

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
BEŞİKDÜZÜ KIZ MESLEK LİSESİ
2007-2008 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI **YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**
11. VE 12. SINIF DAL VE DALA UYGUN OKUTULACAK DERS VE MODÜLLERİN SEÇİMİ
ZÜMRE ÖĞRETMENLERİ TOPLANTI TUTANAĞI

Zümre No	3	Dersin Adı	Mesleki Alan Ortak Dersleri
Zümre Başkanı	Cemile Kahyaoğlu	Toplantı Yeri	Öğretmenler Odası
Toplantı Tarihi	15.02.2008	Toplantı Saati	14.30
TOPLANTIYA KATILAN ZÜMRE ÖĞRETMENLERİ			
1	Sezgin Gündüz	2	Asiye Özkan
3	Sektör Temsilcisi (Ali Yılmaz)		

GÜNDEM MADDELERİ

1. Açılış ve yoklama.
2. MEGEP kapsamında hazırlanan *Yiyecek içecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nın* incelenmesi.
3. 11. sınıf *dal seçiminin* yapılması.
4. 2008-2009 öğretim yılı 11. Sınıf Mutfak dalında okutulacak alan derslerinin belirlenmesi.
5. 11. Sınıf Mutfak dalının *Modül süreleri* dikkate alınarak *haftalık ders saatlerinin* belirlenmesi.
6. 12. Sınıf İşletmelerde Beceri Eğitimi dersinde okutulacak modüllerin seçilerek haftalık ders saatlerinin belirlenmesi.
7. Dilek, temenniler ve kapanış.

GÜNDEM MADDELERİNİN GÖRÜŞÜLMESİ VE ALINAN KARARLAR

1. Açılış ve yoklama.

Okul Müdürü Cemile Kahyaoğlu, toplantıya katılanlara hoş geldiniz diyerek toplantıyı başlattı. Yapılan yoklamada tüm zümre öğretmenleri ve sektör temsilcisinin hazır olduğu tespit edilmiştir.

2. MEGEP kapsamında hazırlanan Yiyecek içecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nın incelenmesi.

Teknoloji Tasarım Öğrt. Asiye Özkan, *Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nı* kurula okudu. Alan Çerçeve Öğretim Programı'nda yer alan açıklamalar, çizelgeler, formlar, *zorunlu dersler, yeterlilik tablosu, ders bilgi formları*, zümre öğretmenleri ve sektör temsilcisi tarafından kapsamlı bir şekilde incelendi.

3. 11. sınıf dal seçiminin yapılması.

Yiyecek İçecek Hiz. Alanı öğretmeni Sezgin Gündüz, Yiy. İçecek Hiz. Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nda;

1. Mutfak,
2. Servis,
3. Pastacılık
4. Bar ve
5. Host - Hosteslik (uçak, tren ve otobüs) dalların yer almakta olduğunu belirtti.

Beşikdüzü ilçesinde yaptığımız Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı *sektör araştırmaları* sonucunda; *mutfak alanında* yetişmiş ara elemana diğer dallara göre daha çok ihtiyaç olduğu tespit edilmiştir. Okulumuzdaki atölye, donanım, öğretmen yeterlikleri, öğrenci-veli tercihleri, öğrenci sayısı, sektörün ihtiyaçları ve önerileri doğrultusunda; 11. sınıfta *MUTFAK dalının* okutulması zümre öğretmenleri, sektörün istihdam talepleri ve sektör temsilcisinin de ortak görüşü ile kabul edilmiştir.

4. 2008-2009 öğretim yılı 11. Sınıf Mutfak dalında okutulacak alan dersleri ve modüllerin belirlenmesi.

Mutfak dalına yönelik okutulacak derslerin belirlenmesi konusunda ilgili dalda *zorunlu* derslere ait çizelgeler incelendi ve *Mutfak Uygulamaları* dersi okutulacak *zorunlu ders* olarak belirlendi.

MESLEKLER / DALLAR	ZORUNLU DERSLER
Mutfak Dalı (11. sınıf için seçilen dal)	* Temel Yiyecek Üretimi (10. sınıfta alınmakta olan zorunlu ders) * Mutfak Uygulamaları (11. sınıfta alınacak olan zorunlu ders)
Pastacılık Dalı	* Temel Yiyecek Üretimi * Pasta Yapım Teknikleri I.
Servis Dalı	* Temel Yiyecek Üretimi * Yiyecek Servisi
Bar Dalı	* Temel Yiyecek Üretimi * Alkollü İçeceklerin Servisi
Host – Hosteslik Dalı	* Temel Yiyecek Üretimi * Havayolu Hostesliği

5. 11. Sınıf Mutfak dalının modül süreleri dikkate alınarak haftalık ders saatlerinin belirlenmesi.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı'na göre 11. sınıf mutfak dalında toplam 19 saat ders alınması gerektiği görülmüştür. Bu kapsamda dala ilgili dersler ve modül saatlerinin hesaplanmasına ilişkin tablolar aşağıya çıkarılmıştır.

* MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ VE MODÜLLERİ

Modül Sayısı	Modül Adı	Modül Saati	Kazandırılacak Yeterlikler
1	Uluslar arası Özel Çorbalar	40/32	Çorbaları pişirmek.
2	Soslar 1	40/16	Temel sos ve türevlerini hazırlamak.
3	Soslar 2	40/16	Sos 2 bölümündeki sosları hazırlamak.
4	Soslar 3	40/16	Sos 3 bölümündeki sosları hazırlamak.
5	Patates Garnitürleri	40/32	Patates garnitürleri hazırlamak.
6	Etlerin Hazırlanması	40/32	Etleri hazırlamak.
7	Et Yemekleri 1	40/32	Etleri pişirmek.
8	Et Yemekleri 2	40/32	Et Yemekleri 2 grubundaki yemekleri hazırlamak.
9	Et Yemekleri 3	40/32	Et Yemekleri 3 grubundaki yemekleri hazırlamak.
10	Balıklar	40/32	Balıkları hazırlamak ve pişirmek.
11	Su Ürünleri	40/32	Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek.
12	Salata ve Salata Sosları	40/32	Salata ve salata sosları hazırlamak.
13	Pilavlar	40/32	Pilav pişirmek.
14	Makarnalar	40/32	Makarna pişirmek.

40x14 (modül sayısı) = 560 saat 560 saat/36 hafta = 15,5 = ~ 16 saat
32+16+16+16+32+32+32+32+32+32+32+32+32 = 400 saat 400 saat/36 hafta = 11,1 = ~ 11 saat
Modül Saatleri Ortalaması: 16+11 = 27/2 = 13,5 = ~ **14 ders saati**

Mutfak Uygulamaları dersi için çerçeve öğretim programında yer alan tüm modüllerin öğrencilere kazandırılması uygun bulunduğu için, programda yer alması kararlaştırılmıştır.

TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ VE MODÜLLERİ

Modül Sayısı	Modül Adı	Modül Saati	Kazandırılacak Yeterlikler
1	Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	40/24	Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirmek.
2	Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	40/32	Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar pişirmek

40x2 (modül sayısı) = 80 saat 80 saat/36 hafta = 2,2 = ~ 2 saat
24+32 (modül saati) = 56 saat 56 saat/36 hafta = 1,5 = ~ 2 saat
Modül Saatleri Ortalaması: 2+2 = 4/2 = **2 ders saati**

Türk Mutfağı Yemekleri dersi modülleri içinde yukarıda belirtilen 2 modülün öğrenci kazanımları açısından yararlı olacağı ve dal dersleri toplamının 19 saat olması gerektiği için, bu ders ve ilgili modüller plânlamaya dâhil edilmiştir.

AÇIK BÜFE DERSİ VE MODÜLLERİ

Modül Sayısı	Modül Adı	Modül Saati	Kazandırılacak Yeterlikler
1	Ordövr ve Mezeler	40/32	Açık büfe ordövr ve mezeleri hazırlamak.
2	Kokteyl Yiyecekleri	40/32	Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamak.
3	Açık Büfe	40/32	Açık büfe yiyecekleri hazırlamak.
40x3 (modül sayısı)= 120 saat 120 saat/36 hafta = 3,3 = ~ 3 saat 32+32+32 (modül saati) = 96 saat 96 saat/36 hafta = 2,6 = ~ 3 saat Modül Saatleri Ortalaması: 3+2 = 5/2 = 2,5 = ~ 3 ders saati			

Mutfak Uygulamaları dersi modül sayısına göre, haftada toplam 14 saat etmesi ve 11. sınıfta dalda 19 saat olması gerektiği için, **Türk Mutfağı Yemekleri** dersi modüllerinden **2 saatlik** 2 modül; **Açık Büfe** dersi modüllerinden de **3 saatlik** 3 modül daha alarak toplam **19 saate** tamamlanması sağlanmıştır.

11. Sınıf Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Mutfak Dalı Haftalık Ders Saatleri

Sıra No	Dersin Adı	Modül Sayısı	Belirlenen Haftalık Ders Saati
1	* Mutfak Uygulamaları	14	14
2	Türk Mutfağı Yemekleri	2	2
3	Açık Büfe	3	3
TOPLAM			19

* (yıldız işareti), Millî Eğitim Bakanlığı Orta Öğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği'nin 33. maddesi uyarınca yılsonu **başarı ortalaması** ile **başarılı sayılmayacak dersleri** ifade eder.

6. 12. Sınıf Mutfak Dalı İşletmelerde Beceri Eğitimi dersinde okutulacak modüllerin seçilerek haftalık ders saatlerinin belirlenmesi.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı'na göre 12. sınıf mutfak dalında **zorunlu ders olarak** 24 saatlik **İşletmelerde Beceri Eğitimi** dersi bulunmaktadır. Bu kapsamda İşletmelerde Beceri Eğitimi dersinde öğrencilerin 11. sınıftaki Mutfak Uygulamaları, Türk Mutfağı Yemekleri ve Açık Büfe ders modüllerini tekrar alması uygun bulunmuştur. İlgili **dersin modülleri ve modül saatlerinin hesaplanmasına** ilişkin bilgiler aşağıdaki tabloya çıkarılmıştır.

* İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ DERSİ VE MODÜLLERİ

Modül Sayısı	Modül Adı	Modül Saati	Kazandırılacak Yeterlikler
1	Uluslar arası Özel Çorbalar	40/32	Çorbaları pişirmek.
2	Soslar 1	40/16	Temel sos ve türevlerini hazırlamak.
3	Soslar 2	40/16	Sos 2 bölümündeki sosları hazırlamak.
4	Soslar 3	40/16	Sos 3 bölümündeki sosları hazırlamak.
5	Patates Garnitürleri	40/32	Patates garnitürleri hazırlamak.
6	Etlerin Hazırlanması	40/32	Etleri hazırlamak.
7	Et Yemekleri 1	40/32	Etleri pişirmek.
8	Et Yemekleri 2	40/32	Et Yemekleri 2 grubundaki yemekleri hazırlamak.
9	Et Yemekleri 3	40/32	Et Yemekleri 3 grubundaki yemekleri hazırlamak.

10	Balıklar	40/32	Balıkları hazırlamak ve pişirmek.
11	Su Ürünleri	40/32	Su ürünlerini hazırlamak ve pişirmek.
12	Salata ve Salata Sosları	40/32	Salata ve salata sosları hazırlamak.
13	Pilavlar	40/32	Pilav pişirmek.
14	Makarnalar	40/32	Makarna pişirmek.
15	Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	40/24	Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmek
16	Türk Mut.Özgü Sebze Yemekleri	40/24	Türk mutfağına özgü sebze yemekleri pişirmek.
17	Kurubaklagil Yemekleri	40/24	T. Mutfağına özgü kurubaklagil yemekleri pişirmek
18	T. Mut. Özgü Dolma ve Sarmalar	40/32	Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar pişirmek.
19	Türk Mutfağına Özgü Pilavlar	40/24	Türk mutfağına özgü pilavlar pişirmek.
20	Türk Mut. Özgü Makarnalar	40/32	Türk mutfağına özgü makarnalar pişirmek.
21	Türk M.Özgü Et ve Sakatat Yem.	40/32	T. Mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri pişirmek
22	T.Mutfağı Komposto ve Hoşafklar	40/08	T. Mutfağına özgü komposto & hoşafklar hazırlamak
23	Ordövr ve Mezeler	40/32	Açık büfe ordövr ve mezeleri hazırlamak.
24	Kokteyl Yiyecekleri	40/32	Açık büfe kokteyl yiyecekleri hazırlamak.
25	Açık Büfe	40/32	Açık büfe yiyecekleri hazırlamak.
<p>40x25 (modül sayısı) = 1000 saat 1000 saat/36 hafta = 27,7 = ~ 28 saat 32+16+16+16+32+32+32+32+32+32+32+32+32+24+24+24+32+24+32+32+8+32+32+32 = 688 saat 688 saat/36 hafta = 19,1 = ~ 19 saat Modül Saatleri Ortalaması: 28+19 = 47/2 = 23,5 = ~ 24 ders saati</p>			

12. Sınıf Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Mutfak Dalı Haftalık Ders Saatleri

Sıra No	Dersin Adı	Modül Sayısı	Belirlenen Haftalık Ders Saati
1	* İşletmelerde Beceri Eğitimi Dersi	25	24
TOPLAM			24

7. Dilek, temenniler ve kapanış.

Okul Müdürümüz Cemile Kahyaoğlu, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı'na ve okulumuza *dal ve ders seçiminin* 2007-2008 öğretim yılında okul personeli ve öğrencilerimize sağlık, mutluluk ve başarı getirmesi temennisiyle toplantıyı sona erdirdi.

Toplantıya Katılan Öğretmenler	Branş&Görevi	İmza
Sezgin GÜNDÜZ	Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretmeni	
Asiye ÖZKAN	Teknoloji ve Tasarım Öğretmeni	
Ali YILMAZ	Sektör Temsilcisi (Elize Pastane İşletmecisi)	

UYGUNDUR.
18.02.2008
Cemile KAHYAOĞLU
Okul Müdürü