYE

  
Halil AŞICI  
ÜYE

  
Merdan TUFAN  
ÜYE

  
Prof. Dr. Ali İlker GÜMÜŞELİ  
ÜYE

Eğit. öğ. prog

T.C.  
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğü

SAYI : B.08.0.ÖÖG.0.19.02.04.(K5)  
KONU:Öğretim programı

52252

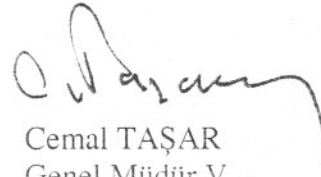
20 MART 2006

TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞINA

İLGİ: a)Ankara Valiliği Milli Eğitim Müdürlüğü'nün 30.01.2006 tarih ve 571 sayılı yazısı.,  
b)Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü'nün 13.03.2006 tarih ve 735 sayılı yazısı,

Ankara İli Yenimahalle İlçesinde, Bahtiyar ÇİLOĞULLARI tarafından açılmak istenen Özel Öğretim Kurumunda "Barmen Elemanı Yetiştirme", "Garson Yetiştirme" ve "Ön Büro Elemanı (Resepsiyonist) Yetiştirme" kurs öğretim programları uygulamak istemesine ilişkin ilgi (a) yazı eki taslak öğretim programları, Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü'nün ilgi (b) yazılarıyla birlikte ilişikte sunulmuştur. Söz konusu taslak programlar Genel Müdürlüğümüzce program çerçevesi bakımından incelenerek uygun bulunmuştur.

Programların kursta uygulanıp uygulanamayacağına ilişkin Başkanlığınız görüşünün bildirilmesi hususunda bilgilerinizi ve gereğini arz ederim.

  
Cemal TAŞAR  
Genel Müdür V.

EK:1-Yazı ve tutanak  
2-Taslak program ve disket

20.03.2006\*002091

T.C.  
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğü

*Eğitim  
27 Proje*

SAYI : B.08.0.ÖÖG.0.19.02.04.(K5)  
KONU: Öğretim programı

52253

20 MART 2006

**TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞINA**

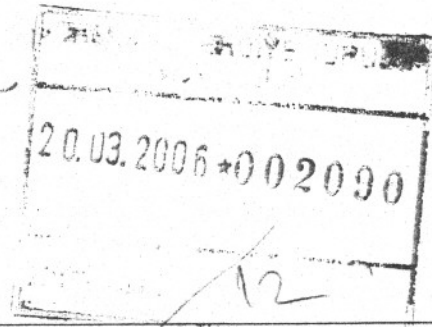
İLGİ:a)Ankara Valiliği Milli Eğitim Müdürlüğü'nün 30.01.2006 gün ve 571 sayılı yazısı,  
b)Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı'nın 06.03.2006 tarih ve 1138 sayılı yazısı.

Ankara İli Yenimahalle İlçesi Özel Netiş Meslek Kursunda uygulanmak istenen "Hindi Yetiştiriciliği", "Pekin Ördeği Yetiştiriciliği" ve "Peyzaj Bahçivani Yetiştirme" öğretim programlarına ilişkin ilgi (a) yazı ve eki taslak öğretim programları, ilgi (b) yazı ve eki raporlarıyla birlikte ilişikte sunulmuştur. Söz konusu taslak programlar Genel Müdürlüğümüzce program çerçevesi bakımından uygun bulunmuştur.

Programların kursta uygulanıp uygulanamayacağına ilişkin Başkanlığınız görüşünün bildirilmesi hususunda bilgilerinizi ve gereğini arz ederim.

*Cemal Taşar*  
Cemal TAŞAR  
Genel Müdür V.

Ek:1-İlgi (b) yazı eki rapor (2 adet)  
2- Öğretim programı ve disket



## HİNDİ YETİŞTİRİCİLİĞİ KURS PROGRAMI

1. KURUMUN ADI :
2. KURUMUN ADRESİ :
3. KURUCUNUN ADI :
4. PROGRAMIN ADI : Hindi Yetiştiriciliği
5. PROGRAMIN DAYANAĞI: 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Yönetmeliği, Özel Kurslar Yönetmeliği ile Haziran 2005 tarih ve 2573 sayılı Tebliğler Dergisinde yayımlanan Özel Kurslar Çerçeve Programı
6. PROGRAMIN SEVİYESİ: En az ilköğretim okulu mezunu yetişkinler (eski ilkokul mezunları dahil) seviyesinde hazırlanmıştır.

### 7. PROGRAMIN AMAÇLARI

Bu program ile kursiyerlerin;

- Hindi ırkları hakkında bilgi sahibi olmaları,
- Hindilerin üremeleri ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Damızlık erkek hindiler ile dişi hindilerin bakımını kavramaları ve uygulamaları,
- Damızlık hindiler için yapılacak kümes ve kafeslerle ilgili bilgi sahibi olmaları,
- Kuluçkalık yumurta üretimi ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Kuluçka yöntemlerini kavramaları ve uygulamaları,
- Hindilerin büyütülmesi ve beslenmesi ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Hindilerin gelişme, karkas ve üreme ile ilgili özellikleri kavramaları,
- Hindi kümeslerinin temizliğini yapmaları ve dezenfekte etmeleri,
- Hindilere hastalık bulaştıran faktörleri kavramaları ve alınacak önlemleri uygulamaları,
- Hindi hastalıklarına karşı mücadele etmeleri,
- Hindi etinin insan beslenmesindeki yeri ve önemi ile diğer kanatlı etleri arasındaki farkı kavramaları beklenmektedir.

### 8. PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

- Bu program; hindi yetiştiriciliği ile ilgili olarak teorik bilgileri ve uygulamaları içermektedir.
- Bu program hindi yetiştiriciliği konusunda eksikliği hissedilen, iş güvenliği talimatlarına uygun olarak bilinçli ve dikkatli çalışan; işinin uzmanı hindi yetiştiricisi ihtiyacının giderilmesi amacıyla hazırlanmıştır.
- Bu program teorik ve uygulamalı olarak verilir. Programın % 25'si teorik, % 75'i de uygulanır.
- Programın uygulanmasında, yöntem ve teknik olarak gösterip-yaptırma, anlatım, bireysel çalışma yöntemi ve soru-cevap tekniği uygulanır.
- Konular kendi içerisinde birbirine bağlı ve süreklilik gösteren konulardır.
- Konular işlenirken eğiticinin dışında alanında uzman kişiler sınıf ortamına getirilerek kursiyerlerin faydalanması sağlanır.
- Uygulamalı dersler kurs merkezinde yapılabildiği gibi kurumun özel ve tüzel kişilerle yaptığı noter onaylı sözleşme ile kurs merkezi dışında uygun başka bir iş yerinde de yapılır.

- h. Yapılacak uygulamalarla bağlantılı olarak bu tür iş yapan işletmelere geziler düzenlenir.
- i. Periyodik olarak kursiyerlerin öğrenme süreçleri takip edilir, teori ve uygulamada öğrenme eksiklikleri varsa tespit edilip anında telafi yoluna gidilir.
- j. Program; hafta sonunda günde 6 saat x 2 gün = Toplam 12 saat olarak 8 haftada verilir.
- k. Kurs sonunda yapılacak yazılı sınavda başarılı olanlar uygulama sınavına alınırlar. Uygulama sınavında da başarılı olan kursiyerlere Kurs Bitirme (Başarı Belgesi) belgesi verilir.

## 9. PROGRAMIN SÜRESİ

- a. Haftada 4 gün x 6 saat = 24 saat
- b. Toplam 4 hafta x 24 saat = 96 saattir.

## 10. PROGRAM İÇERİĞİNİN TOPLAM KURS SÜRESİNE GÖRE HAFTALIK DAĞILIMI

### 1. HAFTA

- A. EVCİL HİNDİLERİN KÖKENİ VE TARİHÇESİ**
- B. HİNDİ TÜRLERİ**
  - 1. Küçük Tip Hindiler
  - 2. Orta Tip Hindiler
  - 3. Büyük Tip Hindiler
  - 4. Etçi ve Yumurtacı Hindiler
- C. HİNDİ YETİŞTİRİCİLİĞİNE BAŞLAMA**
  - 1. Damızlık Yumurta ile Başlama
  - 2. Palaz Satın Alarak Başlama
- D. ÜREME ŞEKİLLERİ VE UYGULAMALARI**
  - 1. Döllenme ve Döllenmeyi Etkileyen Faktörler
  - 2. Yapay Tohumlama

### 2. HAFTA

- A. İŞ GÜVENLİĞİ VE HİJYEN**
- B. KULUÇKA VE UYGULAMALARI**
  - 1. Kuluçka ile İlgili Terimler
  - 2. Kuluçkalık Yumurta Üretimi
    - a. Folluklar
    - b. Kuluçkalık Yumurtaların Özellikleri ve Uygulanan İşlemler
  - 3. Kuluçka Yöntemleri
    - a. Doğal Kuluçka
    - b. Yapay Kuluçka
      - i. Kuluçka Odası
      - ii. Kuluçka Makineleri
      - iii. Kuluçka Koşulları
        - Sıcaklık
        - Nem
        - Havalandırma
        - Çevirme
        - Işık
      - iv. Kuluçka süresi ve Çıkış
      - v. Döllülük Denetimi

### **C. DAMIZLIKLARIN BAKIM VE YÖNETİMİ**

1. Damızlık Erkeklerin Bakımı
2. Damızlık Dişilerin Bakımı
  - a. Yumurta Verimi
  - b. Zorla Tüy Değişirme
3. Damızlık Kümesi ve Donanımı
  - a. Damızlıkların Kafeste Barındırılması
    1. Kafeste Barındırmanın Yararları
    2. Kafeste Barındırmanın Sakıncaları
  - b. Kafes Yapımında Göz Önünde Bulundurulacak Noktalar
  - c. Ticari Hindi Yetiştirme Barınakları ve Özellikleri
    1. Isı ve Nem Durumu
    2. Ticari Hindi Tesisi ve Özellikleri

### **3. HAFTA**

#### **A. İŞ GÜVENLİĞİ VE HİJYEN**

#### **B. DAMIZLIK SEÇİMİ**

1. Özellikler
  - a. Gelişme Özellikleri
    - i. Canlı Ağırlık
    - ii. Yemden Yararlanma
    - iii. Yaşama Gücü
  - b. Karkas Özellikleri
    - i. Kesim Randımanı
    - ii. Göğüs ve But Oranı
    - iii. Görünüş ve Deri Yapısı
  - c. Üreme Özellikleri
    - i. Yumurta Verimi
    - ii. Döllülük Oranı
    - iii. Çıkış Gücü
2. Fiziksel Seçim
3. Verim Denetimine Dayalı Seleksiyon

#### **C. HİNDİLERİN BAKIMI VE UYGULAMALARI**

1. Büyütme
  - a. Büyütme Birimleri
  - b. Yemlik ve Suluklar
2. Besi
  - a. Kapalı Besi Sistemi
  - b. Açık Besi Sistemi
  - c. Yarı Açık Besi Sistemi

### **4. HAFTA**

#### **A. İŞ GÜVENLİĞİ VE HİJYEN**

#### **B. HİNDİLERİN BESLENMESİ VE UYGULAMALARI**

1. Hindilerin Gelişmesi ve Yem Tüketimi
2. Hindilerin Besin Maddesi İhtiyaçları
  - a. Su
  - b. karbonhidratlar

- c. Yağlar
- d. Proteinler
- e. Mineraller
- f. Vitaminler
- g. Yemler

### **C. ETÇİ HİNDİLERİN KESİMİ UYGULAMALARI**

1. Dişi Hindilerin Kesime Elverişlilik Süreleri ile Kesim Ağırlıkları
2. Erkek Hindilerin Kesime Elverişlilik Süreleri ile Kesim Ağırlıkları

### **D. HİNDİ ETİNİN VE YUMURTALARININ PAZARLANMASI TEKNİKLERİ**

### **E. SAĞLIKLI HİNDİ İÇİN KORUMA ÖNLEMLERİ**

1. Antiseptikler ve Dezenfektanlar
2. Temizlik ve Dezenfeksiyon
3. Hastalıkların Bulaşma Yolları ve Alınacak Önlemler
  - a. Kemirgenler ve Böcekler
  - b. Bakıcılar ve Ziyaretçiler
  - c. Kuşlar
  - d. Tozlar
  - e. Yem ve Yataklıklar
  - f. Hasta ve Ölen Hindiler
  - g. Durgun Su Birikintileri
  - h. Araç ve Gereçler (Yemlik, Suluk, Folluk vb.)
4. Hindi Hastalıkları
  - a. Yumurta Sarısı Enfeksiyonu (Omphalitis)
  - b. Karabaş (Histomoniasis)
  - c. Nezle (Infectious Sinutitis)
  - d. Koksidiyaz
  - e. Yalancı Veba (Newcastle)
  - f. Kan Yeme (Canibalism)
  - g. Kuş Gribi
5. Aşılar ve Aşılama

### **F. GENEL SINAV**

## **11. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR**

Kurs sonunda teorik ve uygulamalı sınav yapılacaktır. Yazılı sınav sonunda başarılı olanlar uygulama sınavına alınır. Millî Eğitim Bakanlığı Özel Kurslar Yönetmeliğinin ilgili maddeleri çerçevesinde yapılan teorik sınavın ve uygulamanın yukarıdaki esaslar dahilinde değerlendirilmesi, aşağıda belirtilen puanlama esaslarına göre yapılır.

<b>Puan</b>	<b>Not</b>	<b>Derece</b>
<b>0-44</b>	<b>D</b>	<b>Başarısız</b>
<b>45-69</b>	<b>C</b>	<b>Orta</b>
<b>70-84</b>	<b>B</b>	<b>İyi</b>
<b>85-100</b>	<b>A</b>	<b>Pekiyi</b>

## **12. PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ - GEREÇLERİ**

Programın uygulanmasında kullanılacak öğretim araç-gereçleri 17.03.2004 tarih ve 25405 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan "Millî Eğitim Bakanlığı Ders Kitapları ve Eğitim Araçları Yönetmeliği"nin 31. maddesinde belirtilen eğitim aracı seçme ve değerlendirme formu ve bilgi formu ektedir: