

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
FETHİYE ANADOLU OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ

2016-2017 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI SENE BAŞI YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Temel Yiyecek Üretimi, Servis Hazırlıkları, Mutfak Uygulamaları, Pasta Yapım Teknikleri-1, Türk Mutfağı Yemekleri, Açık Büfe, Tatlı Yapım Teknikleri, Yiyecek Servisi, Alkolsüz İçeceklerin Servisi, Alkollü İçeceklerin Servisi, Konuk Masasında Servis, Yemek Gruplarının Servisi, Kokteyller&Servisi

ZÜMRE ÖĞRETMENLERİ TOPLANTI TUTANAĞI

Zümre No	1	Dersin Adı	Alan Ortak ve Dal Dersleri		
Zümre Başkanı	Sezgin GÜNDÜZ	Toplantı Yeri	Öğretmenler Odası		
Toplantı Tarihi	02.09.2016	Toplantı Saati	13.30		
TOPLANTIYA KATILAN ZÜMRE ÖĞRETMENLERİ					
1	Sezgin Gündüz	5	Fatih Yasin Kuyucak	9	İbrahim Erke
2	Betül Oruç	6	Filiz Öztürk	10	Osman Barış Nazlı
3	Dilber Sirek	7	Aynur Karadon	11	Mustafa Gezer
4	Mehmet Yücepe	8	İbrahim Güngör	12	-

GÜNDEM MADDELERİ

1. Açılış ve yoklama.
2. Alan Zümre başkanı ve yazmanın seçilmesi.
3. MEB Orta Öğretim Kurumları Yönetmeliğinin 36. maddesi ile Mesleki Teknik Eğitim Yönetmeliği'nin 100. maddesinde yer alan *zümre öğretmenler kurulunun görev ve sorumluluklarının* kurula okunması.
4. Türk Milli Eğitimin Genel ve Özel Amaçlarının okunması. (1739 Sayılı M.E.T. Kanunu)
5. Bir önceki yıla ait olan zümre kararlarının okunarak değerlendirilmesi.
 - a. Zümrede plânlandığı halde uygulanamayan faaliyetler ve nedenlerinin değerlendirilmesi.
 - b. Dersler bazında sınıf başarı durumlarının görüşülmesi.
 - c. Öğrenci başarısını artırıcı tedbirlerin görüşülmesi.
6. Okulumuzun 2009 yılına ait **ÖSS başarı** durumunun istatistikî olarak görüşülerek ÖSS başarı düzeyinin daha yukarıya çıkartılabilmesi için alınacak tedbir ve kararların alınması.
7. MEGEP kapsamında hazırlanmış olan *Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Müfredat Programı ve modüllerin* incelenerek değerlendirilmesi.
8. Derslerin *modüler öğretimde başarılı ve verimli* bir şekilde işlenmesi için alınacak önlemlerin görüşülmesi.
9. *Yıllık ve günlük planların* 2551 Sayılı Tebliğler Dergisi'ne uygun hazırlanması.
10. 2104 ve 2488 Sayılı Tebliğler Dergisinde yer alan *Atatürkçülükle* ilgili konuların yıllık planlara yerleştirilmesi.
11. Dersin işlenmesinde uygulanacak öğretim yöntem ve tekniklerin tespiti.
12. Derslerin işlenişlerinde kullanılacak *kaynak kitap ve diğer araç-gereçlerin* tespiti.
13. MEB Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili ölçme değerlendirme maddeleri incelenerek *yazılı, uygulamalı ve sözlü sınav sayılarının* kararlaştırılması. (11, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 28, 39 ve 40. maddeleri)

14. MEB Ödev Yönetmeliği'nin incelenerek *yıllık ödev konularının tespiti, ödevlerin verilme-toplanma zamanı ve ödev değerlendirme ölçütlerinin belirlenmesi*. (Ders Dışı Eğitim Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik - 2300 S.T.D.)

- a. Yıllık ödev konularının tespiti.
- b. Yıllık ödevlerin verilme ve toplanma zamanının belirlenmesi.
- c. Ödev değerlendirme ölçütlerinin belirlenmesi.

15. Yıl içinde yapılacak olan *gezi-gözlem etkinliklerinin* görüşülerek planlanması.

16. Mutfak ve Servis dallarında öğrenim gören öğrencilerin okul atölyelerinde ve Uygulama Otelindeki nöbet görevi günlerinde giyeceği *üniformalarının* belirlenmesi.

17. MEB Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü ile Türkiye Aşçılar Federasyonu İşbirliği kapsamında her yıl Ocak ayı içerisinde Antalya ilinde "*Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri*" arasında düzenlenmekte olan "*Geleceğin Aşçıları Yarışmasına*" Mutfak Dalı öğrencilerimizin hazırlanması.

18. Derslerin daha verimli işlenebilmesi amacıyla ihtiyaç duyulan *temrinlik malzemelerin* görüşülmesi.

19. *Atölyelerle* ilgili çalışmaların görüşülmesi.

- a. Atölyelerin ihtiyaç duyduğu malzeme, donanım, araç-gereçlerin tespit edilmesi.
- b. Atölyelerin haftalık kullanım planlamasının yapılması.
- c. Atölyedeki fırın, ocak ve dolapların/soğutucuların rutin bakımlarının yapılması.
- d. Atölyelerin bakımı ve onarılması.

20. Okul, sınıf, atölye araç-gereçlerin korunması için alınacak önlemlerin görüşülmesi.

21. Öğrencilerimizi kötü alışkanlıklardan korumak için alınacak tedbirlerin görüşülmesi.

22. Diğer zümre öğretmenleri ile işbirliği konusunun görüşülmesi.

23. Okul kurallarına kasıtlı olarak uymayan ve davranış bozukluğu içinde olan öğrenciler için yapılacak çalışmaların görüşülmesi.

24. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı bünyesinde 2010-2011 öğretim yılında *Pastacılık ve Bar dallarının* açılmasının görüşülmesi.

25. Dilek, temenniler ve kapanış.

GÜNDEM MADDELERİNİN GÖRÜŞÜLMESİ VE ALINAN KARARLAR

1. Açılış ve yoklama.

Müdür Yardımcısı ***İbrahim Güngör***, toplantıya katılan zümre öğretmenlerine hoş geldiniz diyerek toplantıyı başlattı. Yapılan yoklamada tüm zümre öğretmenlerin hazır olduğu tespit edilmiştir.

2. Alan zümre başkanının seçilmesi.

Alan öğretmenlerinin önerisi üzerine Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni ***Sezgin Gündüz***, oy birliğiyle Alanın yeni ***Zümre Başkanı*** seçilmiştir. Zümre ***yazmanlığına*** ise, ***Fatih Yasin Kuyucak*** seçilmiştir.

3. MEB Orta Öğretim Kurumları Yönetmeliğinin 36. maddesi ile Mesleki Teknik Eğitim Yönetmeliği'nin 100. maddesinde yer alan zümre öğretmenler kurulunun görev ve sorumluluklarının kurula okunması.

Zümre Başkanı, Orta Öğretim Kurumları Yönetmeliğinin 36. maddesi ile Mesleki Teknik Eğitim Yönetmeliği'nin 100. maddesinde yer alan zümre öğretmenler kurulunun görev ve sorumluluklarının neler olduğunu kurula okudu. Zümre Başkanı: "Yukarıda belirtilen yönetmelikler kapsamında zümre öğretmenler kurulundaki görev sorumluluklarımızı özen ve titizlikle yerine getirmemiz gerektiğini" belirtti.

4. Türk Milli Eğitimin Genel ve Özel Amaçlarının okunması. (1739 Sayılı M.E.T. Kanunu)

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğretmeni **Betül Oruç**, Türk Milli Eğitimin Genel ve Özel Amaçlarını kurula okudu.

Zümre Başkanı: “Tüm öğrencilerimizi Türk Milli Eğitimin Genel ve Özel Amaçları doğrultusunda; üretken, demokratik, aydın, çağdaş, milliyetçi, yurttaş, Cumhuriyetçi, lâik ve Atatürkçü bireyler olarak yetiştirerek onları topluma kazandırmak öncelikli görevlerimizdendir.” dedi.

5. Bir önceki yıla ait olan zümre kararlarının okunarak değerlendirilmesi.

Zümre Başkanı Sezgin Gündüz, 2008-2009 öğretim yılına ait olan zümre öğretmenler toplantısı kararlarını kurula okuduktan sonra, zümre kararlarının değerlendirilmesine geçildi.

a. Zümrede plânlandığı halde uygulanamayan faaliyetler ve nedenlerinin değerlendirilmesi.

Toplantıda yer alan tüm zümre öğretmenleri: “Bir önceki yıla ait zümre kararlarında yer alan çalışmaların (yıllık plânlar ve zümrelerde belirtilmiş olan derslerin işlenişi, öğretim yöntem ve teknikler, ölçme-değerlendirme, gezi-gözlem çalışmaları, proje yarışmaları hakkında alınan tüm kararların) belirtilen zamanlarda yapılarak zümre kararlarının başarıyla uygulandığını ve uygulanamayan zümre kararlarının da olmadığını” ifade ettiler.

b. Dersler bazında sınıf başarı durumlarının görüşülmesi.

Yiyecek İçecek Hizmetleri öğretmeni Dilber Sirek, şube ve dersler bazında 2008-2009 öğretim yılına ait sınıf başarı yüzdelerini ilgili tablodan okuyarak kurula sundu ve sınıf başarı düzeyleri zümre öğretmenler tarafından incelenerek tartışıldı.

Sınıf/Şube	Dersin Adı	Sınıf Başarı Yüzdesi
10/A	Temel Yiyecek Üretimi	% 61,90
10/B	Temel Yiyecek Üretimi	% 61,90
10/A	Servis Hazırlıkları	% 69,05
10/B	Servis Hazırlıkları	% 69,05
11/A	Yiyecek Servisi	% 60,71
11/A	Alkolsüz İçeceklerin Servisi	% 89,29
11/A	Alkollü İçeceklerin Servisi	% 35,71
11/B	Mutfak Uygulamaları	% 90,48
11/B	Pasta Yapım Teknikleri	% 85,71
12/A	Konuk Masasında Servis	% 100
12/A	Yemek Gruplarının Servisi	% 100
12/A	Kokteyller ve Servisi	% 100
12/A	Temel Yiyecek Üretimi	% 100
12/B	Türk Mutfağı Yemekleri	% 100
12/B	Açık Büfe	% 100
12/B	Tatlı Yapım Teknikleri	% 100
12/B	Konuk Masasında Servis	% 100

c. Öğrenci başarısını artırıcı tedbirlerin görüşülmesi.

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Öğretmeni İbrahim Güngör: “Öğrencilerimizin başarı durumlarını incelediğimizde; arzu edilen %100 başarının gerisinde olduklarını görmekteyiz ve bu başarı düzeyini daha da yukarılara çıkartmak için gerekli önlemleri alıp uygulamamız gerektiğini” ifade etti.

Zümre, öğrenci başarısını artırmak amacıyla aşağıdaki kararlar alınmıştır:

- a. Modüldeki konuların öğrencilerin öğrenme düzeyine/seviyesine uygun işlenmesine,
- b. Öğrencileri daha aktif hale getirmek için öğrencilerin araştırmaya yönlendirilmesine,
- c. Öğrencilere verimli ders çalışma yöntemleri hakkında düzenli olarak bilgi verilmesine,
- d. Başarısız öğrencilerin başarısızlık nedenlerinin araştırılarak, öğrenci bazında başarıyı artırıcı önlemlerin alınmasına,
- e. Başarısız olan öğrencilerle birebir ilgilenilmesine,
- f. Öğrencilerin derslere mutlaka ders araç-gereçlerinin getirmelerinin sağlanmasına,
- g. Öğrencilere derslere evde hazırlanarak gelme alışkanlığının kazandırılmasına,
- h. Derslere hazırlıklı gelen ve dersin işlenişine aktif katılım dersin daha verimli, zevkli geçmesini sağlayan öğrencilerin sözlüsüne artı vererek ödüllendirilmesine,
- i. Her öğrencinin derse katılımlarının sağlanmasına,
- j. Devamsızlık yapmayı alışkanlık haline getiren öğrencilerle görüşülüp rehberlik servisine sevk edilmesine,
- k. Derslerde ve atölye çalışmalarında her öğrencinin yeteneğine uygun görev ve sorumlulukların verilmesine,
- l. Öğrencilere okuma alışkanlığını kazandırmak için kitap okumaya özendirilmesine,
- m. Öğrencilere mezun olduktan sonra elde edecekleri yeterlilikleri ve bu yeterliliklerinin kendilerinin mesleki gelişimine sağlayacağı katkıların anlatılmasına,
- n. Uygulamalı derslerde bireysel becerilere ağırlık verilmesine,
- o. İhtiyaç duyulan durumlarda **veli ev ziyaretlerinin** yapılarak öğrencilerimizin kişisel, mesleki gelişimini ve başarısını etkileyen faktörlerin yerinde görülmesine,
- p. Okul-öğretmen-veli işbirliğinin düzenli olarak aktif işletilmesi gibi öğrenci başarısını artıracak kararlar alınmıştır.

6. Okulun 2009 ÖSS başarı durumunun istatistikî olarak görüşülerek başarının daha yukarıya çıkartılabilmesi için alınacak tedbir ve kararların alınması.

2009 ÖSS Sınavına toplam 84 öğrencimiz katılmış olup, Otelcilik Turizm Lisesi öğrencilerinden 4 yıllık yüksek öğretim kurumlarına 9 öğrencimiz; 2 yıllık yüksek öğretim programlarına ise, 54 öğrencimiz yerleşmiştir. 2009 ÖSS Sınavı sonuçlarına göre; 4 yıllık yüksek öğretim programlarına yerleşmede okul başarı oranımız %7,5, 2 yıllık yüksek öğretim programlarına yerleşmede ise, %45’dir. Okul başarı oranımızı 4 yıllık yüksek öğretim programlarını kazanan öğrenci sayımıza göre değerlendirdiğimizde; ÖSS okul başarılarımızın düşük biraz olduğunu; 2 yıllık yüksek öğretim programlarına göre değerlendirdiğimizde ise, okul başarılarımızın normal düzeyde olduğu görülmektedir.

ÖSS’de öğrenci ve okul başarılarımızı artırmak amacıyla aşağıdaki tedbirlerin alınması kararlaştırılmıştır.

- a. ÖSS’de öğrencilerimizin daha başarılı olabilmeleri amacıyla derslerimizin ölçme-değerlendirme çalışmalarında; az sorulu uzun cevaplı klasik sınav çeşidinin yerine, bilgiyi analiz-sentez edip yorum yapma fırsatı veren ve aynı zamanda sınav değerlendirmesinin de objektif yapıldığı objektif ölçme aracı olan “**çoktan seçmeli test**” sınav çeşidinin daha fazla kullanılmasına,
- b. Kitap okuma alışkanlığının kazandırılması için öğrencilere kitap okumayı sevdireci yaklaşımların uygulanmasına,
- c. Öğrencilerin hızlı okuma teknikleri kurslarına yönlendirilmesine,
- d. Sınıf rehberlik çalışmalarında verimli ders çalışma tekniklerinin öğrencilere anlatılmasına,
- e. Öğrencilerimize boş zamanlarını daha verimli değerlendirebilmeleri amacıyla bol bol test çözmeleri gerektiğinin anlatılmasına,

f. Okul kütüphanesi ve sınıf kitaplıklarını ÖSS'ye hazırlayıcı kitap, dergi ve testlerle zenginleştirilmesi,

g. Sınıf rehberlik çalışmalarında ÖSS'nin önemi, ÖSS'de başarılı olabilmenin yolları öğretmenler tarafından öğrencilere anlatılması gibi ÖSS'de başarıyı artıracığı öngörülen tedbirlerin alınması zümre öğretmenlerince kararlaştırılmıştır.

7. MEGEP kapsamında hazırlanmış olan Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Müfredat Programı ve modüllerin incelenerek değerlendirilmesi.

Zümre Başkanı Sezgin Gündüz, 2006-2007 öğretim yılından itibaren ülkemizdeki örgün ve yaygın öğretimde faaliyet gösteren tüm mesleki ve teknik eğitim okul ve kurumlarında **MEGEP Kapsamında Çalışmaları Yapılan ve Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca 02.06.2006 tarih 269 Sayılı Kurul Kararı ile kabul edilen Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumları'nın Modüler Çerçeve Öğretim Programları'nın** uygulanmakta olduğunu,

MEGEP Çerçeve Öğretim Programı'nın uygulanmasında yer yer sorunlar yaşansa da bu durumu bir geçiş süreci olarak kabul edip programın başarısı için bundan sonra da tüm çalışmalarımızın bu öğretim programı çerçevesinde yapmaya titizlikle devam edileceğini söyledi.

Zümre Başkanı, okulumuzda bundan önceki yıllarda 10. Sınıflarda zorunlu ortak alan dersi olan Temel Yiyecek Üretimi dersi ile Servis Hazırlıkları ders modüllerinde eksiltme yapıldığını, 10. Sınıfta verilmesi gereken modüllerden 4 tanesinin modül saati hesaplamasından dolayı 12.sınıfta verilmeye çalışıldığını belirtti. Okulumuzda özgü olan bu hatalı uygulamanın 11. ve 12. Sınıfta daldaki **ders çeşitliliğini ve haftalık ders saat sürelerini** olumsuz yönde etkilediğini belirtti.

Zümre Başkanı: “Bundan sonraki yıllarda MEGEP'in işleyişiyle ilgili uygulamalarda buna benzer sorunlar/sıkıntılar yaşanmaması amacıyla okulumuz Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı ve Dalları için geniş kapsamlı örnek bir Çerçeve Öğretim Programı hazırlayarak alan öğretmenlerimizin kullanımına sunacağını” ifade etti.

2009-2010 öğretim yılından itibaren 10. sınıftaki Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Hazırlıkları ders modüllerinde hiçbir oynama yapmadan tamamının öğrencilere verilmesi ve daha önceki eğitim-öğretim yıllarında verilmeyen ilgili ders modüllerinin de eski uygulamada olduğu gibi 11. ve 12. Sınıflarda verilmesine devam edilmesi oy birliğiyle kabul edilmiştir.

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri öğretmeni Barış Nazlı: “Modül sonunda yer alan ölçme değerlendirme sorularının modüldeki davranışların kazanılıp kazanılmadığını ölçmede yetersiz kaldığını, bu olumsuzluğu düzeltmek için modül sorularının daha nitelikli hazırlanarak modül ölçme-değerlendirme çalışmalarının yapılmasının daha faydalı olacağını” söyledi.

Zümre Başkanı: “Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nda yer alan **bilgileri, modülleri, çizelgeleri, formları** titizlikle inceleyerek **zümre ve yıllık plânların** MEGEP Çerçeve Öğretim Programına uygun hazırlanması gerektiğini” ifade ettiler.

8. Derslerin modüler öğretimde başarılı ve verimli bir şekilde işlenmesi için alınacak önlemlerin görüşülmesi.

Zümre öğretmenleri, derslerin modüler öğretimde verimli ve başarılı bir şekilde işlenebilmesi amacıyla aşağıdaki kararları almıştır.

a. MEGEP kapsamındaki tüm mesleki alan dersleri **modüler öğretim** doğrultusunda işlenecektir.

b. Dallara öğrenci dağıtımında sınıf mevcudunun en fazla **15 öğrenciden** oluşmasına özen gösterilecektir.

c. Atölye niteliğindeki derslerde sınıf mevcudunun 15'in üzerinde olması durumunda ise; modüler eğitim sisteminin gereği olarak sınıf **iki gruba** bölünerek ders, **2 öğretmen** tarafından işlenecektir. Derslerin dağıtımı ve plânlaması da bu ilke esas alınarak yapılacaktır.

d. Uygulamalı niteliğindeki dersler mutlaka atölye ortamında işlenecektir.

e. Öğrenme **öğrenci merkezli** olacak ve derste öğretmen değil, öğrenci aktif olacaktır.

f. Sosyo-ekonomik durumu zayıf olan öğrencilerin ders modülleri mutlaka okul yönetimi tarafından karşılanacaktır.

g. Öğrencinin öğrenme düzeyi ne olursa olsun, **modüldeki yeterlilikleri** asgari düzeyde kazanması sağlanacaktır.

h. Uygulama gerektiren modüllerin temrinlik ihtiyacı mutlaka okul yönetimi tarafından yıl boyunca düzenli olarak karşılanacaktır.

i. Öğretme-öğrenme ortamını tekdüzelikten çıkarmak için, sektörde kendini ispatlamış örnek mutfak şefi (excutive chef), pastacı, Maitre d'Hotel, barmen gibi meslek adamlarını derse davet ederek öğrencilerimize örnek **demo sunum** yapmaları sağlanacaktır.

j. Öğrencilerin modüllerdeki yeterlilikleri daha kolay kazanması, sektördeki son gelişmeleri yakından takip etmek, öğrenme ortamını daha zevkli-heyecanlı yapmak amacıyla sektördeki öncü işletmelere **ders gezileri** düzenlenecektir.

k. Gerektiğinde bazı modüllerin sunumları bilgisayar destekli eğitim yazılımlarıyla öğrencilere yapılacaktır.

l. Her modülün bitiminde modülün sonunda yer alan ölçme değerlendirme çalışmalarına yer verilerek belirlenen **hedef davranışların** ne kadarının gerçekleşip gerçekleşmediği saptanarak sistemin aksayan yanları yerinde ve zamanında tedavi edilecektir.

9. Yıllık ve günlük planların 2551 Sayılı Tebliğler Dergisine göre hazırlanmasında dikkat edilecek noktaların görüşülmesi.

Zümre Başkanı: “2009-2010 MEB İşgünü Takvimi göz önünde bulundurularak hazırlanacak olan ünitelendirilmiş yıllık plânlara; öğrencilere kazandırmayı planladığımız hedef ve davranışları, Atatürkçülük konuları, deney-gezi-gözlem etkinlikleri, ölçme-değerlendirme çalışmaları, ders araç-gereçleri, kitap/modül kaynaklarının adları, uygulanacak olan öğretim yöntem ve tekniklerinin ayrıntılı olarak yansıtılmasını” istedi.

10. 2104 ve 2488 Sayılı Tebliğler Dergisinde yer alan Atatürkçülükle ilgili konuların yıllık planlara yerleştirilmesi.

Önemli gün ve haftalarda 2212 ve 2488 Sayılı Tebliğler Dergileri'nde belirtilmiş olan Atatürkçülük konularının (Atatürk'ün kişiliği, Atatürkçü düşüncede lâiklik, Cumhuriyetçilik ilkesi, Atatürk'ün gençlere verdiği önem, Cumhuriyet yönetimiyle Türk kadınının kazanımları, Türk kadın hakları, Türk kadınının toplumdaki yeri, Eğitimde öğretmenin rolü ve önemi, Sağlam kafa sağlam vücutta bulunur özdeyişi) işlenmesi kararlaştırıldı. Bu konularla öğrencilerin Atatürk'ü daha iyi kavrayıp anlamaları ve öğrencilere Atatürk İlke ve İnkılâplarını kendi yaşamlarında yaşam tarzı olarak benimsemeleri özendirilecektir.

11. Dersin işlenmesinde uygulanacak öğretim yöntem ve tekniklerin tespiti.

Derslerin sunumunda ve işlenişinde; anlatım, soru-cevap, örnek verme, tartışma, bireysel öğrenme, demonstrasyon (gösterip yapma) ve uygulama öğretim yöntem ve tekniklerinin uygulanmasına karar verilmiştir. Bu zümre kararıyla hem öğretme-öğrenme tekniklerinde zümre öğretmenler arasında birlik-beraberlik sağlanmış, hem de öğrencilerin derse aktif katılımı sağlanmıştır.

12. Derslerin işlenişlerinde kullanılacak kaynak kitap, ve diğer araç ve gereçlerin tespiti.

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri öğretmeni Filiz Öztürk: “**Modüler eğitimin** gereği olarak Bakanlığımızın MEGEP kapsamında hazırlamış olduğu **modüllerin** yönetmelik gereği **ders kaynağı** olarak kullandıklarını, yine bundan sonra da kullanmaya devam edeceklerini” ifade etti. Ayrıca, ihtiyaç duyulması durumunda dersin daha verimli ve zevkli işlenebilmesi amacıyla yönetmeliklere uygun nitelikteki mesleki kitap, dergi, broşür, internet çıktısı gibi kaynakların da **ders araç-gereci** olarak kullanılabilir.

Ders sunumlarının tüm duyu organlarına hitap edebilmesi, tekdüze, monoton, sıkıcı olmaması amacıyla bilgisayar, projeksiyon destekli ders sunumlarının yapılması dersin işleniş kalitesini ve öğrenci başarısını artıracakları öngörüsünden yola çıkarak ders sunumlarında mutlaka bilgisayar, projeksiyon gibi teknolojik araçların kullanılması zümrece kararlaştırıldı.

13. MEB Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili ölçme değerlendirme maddeleri incelenerek yazılı, uygulamalı ve sözlü sınav sayılarının kararlaştırılması. (11, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 28, 39 ve 40. maddeleri)

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Öğretmeni Mustafa Gezer, Sınav Geçme ve Sınav Yönetmeliği'nin ölçme değerlendirmeyle ilgili (11, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 28, 39 ve 40. maddeleri) maddelerini kurula okudu ve ilgili maddelerin değerlendirilmesi zümre öğretmenlerince yapıldı.

Zümre Başkanı: “Bakanlığımızın ilgili genelgesi gereği sınav tarihleri ve sınav sonuçlarının *e-okul* elektronik veri tabanına zamanında girilmesi konusunda titizlik gösterilmesini” rica etti.

Zümrede ölçme-değerlendirmeyle ilgili alınan kararlar şunlardır:

a. Öğrencilere kazandırmayı plânladığımız hedef ve davranışların kazanılma düzeylerinin saptanmasında; teorik derslerde yazılı sınav (klasik sınav/uzun cevaplı yazılı sınav) ve objektif ölçme araçlarının (çoktan seçmeli test, boşluk doldurma, kısa cevap); uygulamalı derslerde ise, hem yazılı, hem de uygulamalı sınav yapılması uygun görülmüştür.

b. Teorik derslerin ölçme-değerlendirilmesinde hangi sınav çeşidinin kullanılacağı dersler başlayıp, öğrenci öğrenme düzeyleri tespit edildikten sonra ders öğretmeni tarafından kararlaştırılacaktır.

c. Teorik nitelikteki sınavlarda sınav süresinin 1 ders saati; uygulama sınavlarında ise, yapılacak ürününün zorluk ve yapım zamanına göre 1 ila 3 ders saati olacağı ve ayrıca uygulama sınavlarının “ürün değerlendirme” ölçeğine göre değerlendirilmesi kararlaştırılmıştır. Bu plânlama sayesinde tüm sınıf ve şubelerde ölçme ve değerlendirme çalışmalarında birlik ve beraberlik sağlanacaktır.

d. Özürsüz olarak sınavlara katılmayan ya da sınavlarda kopya çekildiği saptanan öğrencilere Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği'nin 22. maddesi gereği, not olarak 0 (sıfır) verilecektir. Sınava giremeyişi 7 gün içinde okul yönetimine belgelendiren öğrenci, giremediği sınava ders öğretmenin uygun gördüğü bir günde girebilecektir.

e. Öğrenci sınavdan daha yüksek not beklediğini ve sınav kâğıdının tekrar incelenmesi gibi bir talebi olduğunda; sınav kâğıdının ders öğretmeniyle birlikte yeniden incelenmesi sağlanacaktır.

f. Öğrenciler ayrıca bir sözlü sınava tabii tutulmayıp; öğrencinin sınıf içi etkinliği, derse olan ilgisi, ders öncesi hazırlıkları, öğrenme isteği-gayreti, dersteki başarısı, sınıf ve atölyede görev ve sorumluluklarını yerine getirmesi, olumlu ve olumsuz davranış ve tutumları, öğretmen ve arkadaşlarına saygısı, sosyal etkinlerdeki çalışmaları göz önünde bulundurularak dönemde en az bir sözlü notu verilecektir.

g. Sınavlarda hatalı soru çıkması durumunda; o soruyu cevaplayan veya cevaplamayan tüm öğrencilere o soruyu doğru yapmış kabul edip, o sorudan tam puan verilecektir.

h. Alanımızda ortak sınav yapabileceğimiz 2 ders bulunmaktadır. 10.sınıflardaki Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Hazırlıkları derslerinde dönemde en az bir kez ders öğretmenleri **ortak sınav** yapacaklardır.

i. Yapılan sınavların sonuçları en geç 15 gün içerisinde sınıf ortamında ve Bakanlığın **e-okul** veri tabanında öğrencilere duyurulacaktır.

j. Proje Tabanlı Beceri Yarışmaları ve diğer yarışmalarda okulumuzu temsil edip başarılı olan öğrencilere sözlü notu olarak ilave/ekstra 100 puan verilerek öğrenciler ödüllendirilecektir.

k. Dönem içinde dersler bazında yapılacak sınav sayısı ve uygulanacak sınav çeşidi aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Dersin Adı	Sınav Sayısı	Sözlü Sayısı	Sınav Türü
Temel Yiyecek Üretimi	2 yazılı sınav 1 uygulamalı sınav	2 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Servis Hazırlıkları	2 yazılı sınav 1 uygulamalı sınav	2 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Mutfak Uygulamaları	2 yazılı sınav 2 uygulamalı sınav	1 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Pasta Yapım Teknikleri-1	2 yazılı sınav 2 uygulamalı sınav	1 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Türk Mutfağı Yemekleri	2 yazılı sınav 2 uygulamalı sınav	1 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Açık Büfe	2 yazılı sınav 2 uygulamalı sınav	1 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Tatlı Yapım Teknikleri	2 yazılı sınav 2 uygulamalı sınav	1 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Yiyecek Servisi	3 yazılı sınav 2 uygulamalı sınav	1 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Alkolsüz İçeceklerin Servisi	2 yazılı sınav 2 uygulamalı sınav	1 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Alkollü İçeceklerin Servisi	2 yazılı sınav 2 uygulamalı sınav	1 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Konuk Masasında Servis	3 yazılı sınav 1 uygulamalı sınav	1 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Yemek Gruplarının Servisi	3 yazılı sınav 1 uygulamalı sınav	1 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Kokteyller ve Servisi	3 yazılı sınav 1 uygulamalı sınav	1 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.
Temel Yiyecek Üretimi12/A	2 yazılı sınav 2 uygulamalı sınav	1 sözlü	Çoktan seçmeli test, klasik sınav Boşluk doldurma, uygulamalı s.

14. MEB Ödev Yönetmeliği'nin incelenerek yıllık ödev konularının tespiti, ödevlerin verilme-toplanma zamanı ve ödev değerlendirme ölçütlerinin belirlenmesi. (Ders Dışı Eğitim Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik - 2300 S.T.D.)

2300 Sayılı Ders Dışı Eğitim Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik kurula okunup incelendikten sonra; "yıllık ödev konularının tespiti, ödevlerin verilme-toplanma zamanı ve ödev değerlendirme ölçütlerinin belirlenmesinin görüşülmesine" geçildi.

a. Yıllık Ödev Konularının Tespiti:

Mutfak ve Servis dallarında okutulmakta olan dersler için belirlenen yıllık ödev konuları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

***TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ ÖDEV KONULARI**

1.	Fast Food Gıdaların İnsan Sağlığına Olan Etkileri	6.	Pişirme Teknikleri
2.	Beslenme Yetersizliğinden Kaynaklanan Hastalıklar	7.	Garnitürler
3.	Akdeniz Beslenme Tipi	8.	Yumurta Pişirme (Yöntemleri) Metotları
4.	Pişirme Esn.Yiyeceklerde Oluşan Kimyasal Değiş.	9.	Uluslar arası Doğrama Usulleri
5.	Otel Mutfağında Çalışan Personeller, Görev ve Sor.	10.	Obezite (Şişmanlık) ve Beslenme

SERVİS HAZIRLIKLARI DERSİ ÖDEV KONULARI

1.	Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Hijyen ve Sanitasyon	6.	Yiyecek İçecek Sevisinde Kullanılan Servantlar
2.	Yiyecek İçecek Hizmetlerinde HACCP	7.	Yiyecek İçecek Sevisinde Kul.Servis Arabaları
3.	Mikroorganizma Kaynaklı Besin Zehirlenmeleri	8.	Dünyada En Sık Kullanılan Kuver Çeşitleri
4.	Besinler İçin Teh.Sıcaklık Aralığını Gösteren Tablo	9.	Şarap Mahzenleri
5.	Potansiyel Tehlikeli Besinlerin Şemasını Hazırlama	10.	Amerikan Servis Sisteminde Servis Elemanları

*MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ ÖDEV KONULARI

1.	Mutfakta Kullanılan Sos Çeşitleri	7.	Yemek Reçeteleri (Önemi, Yararları vb.)
2.	Otel Mutfağının Bölümleri	8.	Su (Deniz) Ürünleri
3.	Demi Glace Sauce (Kahverengi Soslar)	9.	Patates Garnitürleri
4.	Mayonnaise Sauce ve Hollandaise Sauce	10.	Pilav Pişirme Teknikleri
5.	Salata Sosları	11.	Et Yemekleri
6.	Garnitürler	12.	Uluslar arası Özel Çorbalar

PASTA YAPIM TEKNİKLERİ-1 DERSİ ÖDEV KONULARI

1.	Pastacılık (Tarihsel Gelişimi, Önemi, vb)	6.	Yumurtanın Yiyecek Hazırlamadaki Fonksiyonu
2.	Hamur İşlerinde Kullanılan Gereçlerin Fonksiyonları	7.	Çırpılarak Yapılan Hamurlar ve Örnekler
3.	Pastanede Çalışan Personeller, Görev ve Soruml.	8.	Pişirilerek Yapılan Hamurlar ve Örnekler
4.	Pastacılık Alanında Kul. Krema, Sos&Şuruplar	9.	Milföy Hamuru ve Örnekler
5.	Mayalandırılarak Yapılan Hamurlar ve Örnekler	10.	Kıyılarak Yapılan Hamurlar ve Örnekler

*TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ ÖDEV KONULARI

1.	Türk Mutfağı	5.	Türk Mutfağına Özgü Pilavlar
2.	Dünya Mutfakları	6.	Türk Mutfağına Özgü Et Yemekleri
3.	Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	7.	Türk Mutfağına Özgü Çorbalar
4.	Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	8.	Türk Mutfağına Özgü Kurubaklagil Yemekleri

TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ ÖDEV KONULARI

1.	Dünya Mutfaklarından Sütü Tatlılar	5.	Sütün Beslenmemizdeki Önemi ve Besin Değeri
2.	Türk Mutfağına Özgü Sütü Tatlılar	6.	Tatlı Tüketimi ve Şişmanlık (obezite) İlişkisi
3.	Baklavalar	7.	Meyveli Tatlılar ve Örnekler
4.	Hamur Tatlıları ve Örnekler	8.	Tahıl Tatlıları ve Örnekler

AÇIK BÜFE DERSİ ÖDEV KONULARI

1.	Açık Büfelerin Tarihsel Gelişimi	6.	Flambeler
2.	Türk Mutfağına Özgü Mezeler	7.	Fondueler
3.	Deniz Ürünleri Mezeler	8.	Açık Büfe
4.	Kokteyl ve Kanep Yemekleri	9.	Açık Büfede Aşçının Görev ve Sorumlulukları
5.	Açık Büfede Süslemede Kullanılan Araç ve Gereçler	10.	Pate, Galentin ve Terrin Yiyecekler

*YİYECEK SERVİSİ DERSİ ÖDEV KONULARI

1.	Servisin Tarihsel Gelişimi	5.	Turizm İşletmeciliğinde Her Şey Dâhil Sistemi
2.	Menüler	6.	Oda Servisi
3.	Modern Usullerde Servis	7.	Bar Yiyecekleri ve Servisi
4.	Klasik Usullerde Servis	8.	Self Servis Sistemi

ALKOLSÜZ İÇECEKLERİN SERVİSİ DERSİ ÖDEV KONULARI

1.	Alkolsüz İçeceklerin Servisi, Özellikleri&Bardakları	3.	Soğuk Alkolsüz İçeceklerin Servisi
2.	Sıcak İçeceklerin Servisi	4.	Gazlı İçeceklerin Servisi

ALKOLLÜ İÇECEKLERİN SERVİSİ DERSİ ÖDEV KONULARI

1.	Alkollü İçeceklerin Servisi, Özellikleri ve Bardakları	4.	Aperatif İçecekler ve Servisi
2.	Kanyak ve Viski Servisi	5.	Şaraplar ve Servisi
3.	Bira Üretimi ve Servisi	6.	Rakı Üretimi ve Servisi

*KONUK MASASINDA SERVİSİ DERSİ ÖDEV KONULARI

1.	Konuk Masasında Servisin Önemi, Yararı, Avantajları	3.	Flambe Servisi
2.	Misafir Masasında Sosların Servisi	4.	Tranche
3.	Fondueler	5.	Flambe Arabaları

YEMEK GRUPLARININ SERVİSİ DERSİ YILLIK ÖDEV KONULARI

1.	Antrelerin Servisi	3.	Maşa Servisi
2.	Sebze Yemeklerinin Servisi	4.	Yemek Servisinde Kullanılan Araçlar, Takımlar

KOKTEYLLER VE SERVİSİ DERSİ ÖDEV KONULARI

1.	Kokteyller ve Tarihçesi	5.	Bar Ölçü Birimleri
2.	Kokteyl Hazırlama Teknikleri	6.	Barda Açılış ve Kapanış İşlemleri
3.	Kokteyl Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler	7.	Barda Çalışan Personeller
4.	Barda Animasyon	8.	Barda Kullanılan Evraklar

b. Yıllık Ödevlerin Verilme ve Toplanma Zamanının Belirlenmesi:

Yıllık ödev konularının öğrencilere Ekim ayının dördüncü haftasında verileceğine ve Nisan ayının I. haftasında da ödevlerin toplanmasına karar verildi.

c. Ödev Değerlendirme Ölçütlerinin Belirlenmesi:

Ödevlerin hazırlanmasının her safhasında öğrencilere rehberlik yapılması gerektiği de önemle vurgulandı. Yıllık ödevler değerlendirilirken de her öğrenciye yıllık ödevleri *izleme formu* doldurularak, ödevlerin ödev değerlendirme formunda belirtilen ölçütlere ve *M.E.B. Ödev Yönetmeliği'ne* göre değerlendirilmesi kararlaştırıldı. Bu şekilde ödevlerin değerlendirilmesinde zümre öğretmenler arasında birlik beraberlik sağlanmış olunacaktır.

ÖDEV DEĞERLENDİRME ÇİZELGESİ

Sıra No	Ödev Değerlendirme Ölçütleri	Puanlama	Sıra No	Ödev Değerlendirme Ölçütleri	Puanlama
1.	Ödevin istenilen nitelikte olması	20 puan	6.	Yazının okunaklı ve güzel olması	10 puan
2.	Ödevdeki bilgilerin bilimsel olması	10 puan	7.	Çeşitli kaynaklardan yararlanma	10 puan
3.	Ödevin özgün olması	10 puan	8.	Kaynakçanın belirtilmesi	10 puan
4.	Plân ve temizlik	10 puan	9.	Ödevin belirtilen sürede verilmesi	10 puan
5.	Yazım (imlâ) kurallarına uygun olması	10 puan	TOPLAM PUAN		100 puan

15. Yıl içinde yapılacak olan gezi-gözlem etkinliklerinin görüşülerek planlanması.

Büro Yönetimi ve Sekreterlik Öğretmeni Aynur Karadon: “Gezi-gözlem etkinliklerinin ders sunumlarını çok verimli desteklediğini/tamamladığını; bunun yanında öğrencilerde kalıcı yaşantılar oluşturduğunu, sektördeki deneyimlerin karşılıklı paylaşıldığını, öğrencilerin mesleklerine bakışını değiştirdiğini, vizyonlarını zenginleştirdiğini” ifade etti.

Zümre Başkanı, ders gezilerinin plânlanmasında ders saati süresinin iyi planlanması gerektiğini, bir başka öğretmenin dersinin işlenmesini olumsuz yönde etkilemeyecek şekilde ders gezi saatlerinin düzenlenerek gezilerin gerçekleştirilmesini istedi.

Bu kapsamda yıl içinde koşulların (sektör, bütçe, zaman, araç vb.) uygun olması durumunda aşağıdaki işletmelere ders amaçlı gezi-gözlem düzenlenmesi zümrece kararlaştırılmıştır.

GEZİ VE GÖZLEM PLÂNI

Gezi-Gözlem Yapılacak Dersin Adı	Sınıf	Öğrenci Sayısı	Gezi-Gözlem Yapılacak İşletme	Etkinliğin Yapılacağı Tarih
Mutfak Uygulamaları	11/B	20	Ece Saray Marina Butik Otel - Fethiye	Kasım’ın III. Haftası
Pasta Yapım Teknikleri	11/B	20	Sultan Pastanesi - Fethiye	Aralık’ın II. Haftası
Türk Mutfağı Yemekleri	12/B	21	Ece Saray Marina Butik Otel - Fethiye	Şubat’ın IV. Haftası
Açık Büfe	12/B	21	Ece Saray Marina Butik Otel - Fethiye	Kasım’ın III. Haftası
Tatlı Yapım teknikleri	12/B	21	Ece Saray Marina Butik Otel - Fethiye	Kasım’ın III. Haftası
Yiyecek Servisi	11/A	25	Ece Saray Marina Butik Otel - Fethiye	Kasım’ın III. Haftası
Konuk Masasında Servis	12/A	25	Ece Saray Marina Butik Otel - Fethiye	Kasım’ın III. Haftası

16. Mutfak ve Servis dallarında öğrenim gören öğrencilerin okul atölyelerinde ve Uygulama Otelinde giyeceği kıyafetlerinin belirlenmesi.

Zümre öğretmenleri tarafından Alan ve mutfak/servis dalı öğrencilerin Uygulama Otelindeki nöbet görevi günlerinde ve okul atölyelerinde aşağıdaki uniformaları giymeleri kararlaştırılmıştır.

Mutfak Dalı Öğrencileri:

Kep+flor+beyaz aşçı ceketi+beyaz aşçı pantolonu+siyah önlük+beyaz sabo terlik ve beyaz çorap

Servis Dalı Öğrencileri:

Bordo yelek+beyaz gömlek+siyah kumaş pantolon+bordo papyon+siyah ayakkabı ve siyah çorap

17. MEB Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü ile Türkiye Aşçılar Federasyonu İşbirliği kapsamında her yıl Ocak ayı içerisinde Antalya ilinde “Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri” arasında düzenlenmekte olan “Geleceğin Aşçıları Yarışmasına” Mutfak Dalı öğrencilerimizin hazırlanması.

Yiyecek İçecek Hizmetleri öğretmeni Dilber Sirek: “Bu tür ulusal düzeydeki yarışmalara katılımın dal öğrencilerimizin mesleklerine olan bakışının değiştirdiğini, kişisel ve mesleki gelişimlerinde önemli katkılar sağladığını” ifade etti.

Zümre Başkanı: “Bu tür büyük organizasyonlara katılarak okulumuzu temsil etmenin okulumuzun marka değerini yukarılara taşımada ciddi katkılar sağlayacağını” söyledi.

Bu bağlamda, her yıl Antalya ilinde “Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri” arasında düzenlenmekte olan “Geleceğin Aşçıları Yarışmasına” bu yıl da katılımın sağlanması, öğrencilerimizin böylesine ulusal düzeydeki büyük bir yarışmada/organizasyonda başarılı olabilmeleri için, yarışmaya katılacak olan öğrencilerin atölye derslerinde yarışmaya yönelik uygulamalar yaptırılarak dal öğrencilerimizin yarışmaya en iyi şekilde hazırlanmaları kararlaştırılmıştır.

18. Derslerin daha verimli işlenebilmesi amacıyla ihtiyaç duyulan temrinlik malzemelerin görüşülmesi.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı; Aşçılık ve Servis Elemanlığı Dallarında yer alan derslerin modülleri **uygulamaya** yönelik çalışmalar gerektirdiğinden; her öğrenci için (öğretim yılı boyunca) yeterli miktar ve nitelikte **temrinlik malzeme** gerekmektedir. Alan/dal öğrencilerimiz daha çok **sosyo-ekonomik** olarak düşük ailelerin çocuklarıdır. Yıl içinde öğrencilerin atölyeye malzeme alımında katkıları istenilen düzeyde olamamaktadır. Bu durumda modüllerdeki uygulama konularının gerçekleştirilebilmesi Okul Aile Birliği Yönetiminin atölyelerimize yapacağı katkıya endekslidir. Aksi takdirde derslerin işlenmesinde aksamalar olabilmekte, öğrenciden talep edilen malzeme de istenilen miktar ve kalitede olamamaktadır. Modüllerdeki yeterliliklerin öğrencilerimize kazandırılabilmesi amacıyla okul yönetimi ve Okul Aile Birliği bütçesinden atölyelerimize temrinlik malzemelerin düzenli aralıklarla alınması gerekmektedir.

Bu bağlamda atölye uygulama çalışmalarında ihtiyaç duyulan temrinlik malzemelerin (besin maddeleri, içecekler ve kimyasal temizlik gereçleri) listesi çıkartılarak okul yönetimine eğitim-öğretim başında satın aldırılmasına karar verilmiştir.

19. Atölyelerle ilgili çalışmaların görüşülmesi.

a. Atölyelerin ihtiyaç duyduğu malzeme, donanım, araç-gereçlerin tespit edilmesi.

Zümre öğretmenleri Mutfak ve Servis atölyelerinde daha nitelikli ve verimli bir eğitim yapılabilmesi için; atölyelerin ihtiyaç duyduğu malzeme, donanım ve araç-gereçlerin tespitini yaparak okul yönetimine sunmuştur. Mutfak atölyesinin ihtiyaç listesi EK-1 dosyasında; Servis atölyesinin ihtiyaç listesi ise, EK-2 dosyasında ayrıntılı bir şekilde belirtilmiştir.

b. Atölyelerin haftalık kullanım plânlamasının yapılması.

Zümre Başkanı: “Alanımızda 2 mutfak, 2 de servis atölyesi bulunduğunu; atölyelerin daha verimli, etkin yönetilebilmesi ve ayrıca atölyelerden daha fazla sayıda sınıfların zamanında düzenli bir şekilde yararlanabilmeleri amacıyla atölyelerin planlaması gerekmektedir” dedi. Bu bağlamda atölyelerden maksimum düzeyde öğretmen ve öğrencilerin yararlanabilmesi için Alan Şefi tarafından atölyelerin sınıflar ve dersler bazında haftalık kullanım planlamasının yapılarak atölyelerin girişine asılması kararlaştırılmıştır.

c. Atölyedeki fırın, ocak ve dolapların/soğutucuların rutin bakımlarının yapılması.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni Mehmet Yüce: “Yeni eğitim-öğretim yılında atölyelerdeki fırın, ocak ve dolapların her yıl olduğu gibi ilgili servis tarafından kontrollerinin yaptırılarak rutin bakımlarının yaptırılması gerektiğini” söyledi.

d. Atölyelerin fiziki bakımı ve onarılması.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni Betül Oruç: “Mutfak Atölyelerimizin uzun yıllardır boyanarak bakımının yapılmadığını, yeni eğitim-öğretim yılına boyatılarak hazırlanması gerektiğini” belirtti. Okul yönetimine atölyelerin boyattırılması konusunda zümrece karar verildi.

20. Okul, sınıf, atölye araç-gereçlerin korunması için alınacak önlemlerin tespiti.

Okul araç-gereçlerinin kullanılması, korunması konusunda öğrencilere olumlu davranışlar kazandırılmasına ve okul eşyalarına zarar veren öğrencilerin uyarılmasına, uyarılara rağmen davranış ve tutumlarında olumlu değişiklik göstermeyen öğrencilerin bu doğrultuda rehberlik ve disiplin kuruluna sevk edilmesine karar verildi.

21. Öğrencilerimizi kötü alışkanlıklardan korumak için alınacak tedbirlerin görüşülmesi.

Öğrencilerimizi kötü alışkanlıklardan (sigara, alkol, uyuşturucu, argo sözcük kullanımı ... vb) korumak için, derslerde yeri geldikçe kötü alışkanlıkların bireye ve topluma olan zararları yaşamdan gerçek örnekler verilerek anlatılacaktır.

22. Diğer zümre öğretmenleri ile işbirliği konusunun görüşülmesi.

Yıllık plân ve zümrelerdeki eğitim-öğretim faaliyetlerinin yürütülmesinde Alandaki tüm öğretmenlerle ve okulumuzun Dil Anlatım ve Tarih öğretmenleriyle sürekli işbirliği içinde çalışılacaktır.

23. Okul kurallarına kasıtlı olarak uymayan ve davranış bozukluğu içinde olan öğrenciler için yapılacak çalışmaların görüşülmesi.

Zümre Başkanı: “Öğrencilerimizin bazıları kendisine özgü aile sorunları, ekonomik, sosyal, ruhsal sorunlar ve ergenlik sürecini sağlıklı yaşayamadıklarından dolayı okulumuzda istedik davranışlar sergileyerek öğretme-öğrenme ortamını çok ciddi olumsuz bir şekilde etkilediklerini, okula gerçekten eğitim amaçlı gelen iyi öğrencilerimizin eğitim haklarını olumsuz yönde etkilediklerini, davranış bozukluğu profilindeki öğrencilerin daha da toplumdan uzaklaşıp yabancılaşmaması için, bu öğrencilere iyi bir **rehberlik** yaparak onlardan kazanabildiğimizi kazanmak öncelikli hedeflerimizden biri olacağını” söyledi.

Bu kapsamdaki öğrenciler için aşağıdaki zümre kararlarının uygulanması kararlaştırılmıştır.

a. Davranış problemi olan öğrencilerin rehberlik servisinden yararlanmalarının sağlanması,
b. Öğrenci velileriyle okulda veya veliye ev ziyareti yaparak çocuğunun sosyal, kişilik, ergenlik gelişimi hakkında bilgilendirilerek sorunun çözümünde ailenin sürece etkin katılımının sağlanması,

c. Her türlü iyi niyete ve rehberliğe rağmen kasıtlı olarak olumsuz davranış ve tutumunu değiştirmemekte direnen ve sorun çıkarmaya devam ederek eğitim ortamını huzursuz eden öğrenciler, kabahatli davranışı/suçu işlediği an hemen olaya tanık olan öğretmen tarafından yazılı bir belge düzenlenerek öğrencinin işlediği suçun içeriği belirtilip öğrenciye de imzalatılarak okul yönetimine sunulması,

d. Okul kurallarına uymayan ve sürekli sorun çıkartan öğrencilerin işledikleri suçlarla ilgili özel bir dosya tutulmasına da zümrece karar verildi.

Zümre Başkanı: “Bu nitelikteki öğrencilerin okul sınırları içerisinde işledikleri suçlar yazılı belgelere dönüştürülerek bir dosyada arşivlenmesine, gerektiğinde ilgili kişilere/makamlara bu öğrencimizle ilgili geçmişten bu yana yapılan rehberlik hizmetlerinin belgelenmesi sağlanmış olacağını” ifade etti.

24. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı bünyesinde 2010-2011 öğretim yılında Pastacılık ve Bar dallarının açılmasının görüşülmesi.

Yapılan sektör araştırması sonuç verilerine göre; sektör ve öğrenciler okulumuzun Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında Pastacılık ve Bar dallarının açılmasını talep etmektedirler. Fethiye bölgesinde onlarca pastane ve bar bulunmaktadır. Yeni açılacak bu dallardan mezun olacak olan öğrencilerimiz sektörde hemen istihdam edilebilecektir. Her iki dalın da bölgemizdeki geleceği ve önü çok açıktır. Okulumuzun atölye sayısı, donanımı, öğretmen normu bu dalların açılması için oldukça uygun ve yeterlidir.

Zümre Başkanı Sezgin Gündüz: “Gelecek yıl açılması plânlanan bu yeni iki dalla okulumuzun sektörün nitelikli ara eleman ihtiyacını karşılamadaki misyonunu devam ettirerek bölgede öncü, lider okul olma özelliğini daha da güçlendirecektir” dedi.

Zümre öğretmenlerin oybirliği kararıyla 2010-2011 öğretim yılında okulumuzda **Pastacılık** ve **Bar dallarının** açılması kararı alınmıştır.

25. Dilek, temenniler ve kapanış.

Zümre Başkanı Sezgin Gündüz, başarılı, huzurlu, sağlıklı ve mutlu bir eğitim-öğretim yılı geçirilmesi dileğiyle toplantıyı bitirmiştir.

ZÜMREDE ALINAN KARARLAR

1. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı bünyesinde 2010-2011 öğretim yılında **Pastacılık ve Bar dallarının** açılması zümrede oybirliğiyle kabul edildi ve Bakanlık onayının alınması amacıyla okul yönetimine rapor sunulması,
2. Derslerin **modüler öğretimde verimli** bir şekilde işlenebilmesi amacıyla, sınıf mevcudunun 15'in üzerinde olan sınıflarda sınıfı 2 gruba bölerek dersin en az **2 öğretmen** tarafından işlenmesi,
3. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Çerçeve Öğretim Programında 10.sınıfların **çakılı** Alan ortak dersleri olan **Temel Yiyecek Üretimi** ve **Servis Hazırlıkları** dersinin bu öğretim yılından itibaren ders **modüllerinde hiçbir eksiltme yapılmadan** dersin planlanması,
4. Alan atölyelerinin mevcut durumlarının iyileştirilmesi amacıyla ihtiyaç duyulan malzeme, donanım, araç-gereçlerin listesi EK-1 ve EK-2 dosyalarında belirtilerek okul yönetimine sunulması, (EK-1'de Mutfak, EK-2 ise, Servis Dalı ihtiyaçlar listesi)
5. Derslerin işlenişlerinde **kaynak kitap** olarak Bakanlığımızın **MEGEP Projesi** kapsamında hazırlanmış olduğu ders **modüllerinin** kullanılması,
6. Sosyo-ekonomik durumu zayıf olan öğrencilerin **ders modülleri** mutlaka okul yönetimi tarafından karşılanması,
7. Atölyede uygulamalı derslerin daha verimli işlenebilmesi amacıyla ihtiyaç duyulan **temrinlik malzemelerin** öğretim yılı boyunca düzenli olarak okul yönetimi tarafından temin edilmesi,
8. Okulumuzun ÖSS başarı düzeyinin ve derslerdeki sınıf başarı düzeyinin artırılması amacıyla zümrede alınmış olan kararların uygulanması,
9. Öğrenci öğrenme düzeyine bakılmaksızın Alan ve dallardaki modül yeterliklerin öğrencilere asgari düzeyde kazandırılması,
10. Öğretme-öğrenme ortamını tekdüzelikten çıkarmak için sektörde kendini ispatlamış örnek mutfak şefi (executive chef), pastacı, Maitre d'Hotel, barmen gibi meslek adamlarını derse davet ederek öğrencilerimize **örnek demo sunum** yapmalarının sağlanması,
11. **Yıllık ve günlük planların** 2551 Sayılı Tebliğler Dergisinde belirtilen esaslara göre hazırlanması,
12. 2104 ve 2488 Sayılı Tebliğler Dergisinde yer alan ve zümrede belirlenen **Atatürkçülükle** ilgili konuların yıllık planlara yerleştirilmesi,
13. Dersin işlenmesinde anlatım, soru cevap, örnek verme, tartışma, bireysel öğrenme, gösterip yapma gibi öğretim **yöntem** ve **tekniklerin** kullanılması,
14. Ölçme-değerlendirme çalışmalarında az sorulu klasik sınavların yerine; çok sorulu çoktan seçmeli objektif ölçme araçların daha çok kullanılması ve öğrencilere en az bir sözlü not verilmesi,
15. Fethiye ilçe sınırlarında faaliyet gösteren Sultan Pastanesi ve Ece Saray Marina Resort Otel'e zümrede belirlenen **ders gezilerinin** yapılması,
16. Mutfak ve Servis dallarında öğrenim gören öğrencilerin okul atölyeleri ve Uygulama Otelindeki nöbet görevi günlerinde zümre öğretmenler tarafından belirlenmiş olan **iş üniformalarını** giymeleri,
17. Yıllık ödev konularının öğrencilere Ekim ayının dördüncü haftasında verilmesi ve Nisan ayının I. haftasında da ödevlerin toplanması, ödevlerin hazırlanan not baremine göre değerlendirilmesi,
18. Ticaret Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü ile Türkiye Aşçılar Federasyonu İşbirliği kapsamında her yıl Ocak ayı içerisinde Antalya ilinde **"Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri"** arasında düzenlenmekte olan **"Geleceğin Aşçıları Yarışmasına"** Mutfak Dalı öğrencilerimizin hazırlanması,
19. Atölyelerin haftalık kullanım çizelgelerinin hazırlanıp atölye girişlerine asılması,
20. Atölyedeki fırın, ocak ve dolapların/soğutucuların rutin bakımlarının yaptırılarak atölyelerin yeni eğitim-öğretim yılına hazırlanması,
21. Mutfak atölye tavanlarının okul yönetimine boyattırılması,
22. Okul kurallarına kasıtlı olarak uymayan ve dersin işlenişini sürekli olumsuz yönde etkileyen öğrencilerin ilgili kusurlu davranış ve tutumları aynı gün içinde yazılı belgeye dönüştürülerek öğrenciye imzalatırılıp okul yönetimine sunulması,
23. Zümre ve yıllık planlarda belirlenmiş olan eğitim-öğretim faaliyetlerinin verimli bir şekilde yürütülmesi amacıyla yıl boyunca okulumuzun alan zümre öğretmenleri, Dil Anlatım ve Tarih öğretmenleriyle birlikte sürekli işbirliği halinde olunması, gibi zümre kararları alındı.