

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

Zümre No	1	Dersin Adı	Mesleki Alan Ortak Dersleri
Zümre Başkanı	Metin Tuncer	Toplantı Yeri	Öğretmenler Odası
Toplantı Tarihi	30.05.2008	Toplantı Saati	14.30
TOPLANTIYA KATILAN ZÜMRE ÖĞRETMENLERİ			
1	Serkan Bektaş	2	Sektör Temsilcisi (Ali Yılmaz)
3	-		

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. Dala yönelik okutulacak *derslerin* belirlenmesi.
5. *Modül süreleri* dikkate alınarak *haftalık ders saatlerinin* belirlenmesi.
6. Dilek, temenniler ve kapanış.

GÜNDEM MADDELERİNİN GÖRÜŞÜLMESİ VE ALINAN KARARLAR

1. Açılış ve yoklama.

Okul Müdürü Metin Tuncer, 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.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğretmeni Serkan Bektaş, *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 Serkan Bektaş, Yiyecek 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.

Sandıklı ilçesinde yaptığımız Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı *sektör araştırmaları* sonucunda; **pastacılık 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 PASTACILIK dalının** okutulması zümre öğretmenleri, sektörün istihdam talepleri ve sektör temsilcisinin de ortak görüşü ile kabul edilmiştir.

4. Dala yönelik okutulacak derslerin 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
Pastacılık Dalı (11.sınıf için seçilen dal)	* Temel Yiyecek Üretimi (10. sınıfta alınmakta olan zorunlu ders) * Pasta Yapım Teknikleri I. (11.sınıfta alınacak zorunlu ders)
Mutfak Dalı	* Temel Yiyecek Üretimi * Mutfak Uygulamaları
Servis Dalı	* Temel Yiyecek Üretimi * Yiyecek Servisi
Bar Dalı	* Temel Yiyecek Üretimi * Alkollü İçeceklerin Servisi
Host – Hosteslik Dalı	* Temel Yiyecek Üretimi * Havayolu Hostesliği

5. 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 dalla ilgili dersler ve modül saatlerinin hesaplanmasına ilişkin tablolar aşağıya çıkarılmıştır.

* PASTA YAPIM TEKNİKLERİ-1 DERSİ VE MODÜLLERİ

Modül Sayısı	Modül Adı	Modül Saati	Kazandırılacak Yeterlikler
1	Kıyılarak Yapılan Hamurlar	40/16	Kıyılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlamak
2	Mayalandırılarak Yap. Hamurlar	40/32	Mayalandırılarak yapılan hamurlardan ürünler haz.
3	Özleştirilerek Yapılan Hamurlar	40/32	Özleştirilerek yap. hamurlardan ürünler hazırlamak
4	Çırpılarak Yapılan Hamurlar	40/16	Çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlamak
5	Pişirilerek Yapılan Hamurlar	40/16	Pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlamak.
6	Milföy Hamuru	40/24	Milföy hamurundan ürünler hazırlamak
7	Krema, Sos ve Şuruplar	40/32	Krema sos ve şuruplar hazırlamak
8	Kuru Pastalar	40/32	Kuru pastalar hazırlamak
9	Börekler	40/32	Börekler hazırlamak
10	Pizzalar	40/32	Pizzalar hazırlamak
11	Katkılı Ekmekler	40/32	Katkılı ekmekler hazırlamak

40*11 (Modül Sayısı)= 440 saat 440/36 hafta = 12,2 = ~ 12 saat
16+32+32+16+16+24+32+32+32+32+32 = 296 saat 296 saat/36 hafta = 8,2 = ~ 8 saat
Modül Saatleri Ortalaması: 12+8 = 20/2 = 10 = ~ **10 ders saati**

*Pasta Yapım Teknikleri-1 dersi için çerçeve öğretim programında yer alan tüm modüllerin öğrencilere kazandırılması uygun bulunduğu için, programda yer alması kararlaştırılmıştır.

PASTA YAPIM TEKNİKLERİ-2 DERSİ VE MODÜLLERİ

Modül Sayısı	Modül Adı	Modül Saati	Kazandırılacak Yeterlikler
1	Jöle, Şekerleme ve Çikolatalar	40/32	Jöle, şekerleme ve çikolata çeşitlerini kullanmak
2	Yaş Pastalar	40/32	Yaş pastalar hazırlamak
3	Özel Gün Pastaları	40/32	Özel günler için pastalar 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+3 = 6/2 = **3 ders saati**

Pasta Yapım Teknikleri-2 dersi modülleri içinden yukarıda belirtilen 3 modülün öğrenci kazanımları açısından yararlı olacağı ve dal dersleri toplamının 19 saat olması gerektiği için, bu ders ve ilgili modüller plânlamaya dâhil edilmiştir.

TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ VE MODÜLLERİ

Modül Sayısı	Modül Adı	Modül Saati	Kazandırılacak Yeterlikler
1	Sütlü Tatlılar	40/24	Sütlü tatlılar hazırlamak
2	Meyve Tatlıları	40/16	Meyve tatlıları hazırlamak
3	Hamur Tatlıları	40/24	Hamur tatlıları hazırlamak
4	Baklava	40/32	Baklavalara hazırlamak

40x5 (modül sayısı)= 160 saat 160 saat/36 hafta = 4,4 = ~ 4 saat
24+16+24+32 (modül saati) = 96 saat 96 saat/36 hafta = 2,6 = ~ 3 saat
Modül Saatleri Ortalaması: 4+3 = 7/2 = 3,5 = ~ **4 ders saati**

Tatlı Yapım Teknikleri dersi modülleri içinden yukarıda belirtilen **4 modülün** öğrenci kazanımları açısından yararlı olacağı ve dal dersleri toplamının 19 saat olması gerektiği için, bu ders ve ilgili modüller plânlamaya dâhil edilmiştir.

PASTA SÜSLEME TEKNİKLERİ DERSİ VE MODÜLLERİ

Modül Sayısı	Modül Adı	Modül Saati	Kazandırılacak Yeterlikler
1	Dekoratif Tekniklerle Pasta Süsleme	40/32	Pastalara çeşitli süslemeler yapmak
2	Süsleme Uygulamaları	40/32	Pastalara çeşitli süslemeler yapmak

40x2 (modül sayısı) = 80 saat 80 saat/36 hafta = 2,2 = ~ 2 saat
32+32 (modül saati) = 64 saat 64 saat/36 hafta = 1,7 = ~ 2 saat
Modül Saatleri Ortalaması: 2+2 = 4/2 = **2 ders saati**

Pasta Süsleme Teknikleri 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.

Pasta Yapım Teknikleri-1 dersi modül sayısına göre, haftada toplam 10 saat etmesi ve 11. sınıfta dalda 19 saat olması gerektiği için, **Pasta Yapım Teknikleri-2** dersi modüllerinden **3 saatlik** 3 modül; **Tatlı Yapım Teknikleri** dersi modüllerinden **4 saatlik** 4 modül, **Pasta Süsleme Teknikleri** dersi modüllerinden de **2 saatlik** 2 modül daha alarak toplam **19 saate** tamamlanması sağlanmıştır.

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

Sıra No	Dersin Adı	Modül Sayısı	Belirlenen Haftalık Ders Saati
1	* Pasta Yapım Teknikleri-1	11	10
2	Pasta Yapım Teknikleri-2	3	3
3	Tatlı Yapım Teknikleri	4	4
4	Pasta Süsleme Teknikleri	2	2
TOPLAM			19

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

6. Dilek, temenniler ve kapanış.

Okul Müdürümüz Metin Tuncer, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı'na ve okulumuza *dal ve ders seçiminin* 2008-2009 öğretim yılında okul personeli ve öğrencilerimize sağlık, mutluluk ve başarı getirmesi temennisiyle toplantıyı sona erdirdi.

Toplantıya Katılan Öğretmenler	Branşı&Görevi	İmza
Serkan Bektaş	Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğretmeni	
Ali YILMAZ	Sektör Temsilcisi (Elize Pastane İşletmecisi)	

UYGUNDUR.

30.05.2008

Metin Tuncer

Okul Müdürü