



1. Sertifikanın adı ¹

Denizcilik Alanı

İç Su Canlıları Balıkları Yetiştiriciliği Kurs Bitirme Belgesi

2. Sertifika adının tercümesi ²

3. Becerilerin ve yeterliliklerin kapsamı

Bu sertifika sahibi;

- Ekonomik değer taşıyan balıkların sistematiklerini yapar
- Balıkların vücut şekillerini sınıflandırır
- Balıkların biyolojik yapılarını incelemesi
- Ekonomik değer taşıyan tatlı su balıklarının biyolojik yapı ve ekolojik özelliklerini tanıyabilmek, tür ayırımı yapar
- Ekonomik değer taşıyan deniz balıklarının biyolojik yapı ve ekolojik özelliklerini tanıyabilmek, tür ayırımı yapar
- Alabalıklarda anaç seçimi yapar
- Alabalıklarda yumurta/sperm alım ve kuluçka (inkübasyon) çalışması yapar
- Alabalıklarda larva yetiştiriciliği yapar
- Sofralık alabalık yetiştiriciliği yapar
- Alabalıkların beslemesini yapar
- Alabalıklarda hasat ve canlı balık nakli yapar
- Sazanlarda anaç seçimini yapar
- Sazanlarda yavru üretimini yapar
- Damızlık kerevit temin eder
- Kerevitten yumurta alımı ve inkübasyon yapar
- Kerevitte larva bakımı yapar
- Kerevitleri pazarlar
- Kerevit hasatı yapar
- Fitoplankton kültürü hazırlar
- Fitoplankton kültür ortamına besin takviyesi yapar
- Fitoplankton hasadını yapar
- Hastalık yapıcı etmenlerin ve etkenlerin genel özelliklerini inceler
- Laboratuvar çalışmalarını yapar
- Balıklarda hastalık belirtilerini tespit etmek için gerekli bilgi ve becerilerini kazanır
- Taşıma kapları ile balık nakli yapar
- Balıkları uygun teknikleri kullanarak gemi ile taşır
- Balıkları uygun teknikleri kullanarak kara araçları ile taşır
- Temizlik ve dezenfeksiyon için ön hazırlık yapar

¹ Anadilde. | ² Uyarlanabilir ise. Bu tercümenin yasal bir hükmü yoktur. | ³ Uyarlanabilir ise.

- Usulüne uygun olarak elle temizlik ve dezenfeksiyon yapar
- Tekniğine uygun olarak yapılan CIP (Otomatik Temizleme Sistemleri) işlemlerini inceler
- İşletme standartlarına uygun olarak iş kıyafetini giyer
- Kişisel temizlik kurallarını uygular
- Tuvalet giriş ve çıkışlarında ve el yıkama alanlarında sanitasyon kurallarını uygular
- İşletme giriş ve çıkışlarında sanitasyon kurallarını uygulaması
- Mevzuatlara uygun olarak periyodik sağlık kontrollerini yaptırması
- Hijyen uygulamalarında kullanılan malzemeleri ayırt etmesi
- Malzemelere hijyen uygular
- Tesise ve balıklara hastalık bulaşmasına engel olur
- Amaca uygun olarak mekik donatımı ve ağ örme işlemini yapar
- Yırtık ağları örmek veya yamamak suretiyle tamir eder

4. Sertifika sahibinin çalışabileceği meslek türleri ³

İç Su Canlıları Balıkları Yetiştiriciliği ile ilgili işlerde çalışabilir.

5. Sertifikanın yasal dayanağı

Sertifikayı düzenleyen kurum adı

Millî Eğitim Bakanlığına bağlı hayat boyu öğrenme kurumları

Sertifikanın geçerliliğini sağlayan makam adı:

Millî Eğitim Bakanlığı

Sertifikanın seviyesi (ulusal veya uluslararası) ¹

-

Not ölçeği / Geçme şartları

Puan	Derece
85,00 - 100	Pekiyi
70,00 - 84,99	İyi
60,00 - 69,99	Orta
50,00 - 59,99	Geçer
0 - 49,99	Geçmez

Sertifika ile erişim sağlanabilen diğer eğitim/öğretim seviyeleri ¹

Bu belge diğer alan veya seviyelerdeki yeterliliklere erişim sağlamaz.

Yeterliliğin tanınmasına ilişkin uluslararası anlaşmalar ¹

Yasal Dayanak

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Su Ürünleri 3380 nolu Yasa Hükümleri
MEB Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği

6. Sertifikayı edinmenin resmi yolları

Mesleki eğitim ve öğretime ilişkin açıklama	Toplam programın yüzdesi (%)	Süre (saat)
Okul / eğitim merkezine dayalı	100	152
İşyerine dayalı	%	.
Önceki öğrenmenin tanınması	%	
Sertifika alınan eğitimin/ öğretimin süresi		152

¹ Uyarlanabilir ise.

7. Ek bilgi

Giriş şartları ¹

1. En az okur-yazar olmak
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak

İlave bilgiler (Ulusal yeterlilik sistemine ilişkin tanım içeren)

www.myk.gov.tr

Ulusal Europass Merkezi

www.europass.gov.tr

¹ Uyarlanabilir ise.