

**ULUSAL MESLEK STANDARDI**

**TÜTÜN YETİŞTİRİCİSİ**

**SEVİYE 3**

**REFERANS KODU / ……..**

**RESMİ GAZETE TARİH-SAYI / ………**

|  |  |
| --- | --- |
| **Meslek:** | **TÜTÜN YETİŞTİRİCİSİ** |
| **Seviye:** | **3[[1]](#footnote-1)** |
| **Referans Kodu:** | **…………………………………** |
| **Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):** | **Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB)** |
| **Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:** | **MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi** |
| **MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:** | **……… Tarih ve …….. Sayılı Karar** |
| **Resmi Gazete Tarih/Sayı:** | **…………………………………** |
| **Revizyon No:** | **00** |

**TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR**

**ANIZ BOZMA:** Hasadın ardından tarla yüzeyinde kalan kurumuş kök ve bitki gövdelerinden oluşan organik artıkların toprak işleme ile yeniden toprağa karıştırılmasını,

**BOĞAZ DOLDURMA:** Bitki diplerinin çapalanarak toprakla doldurulmasını,

**CAN SUYU:** Bitkilerin toprağa dikildiğinde verilen ilk suyu

**DİP SIYIRMA:** Tütün tarımında üst yapraklarda verim ve kalitenin artması için alttan 4 yaprağın alınması işlemini,

**DRENAJ:** Topraktaki suyun doğal veya yapay yollarla uzaklaştırılmasına yönelik yapılan çalışmaları,

**DİZİM:** Toplanan yaprakların el veya makine ile tekniğine uygun şekilde ipe dizilmesini,

**FİDE YASTIĞI:** Kültür bitkilerinde tohumdan fide elde etmek amacıyla hazırlanan bitki büyütme ortamını,

**ISCO:**  Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

**İKİLEME:** Toprak sürümünden sonra keseklerin kırılması amacıyla toprağı hafif toprak işleme aletleri ile işlemeyi,

**İSG:** İş Sağlığı ve Güvenliğini,

**İZOLASYON MESAFESİ:** Yabancı tozlanmayı önlemek ve aynı zamanda çeşitli vektörlerle taşınan hastalıkların erişiminin engellenebildiği mesafeyi,

**KAYMAK TABAKASI:** Yağışlardan veya sulamadan sonra, toprak üzerinde suyun yoğunlaştırdığı mil ve kil zerrelerinin birleşerek oluşturduğu tabakayı,

**KARIK:** Bitkilerin sıra aralarına eğim doğrultusunda açılan su kanalını,

**KIRIM:** Hasat olgunluğuna gelmiş yaprakların alttan yukarıya doğru koparılması işlemini,

**KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD):** 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 cihazları,

**KÜLTÜREL ÖNLEM:** Zararlıların yaşamlarını güçleştiren, çoğalmalarını azaltan veya engelleyen tarımsal işlemleri içeren yöntemi,

**OT KONTROLÜ:** Yabancı otlara karşı mücadele ve koruma amacıyla yapılan faaliyetleri,

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

**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 çalışmaları,

**SEYRELTME:** Teknik olarak bitkilerin birim alanda istenen sayıya indirilmesi için fazlalıkların sökülüp atılmasını,

**ŞAŞIRTMA:** Bitki tohumlarının yetiştirildiği ortamdan topraklı/topraksız olarak başka bir ortama aktarılma işlemini,

**TABAN KIRMA:** Tarımsal üretimin yapıldığı alanlarda, toprağın 20 – 30 santimetre altında oluşan ve geçirimsiz tabaka halini alan yapıyı uygun alet-ekipman ile işlemeyi,

**TAVLANDIRMA:** Tütünlerin mamul haline getirilmesi işlemlerinde tütün yapraklarının açımı, harmanlanması ve kıyımları esnasında kayıplara meydan verilmemesi amacıyla kurutma işlemi tamamlanmış olan tütünlerin nemlendirilmesi işlemini,

**TEPE KIRMA:** Yaprakların sağlıklı bir şekilde gelişebilmesi yani bitkinin enerjisinin tamamını yapraklara harcayabilmesi için gövdenin uç bölümü çiçek açmadan önce kopartılmasını,

**TESVİYE:** Tarım arazisinin düzgün bir yüzeye sahip olması için yapılan düzeltme işlemini,

**YASTIK:** Fide üretmek amacıyla hazırlanan özel yerleri,

ifade eder.

**İÇİNDEKİLER**

[**1.** **GİRİŞ** 6](#_Toc396807455)

[**2.** **MESLEK TANITIMI** 7](#_Toc396807456)

[**2.1.** **Meslek Tanımı** 7](#_Toc396807457)

[**2.2.** **Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri** 7](#_Toc396807458)

[**2.3.** **Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler** 7](#_Toc396807459)

[**2.4.** **Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat** 7](#_Toc396807460)

[**2.5.** **Çalışma Ortamı ve Koşulları** 7](#_Toc396807461)

[**2.6.** **Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler** 7](#_Toc396807462)

[**3.** **MESLEK PROFİLİ** 9](#_Toc396807463)

[**3.1.** **Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri** 9](#_Toc396807464)

[**3.2.** **Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman** 18](#_Toc396807465)

[**3.3.** **Bilgi ve Beceriler** 18](#_Toc396807466)

[**3.4.** **Tutum ve Davranışlar** 19](#_Toc396807467)

[**4.** **ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME** 19](#_Toc396807468)

1. **GİRİŞ**

Tütün Yetiştiricisi (Seviye 3) ulusal meslek standardı 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan 5/10/2007 tarihli ve 26664 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB) tarafından hazırlanmıştır.

Tütün Yetiştiricisi (Seviye 3) ulusal meslek standardı, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK Tarım, Avcılık ve Balıkçılık Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

1. **MESLEK TANITIMI**
   1. **Meslek Tanımı**

Tütün Yetiştiricisi (Seviye 3), iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini alarak, çevre koruma mevzuatı ve kalite yönetim sistemi dokümanlarına uygun olarak arazi hazırlığı, ekim, bakım, hasat işlemlerini yapan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

* 1. **Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri**

**ISCO 08:** 6114 (Karma bitkisel ürün yetiştiricileri)

* 1. **Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile ilgili Düzenlemeler**

2872 sayılı Çevre Kanunu

4857 sayılı İş Kanunu

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

Atık Yönetimi Genel Esaslarına İlişkin Yönetmelik

Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik

İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği

Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliği

Kişisel Koruyucu Donanımların İşyerlerinde Kullanılması Hakkında Yönetmelik

Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği

Ayrıca iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük, yönetmelik ve diğer mevzuata uyulması ve konu ile ilgili risk değerlendirmesi yapılması esastır.

* 1. **Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat**

4733 Sayılı Tütün Ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu Teşkilat Ve Görevleri Hakkında Kanun,

Tarım Kanunu,

TS 1000 Türk Tütünleri Standardı,

Tütün Üretimi, İşlenmesi, İç ve Dış Ticareti ile ilgili Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik,

Zirai Mücadele ve Karantina Kanunu,

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

* 1. **Çalışma Ortamı ve Koşulları**

Tütün Yetiştiricisi (Seviye 3) genellikle açık alanlarda (tarla, bahçe vb.) ve hareket halinde çalışmakla birlikte depo gibi kapalı alanlarda da çalışması gerekebilir. Kimyasal mücadele esnasında kullanılan kimyasal bağlı olarak zehirlenme riski bulunmaktadır. Tarla bitkileri üreticileri, ziraat mühendisleri ile iletişim halinde çalışır. Kullanılan ekipmanlardan kaynaklanan iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini gerektiren kaza, yaralanma ve sağlık riskleri bulunmaktadır. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

* 1. **Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler**

1. **MESLEK PROFİLİ**
   1. **Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **A** | Kalite, çevre ve iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini almak | **A.1** | Tehlikeleri ve riskleri belirlemek | **A.1.1** | Kullanacağı makine, araç ve gereçleri kullanma talimatlarına göre güvenlik açısından kontrol eder. |
| **A.1.2** | Arazi/üretim yerinin fiziki yapı, doğal yaşam, iklim vb. durumuna göre olası tehlike, risk ve izolasyon mesafesini belirler. |
| **A.1.3** | Arazi/üretim yerinde tehlike ve risklere karşı alınması gereken önlemleri belirler. |
| **A.2** | İş sürecinde İSG önlemleri almak | **A.2.1** | Çalışma ortamında iş süreçlerine göre KKD (eldiven, maske, iş tulumu vb.) kullanarak uygun ortamsal düzenlemeleri yapar/yapılmasını sağlar. |
| **A.2.2** | Acil durumlarda ilk müdahaleyi yapar ve gerekli diğer önlemleri alır. |
| **A.3** | Atık takibi yapmak | **A.3.1** | Ortama bulaşma riski olan ve çevreye zarar verebilecek maddelere karşı talimatına uygun önlem alır. |
| **A.3.2** | İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne (kâğıt, plastik, kimyasal, sağlığa zararlı ürün atıklar vb.) göre tasnif eder. |
| **A.4** | Üretimde kaliteyi sağlamak | **A.4.1** | İş süreçlerinde; üretim ortamının gerektirdiği hijyen önlemlerini alma, açık yara ile çalışmama, özel iş giyimi gibi önlemleri uygular. |
| **A.4.2** | Ekipman ve malzemeleri kullanım talimatında belirlenen şekilde kullanır ve muhafaza eder. |
| **A.4.3** | Yürüttüğü iş süreçlerindeki aksaklıkları belirleyerek düzeltilmesine ilişkin öneriler geliştirir ve uygular/ilgili kişilere bildirir. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **B** | İş programı yapmak | **B.1** | İş planlaması yapmak | **B.1.1** | İş planına göre işlerin sırasını belirler ve kullanılacak makine/ekipmanı hazırlar. |
| **B.1.2** | Üretim faaliyetleri ile ilgili iş akışını planlar ve üretim materyallerinin tedarik yerlerini araştırır ve ilgili kişilere bilgi verir. |
| **B.1.3** | Üretim materyallerini hazırlar. |
| **B.1.4** | İşin, kullanılacak makine/ekipmanın özelliğine göre görev dağılımı yapar. |
| **B.2** | Yetiştirme sürecine ilişkin bilgi akışı sağlamak | **B.2.1** | Doğal afet, hastalık, zararlılar vb. hakkında ilgili kişilere bilgi verir. |
| **B.2.2** | Üretim sürecinde tür ve çeşitlerin özelliklerine göre yetiştirme süreçlerini gerekli durumlarda ilgili kişilere raporlar. |
| **B.3** | Kayıt tutmak | **B.3.1** | Mevzuat gereği bulundurmak zorunda olduğu belgeleri uygun sürelerde tutar ve saklar. |
| **B.3.2** | Yaptığı işlerle ilgili kayıtları düzenli olarak tutar. |
| **B.3.3** | Gerekli durumlarda ilgili kurum/kuruluşlara bildirimlerde bulunur. (Sözleşmesiz üretim yapılması halinde) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **C** | Tarla hazırlığı yapmak | **C.1** | Arazinin çevre düzenlemesini yapmak | **C.1.1** | Tütün ekimi/dikimi yapılacak arazinin yerini belirler. |
| **C.1.2** | Çevre düzenlemesi ile ilgili uygun malzemeyi temin ederek gerekli düzenlemeleri yapar. |
| **C.1.3** | Toprak ve su analizi için numune alır/aldırır. |
| **C.2** | Gerekirse drenaj ve tesviye yapmak/yaptırmak | **C.2.1** | Taban suyu seviyesini tespit ederek, gerekliyse drenaj kanallarını açılmasını ve uygun drenajın yapılmasını sağlar. |
| **C.2.2** | Arazi temizliğinin yapılmasını sağlayarak, tespit edilen meylin durumuna göre tekniğine uygun olarak tesviye yapar/yaptırır. |
| **C.3** | Fide dikimi yapılacak toprağı işlemek | **C.3.1** | Gerekliyse uygun alet/ekipmanlarla taban kırma işlemini yapar. |
| **C.3.2** | Gerekli ise anız bozma sürümü yapar. |
| **C.3.3** | Birinci sürüm ve ikileme yapar. |
| **C.4** | Sulama gerektiren tütün türlerinde gerekli sulama sistemini kurmak | **C.4.1** | Kullanacağı su kaynağını belirler. |
| **C.4.2** | Uygun sulama sistemini kurar/kurdurur. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **D** | Tütün fidesi yetiştirmek | **D.1** | Tohumlukla ilgili işlemleri yapmak | **D.1.1** | Uygun tohum çeşidini seçer. |
| **D.1.2** | Tekniğine uygun olarak tohum ilaçlaması yapar/yaptırır. |
| **D.2** | Menşeine uygun fidelik yeri düzenlemek | **D.2.1** | Fide yastıklarını hazırlar. |
| **D.2.2** | Bitkinin tür ve çeşidinin hassasiyet durumuna göre, hastalık öncesi koruyucu ve hastalık durumunda teknik talimatlara uygun ilaçlama yapar. |
| **D.2.3** | Yapılacak fide yastığı türüne ve toprak analiz sonuçlarına göre gübreleme yapar. |
| **D.3** | Tohumları fideliklere ekmek | **D.3.1** | Tohumları ince kumla karıştırır. |
| **D.3.2** | Tohumların ekimini tekniğine uygun olarak yapar. |
| **D.4** | Fidelerin bakımını yapmak | **D.4.1** | Çimlenen fidelerde yabancı ot temizliği, sulama ve gübreleme yapar. |
| **D.4.2** | Menşei ve tekniğine uygun seyreltme yapar. |
| **D.4.3** | Hastalık ve zararlı mücadelesi yapar. |
| **D.5** | Fidelerin sökümünü yapmak | **D.5.1** | Dikime hazır hale gelen fidelerin tekniğine uygun olarak sökümünü yapar. |
| **D.5.2** | Dikime kadar tekniğine uygun olarak depolar. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **E** | Tütün dikimi ve bakımı yapmak | **E.1** | Tarlada dikim hazırlığı yapmak | **E.1.1** | Şaşırtma öncesi gerekli hallerde sulama yaparak toprağı işler. |
| **E.1.2** | Tarlada tütün menşeine uygun karıkları açar. |
| **E.2** | Tütün fidelerinin tarlaya dikimini yapmak | **E.2.1** | Menşeine göre uygun aralıklarla makinalı ya da elle fide dikimi yapar. |
| **E.2.2** | Dikimde fidelere can suyu verir. |
| **E.2.3** | Tutmayan fidelerin yerine aşılama yapar. |
| **E.3** | Çapalama yapmak | **E.3.1** | Menşeine uygun teknikle yeterli sayıda çapalama yapar. |
| **E.3.2** | Gerektiğinde boğaz doldurma yapar. |
| **E.4** | Hastalık ve zararlılara karşı mücadele yapmak | **E.4.1** | Hastalık ve zararlı varlığının tespitini yapar. |
| **E.4.2** | Ekonomik anlamda mücadele yöntemine karar verir. |
| **E.4.3** | Mücadele metodunu uygular. |
| **E.5** | Dip sıyırma ve tepe kırma yapmak | **E.5.1** | Tekniğine uygun olarak dip sıyırma işlemi yapar. |
| **E.5.2** | Gereken türlerde tekniğine uygun tepe kırma yapar. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **F** | Tütün kırımı -dizimi ve kurutma yapmak | **F.1** | Kırım yapmak | **F.1.1** | El ile kırım yapılan türlerde menşeine uygun kırım yapar. |
| **F.1.2** | Sak ile hasat yapılan türlerde menşeine uygun kırım yapar. |
| **F.2** | Tütün tohumu almak | **F.2.1** | Sonraki dönemler için tohumluk bitki seçer. |
| **F.2.2** | Ayrılmış bitkilerden tohum toplar. |
| **F.3** | Dizim yapmak | **F.3.1** | Kırılmış toplanmış tütünleri dizim yerine alır. |
| **F.3.2** | Menşein gerektirdiği tekniğe göre dizim yapar. |
| **F.4** | Kurutma yerlerini hazırlamak | **F.4.1** | Menşeine uygun kurutma yerini hazırlar. |
| **F.4.2** | Kurutma işlemlerinde kullanılacak makine ve ekipmanı hazırlar. |
| **F.5** | Menşeine uygun kurutma yapmak | **F.5.1** | Kurutma ortamlarını kontrol eder. |
| **F.5.2** | Tütünlerin kurutma yerlerine nakleder. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **G** | Ambalajlama yapmak | **G.1** | Menşei özelliklerine ve tekniğine uygun tasnif etmek | **G.1.1** | Menşei özellikleri ve kırım sırasına göre sınıflandırır. |
| **G.1.2** | Tütünlerin tavlandırma işlemlerini yapar. |
| **G.2** | Menşei özellikleri ve alıcı taleplerine uygun ambalajlama yapmak | **G.2.1** | Mevzuat ve alıcı taleplerine uygun olarak ambalaj malzemelerini hazırlar. |
| **G.2.2** | Mevzuat ve alıcı taleplerine uygun olarak ambalajlama yapar. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **H** | Üretici tütünlerinin bakımını yapmak | **H.1** | Tütünlerin geçici depolanmasını sağlamak | **H.1.1** | Geçici süre kullanılacak depoların temizlik bakım ve düzenlemesini yapar. |
| **H.1.2** | Tütünlerin ambalajlama aşamasına kadar tekniğine uygun depolanmasını sağlar. |
| **H.2** | Tütünlerin bakımını yapmak | **H.2.1** | Üretici bakım depolarının temizliğini, ilaçlamasını, düzenlemesini yapar. |
| **H.2.2** | Tütünlerin menşei ve tekniğine uygun bakımlarını yapar. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Görevler** | | **İşlemler** | | **Başarım Ölçütleri** | |
| **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Adı** | **Kod** | **Açıklama** |
| **I** | Mesleki gelişim çalışmalarına katılmak | **I.1** | Bireysel mesleki gelişimini sağlamak | **I.1.1** | Kendisinin eğitim ihtiyaçlarına göre ilgili birim veya kuruluşlar tarafından düzenlenen eğitim programlarını izleyerek katılır. |
| **I.1.2** | Meslek ve sektördeki gelişmeleri ilgili kaynaklardan izleyerek çalışmalarına yansıtır. |
| **I.1.3** | Görevleriyle ilgili mevzuat ve norm değişikliklerini işletmenin ilgili birimlerinden öğrenerek yürüttüğü işlemlere yansıtır. |
| **I.2** | Ekip arkadaşlarına işbaşı eğitim vermek | **I.2.1** | İşe yeni başlayan meslektaşlarına yapılacak işlere ilişkin iş talimatlarını, bilgi ve deneyimlerini aktarır. |
| **I.2.2** | Ekip arkadaşlarına gerektiğinde işi uygulamalı olarak gösterir. |

* 1. **Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman**

1. Ambalaj malzemeleri
2. Ark açma pulluğu
3. Bel
4. Bıçak
5. Bilgisayar
6. Budama makası
7. Çapa
8. Çapa makinesi
9. Dikim kazığı (plantuar)
10. Fide dikim makinası
11. İğne
12. İlaç alet ve makinaları
13. İp
14. Kazayağı
15. KKD (eldiven, maske vs.)
16. Kurutma ekipmanları
17. Kürek
18. Nemölçer
19. Pulluk
20. Römork
21. Sağlık çantası
22. Sırık
23. Sulama sistemleri
24. Tansiyometre
25. Tapan
26. Tırmık
27. Tırpan
28. Tütün dizim makinası
29. Tütün hasat makinası

**3.3** **Bilgi ve Beceriler**

1. Acil durum bilgisi
2. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
3. Atıkların doğru ayrılması ve geri dönüşüm bilgisi
4. Bilgisayar okuryazarlığı bilgi ve becerisi
5. Bitki türlerine ilişkin sertifikasyon ve pazarlama yönetmeliklerine ilişkin bilgi
6. Bitki yetiştirme bilgisi
7. Çalışma ortamındaki tehlike işaretleri bilgisi
8. Ekip içinde çalışma bilgi ve becerisi
9. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
10. İşyeri çalışma prosedürleri bilgisi
11. Kayıt tutma ve raporlama becerisi
12. Özel üretim alanlarının sınırlarına ilişkin mevzuat bilgisi
13. Problem çözme becerisi
14. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
15. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
16. Zamanı iyi kullanma becerisi
    1. **Tutum ve Davranışlar**
17. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dâhilinde karar vermek
18. Çalışma ortamında iş disiplinine sahip olmak
19. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
20. Çalışmalarında planlı, organize ve düzenli olmak
21. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
22. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri benimsemek
23. Deneyimlerini iş arkadaşlarına aktarmak
24. Doğayı dikkatli gözlemlemek ve doğa olaylarına karşı öngörülü olmak
25. Görev tanımını, görevi ile ilgili talimatları ve sorumluluklarını bilmek ve yerine getirmek
26. Güvenli çalışma şartlarına uymak
27. İşyeri çalışma prensiplerine uymak
28. İşyerinde ilgili kişilere, zamanında ve doğru bilgi aktarmak
29. İşyerine ait makine ve ekipmanların kullanımına özen göstermek
30. Kaynakların verimli kullanılmasına özen göstermek
31. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
32. Meslek etiğine uygun hareket etmek
33. Meteorolojiyi takip etmek ve meteorolojik olaylar karşısında öngörülü olmak
34. Tehlike durumlarını dikkatle algılayıp ilgilileri bilgilendirmek
35. Temizlik, düzen ve işyeri tertibine özen göstermek
36. **ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME**

Tütün Yetiştiricisi (Seviye 3) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli çalışma şartların sağlandığı ölçme ve değerlendirme merkezlerinde yazılı ve/veya sözlü teorik ve uygulamalı olarak gerçekleştirilecektir

Ölçme ve değerlendirme yöntemi ile uygulama esasları bu meslek standardına göre hazırlanacak ulusal yeterliliklerde detaylandırılır. Ölçme ve değerlendirme ile belgelendirmeye ilişkin işlemler 30/12/2008 tarihli ve 27096 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliği çerçevesinde yürütülür.

**Ek: Meslek Standardı Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar**

1. **Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi**

H. Hüseyin COŞKUN – TZOB - Başkan Danışmanı

Dr. M. Fethi GÜVEN – TZOB - Teknik Hizmetler Kurulu Bşk. V.

Bülent UYANIK – TZOB – Teknik Müşavir

Fatma GÜNDÜZ - TZOB - Teknik Müşavir

Sezer ATSAN - TZOB - Teknik Müşavir Yardımcısı

1. **Teknik Çalışma Grubu Üyeleri**

H. Hüseyin COŞKUN – TZOB - Başkan Danışmanı

Dr. M. Fethi GÜVEN – TZOB - Teknik Hizmetler Kurulu Bşk. V.

Bülent UYANIK – TZOB – Teknik Müşavir

Fatma GÜNDÜZ - TZOB - Teknik Müşavir

Sezer ATSAN - TZOB - Teknik Müşavir Yardımcısı

Nazmi CEYLAN – TİGEM - Ziraat Mühendisi

Suat ŞAHİN – MEB - Öğretmen

Dr. Talat ŞENTÜRK – GTHB - Müşavir

Fahri HARMANŞAH - TASACO TARIM - Genel Müdür

Dr. Emin DÖNMEZ - GTHB TAGEM - Islah Bölüm Başkanı

Yüksel KILIÇ - Ankara Tarım İl Müdürlüğü - Ziraat Mühendisi

Dr. Semra ACER - GTHB TAGEM - Ziraat Mühendisi

1. **Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar**

**………………………………**

1. **MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar**

Şeniz BİÇER, Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)

Solmaz UZER, Üye (Milli Eğitim Bakanlığı)

Ahmet CERAN, Üye (Sağlık Bakanlığı)

Özcan TUTUMLU, Üye (Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı)

Zehra Gülsüm BOZKURT, Üye (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı)

Selim KARACA, Üye (Orman ve Su İşleri Bakanlığı)

Cengiz SAYIN, Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)

Kaya ÜZEN, Üye (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)

Lütfi ÇEBİ, Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)

Bayram AYAZ, Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)

Kazım GAKÇI, Üye (Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu)

İrfan CANBAZ, Üye (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)

Dr. M. Fethi GÜVEN Üye (Türkiye Ziraat Odaları Birliği)

Tuğba TOPUZ, Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

Hilal DOĞRUÖZ ÖZER, Uzman (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

Korel ÜNSAL, Uzman Yardımcısı (Mesleki Yeterlilik Kurumu)

Fatma GÖKMEN, Sektör Komitesi Temsilcisi (Engelli ve Yaşlı Hizmetleri

Genel Müdürlüğü)

1. **MYK Yönetim Kurulu**

Bayram AKBAŞ, Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)

Doç. Dr. Ömer AÇIKGÖZ, Başkan Vekili (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)

Prof. Dr. Mahmut ÖZER, Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)

Bendevi PALANDÖKEN, Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)

Dr. Osman YILDIZ, Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)

Mustafa DEMİR, Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)

1. Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye üç (3) olarak belirlenmiştir. [↑](#footnote-ref-1)