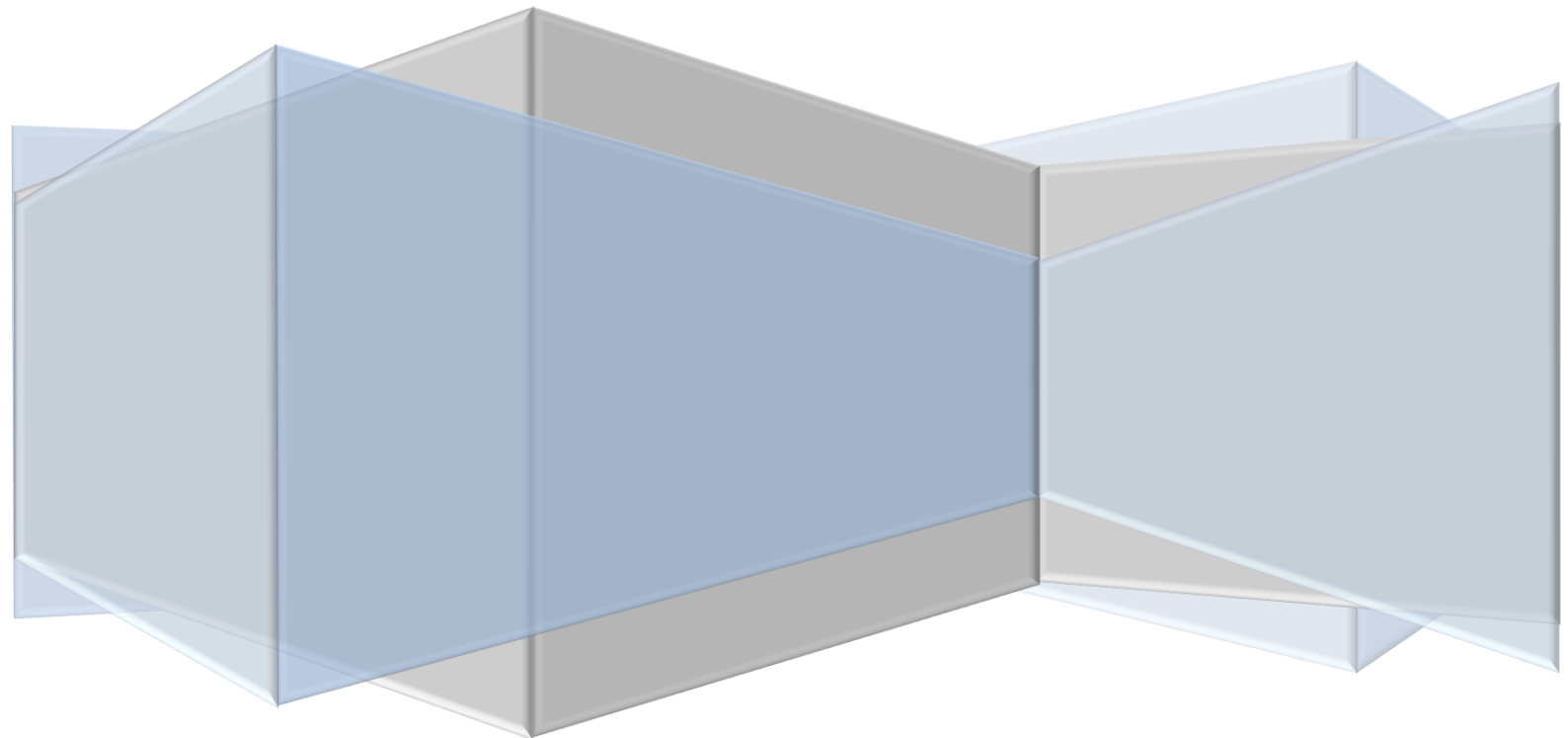


Ulusal Meslek Standartları

Sebze ve Meyve Yetiştiricisi

Seviye 3



İçindekiler

1. TEKNİK BİLGİLER	2
2. MESLEĞE GENEL BAKIŞ	3
2.1 Mesleğin Tanımı	3
2.2 Mesleğin Uluslararası Standart Meslek Sınıfı (ISCO)	3
2.3 Meslek ile ilgili Yasal Düzenlemeler.....	3
2.4 Çalışma Ortamı ve Koşulları.....	3
2.5 Mesleğin Diğer Gereklere.....	3
3. MESLEK PROFİLİ.....	4
3.1 Görev Alanları; Görevler; Performans Standartları; Bilgi ve Beceriler; Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman.....	4
Görev Alanı A: İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) ve Çevre Koruma faaliyetlerini yürütür (devamı var) ..	4
Görev Alanı B: Kalite prensiplerini uygular.....	6
Görev Alanı C: İş Organizasyonu yapar.....	8
Görev Alanı D: Boya/vernici öncesi ve sonrası işlemleri yapar	8
Görev Alanı E: Yüzey hazırlama ve boya/vernici işlemlerini yapar	12
3.2 Tutum ve Davranışlar	17
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME.....	18
5. MESLEK İLE İLGİLİ GELİŞMELER, GÖRÜŞ VE ÖNERİLER.....	18
6. EKLER	19
EK A: TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR	19
EK B: KATKI KOYANLAR.....	20

1. TEKNİK BİLGİLER

Meslek	<i>Sebze ve Meyve Yetiştiricisi</i>
Mesleğin Avrupa Yeterlilik Çerçevesindeki Seviyesi	<i>Seviye 3¹</i>
Standardın Durumu	<i>Bu Meslek Standardı uyarlanmıştır</i>
Standardın alındığı kurum ve referans numarası	<i>T.C. Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Referans Kodu: 16UMS0546-3 ve 16UMS0545-3</i>
Standardın revizyonu	<i>Sebze ve Meyve Üreticileri Meslek Komitesi</i>
Standardı doğrulayan	<i>Doğrulama bekliyor</i>
Standardı onaylayan kurum	<i>Onay bekliyor</i>
Hazırlama tarihi	<i>Aralık 2017</i>
Onay tarihi	<i>Onay bekliyor</i>
Versiyon numarası	<i>1</i>
İlgili yasalar	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Mesleki-Teknik Öğretim Dairesi Yasası (Kuruluş, Görev ve Çalışma Esasları)</i> • <i>Talim ve Terbiye Dairesi Yasası (Kuruluş, Görev ve Çalışma Esasları)</i> • <i>Çıraklık ve Meslek Eğitimi Yasası</i>
Bir sonraki revizyon tarihi	<i>Aralık 2022</i>

¹Mesleğin yeterlilik seviyesi, EQF (Avrupa Yeterlilik Çerçevesi) sekizli (8) seviye matrisinde seviye üç (3) olarak belirlenmiştir.

2. MESLEĞE GENEL BAKIŞ

2.1 Mesleğin Tanımı

Sebze ve Meyve Yetiştiricisi (Seviye 3); *İyi Tarım Uygulamaları* çerçevesinde iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini alarak, çevre koruma mevzuatı ve kalite gereklilikleri doğrultusunda, iş planını oluŐturup, açık arazide ve örtü altında arazi hazırlığı yapan, bahçede tesisi oluŐturarak, ekim, dikim ve bakım işlemlerini yapan veya yaptıran, hasat ve hasat sonrası işlemleri gerçekteştiren nitelikli kiŐidir. Sebze ve Meyve Yetiştiricisi (Seviye 3) *Tarım Dairesi* denetimi, izinleri ve yönergelerine uygun olarak çalışır.

2.2 Mesleğin Uluslararası Standart Meslek Sınıfı (ISCO)

ISCO 08 : 6111 (Tarla ürünleri ve sebze yetiştiricileri) ve 6112 (AĞaç ve çalı ürünleri yetiştiricisi)

2.3 Meslek ile ilgili Yasal Düzenlemeler

Çalışma hayatını düzenleyen yürürlükteki mevzuat

İŞ Sağlığı ve Güvenliği Yasası

Çevre Yasası

Ayrıca, meslek ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük, yönetmelik ve diğer mevzuata uyulması esastır.

2.4 Çalışma Ortamı ve Koşulları

Sebze ve Meyve Yetiştiricisi (Seviye 3) kapalı ve/veya açık alanlarda hareket halinde çalışır. Çeşitli hava koşullarında çalıŐması, ve müdahale edilmesi gereken acil durumlar söz konusu olabileceğinden, esnek çalışma saatlerine ayak uydurması gerekir. Zira kimyasal mücadele esnasında kullanılan kimyasala maruz kalma ve gerekli tedbirler alınmazsa zehirlenme riski mevcuttur. Kullanılan ekipmanlardan kaynaklı iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerinin alınmasını gerektiren kaza, yaralanma ve sağlık riskleri de bulunmaktadır. Mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

2.5 Mesleğin Diğer Gereklileri

Sebze ve Meyve Yetiştiricisi (Seviye 3), lastik tekerlekli traktör kullanımı için "D" ve ağır vasıta kullanımı için "B" sınıfı sürücü belgesine sahip olmalıdır.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1 Görev Alanları; Görevler; Performans Standartları; Bilgi ve Beceriler; Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

Görev Alanı A: İyi Tarım Uygulamaları (GAP) gereklerini yerine getirir

Görevler

Performans Standartları

A.1
İSG kurallarını ve işlemlerini uygular

A.1.1 Çalışma ortamında, iş süreçlerinde uygun kişisel koruyucu donanımları (eldiven, maske, iş tulumu ve benzeri) kullanır.
A.1.2 Kullanacağı makine, araç ve gereçleri kullanma talimatlarına göre güvenlik açısından kontrol eder.
A.1.3 Araç, gereç ve ekipmanı güvenli kullanır; kazaya sebebiyet verecek davranışlardan kaçınır.
A.1.4 Yanıcı madde, zirai malzeme ve zirai ilaçları güvenli bir şekilde muhafaza eder.
A.1.5 İlk yardım çantası ve yangın söndürücü bulundurur.
A.1.6 İletişim araçlarını yanına alır.
A.1.7 İş süreçlerinde; üretim ortamının gerektirdiği hijyen önlemlerini alır.
A.1.8 Yanında çalışan işçilerin güvenliğini sağlamak için gerekli tüm tedbirleri alır.

A.2
İSG risk ve tehlikelerine karşı önlem alır

A.2.1 Arazi/üretim yerinin fiziki yapı, doğal yaşam, iklim ve benzeri durumuna göre olası tehlike, risk ve izolasyon mesafesinin belirlenmesi çalışmalarına katkı sağlar.
A.2.2 Arazi/üretim yerinde tehlike ve risklere karşı alınması gereken önlemlerin belirlenmesine katkı sağlar.
A.2.3 Kendini, diğer çalışanları ve çevrede bulunabilecek kişileri risk ve tehlikelerden korumak için gerekli tedbirleri alır; kendi yetkisi dışında olan konuları ilgili sorumlulara bildiren önlem alınmasını sağlar.

A.3
Acil durum prosedürlerini uygular

A.3.1 Bir tehlike veya kaza durumunda, uygulanan işleme özel acil durum prosedürlerini uygular.
A.3.2 Yangın, fırtına, sel, dolu gibi doğal afetlerin olması durumunda kendi ve yanında çalışanların can güvenliğini sağlayacak şekilde hareket eder ve ilgili kurumları bilgilendirir.

A.4
Çalışma ortamlarında çevre koruma önlemlerini alır

A.4.1 Çevreye zarar vermeyecek şekilde çalışır.
A.4.2 Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatına uygun önlem alır.
A.4.3 İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne (kâğıt, plastik, kimyasal, diğer sağlığa zararlı atıklar ve benzeri) göre tasnif eder ve çevreye ve insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde berteraf eder.
A.4.4 Doğal kaynakları verimli, tasarruflu ve bilinçli bir şekilde kullanır.

A.5
İş ile ilgili kalite standartlarını uygular

A.5.1 Ekipman ve malzemeleri talimatında belirlenen şekilde kullanır ve muhafaza eder.
A.5.2 Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkları belirleyerek düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirerek ilgili kişilere bildirir.
A.5.3 Üretim yapılan alanın toprak ve su analizlerini yaptırır ve ağır metallerin ve kimyasal kalıntıların olmadığından emin olur.
A.5.4 Ekeceği fideleri en uygun koşullarda fide yetiştiren fidanlıklardan alır.
A.5.5 Gübreleme ve ilaçlama işlemlerini ürün kullanım talimatları doğrultusunda yapar.

Görevler

A.5 İş ile ilgili kalite standartlarını uygular (devam)

Performans Standartları

- A.5.6** İş süreçlerinde; üretim ortamının gerektirdiği hijyen önlemlerini alır.
A.5.7 Gerekli analizleri zamanında ve yönergeler doğrultusunda yaptırır.
A.5.8 Güvenli gıda üretimi için gerekli tüm işlemlerin kayıtlarını net ve eksiksiz olarak tutar ve gerekli kurumların denetimine sunar.
A.5.9 Güvenli gıda üretimi konusunda gerekli eğitim ve sertifikasyonunu alır.
A.5.10 Kendi alanındaki yenilikleri, kaliteli uygulamaları (iyi örnekleri) ve meslektaşlarının çalışmalarını araştırıp takip eder ve kendi üretimini geliştirir.
A.5.11 Müşterilerden alınan geribildirimleri (memnuniyet, şikayet, öneri, vs.) işin kalitesini geliştirmek için değerlendirir.
A.5.12 GAP yönergeleri doğrultusunda öz değerlendirmesini yapar ve yapılacak rutin dış denetimler için hazır olur.

A.6 Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur

- A.6.1** İSG, Çevre Koruma yöntemleri ve gıda üretimi ile ilgili eğitimlere katılır ve gerekli belgeleri alır.
A.6.2 İlk yardım eğitimi alır ve bilgi ve becerilerini periyodik olarak yeniler.
B.6.3 Mesleği ile ilgili eğitimlere katılır.
B.6.4 Meslek ve sektördeki gelişmeleri ilgili kaynaklardan izleyerek çalışmalarına yansıtır
B.6.5 Yeni bilgi ve becerilerini işinde uygulayarak yapılan iş kalitesinin geliştirilmesine katkı koyar.
B.6.6 Gıda üretimi ile ilgili mevzuat ve kural değişikliklerini öğrenerek yürüttüğü işlemlere yansıtır.
B.6.7 Ekibine yeni katılanlara yapılacak işlere ilişkin iş talimatlarını, bilgi ve deneyimlerini aktarır.
B.6.8 Ekibinde çalışanlara işin nasıl yapılacağını uygulamalı olarak gösterir.
B.6.9 Mesleği ile ilgili fuar ve demo gibi etkinliklere katılır; yeni bilgi ve becerilerini ekibiyle/iş arkadaşlarıyla paylaşır.

Gerekli bilgi ve beceriler

1. Acil durum bilgisi ve uygulama becerisi
2. Alarm, tehlike/uyarı ve yön işaretleri bilgisi
3. Analitik düşünme becerisi
4. Atıkların doğru ayrılması ve geri dönüşüm bilgisi
5. Dijital okuryazarlık
6. Çalışma ortamındaki tehlike işaretleri bilgisi
7. Çevre koruma uygulamaları ve önlemleri bilgisi
8. İletişim becerisi
9. İlk yardım bilgi ve becerisi
10. İş Sağlığı ve Güvenliği bilgisi
11. Kişisel Koruyucu Donanım bilgisi
12. Öğrenme ve kendini geliştirme becerisi
13. Problem çözme becerisi
14. Tehlikeli atık bilgisi ve tehlikeli atık ayırma becerisi
15. Yangın önlemleri ve yangınla mücadele bilgi ve becerisi
16. İşyeri çalışma prosedürleri bilgisi
17. Problem çözme becerisi
18. Temel çalışma mevzuatı bilgisi

Kullanılan araç, gereç, ekipman ve malzeme

1. İletişim araçları
2. İlk yardım malzemeleri
3. İSG ile ilgili donanımlar
4. Kişisel koruyucu donanımlar (KKD)
5. Uyarı ve yön levhaları
6. Yangın söndürme ekipmanı
7. Kişisel Koruyucu donanımlar (eldiven, maske, gözlük, ve benzeri)

Görev Alanı B: İş Organizasyonu yapar

Görevler

Performans Standartları

B.1

Alıcı ile ilişkileri yürütür

- B.1.1** Ürününü pazarlayacağı hedef müşteri/alıcı kitlesini belirler; alternatif pazar araştırması ve görüşmeler yapar.
- B.1.2** Uygun pazarlama yöntemlerini kullanır (bire bir görüşme, örnek ürün ikramı, sosyal medya pazarlama, vs).
- B.1.3** Alıcı ile fiyat pazarlığı yapar ve ödeme koşullarını görüşür.
- B.1.4** Ürünün müşteriye nakliyatını kararlaştırır.
- B.1.5** Alıcı ile özel ihtiyaç/beklentilerini (örneğin ambalaj, gramaj, vs.) görüşüp yerine getirir.

B.2

İş planlaması yapar

- B.2.1** Üretim ile ilgili mevcut yasa ve yönergeler doğrultusunda iş planı yapar.
- B.2.2** Bir önceki senenin üretimini ve yapılan işleri değerlendirerek üretim faaliyetleri ile ilgili iş planı yapar.
- B.2.3** Gerekli alanlarda hizmet ve ekipman alımı planı yapar.
- B.2.4** Yeni dönemde verim, kalite ve standardın artırılmasına yönelik planlama yaparak işle ilgili uygulama aşamalarını ve şartlarını belirler.
- B.2.5** Hasat ve hasat sonrasındaki verim kaybını önlemek ve kalite ve standardı korumak için gerekli tedbirleri belirler.
- B.2.6** Yapılacak işin, kullanılacak makine/ekipmanın özelliğine göre birlikte çalıştığı işçilere görev dağılımı yapar.
- B.2.7** Kullanılacak makine/ekipman ve üretim materyallerini hazırlar.

B.3

Yetiştirme sürecine ilişkin bilgi akışı sağlar

- B.3.1** Doğal afet, hastalık, zararlılar ve benzeri hakkında ilgili kurum ve kuruluşlara bilgi verir.
- B.3.2** Sebze ve meyve üretim sürecinde tür ve çeşitlerin özelliklerine göre yetiştirme süreçlerini gerekli durumlarda ilgili kurum ve kuruluşlara raporlar.
- B.3.3** Üretimde doğa şartlarına bağlı verim düşüklüğü beklenildiği durumlarda alıcılara ve diğer ilgili kurum ve kuruluşlara bilgi verir.
- B.3.4** Sebze ve meyve üretimi konusunda teknik bilgi ve teknolojilere ilişkin bilgileri ilgili kişilerden alarak gereği halinde ilgili kurumlara bilgilendirme yapar.

B.4

Ekipman, cihaz ve aletleri kullanıma hazır bulundurur

- B.4.1** Kullandığı ekipman ve aletlerin bakımlarını ve servislerini teknik talimatlarına uygun şekilde gerçekleştirir.
- B.4.2** Kullandığı ekipman ve aletlerin arızalarını tespit ederek giderilmesini sağlar.
- B.4.3** Kullandığı ekipman ve aletlerin aparat ve parça eksikliklerini tamamlar.
- B.4.4** Aletleri ve araçları temiz tutar.
- B.4.5** Yapılan tarımda kullanılan alet ve ekipmanları hava şartlarından etkilenmeyecek şekilde (uygun barınaklarda) muhafaza eder.

B.5

Kayıt tutar ve raporlama yapar

- C.5.1** Mevzuat gereği bulundurmaya zorunda olduğu belgeleri muhafaza eder.
- C.5.2** Yaptığı işlerle ilgili kayıtları düzenli olarak tutar.

B.6

Görüşmelere ve toplantılara katılır

- C.6.1** Mesleğin icraatıyla ilgili olarak yetkili makamların düzenlediği toplantılara katılır.
- C.6.2** Hibe projeleri ile ilgili görüşmelere katılır ve alınan kararların uygulanmasına katkı koyar.

Gerekli bilgi ve beceriler

1. Alarm, tehlike/uyarı ve yön işaretleri bilgisi
2. Analitik düşünme becerisi
3. Dijital okuryazarlık
4. İletişim becerisi
5. İş Sağlığı ve Güvenliği bilgisi
6. Kişisel Koruyucu Donanım bilgisi
7. Matematiksel beceri
8. Öğrenme ve kendini geliştirme becerisi
9. Problem çözme becerisi
10. Zamanı iyi kullanma becerisi
11. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
12. Bilgisayar okuryazarlık bilgi ve becerisi
13. Bitki türlerine ilişkin sertifikasyon ve pazarlama yönetmeliklerine ilişkin bilgi
14. İşyeri çalışma prosedürleri bilgisi
15. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
16. Özel üretim alanlarının sınırlarına ilişkin mevzuat bilgisi
17. Problem çözme becerisi
18. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
19. Tarım alet ve makinalarının özellikleri bilgisi
20. Temel çalışma mevzuatı bilgisi

Kullanılan araç, gereç, ekipman ve malzeme

1. Alet çantası
2. İletişim araçları
3. Kişisel koruyucu donanımlar (KKD)

Görev Alanı C: Üretim için hazırlık yapar

Görevler

Performans Standartları

C.1

Toprak ve su analizi yaptırır

C.1.1 Toprak ve su analizi için mevzuata, tekniğe ve yönergelere uygun numune alır/aldırır.

C.1.2 Numuneyi yapılacak analize göre ayırır, ilgili birimlere gönderir.

C.1.3 Arazideki yeraltı su kaynaklarının kapasitesini tespit eder/ettirir ve analizini yaptırır.

C.1.4 Analiz sonuçlarına göre hazırlığını yapar ve tedbirlerini alır.

C.2

Drenaj yapar/yaptırır

C.2.1 Taban suyu seviyesini tespit eder/ettirir.

C.2.2 Bölgeye, araziye ve toprağın özelliğine göre gerektiğinde arazide belirlenen yöntemeye uygun drenaj sistemini kurar/kurdurur.

C.3

Toprak ve kültür hazırlığı yapar

C.3.1 Gerektiğinde toprağı yeterli süre bekletilmiş ve fermente olmuş ahır gübresi, kimyevi gübre ve/veya organik maddelerle gübreler.

C.3.2 Ekilecek ürüne bağlı olarak toprağı gerekli nem oranına getirecek sulamayı yapar.

C.3.3 Tekniğine uygun olarak toprak işleme yapar/yaptırır.

C.3.4 Gerekli durumlarda, bitki kök hastalıkları ve yabancı otlar için ekim öncesinde toprak üzerine ilaçlama yapar.

C.3.5 Uygulanacak tarım türüne uygun olarak, gerekirse tesviye yapar/yaptırır.

C.3.6 Belirlenen bitki desenine uygun ekim-dikim yerlerini hazırlar/hazırlatır.

C.3.7 Örtü altı yetiştiricilikte gerekirse toprak değişimi yapar ve/veya örtü altını topraksız yetiştiricilik için hazırlar.

C.3.8 Topraksız örtü altı yetiştiricilikte kültür hazırlığı yapar; kullanılan kültürün sertifikalı olduğundan emin olur.

C.4

Araç, gereç, ekipman ve malzemeleri hazırlar

C.4.1 Toprağı işlemek için uygun alet, ekipmanı belirler.

C.4.2 Ekim öncesinde, gerekli malzemeleri temin eder.

C.4.3 Kullanılacak araç, alet/ekipmanın kullanım öncesi gerekli kontrol, ayar ve bakımlarını yapar.

C.4.4 Yapacağı işleme uygun olarak alet/ekipmanın kullanım öncesinde gerekli ayarlarını yapar/yaptırır.

C.5

Sulama sistemini kurar

C.5.1 Uzman kişi ile birlikte, yetiştirilecek ürüne göre uygun sulama sisteminin seçimini yapar.

C.5.2 Sulama sistemine uygun malzemeyi temin eder/ettirir.

C.5.3 Çeşide uygun sıra arası ve üzeri mesafelere göre uygun sulama sistemini kurar/kurdurur ve çalışmasını kontrol eder.

C.5.4 Toprağın nemini kontrol edebilmek için sensör (nem ölçüm cihazı) kurdurur.

C.5.5 Örtü altı yetiştiricilikte birim alandan azami verimi alabilmek için sıra üstü ve sıra arası mesafeleri üretim çeşidine bağlı olarak ayarlar.

C.6

Meyve bahçelerinde fidan dikim yerlerini belirler

C.6.1 Bölgenin iklim, toprak ve pazar ihtiyaçları ile yetiştiricilik yöntemlerini dikkate alarak meyve türü ve çeşidini belirler.

C.6.2 Usulüne (sıra arası ve sıra üstü) göre ve bahçenin tüm alanlarının eşit oranda güneşten faydalanacağı şekilde fidan dikim yerlerini işaretler.

C.6.3 Fidan çukurlarını uygun aletlerle açar/açtırır.

C.6.4 Analiz raporuna göre fidan çukurlarına gerekli olan fermente olmuş ahır gübresi, organik gübre ve bitki besin maddelerini ilave eder.

Gerekli bilgi ve beceriler

1. Acil durum bilgisi ve uygulama becerisi
2. Analitik düşünme becerisi
3. Araç, gereç ve ekipman bilgisi ve kullanma becerisi
4. Atıkların doğru ayrılması ve geri dönüşüm bilgisi
5. Çevre koruma uygulamaları ve önlemleri bilgisi
6. Dijital okuryazarlık
7. Drenaj bilgisi
8. Gübre ve gübreleme teknikleri bilgisi
9. Hijyen bilgisi
10. İklim ve toprak bilgisi
11. İletişim becerisi
12. İlk yardım bilgi ve becerisi
13. İş Sağlığı ve Güvenliği bilgisi
14. İşletme çalışma prosedürleri bilgisi
15. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
16. Kişisel Koruyucu Donanım bilgisi
17. Matematiksel beceri
18. Öğrenme ve kendini geliştirme becerisi
19. Örtü altı yetiştiricilik bilgi ve becerisi
20. Özel üretim alanlarının sınırlarına ilişkin mevzuat bilgisi
21. Problem çözme becerisi
22. Sebze ve meyve hastalık ve zararlılarıyla mücadele bilgi ve becerisi
23. Sebze ve meyve tür ve çeşitleri bilgisi
24. Sebze ve meyve yetiştirme bilgi ve becerisi
25. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
26. Sulama sistemleri bilgisi
27. Tarım alet ve makinalarının özellikleri bilgisi ve kullanma becerisi
28. Tehlikeli atık bilgisi ve tehlikeli atık ayırma becerisi
29. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
30. Toprak işleme yöntemleri bilgi ve becerisi
31. Yangın önlemleri ve yangınla mücadele bilgi ve becerisi
32. Zamanı iyi kullanma becerisi

Kullanılan araç, gereç, ekipman ve malzeme

1. Alet çantası
2. İletişim araçları
3. İlk yardım malzemeleri
4. İSG ile ilgili donanımlar
5. Kişisel koruyucu donanımlar (KKD)
6. Tarım alet ve makinaları (traktör ve benzeri)
7. Gübreleme makinaları
8. Tarım el aletleri
9. Kişisel Koruyucu donanımlar (eldiven, maske, gözlük, ve benzeri)
10. Ölçüm aletleri (pH metre, refraktometre, nemölçer, tansiyometre, tartım aleti ve benzeri)
11. Örtü altı (plastik tüneller, seralar ve benzeri) sistem ve ekipmanları
12. Sulama, drenaj alet ve ekipmanları
13. Toprak işleme alet ve makinaları
14. Yangın söndürme araçları
15. Yedek parçalar
16. Zirai mücadele alet ve makinaları (pulverizatör, atomizör, holder ve benzeri)

Görev Alanı D: Ekim dikim işlemlerini yapar

Görevler

D.1 Ekim dikim zamanını planlar

Performans Standartları

- D.1.1** Ürüne, ürünün yetiştirildiği bölgeye, yetiştiricilik amacına, yöntemine ve pazarlama durumuna göre ekim-dikim tarihlerini belirler.
D.1.2 Ara ürün yetiştiriciliğinde, ikinci çeşit fidanın dikimi için uygun zamanını birinci ürünün ekonomik ömrü ve ikinci ürünün verime yatma yaşını dikkate alarak tespit eder.
D.1.3 Ekim/dikim için belirlenen gerekli materyali tedarik eder.

D.2 Tohum ekimi yapar

- D.2.1** Ekim/dikim için belirlenen gerekli materyali tedarik eder.
D.2.2 Toprağın nem durumuna göre sulama yapar.
D.2.3 Tohum ekimini uygun mibzer ile yapar.
D.2.4 Tohum ekimini uygun hava koşullarında ve günün uygun zamanında yapar.

D.3 Fide dikimi yapar

- D.3.1** Belirlenen yöntem uygun olarak fideleri diker/diktirir.
D.3.2 Dikimi yapılan fidelere can suyu verir.
D.3.3 Fide dikimini uygun hava koşullarında ve günün uygun zamanında yapar.

D.4 Yumru, çelik ve benzeri üretim materyalinin dikimini yapar

- D.4.1** Belirlenen çeşide uygun yumru, çelik ve benzeri üretim materyalinin dikimini yapar/yaptırır.
D.4.2 Toprağın nem durumuna göre sulama yapar.
D.4.3 Dikim işlemini uygun hava koşullarında ve günün uygun zamanında yapar.

D.5 Meyve bahçelerinde fidan dikimi yapar

- D.5.1** Meyvenin türüne bağlı olarak, döllenme biyolojisini dikkate alarak arazide fidan dağılımı yapar.
D.5.2 Budama makası ile kökteki gereksiz uzantıları keser ve dikim budaması yapar.
D.5.3 Dikim tahtası kullanarak, aşı yeri toprağın üzerinde kalacak şekilde fidan dikimi yapar.
D.5.4 Meyve tür veya çeşidine göre kazık (destek) diker veya tele alır.
D.5.5 Meyve tür ve çeşidine göre değişmekle beraber, kök çevresine tekniğine uygun çanak yaparak can suyu verir.

Gerekli bilgi ve beceriler

1. Acil durum bilgisi ve uygulama becerisi
2. Analitik düşünme becerisi
3. Araç, gereç ve ekipman bilgisi ve kullanma becerisi
4. Atıkların doğru ayrılması ve geri dönüşüm bilgisi
5. Çevre koruma uygulamaları ve önlemleri bilgisi
6. Dijital okuryazarlık
7. Drenaj bilgisi
8. Ekim ve dikim teknikleri bilgisi ve becerisi
9. Hijyen bilgisi
10. İklim ve toprak bilgisi
11. İletişim becerisi
12. İlk yardım bilgi ve becerisi
13. İş Sağlığı ve Güvenliği bilgisi
14. İşletme çalışma prosedürleri bilgisi
15. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
16. Kişisel Koruyucu Donanım bilgisi
17. Matematiksel beceri
18. Örtü altı yetiştiricilik bilgi ve becerisi
19. Özel üretim alanlarının sınırlarına ilişkin mevzuat bilgisi
20. Problem çözme becerisi
21. Sebze ve meyve hastalık ve zararlılarıyla mücadele bilgi ve becerisi
22. Sebze ve meyve tür ve çeşitleri bilgisi
23. Sebze ve meyve yetiştirme bilgi ve becerisi
24. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
25. Sulama sistemleri bilgisi
26. Tarım alet ve makinalarının özellikleri bilgisi ve kullanma becerisi
27. Tehlikeli atık bilgisi ve tehlikeli atık ayırma becerisi
28. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
29. Yangın önlemleri ve yangınla mücadele bilgi ve becerisi
30. Zamanı iyi kullanma becerisi

Kullanılan araç, gereç, ekipman ve malzeme

1. Alet çantası
2. İletişim araçları
3. İlk yardım malzemeleri
4. İSG ile ilgili donanımlar
5. Kişisel koruyucu donanımlar (KKD)
6. Tarım alet ve makinaları (mibzer, traktör, römork ve benzeri)
7. Tarım el aletleri
8. Kişisel Koruyucu donanımlar (eldiven, maske, gözlük, ve benzeri)
9. Örtü altı (plastik tüneller, seralar ve benzeri) sistem ve ekipmanları
10. Yangın söndürme araçları
11. Yedek parçalar
12. Zirai mücadele alet ve makinaları (pulverizatör, atomizör ve benzeri)

Görev Alanı E: Bakım işlemlerini yapar

Görevler

E.1 Yetiştirme ortamını düzenler

Performans Standartları

- E.1.1** Örtü altında yetiştirilen bitki isteğine göre yönergelere uygun olarak yetiştirme ortamının ısı, nem, havalandırma ve benzeri şartlarını ayarlar.
- E.1.2** Açık arazideki yetiştirme ortamlarını bitki/meyve çeşitlerine göre günün uygun saatlerinde (güneş ve ısı) alçak örtü altına alarak düzenler.
- E.1.3** Meyve türüne göre tozlanmayı sağlamak ve/veya artırmak amacıyla gerekli tedbirleri alır.

E.2 Toprak işlemesi yapar

- E.2.1** Yetiştiriciliği yapılan sebzenin sıra arası ve sıra üzeri mesafelerde bulunan yabancı otlarla ürüne zarar vermeden mekanik mücadele yapar/yaptırır.
- E.2.2** İklim, toprak, bitki tür ve çeşidine göre değişen sayıda çapalama yaparak toprağı havalandırır ve toprağın su emme kapasitesini arttırır.
- E.2.3** Bazı tür ve çeşitlerde bitkiye destek sağlamak ve verim artışını sağlamak için kök boğazı doldurur.
- E.2.4** Topraktaki nem kaybını önlemek amacıyla uygun materyalle malçlama yapar.

E.3 Gübreleme ve sulama yapar

- E.3.1** Analiz sonuçlarına ve üretim desenine göre uzman kişi ile görüşerek gübre çeşit ve miktarını belirler.
- E.3.2** Kullanılan sulama sistemini de dikkate alarak, bitkinin ve meyvenin ihtiyacına göre belirlenen gübrelerle ara gübreleme yapar.
- E.3.3** İklim, toprak, bitki ve meyve istekleri ve belirlenen sulama yöntemine göre sulama yapar/yaptırır.

E.4 Seyreltme yapar

- E.4.1** Tohumla çoğaltılan sebze türlerinde gerekli ise seyreltmeyi yapar/yaptırır.
- E.4.2** Meyve bahçelerinde, hangi tür ve çeşitte ne zaman meyve seyreltmesi yapacağını belirleyip, tür ve çeşidine göre tekniğine uygun şekilde seyreltme yapar.

E.5 Ayıklama yapar

- E.5.1** Sebze yetiştiriciliğinde yaşanan ve sararan gereksiz yaprakları bitkiye zarar vermeyecek şekilde ayıklar.

E.6 Meyve ağaçlarında budama yapar

- E.6.1** Budamada kullanılacak alet ve ekipmanları hazır hale getirir.
- E.6.2** Durgun dönemde tekniğine uygun, terbiye sistemine göre şekil ve verim budaması yapar.
- E.6.3** Yaz döneminde gerektiğinde dal aralaması, sürgün çıkartma ve uç alma işlemlerini (alt budama) yapar.

E.7 Aşılama, gençleştirme ve tür değişikliği yapar

- E.7.1** Doğal çıkan yabancı meyve ağaçlarından (acı badem, yabancı zeytin, yabancı erik gibi) elde edilen fideler üzerine kültüre alınmış çeşitlerden aşılı gözü olarak göz aşısı, çentik olarak çentik aşısı yapar.
- E.7.2** İklim şartlarına uyum göstermeyen halihazırda dikili çeşitlere iklim şartlarına uygun, verimi yüksek ve piyasa değeri olan çeşitlerden çentik ve yarma aşısı yapar.
- E.7.3** Özellikle narenciye ağaçlarında ekonomik ömrünü dolduran veya piyasa değeri olmayan türlerde gençleştirme ve/veya tür değişikliği yapma amacıyla ağacı kök anaç derinliğinde keserek çentik aşısı yapar.

E.8
Örtü altı
yetiştiricilikte koltuk
ve/veya uç alır

E.8.1 Bazı türlerde bitkinin tek ana gövde üzerinde büyümesini sağlamak ve/veya yan aşırı dallanmayı engellemek için koltuk sürgününü alır.

E.8.2 Bazı türlerde bitki boyuna büyümesini engellemek ve meyve olgunlaşmasını teşvik etmek için uç alır.

E.9
Zirai mücadele yapar

E.9.1 Bitkinin tür ve çeşidine göre hastalık ve zararlılara karşı kültürel önlem alır.

E.9.2 Bitkinin tür ve çeşidinin hassasiyet durumuna ve teknik talimatlara göre hastalık öncesi koruyucu ve hastalık durumunda tedavi edici ilaçlama yapar.

E.9.3 Zararlılarla mücadele etmek için talimatlar doğrultusunda ilaçlama yapar/yaptırır.

E.9.4 Zirai ilaçları kullanım kılavuzu talimatlarına, ilgili otoritelerin yönergelerine ve bitkinin gelişimine göre uygular.

E.9.5 Kimyasal mücadele sonrası kullanılan alet ve ekipmanların temizliğini yapar.

E.9.6 Kullanılan kimyasal mücadele ambalajlarını toplayarak çevreye olumsuz etkisini önleyecek şekilde imha eder.

Gerekli bilgi ve beceriler

1. Acil durum bilgisi ve uygulama becerisi
2. Analitik düşünme becerisi
3. Araç, gereç ve ekipman bilgisi ve kullanma becerisi
4. Atıkların doğru ayrılması ve geri dönüşüm bilgisi
5. Çevre koruma uygulamaları ve önlemleri bilgisi
6. Dijital okuryazarlık
7. Drenaj bilgisi
8. Gübre ve gübreleme teknikleri bilgisi
9. Hijyen bilgisi
10. İklim ve toprak bilgisi
11. İletişim becerisi
12. İlk yardım bilgi ve becerisi
13. İş Sağlığı ve Güvenliği bilgisi
14. İşletme çalışma prosedürleri bilgisi
15. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
16. Kişisel Koruyucu Donanım bilgisi
17. Matematiksel beceri
18. Örtü altı yetiştiricilik bilgi ve becerisi
19. Özel üretim alanlarının sınırlarına ilişkin mevzuat bilgisi
20. Problem çözme becerisi
21. Sebze ve meyve hastalık ve zararlılarıyla mücadele bilgi ve becerisi
22. Sebze ve meyve tür ve çeşitleri bilgisi
23. Sebze ve meyve yetiştirme bilgi ve becerisi
24. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
25. Sulama sistemleri bilgisi
26. Tarım alet ve makinalarının özellikleri bilgisi ve kullanma becerisi
27. Tehlikeli atık bilgisi ve tehlikeli atık ayırma becerisi
28. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
29. Toprak işleme yöntemleri bilgi ve becerisi
30. Yangın önlemleri ve yangınla mücadele bilgi ve becerisi
31. Zamanı iyi kullanma becerisi

Kullanılan araç, gereç, ekipman ve malzeme

1. Alet çantası
2. İletişim araçları
3. İlk yardım malzemeleri
4. İSG ile ilgili donanımlar
5. Kişisel koruyucu donanımlar (KKD)
6. Tarım alet ve makinaları (traktör ve benzeri)
7. Gübreleme makinaları
8. Tarım el aletleri
9. Kişisel Koruyucu donanımlar (eldiven, maske, gözlük, ve benzeri)
10. Ölçüm aletleri (pH metre, refraktometre, nemölçer, tansiyometre, tartım aleti ve benzeri)
11. Örtü altı (plastik tüneller, seralar ve benzeri) sistem ve ekipmanları
12. Sulama, drenaj alet ve ekipmanları
13. Toprak işleme alet ve makinaları
14. Yangın söndürme araçları
15. Yedek parçalar
16. Zirai mücadele alet ve makinaları (pulverizatör, atomizör, holder ve benzeri)

Görev Alanı F: Hasat ve hasat sonrası işlemleri yapar

Görevler

F.1

Hasat için hazırlık yapar

Performans Standartları

F.1.1 Pazarın talep ettiği kriterleri karşılayacak şekilde ve sebzenin/meyvenin olgunlaşma sürecini göz önüne alarak hasat zamanını belirler.

F.1.2 Sebze ve meyve tür ve çeşitlerine göre hasat yöntemini belirler.

F.1.3 Gerektiğinde, hasat yapılacak arazideki sulama ekipmanını ürüne ve ekipmana zarar vermeden dışarıya alır.

F.1.4 Ürünün çeşidine, türüne göre uygun hasat araçlarını belirler.

F.1.5 Hasat için gerekli ekipmanı ve ürünün yerleştirileceği kasa ve benzeri malzemeleri hazırlar/temin eder.

F.1.6 Kullanılacak araç, alet/ekipmanın kullanım öncesinde gerekli kontrol, ayar ve bakımlarını hijyen şartlarını göz önünde bulundurarak yapar.

F.1.7 Hasatın kapasitesine ve ürün türüne göre ekip organizasyonu yapar.

F.1.8 Hasatı ulaştırmayı hedeflediği kitleye yönelik, uygun medyayı kullanarak pazarlama faaliyetleri yapar.

F.1.9 Hasatın depolanması ve lojistik hazırlıkları yapar.

F.2

Hasat yapar

F.2.1 Hasat işlemlerinde ürünün çeşidine uygun hasat makinesi kullanır ve/veya elle toplama yöntemini kullanır.

F.2.2 Sebze ve meyve tür ve çeşitlerine göre tek seferde veya değişik şartlara bağlı olarak belirli aralıklarla hasat yapar.

F.2.3 Sebze tür ve çeşitlerine göre tekniğine uygun şekilde ürünü biçer/biçtirir.

F.2.4 Sebze tür ve çeşitlerine göre tekniğine uygun şekilde ürünü söker/söktürür.

F.2.5 Meyvelerin hasadını uygun teknik ile yapar/yaptırır.

F.2.6 Sebze ve meyvenin hasadını yaparken ürüne zarar vermemeye özen gösterir.

F.3

Hasat sonrası işlemleri yapar

F.3.1 Sebze ve meyve tür ve çeşitlerine göre pazarın talep ettiği kriterleri karşılayacak şekilde ürünleri tasnif eder.

F.3.2 Sebze tür ve çeşitlerine göre pazarın talep ettiği kriterleri karşılayacak şekilde ürünleri demet yapar

F.3.3 Sebze ve meyve tür ve çeşitlerine göre pazarın talep ettiği kriterleri karşılayacak şekilde ürünleri boyutlar, yıkar/yıkatar, ayıklar/ayıklar ve temizler/temizletir.

F.3.4 Toplanan sebze ve meyveleri tekniğine uygun olarak pazara veya depoya hazırlar.

F.3.5 Pazara sunulacak veya depolanacak ürünleri hasat sonrası kaybı önleyecek yöntemlerle hazırlar.

F.3.6 Gıda güvenliğini göz önünde bulundurarak ürünün paketlenme ve etiketlemesini yapar.

F.3.7 Ürünü gerekli şartlarda muhafaza eder (soğuk hava depoları veya mahzenler gibi).

F.3.8 Ürünün sevkiyatının uygun vasıtalarla yapılmasını takip eder.

F.4

Makina ekipman bakımı yapar

F.4.1 Yapılan her işlem sonrası kullandığı alet/ekipmanın hijyen şartlarını göz önünde bulundurarak temizliğini yapar.

F.4.2 Kullanmış olduğu alet/ekipmanın periyodik bakımlarını yapar/yaptırır.

Gerekli bilgi ve beceriler

1. Acil durum bilgisi ve uygulama becerisi
2. Analitik düşünme becerisi
3. Araç, gereç ve ekipman bilgisi ve kullanma becerisi
4. Atıkların doğru ayrılması ve geri dönüşüm bilgisi
5. Çevre koruma uygulamaları ve önlemleri bilgisi
6. Dijital okuryazarlık
7. Hijyen bilgisi
8. İklim ve toprak bilgisi
9. İletişim becerisi
10. İllkyardım bilgi ve becerisi
11. İş Sağlığı ve Güvenliği bilgisi
12. İşletme çalışma prosedürleri bilgisi
13. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
14. Kişisel Koruyucu Donanım bilgisi
15. Matematiksel beceri
16. Örtü altı yetiştiricilik bilgi ve becerisi
17. Özel üretim alanlarının sınırlarına ilişkin mevzuat bilgisi
18. Problem çözme becerisi
19. Sebze ve meyve tür ve çeşitleri bilgisi
20. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
21. Sulama sistemleri bilgisi
22. Tarım alet ve makinalarının özellikleri bilgisi ve kullanma becerisi
23. Tehlikeli atık bilgisi ve tehlikeli atık ayırma becerisi
24. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
25. Yangın önlemleri ve yangınla mücadele bilgi ve becerisi
26. Zamanı iyi kullanma becerisi

Kullanılan araç, gereç, ekipman ve malzeme

1. Alet çantası
2. İletişim araçları
3. İllkyardım malzemeleri
4. İSG ile ilgili donanımlar
5. Kişisel koruyucu donanımlar (KKD)
6. Tarım alet ve makinaları (traktör ve benzeri)
7. Tarım el aletleri
8. Kişisel Koruyucu donanımlar (eldiven, maske, gözlük, ve benzeri)
9. Ölçüm aletleri (pH metre, refraktometre, nemölçer, tansiyometre, tartım aleti ve benzeri)
10. Örtü altı (plastik tüneller, seralar ve benzeri) sistem ve ekipmanları
11. Yangın söndürme araçları
12. Yedek parçalar

3.2 Tutum ve Davranışlar

Mesleği uygulayan kişilerde bulunması gereken önemli bazı tutum ve davranışlar:

1. Acil ve stresli durumlarda soğukkanlı olmak
2. Araç, gereç ve malzemelerin kullanımına özen göstermek
3. Araştırmacı ve yeniliklere açık olmak; kendini geliştirme konusunda istekli olmak
4. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
5. Çalışma donanımı ve makinelerin durumunu dikkatle denetlemek
6. Çalışma zamanını etkili ve verimli kullanmak
7. Çalışmalarında planlı, organize ve düzenli olmak
8. Çalıştığı alanı temiz tutmak
9. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri uygulamak
10. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
11. Dikkatli olmak
12. Doğal kaynakların kullanımı ve geri kazanımı konusunda duyarlı olmak
13. Ekip içinde uyumlu olmak
14. Deneyimlerini iş arkadaşlarına aktarmak
15. Ekip arkadaşlarıyla uyumlu çalışmak
16. Görevi ile ilgili yenilikleri takip etmek ve izlemek
17. Gözlemci olmak
18. Güvenli çalışma şartlarına uymak
19. İnisiyatif sahibi olmak
20. İnsan ilişkilerine özen göstermek
21. İş disiplinine sahip olmak
22. İş kalitesine özen göstermek
23. İşyeri çalışma prensiplerine uymak
24. Kaynakların verimli kullanılmasına özen göstermek
25. Kendi ve diğer kişilerin güvenliğini gözetmek
26. Kılık kıyafetine dikkat etmek
27. Makine ve ekipmanların kullanımına özen göstermek
28. Malzeme hazırlıklarını dikkatli bir şekilde yapmak
29. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
30. Meslek etiğine uygun hareket etmek
31. Meteorolojiyi takip etmek ve meteorolojik olaylar karşısında öngörülü olmak
32. Müşteri odaklı olmakOlumsuz çevresel etkileri belirlemek
33. Planlı ve organize olmak
34. Risk faktörleri konusunda duyarlı olmak
35. Sabırlı olmak
36. Sorumluluk sahibi olmak
37. Talimat ve kılavuzlara harfiyen uymak
38. Tehlike durumlarını dikkatle algılayıp değerlendirmek
39. Temizlik, düzen ve işyeri tertibine özen göstermek
40. Titiz olmak
41. Üretim kalitesine özen göstermek
42. Yetkinde olmayan kusurlar hakkında ilgilileri bilgilendirmek
43. Zamanı iyi kullanmak

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Sebze ve Meyve Yetiştiricisi (Seviye 3) meslek standardını esas alan yeterliliklere göre belgelendirmenin yapılabilmesi için ölçme ve değerlendirme birçok yöntemin kullanılması hedeflenmiştir. Bu nedenle yazılı ve/veya sözlü, teorik, uygulamalı, proje tabanlı, dosya değerlendirme vb. yöntemler kullanılabilir. Ölçme değerlendirme yöntemi ile uygulama esasları bu meslek standardında belirlenen yeterliliklere göre detaylandırılacaktır. Ölçme ve değerlendirme ile ilgili belgelendirmeye ait işlemler yasa, tüzük, genelge ve emirnamelerle düzenlenir.

5. MESLEK İLE İLGİLİ GELİŞMELER, GÖRÜŞ VE ÖNERİLER

Gençlerin tarım sektöründe çalışmaya yönlendirilmesi için bu mesleğin daha iyi tanıtılması ve profilinin diğer geçerli meslekler yükseltilmesi, teşviklerin artırılması gerekir. Ülkemizdeki tüketicilerin tarım ürünleri konusunda genel farkındalığının artırılması gerekir. Ülkemizdeki tarım çalışmaları genel insan sağlığı dikkate alınarak, İyi Tarım Uygulamaları esaslarına göre yapılmalıdır. Buna ek olarak, tarım alanlarında kullanılacak makinelerin çevre dostu, yüksek teknolojiye sahip ve ekonomik yakıt tüketimine sahip olması gerekir.

6. EKLER

EK A: TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ANAÇ: Üzerine aşı yapılacak olan bitki

BİTKİ DESENİ: Tarım alanlarında kültüre alınan bitkilerin dağılımı

BOĞAZ DOLDURMA: Bazı bitki tür ve çeşitlerinde daha fazla kök oluşumu sağlanarak, topraktaki bitki besin maddesi ve sudan daha fazla faydalanması, bitkinin toprağa iyi tutunması amacıyla bitki diplerinin çapalanarak toprakla doldurulması

CAN SUYU: Fidelerin toprağa dikildiğinde verilen ilk su

ÇAPA YAPMA: Kültür bitkileri tarımında topraktan su kaybını önlemek, yabancı ot kontrolü yapmak, toprağın havalanmasını sağlamak ve seyreltme amacıyla bitkilerin yetiştirildikleri toprağın yüzeysel olarak işlenmesi

ÇEPİN: Bahçelerde kullanılan küçük çapa

DAMIZLIK: Her türlü virüs, hastalık ve zararlılardan arınmış, verimli ve kaliteli ürün elde edilen bitkiler

DRENAJ: Tarım arazisinde, bitkiye havadar bir kök bölgesi ve tarımsal faaliyetler için yeter derecede kuru bir üst toprak sağlamak amacıyla fazla suyun araziden uzaklaştırılması

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliği

HASAT: Üretilen ürünün tüketime sunulmak üzere derimi

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM: Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazlar

KOLTUK ALMA: Uç ve tepe alma yapıldıktan sonra yaprak koltuklarındaki aktif gözlerden yeni gelişen koltuk sürgünlerinin diplerinden alınması işlemi

KÜLTÜREL ÖNLEM: Hastalık ve zararlıların yaşamlarını güçleştiren, çoğalmalarını azaltan veya engelleyen tarımsal işlemleri içeren yöntem

ÖRTÜ ALTI: İçerisinde bitkisel üretim yapılan, bağımsız olarak tek çatı altında bulunan ve üzeri uygun bir örtü malzemesi ile kaplanmış, içerisinde bitkinin gereksinim duyduğu çevre koşullarının yapay yollarla kısmen ya da tamamen oluşturulup denetim altında tutulduğu sera veya plastik tünel şeklinde olabilen tarımsal yapı

PLANTUVAR: Fide dikmeye yarayan baston şeklindeki alet

PLASTİK TUTTURUCU: Serada yetişen bitkileri ipe tutturmak için kullanılan plastik malzeme

TESVİYE: Tarım arazisinin düzgün bir yüzeye sahip olması için yapılan düzeltme işlemi

UÇ ALMA: Kuvvetli gelişen ve yan dal oluşturmeyen bitki türlerinde yan dal oluşumunu sağlamak için yapılan işlem

RİSK: Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimali

RİSK DEĞERLENDİRMESİ: İşyerinde 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 çalışmalar

VİYOL: Fide üretmek amacıyla kullanılan plastik veya kartondan imal edilmiş çok gözlü kap

ZİRAİ MÜCADELE: Bitkisel üretimde, ürün ve kalite kaybına yol açan çeşitli hastalık, zararlı ve parazitler ile yabancı otlara karşı mücadele ve koruma amacıyla yapılan faaliyetler

EK B: KATKI KOYANLAR

Standardı revize eden ‘Sebze ve Meyve Yetiştiricisi– Seviye 3’ Meslek Komitesi üyeleri

- 1. Erkut Uluçam, Genel Sekreter, Ziraat Mühendisleri Odası**
- 2. Hüseyin C. Güden, Ziraat Mühendisleri Odası Üyesi ve Yonca Üreticisi**
- 3. Kemal Gülercan, Kemal Gülercan Enterprises, Molehiya Üreticisi ve Girişimci**
- 4. Mustafa Abraş, Family Garden Organik Tarım Üreticisi; Ekolojik Denge TV Program Yapımcısı**
- 5. Türkay Hocanın, Pergamos Trading, Sulu Sebze Üreticisi**