

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

2009-2010 ÖĞRETİM YILI YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
SENE SONU ZÜMRE TOPLANTISI TUTANAĞI

Zümre No	2009-2010/3	Dersin Adı	Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Dersleri		
Zümre Başkanı	Sezgin GÜNDÜZ	Toplantı Yeri	Öğretmenler Odası		
Toplantı Tarihi	18.06.2010	Toplantı Saati	10.00		
TOPLANTIYA KATILAN ZÜMRE ÖĞRETMENLERİ					
1.	Sezgin GÜNDÜZ	4.	Dilber SİREK	7.	Aynur KARADON
2.	Fatih Y.KUYUCAK	5.	Mehmet YÜCETEPE	8.	İbrahim ERKE
3.	Betül ORUÇ	6.	Filiz ÖZTÜRK	9.	Osman Barış NAZLI

GÜNDEM MADDELERİ

1. Açılış ve yoklama.
2. Gündem maddelerinin okunması ve gündeme alınması talep edilen maddelerin eklenmesi.
3. 2009-2010 eğitim-öğretim yılı okul zümrelerinin kurula okunması ve eğitim öğretim yılının değerlendirilmesi.
 - a. Alınan zümre kararların değerlendirilmesi.
 - b. Dersler bazında sınıf başarı durumlarının değerlendirilmesi.
 - c. Yeni eğitim-öğretim yılında öğrenci başarısını artırıcı tedbirlerin görüşülmesi.
4. Yıllık planlarda belirtilen tüm konuların/modüllerin bitirilip bitirilmediğinin tespit edilmesi.
5. MEGEP eğitim öğretim programlarının uygulanmasında karşılaşılan güçlükler ve çözüm önerileri.
6. Derslerin işlenmesinde karşılaşılan güçlükler ve çözüm önerileri.
7. Ölçme ve değerlendirmede görülen aksaklıklar ve çözüm önerileri.
8. Mutfak ve Servis Dalı Atölyelerinin iyileştirilmesi kapsamında yapılan çalışmaların görüşülmesi.
9. Proje Tabanlı Beceri Yarışmasının değerlendirilmesi.
10. Öğrencilerin İşletmelerde Beceri Eğitimi durumlarının görüşülmesi.
11. Hizmetiçi eğitim faaliyetlerinin görüşülmesi.
12. 2010 ve 2011 eğitim öğretim yılına katkı sağlayacak çalışmaların görüşülmesi.
13. Dilek, temenniler ve kapanış.

GÜNDEM MADDELERİNİN GÖRÜŞÜLMESİ

1. Açılış ve Yoklama.

Zümre başkanı Sezgin Gündüz, 2009-2010 öğretim yılının okullarımıza ve öğrencilerimize sağlık, mutluluk, huzur ve başarı getirmesini dileyerek toplantıyı başlattı. Yapılan yoklamada tüm zümre öğretmenlerinin hazır olduğu tespit edilmiştir.

2. 2009-2010 eğitim öğretim yılı okul zümrelerinin kurula okunması ve eğitim öğretim yılının değerlendirilmesi.

2009-2010 Eğitim ve Öğretim yılı I. ve II. dönem okul zümre kararları, Zümre Başkanı Sezgin Gündüz tarafından kurula okunmuştur.

a) Alınan zümre kararların değerlendirilmesi.

Alan zümre öğretmenleri: “Yıl içerisinde alınan zümre kararlarının zamanında başarıyla gerçekleştirildiğini, uygulanmayan zümre kararlarının bulunmadığını” ifade ettiler.

a) Dersler bazında sınıf başarı düzeylerinin değerlendirilmesi:

Yiyecek İçecek Hizmetleri öğretmeni Mehmet Yüçetepe, şube ve dersler bazında 2009-2010 öğretim yılı II. Döneme 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	% 89
10/B	Temel Yiyecek Üretimi	% 97
10/A	Servis Hazırlıkları	% 82
10/B	Servis Hazırlıkları	% 90
11/A	Yiyecek Servisi	% 20
11/A	Alkolsüz İçeceklerin Servisi	% 100
11/A	Alkollü İçeceklerin Servisi	% 93
11/B	Mutfak Uygulamaları	% 100
11/B	Pasta Yapım Teknikleri-1	% 100
12/A	Konuk Masasında Servis	% 88
12/A	Yemek Gruplarının Servisi	% 100
12/A	Kokteyller ve Servisi	% 96
12/B	Türk Mutfağı Yemekleri	% 95
12/B	Açık Büfe	% 100
12/B	Tatlı Yapım Teknikleri	% 95

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Öğretmeni İbrahim Erke: “Öğrencilerimizin başarı durumlarını ilgili tablodan incelediğimizde; sadece *Alkolsüz İçeceklerin Servisi*, *Yemek Gruplarının Servisi*, *Açık Büfe*, *Mutfak Uygulamaları* ve *Pasta Yapım Teknikleri-1* derslerinde sınıf başarısının %100 olduğunu, diğer derslerde ise arzu edilen %100 başarının gerisinde olduklarını ve bu başarı düzeyini daha da yukarılara çıkartmak için gerekli önlemleri alıp uygulamamız gerektiğini” ifade etti.

Yiyecek Servisi dersine giren Filiz Öztürk: “I. dönem başarı düzeyi düşük olan öğrencilere II. dönem yakından ilgilenip rehberlik yapılmasına rağmen, bazı öğrencilerde istenen başarının düzeyinin elde edilemediğini; bu yüzden *Yiyecek Servisi* dersinde sınıf başarı oranının %20 olduğunu” açıkladı.

c. Yeni eğitim-öğretim yılında öğrenci başarısını artırıcı tedbirlerin görüşülmesi.

Zümre öğretmenleri; öğrencilerin başarısızlık nedenleri olarak; öğrencilerin derslere gereken önemi ve ilgiyi göstermemeleri, düzenli ders çalışma alışkanlıklarının olmaması, öğrencilerin araştırma yapmamaları, devamsızlık haklarını sonuna kadar kullanmaları, velilerin çocuklarına ve okula ilgisizliği, ailesel problemleri tespit etmişlerdir.

2010-2011 öğretim yılında öğrenci başarısını artırmak amacıyla aşağıdaki kararlar alınmıştır:

- Modüldeki konuların öğrencilerin öğrenme düzeyine/seviyesine uygun işlenmesine,
- Öğrencileri daha aktif hale getirmek için öğrencilerin inceleme ve araştırmaya teşvik edilmesine,

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

4. Yıllık planlarda belirtilen tüm konuların/modüllerin bitirilip bitirilmediğinin tespit edilmesi.

Alan zümre öğretmenleri: “İşlenilmeyen veya yetiştirilemeyen modüllerin bulunmadığını; müfredat ve yıllık planlarda belirtilen *modüllerin* başarılı ve verimli bir şekilde işlenerek eğitim öğretim yılının tamamlandığını” ifade ettiler.

5. MEGEP eğitim öğretim programlarının uygulanmasında karşılaşılan güçlükler ve çözüm önerilerinin görüşülmesi.

Zümre Başkanları: “Modüler eğitim sisteminin uygulanmasında ilk yıllarda sorunlar çıktığını; ancak zamanla sistemin oturduğunu ve modüler eğitimden dolayı herhangi ciddi bir sıkıntının bulunmadığını” söylediler.

6. Derslerin işlenmesinde karşılaşılan güçlükler ve çözüm önerileri.

Servis Dalı öğretmenleri: “Derlerin modüler eğitime göre işlenmesinde en önemli sıkıntının; uygulamalı atölye derslerindeki *temrinlik ihtiyacının* yeterince karşılanamaması olduğunu” ifade ettiler.

Servis Dalı öğretmeni Aynur Karadon: “Flambe, Fondü, kokteyl hazırlama gibi uygulamalı atölye derslerinde temrinlik ihtiyacı çektiklerini ve modüllerdeki uygulamaların yeterince yapılamadığı için modülde kazanılması gereken yeterliklerin öğrencilere kazandırılmadığını” ifade etti.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “Modüldeki yeterliklerin öğrencilere kazandırılabilmesi için Bakanlığımızın ve okul idaresinin atölyelerin temrinlik ihtiyacını nitelik ve nicelik yönünden karşılaması gerektiğini; bu bağlamda sene başında temrinlik malzeme alınırken servis dalı için de yeterlik temrinlik malzeme alınacağını” ifade etti.

7. Ölçme ve değerlendirmede görülen aksaklıklar ve çözüm önerileri.

Okul zümre başkanları: “okullarında ölçme değerlendirme faaliyetleriyle ilgili olarak herhangi bir sıkıntı olmadığını, teorik derslerin sınavlarında daha çok objektif ölçme aracı olarak çoktan seçmeli testi; uygulama niteliğindeki atölye derslerinde ise, yazılı ve uygulama sınavları tercih ettiklerini açıkladılar.

8. Mutfak ve Servis Dalı Atölyelerinin iyileştirilmesi kapsamında yapılan çalışmaların görüşülmesi.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “Mutfak ve Servis Dalı Atölyelerinin iyileştirilmesi kapsamında; atölyelerin ihtiyaç duyduğu mutfak dolapları, bilgisayar ve projeksiyon cihazlarının alındığını; bu donanımlarla atölyelerin mevcut durumlarının iyileştirildiğini” söyledi. (Atölyelerin iyileştirilmesi kapsamında yapılan çalışmaları ayrıntılı bir şekilde II. dönem zümre toplantısının 3. ve 4. sayfalarında yer almaktadır, bakınız.)

9. Proje Tabanlı Beceri Yarışmaları ve Altın Kep Aşçılar Yarışmasının değerlendirilmesi.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “17 Şubat 2010 tarihinde Muğla ilinde **Milli Eğitim Bakanlığı** tarafından düzenlenen **Proje Tabanlı Beceri Yarışmasında** Turizm Hizmetleri kategorisinde Okulumuzun Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Mutfak Dalının hazırlamış olduğu **Fonksiyonel Ekmek** adlı projesi 11 proje arasında **İL BİRİNCİSİ** olduğunu,

3-4-5 Mart 2010 tarihlerinde İzmir’de yapılan **Bölge Final Yarışmasında** da 5 proje arasında İzmir **BÖLGE İKİNCİSİ** olduklarını,

Okulun kuruluş yılından itibaren ilk kez bir proje yarışmasında il birincisi ve bölge ikincisi olduklarını” ifade etti.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “çağımızın yeni icatlar bulma değil, projeler üreterek toplumun sorunlarını çözüp toplumun yaşam kalitesini artırma çağı olduğunu, ayrıca proje yarışmalarının öğretmen ve öğrenci niteliklerinin artırılmasında önemli bir araç olduğunu belirterek yıl içerisinde düzenlenecek olan her türlü yarışmalara katılarak okulumuzun imajının yükseltilmesi gerektiğini” ifade etti.

10. Öğrencilerin İşletmelerde Beceri Eğitimi durumlarının görüşülmesi.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “Öğrencilerimiz yaz stajlarını daha çok sektörde geleceği düşük olan küçük ve orta ölçekli işletmelerde yaptıklarını, öğrencilerimizin alan ve dallarından soğumalarına, vizyonlarının daralmasına sebep olmakta olduğunu, öğrencilerimiz yıldızsız bu tesislerde çalışarak çalışma heyecanlarını yitirdiklerini, bunun sonucunda da öğrencilerin mesleğinin ne kadar önemli olduğunu görememekte ve mesleki yönden gelişimi diğer illerdeki Otelcilik Liselerinin öğrencilerine göre geri kalmakta olduklarını” ifade etti.

Zümre öğretmenlerince; öğrencilerimizin daha çok Likya World Tatil Köyü, Club Hillside, Letonya Tatil Köyü, Tuana Tatil Köyü, Ölüdeniz Resort Otel, Montana Pine Resort, Club Belcekız Beach, gibi sektörde öncü olan büyük tesislerde staj/beceri eğitimi yapmalarının planlanması ve bu işletmelere daha çok sayıda öğrenci verilmesi kararlaştırıldı.

Bölüm Şefi Sezgin Gündüz: “İşletmeler öğrencilerimizi kendi alan ve dallarında çalışmalarını sağlamada gerekli özeni, gayreti göstermediklerini; örneğin, Konaklama Seyahat Hizmetleri Alanı öğrencisi otelin barında çalışırken, mutfak dalı öğrencisi ise, servis gibi alakasız alanlarda çalıştırıldıklarını kurula” ifade etti.

*Bu sorunların kökten çözümü için, staj öncesi her işletmenin otelinde okulumuzdan hangi **alan ve dallarda stajyer öğrenciye ihtiyaç duyduğunu** yazılı olarak bir dilekçeyle okul yönetimine sunması zümrece kararlaştırıldı.*

11. Hizmetiçi eğitim faaliyetlerinin görüşülmesi.

Alanımızdaki öğretmenlerin sektördeki değişen ve gelişen yenilikleri zamanında takip edip kendisini bilgi-beceri yönünden güncelleyebilmesi için Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanıyla ilgili hizmetiçi eğitim kurslarının bakanlığımız ve il milli eğitim müdürlüğümüz tarafından her yıl düzenli olarak düzenlenmesi kurula öneri sunulmuştur.

Bu kapsamda alan öğretmenleri: “HACCP (Gıda Güvenliği), Dünya Mutfakları, Flambe, Fondü, Kokteyl Hazırlama Teknikleri, Yiyecek Süsleme Uygulamaları gibi alanlarda hizmetiçi eğitim faaliyetlerine ihtiyaç duyduklarını” ifade ettiler.

12. 2010 ve 2011 eğitim öğretim yılına katkı sağlayacak çalışmaların görüşülmesi ve alınan kararlar.

2010 ve 2011 eğitim öğretim yılına katkı sağlayacak çalışmalar kapsamında alınan kararlar EK-1 dosyasında ayrıntılı olarak belirtilmiştir, bakınız.

13. Dilek, temenniler ve kapanış.

Zümre Başkanı Sezgin Gündüz, 2009-2010 öğretim yılının okul personeli ve öğrencilerimize sağlık, mutluluk, başarı ve huzur getirmesi temennisiyle toplantıyı sona erdirdi.

ALINAN KARARLAR

Zümre öğretmenleri, 2010-2011 eğitim-öğretim yılında okulumuzun Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında sektörün talep etmiş olduğu nitelikli ara eleman ihtiyacının karşılanmasında, öğrenci başarılarının ve müfredatın daha başarılı olabilmesi amacıyla aşağıdaki zümre kararlarını almıştır.

1. MEGEP projesi kapsamında modüldeki yeterliklerin öğrencilere tam anlamıyla kazandırılabilmesi ve öğrencilerin beceri yönünden daha nitelikli yetiştirilebilmeleri için Bakanlığımızın ve okul idaresinin mutfak ve servis atölyelerinin **temrinlik malzeme** ihtiyacını nitelik ve nicelik yönünden düzenli olarak karşılaması kararlaştırıldı.

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 ve sene başında öğretmenlere ders dağıtımlarının bu öneri doğrultusunda yapılması kurula teklif edilmiştir.

3. Atölyede uygulama gerektiren **uygulamalı** alan ve dal derslerinin haftalık ders programı planlanırken ders saati az olan derslerin 2-3 güne bölünmemesine özen gösterilmesi kararlaştırıldı.

4. Sınıf ortamında işlenen 6-7-8 saatlik **teorik derslerin** haftanın aynı gününe tamamının konmaması kararlaştırıldı.

5. Bakanlığımızın öğrenci ders modülleri için göndermiş olduğu ödeneklerin mevcut ihtiyacı tamamen karşılamada yetersiz kaldığı ve ekonomik yönden zor geçinen ailelerin de bu modülleri satın almada zorlandıkları görülmektedir. Bakanlığımızın diğer ilköğretim ve ortaöğretim okulları öğrencilerinde olduğu gibi meslek liseleri öğrencilerimizin de bu ders modüllerini tamamen ücretsiz verilmesi kurula önerilmiştir.

6. Öğrencilerde tek düzeliği, monotonluğu kırmak ve heyecan, ilgi, merak uyandırabilmek amacıyla bazı modül uygulama çalışmalarında sektördeki deneyimli, vizyonu geniş olan mutfak şefleri (executive chef), pastacıları, Maitre d'Hotel, barmen gibi değerli meslek elemanlarını atölyemize davet ederek öğrencilerimize **örnek demo sunumların** yapmaları kararlaştırıldı.

7. Öğrencilerimizin daha çok Likya World Tatil Köyü, Club Hillside, Letonya Tatil Köyü, Tuana Tatil Köyü, Ölüdeniz Resort Otel, Montana Pine Resort, Club Belcekız Beach, gibi sektörde öncü olan büyük tesislerde **staj/beceri eğitimi yapmalarının planlanması** ve bu işletmelere daha çok sayıda öğrenci verilmesi kararlaştırıldı.

8. İşletmelerde beceri eğitiminin, 10. sınıf öğrencilerin kendi alanlarında, 11. sınıf öğrencileri için de mutlaka seçtiği dalda staj/çalışma yapacak şekilde düzenlenmesi zümrece kararlaştırıldı.

9. Okulumuz başarısının artırılması ve sektördeki imajının yükseltilmesi için yıl içerisinde düzenlenen her türlü proje ve yemek yarışmalarına okul olarak katılımın sağlanması kararlaştırıldı.

10. Alan ve Dal öğrencilerinin gelecekteki mesleklerini daha iyi tanımaları amacıyla sektördeki örnek işletmelere yıl içerisinde uygun zamanlarda **ders gezilerinin** düzenlenmesi/planlanması kararlaştırıldı.

11. Alanımızdaki öğretmenlerin sektördeki değişen ve gelişen yenilikleri zamanında takip edip kendisini bilgi-beceri yönünden güncelleyebilmesi için Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanıyla ilgili "Sektörde İşbaşı Eğitimi, HACCP (Gıda Güvenliği), Dünya Mutfakları, Flambe, Fondü, Kokteyl Hazırlama Teknikleri, Yiyecek Süsleme Uygulamaları gibi alanlarda hizmetiçi eğitim kurslarının bakanlığımız ve il milli eğitim müdürlüğümüz tarafından her yıl düzenli olarak düzenlenmesi kurula öneri olarak sunulmuştur.