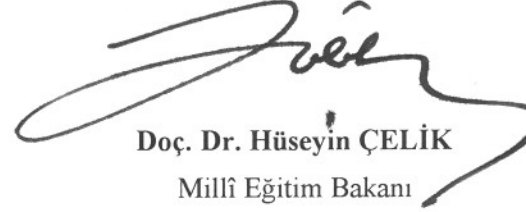
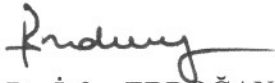



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı


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:	

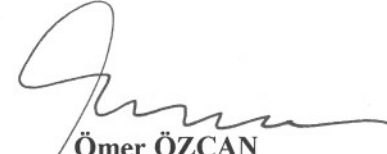
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün, 20.03.2006 tarih ve 52252 - 52253 sayılı teklif yazıları üzerine Kurulumuzda görüşülen 96 saat süreli “Hindi Yetiştiriciliği”, 96 saat süreli “Pekin Ördeği Yetiştiriciliği”, 120 saat süreli “Peyzaj Bahçivanı Yetiştirme”, 120 saat süreli “(Horeka) Servis Personeli (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

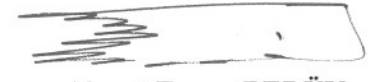

Nazım İrfan TANRIKULU
ÜYE


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

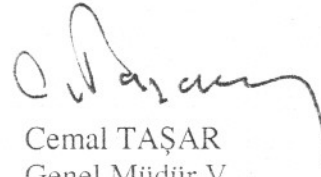
20 MART 2006

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 Müdürlüğünün 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

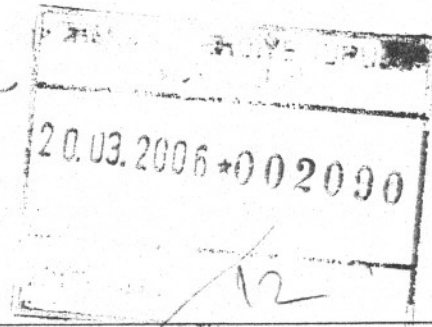
İLGİ:a)Ankara Valiliği Milli Eğitim Müdürlüğü'nün 30.01.2006 gün ve 571 sayılı yazısı,
b)Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı'nın 06.03.2006 tarih ve 1138 sayılı yazısı.

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



PEKİN ÖRDEĞİ YETİŞTİRİCİLİĞİ KURS PROGRAMI

1. KURUMUN ADI :
2. KURUMUN ADRESİ :
3. KURUCUNUN ADI :
4. PROGRAMIN ADI : Pekin Ördeği 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 seviyesinde hazırlanmıştır.

7. PROGRAMIN AMAÇLARI

Bu program ile kursiyerlerin;

1. Ördek ırkları hakkında bilgi sahibi olmaları,
2. Kuluçkalık yumurta üretimi ile ilgili uygulamalar yapmaları,
3. Kuluçka yöntemlerini kavramaları ve uygulamaları,
4. Ördeklerin besisi ile ilgili uygulamalar yapmaları,
5. Palazların ve damızlık ördeklerin beslenmesini kavramaları ve uygulamaları,
6. Ördeklerin kesim ve karkas özellikleri ile ilgili özellikleri kavramaları,
7. Ördek kümeslerinin temizliğini yapmaları ve dezenfekte etmeleri,
8. Ördeklere hastalık bulaştıran faktörleri kavramaları ve alınacak önlemleri uygulamaları,
9. Ördek hastalıklarına karşı mücadele etmeleri,
10. Pekin Ördeği etinin insan beslenmesindeki yeri ve önemi ile diğer kanatlı etleri arasındaki farkı kavramaları, beklenmektedir.

8. PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

- a. Bu program; pekin ördeği yetiştiriciliği ile ilgili olarak teorik bilgileri ve uygulamaları içermektedir.
- b. Bu program pekin ördeği yetiştiriciliği konusunda eksikliği hissedilen, iş güvenliği talimatlarına uygun olarak bilinçli ve dikkatli çalışan; işinin uzmanı pekin ördeği yetiştiricisi ihtiyacının giderilmesi amacıyla hazırlanmıştır.
- c. Bu program teorik ve uygulamalı olarak verilir. Programın % 25'si teorik, % 75'i de uygulanır.
- d. Programın uygulanmasında, yöntem ve teknik olarak gösterip-yaptırma, anlatım, bireysel çalışma yöntemi ve soru-cevap tekniği uygulanır.
- e. Konular kendi içerisinde birbirine bağlı ve süreklilik gösteren konulardır.
- f. Konular işlenirken eğiticinin dışında alanında uzman kişiler sınıf ortamına getirilerek kursiyerlerin faydalanması sağlanır.
- g. 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 işle ilgilenen diğer işletmelere geziler düzenlenir.
- i. Periyodik olarak kursiyerlerin öğrenme süreçleri takip edilecek, 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. (Toplam = 96 saat)

- 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 ÖRDEĞİN KÖKENİ VE TARİHÇESİ

B. ÖRDEK IRKLARI

1. Yumurta Irkları
 - a. İndian Runner Tipi Ördek
 - b. Khaki Cambel Tipi Ördek
2. Et Irkları
 - a. Ruen Ördeği
 - b. Pekin Ördeği
 - c. Aylesbury Ördeği
 - d. Muskovi Ördeği

C. KULUÇKALIK YUMURTA ÜRETİMİ

1. Damızlıkların Barındırılması
2. Damızlık Seçimi ve Çiftleştirme
3. Yumurta Verim Dönemi

2. HAFTA

A. İŞ GÜVENLİĞİ VE HİJYEN

B. KULUÇKA İŞLEMLERİ VE UYGULAMALARI

1. Kuluçkalık Yumurtaların Seçimi ve Korunması
2. Kuluçka Koşulları

3. HAFTA

A. ÖRDEK BESİSİ VE UYGULAMALARI

1. Büyütme Dönemi
2. Besi Dönemi
 - a. Serbest Alan Besisi
 - b. Yarı Entansif Kümes Besisi
 - c. Kafes Besisi (Entansif Besi)

B. BESLENME

1. Palazların Beslenmesi
2. Damızlıkların Beslenmesi
3. Besin Maddesi İhtiyacı

C. TİCARİ PEKİN ÖRDEĞİ YETİŞTİRME BARINAKLARI VE ÖZELLİKLERİ

1. Isı ve Nem Durumu
2. Ticari Pekin Ördeği Tesisi ve Özellikleri

4. HAFTA

A. İŞ GÜVENLİĞİ VE HİJYEN

B. KESİM VE KARKAS ÖZELLİKLERİ

1. Kesim Özellikleri
2. Karkas Özellikleri
3. Kesim Uygulamaları
 - a. Dişi Pekin Ördeklerinin Kesime elverişlilik Süreleri İle Kesim Ağırlıkları
 - b. Erkek Pekin Ördeklerinin Kesime elverişlilik Süreleri İle Kesim Ağırlıkları

C. PEKİN ÖRDEĞİ ETİ VE YUMURTALARININ PAZARLANMASI TEKNİKLERİ

D. SAĞLIKLI ÖRDEK 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. Hava
 - e. İçme Suyu ve Yem
 - f. Hasta ve Ölen Ördekler
4. Ördek Hastalıkları
 - a. Paratifo ve Tifo
 - b. Ördek Karaciğer Virüsü
 - c. Antraks
 - d. Botulizm
 - e. Koksidiyozis
 - f. Kolera
 - g. İpasteurella Anatiplastifer Enfeksiyonu
 - h. Kuş Gribi
5. Aşılar ve Aşılama

C. GENEL SINAV

11. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR

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

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

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: