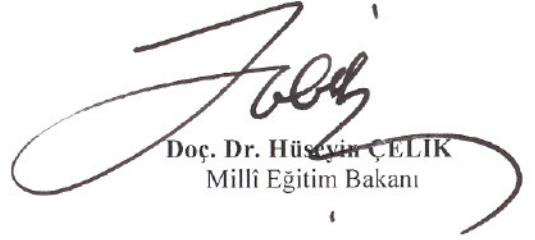
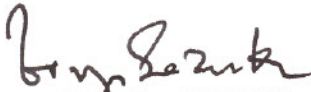


T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı

SAYI: 291	TARİH: 05-08-2005	KONU: "Klasik Türk Mutfağı", "Dünya Mutfakları - I (Avrupa-Afrika)", "Dünya Mutfakları - II (Asya)", "Ekmekçilik", "Temel Pastacılık", "Bar ve Servis Eğitimi" ve "Yiyecek İçecek İşletmeciliği" Kurs Programları
Önceki Kararın		
SAYI:	TARİH:	

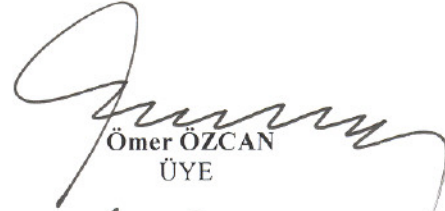
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 10.03.2005 tarih ve 51770 sayılı yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen 250 (iki yüz elli) saat süreli "Klasik Türk Mutfağı", 250 (iki yüz elli) saat süreli "Dünya Mutfakları - I (Avrupa-Afrika)", 300 (üç yüz) saat süreli "Dünya Mutfakları - II (Asya)", 100 (yüz) saat süreli "Ekmekçilik", 120 (yüz yirmi) saat süreli "Temel Pastacılık", 150 (yüz elli) saat süreli "Bar ve Servis Eğitimi" ve 150 (yüz elli) saat süreli "Yiyecek İçecek İşletmeciliği" Kurs Programlarının ekli örneklerine göre kabulü kararlaştırıldı.


Doç. Dr. Hüseyin ÇELİK
Millî Eğitim Bakanı


Prof. Dr. Ziya SELÇUK
Kurul Başkanı

(İznilî)
Nazım İrfan TANRIKULU
ÜYE

(İznilî)
Dr. Veli KILIÇ
ÜYE


Ömer ÖZCAN
ÜYE

(İznilî)
Doç. Dr. Emin KARİP
ÜYE



Ahmet Ergun BEDÜK
ÜYE


Celal KURU
ÜYE

(İznilî)
Necati CANBEK
ÜYE

(İznilî)
Zübeyir YILMAZ
ÜYE



İbrahim BÜKEL
ÜYE


Mehmet Latif ÇİÇEK
ÜYE


Sevinç AYABAY
ÜYE

(İznilî)
Hüseyin Alp BOYDAK
ÜYE

(İznilî)
Dr. Muammer YILDIZ
ÜYE


Halil AŞICI
ÜYE


Merdan TUFAN
ÜYE

T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğü

10 MART 2005

SAYI : B.08.ÖÖG.0.19.03.01-420.5 -51770
KONU:Kurs Programları

TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞINA

İLGİ: Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 01.03.2005 tarih ve 1917 sayılı yazısı

İstanbul İlinde açılmak istenen Özel Mutfak Sanatları Atölyesi Kursu'nda uygulanmak istenen, "Klasik Türk Mutfağı", "Dünya Mutfakları-1(Avrupa-Afrika)", "Dünya Mutfakları-2 (Asya)", "Temel Pastacılık", "İleri Pastacılık", "Ekmekçilik" ve "Servis-Bar Rehberlik" kurs programları ilgi yazı ekinde gönderilen rapor doğrultusunda yeniden düzenlenerek ilişikte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini arz ederim.

Mustafa ÇANDIR
Genel Müdür V.

EK:1-Taslak Programlar ve disket

TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞI
10-3-2005
MURAHASE 1617

BAR VE SERVİS EĞİTİMİ KURS PROGRAMI

1. KURUMUN ADI :
2. KURUMUN ADRESİ :
3. KURUCUNUN ADI :
4. PROGRAMIN ADI : Bar ve Servis Eğitimi
5. PROGRAMIN DAYANAĞI : 1739 sayılı Milli Eğitim Temel Kanunu, 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, Özel Kurslar Tip Yönetmeliği, 05.05.2005 tarih ve 24 sayılı Kurul Kararıyla kabul edilen "Özel Kurslar Çerçeve Programı"

6. PROGRAMIN SEVİYESİ : En az ilköğretim okulu mezunu yetişkinler seviyesinde hazırlanmıştır.

7. PROGRAMIN AMAÇLARI :

Bu program ile kursiyerlerden;

- Amatör olarak veya ileride profesyonel olarak barmenlik veya garsonluk yapmak isteyenlerin bilgi ve beceri kazanmaları,
- Barla ilgili küçük malzemeleri tanımaları,
- Bar ekipmanı hakkında bilgi sahibi olmaları,
- Bar organizasyonu ve çalışma tekniklerini kavramaları,
- Dünyadaki belli başlı içki grupları hakkında bilgi sahibi olmaları,
- İngiliz, Fransız, Rus, Amerikan, Büfe, Uzakdoğu, Ortadoğu / Akdeniz servis tekniklerini kavramaları,
- Klasik Sofra Düzenlerken Kullanılan Tabak, Bardak Takımları, Kuverler ve Aksesuarlar, Masa Örtüleri ve Peçeteler hakkında bilgi sahibi olmaları,
- Alkolsüz Kokteyl, Alkollü Kokteyl ve Alkollü Kahve hazırlamaları
- Görgü Kurallarını kavramaları,
- Takım olarak çalışmayı bilmeleri,
- Kişisel Hijyen ve Görünüşe önem vermeleri, üniforma kullanmaları

beklenmektedir.

8. PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

- Bu kurs programı, eksikliği hissedilen bar ve servis eğitimi konusunda uzmanlaşmış personel ihtiyacının karşılanması amacıyla hazırlanmıştır. Ülkemizdeki bu konudaki uygulama alanlarına örnek olarak otel, tatil köyü lokantaları ve barlarının dışında özel lokantalar, bar ve gece klüpleri verilebilir. Bu kurs programını başarı ile bitiren kursiyerler kolayca iş bulabileceği alanların çokluğunun yanında ayrıca iyi bir bar ve servis elemanı olarak daha verimli bir hizmet vermiş olacaklardır. Yiyecek içecek işletmelerinin ayrılmaz bir parçası olan servis ve bar hizmetlerinin verilebilmesi için gerekli bilgi ve pratiğe sahip elemanların yetiştirilmesi hedef alınmıştır.
- 10 hafta boyunca, haftada beş gün, çeşitli bilgi ve beceri seviyelerindeki kursiyerlere, alet ve gereçlerin kullanımı, dünyada kullanılan belli başlı içki grupları, dünyada kullanılan servis teknikleri ve sofraya düzeni konularında eğitim verilecektir.
- Konuların öğretiminde, teorik ve uygulamalı bilgiler konunun uzmanı tarafından kursiyerlere aktarılacak, konu ile ilgili yazılı ve görsel malzemeden yararlanılacak, uygulamalarda her kursiyer eğitmenin tavsiye ve talimatları doğrultusunda kendisine verilen tarifleri mutlaka tek başına yapacaktır. Kursiyerlerin hazırladıkları işler, bar ve servis eğitmenleri tarafından karşılıklı olarak denetlenerek, gerekli görülen eleştiri ve tavsiyeler yapılacaktır. Kurs süresinin % 30'ı teorik, % 70 uygulamalıdır.
- Programın ilk haftasında ayrıntılı olarak ele alınan hijyen ve sanitasyon konuları, her üniteye ünite konularıyla ilgili olarak uygulanacaktır.
- Ayrıca düzenlenecek, HOREKA (Hotel, Restaurant, Cafe) gezileri ile kursiyerlere gerçek işletmeler hakkında bilgi verilecektir.

- f. Eğitimler, aylık olarak değişen ve geniş bir uzman kadrosu tarafından desteklenen web sitesi ile bütünleşmektedir. Ayrıca kursun bu konuda çeşitli kitapları, dergileri ve dokümantasyonları içeren kütüphanesi, kursiyerlerin eğitimler için destekleyici olacaktır.
- g. Konular teorik olarak kursiyerlere anlatıldıktan sonra, öğretici tarafından kursiyerlere uygulaması yaptırılacak ve konuların öğrenilip öğrenilmediği kontrol edilecektir.
- g. Öğretim esnasında gerektiğinde belli standartlara ulaşmış ve isim yapmış benzeri kuruluşların konuya ilişkin filmleri gösterilerek, slayt gösterisi yapılarak işbirliği yapılacaktır.
- h. Kurs programının uygulanmasında anlatım, gösterip yaptırma, örnek olay, problem çözme; soru-cevap, gösteri, ikili ve grup çalışmaları gibi eğitim yöntem ve tekniklerinden yararlanılır.
- i. Kursiyerlere program sonunda gerçek iş ortamında uygulamalar yapma imkânı sağlanacaktır.
- j. Konular kendi içerisinde birbirine bağlı süreklilik gösteren konulardır.
- k. Konular işlenirken gerektiğinde alanında uzman kişiler sınıf ortamına getirilerek kursiyerlerin faydalanması sağlanacaktır.

9. PROGRAMIN SÜRESİ

- a. Haftalık süre: Günde 3 saat x 5 gün = 15 saat
- b. Toplam süre: 10 hafta x 15 saat = 150 saattir

10. PROGRAM İÇERİĞİNİN TOPLAM KURS SÜRESİNE GÖRE HAFTALIK DAĞILIMI

1. HAFTA ARAÇ GEREÇLER

- A. Hijyen ve Sanitasyon
- B. Bar Küçük Malzemesi (Şeykır, Karıştırıcılar, Süzgeçler, Blendırlar, Mikserler)
- C. Bar İçin Gerekli İçki Bardakları, Süslemeler ve Garnitürleri
- D. Bar Ekipmanı (Buzdolapları, Bardak Soğutucuları, Postmiks, Premiks, Bira Sifonu, Buz ve Bulaşık Makineleri, Ölçekler vb.)
- E. Bar Organizasyonu ve Çalışma Teknikleri

2-6.HAFTA DÜNYADAKİ BELLİ BAŞLI İÇKİ GRUPLARI, UYGULAMALARI VE HİJYEN

- A. Viskiler (İskoç, İrlanda, Amerikan, Kanada ve Japon)
- B. Votkalar (Polonya, Rus ve Diğer)
- C. Marklar ve Grappalar
- D. Cinler
- E. Romlar (Açık ve Koyu Renk)
- F. Tekilalar (Açık ve Koyu Renk)
- G. Brendiler (Konyak, Armanyak vb.)
- H. Biralar
- İ. Likörler (Meyve ve Diğerleri)
- J. Rakılar (Rakı, Uzo, Arak ve Diğerleri)
- K. Aperatifler
- L. Dijestifler
- M. Vermutlar
- N. Bitterler
- O. Kuvvetlendirilmiş Şaraplar (Çerez Şarapları)
- P. Özel Şaraplar ve Şarap Kokteylleri
- Q. Dünyanın Belli Başlı Şarapçılık Bölgeleri ve Şarapları
- R. Alkolsüz Kokteyller
- S. Alkollü Kokteyller (Genel Kategoriler)
- T. Alkollü Kahveler
- U. İçki Grupları ile İlgili Uygulamalar

7-9.HAFTA DÜNYADAKİ BELLİ BAŞLI SERVİS TEKNİKLERİ, UYGULAMALARI VE HİJYEN

- A. İngiliz
- B. Fransız
- C. Rus
- D. Amerikan
- E. Büfe
- F. Uzakdoğu
- G. Ortadoğu / Akdeniz
- H. Bu Tekniklerin Gerektirdiği Özel Malzemeler ve Kültürel Öğeler
- İ. Servis Teknikleri ile İlgili Uygulamalar

10. HAFTA SOFRA DÜZENİ VE UYGULAMALARI

- A. Klasik Sofra Düzeni
- B. Klasik Sofra Düzenlerken Kullanılan Tabak, Bardak Takımları, Kuverler ve Aksesuarlar, Masa Örtüleri ve Peçeteler
- C. Servis Teknikleri ve Serviste Görgü Kuralları
- D. Takım Halinde Çalışma
- E. Sofranın Toplanması
- F. Kişisel Hijyen ve Görünüş, Üniforma
- G. Genel Uygulamalar

11. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

Kurs sonunda sınav yapılır. Milli Eğitim Bakanlığı Özel Kurslar Tip Yönetmeliğinin ilgili maddeleri çerçevesinde teorik sınavlarının değerlendirilmesi aşağıda belirtilen puanlama esaslarına göre yapılır:

PUAN	NOT	DERECE
0-44	D	Başarısız
45-69	C	Orta
70-84	B	İyi
85-100	A	Pekiyi

12. PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

Programın uygulanmasında kullanılacak öğretim araç-gereçleri 17.03.2004 tarih ve 25405 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan "Millî Eğitim Bakanlığı Ders Kitapları ve Eğitim Araçları Yönetmeliği"nin 31. maddesinde belirtilen eğitim aracı seçme ve değerlendirme formu ve bilgi formu ektedir: