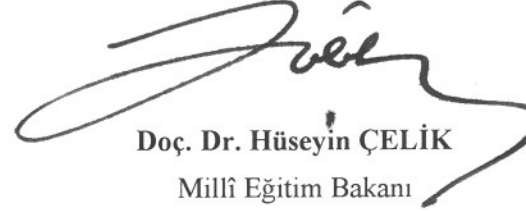
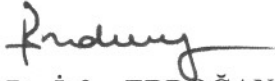



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı


SAYI: 303	TARİH: 05.07.2006	KONU: Hindi Yetiştiriciliği, Pekin Ördeği Yetiştiriciliği, Peyzaj Bahçivanı Yetiştirme, (Horeka) Servis Personeli (Garson) Yetiştirme, (Horeka) Ön Büro (Resepsiyon) Elemanı Yetiştirme, (Horeka) Bar Servis Personeli Yetiştirme Kurs Programları
ÖNCEKİ KARARIN		
SAYI:	TARİH:	


Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün, 20.03.2006 tarih ve 52252 - 52253 sayılı teklif yazıları üzerine Kurulumuzda görüşülen 96 saat süreli “Hindi Yetiştiriciliği”, 96 saat süreli “Pekin Ördeği Yetiştiriciliği”, 120 saat süreli “Peyzaj Bahçivanı Yetiştirme”, 120 saat süreli “(Horeka) Servis Personeli (Garson) Yetiştirme”, 120 saat süreli “(Horeka) Ön Büro (Resepsiyon) Elemanı Yetiştirme”, 120 saat süreli “(Horeka) Bar Servis Personeli Yetiştirme” Kurs Programlarının ekli örneklerine göre kabulü kararlaştırıldı.


Doç. Dr. Hüseyin ÇELİK
Millî Eğitim Bakanı


Doç. Dr. İrfan ERDOĞAN
Kurul Başkanı

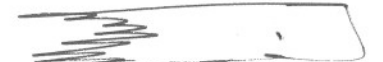

Nazım İrfan TANRIKULU
ÜYE


Dr. Veli KILIÇ
ÜYE


Ömer ÖZCAN
ÜYE


Füsün KÖKSAL
ÜYE


Ahmet SÖNMEZ
ÜYE


Ahmet Ergun BEDÜK
ÜYE


Necati CANBEK
ÜYE

(Görevli)
Zübeyir YILMAZ
ÜYE

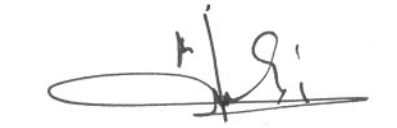

İbrahim BÜKEL
ÜYE

(Görevli)
Hüseyin Alp BOYDAK
ÜYE

(Görevli)
Dr. Muammer YILDIZ
ÜYE


Halil AŞICI
ÜYE


Merdan TUFAN
ÜYE


Prof. Dr. Ali İlker GÜMÜŞELİ
ÜYE

Eğit. öğ. prog

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

SAYI : B.08.0.ÖÖG.0.19.02.04.(K5)
KONU:Öğretim programı

52252

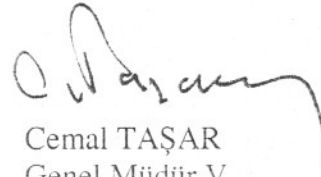
20 MART 2006

TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞINA

İLGİ: a)Ankara Valiliği Milli Eğitim Müdürlüğü'nün 30.01.2006 tarih ve 571 sayılı yazısı.,
b)Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü'nün 13.03.2006 tarih ve 735 sayılı yazısı,

Ankara İli Yenimahalle İlçesinde, Bahtiyar ÇİLOĞULLARI tarafından açılmak istenen Özel Öğretim Kurumunda "Barmen Elemanı Yetiştirme", "Garson Yetiştirme" ve "Ön Büro Elemanı (Resepsiyonist) Yetiştirme" kurs öğretim programları uygulamak istemesine ilişkin ilgi (a) yazı eki taslak öğretim programları, Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğünün ilgi (b) yazılarıyla birlikte ilişikte sunulmuştur. Söz konusu taslak programlar Genel Müdürlüğümüzce program çerçevesi bakımından incelenerek uygun bulunmuştur.

Programların kursta uygulanıp uygulanamayacağına ilişkin Başkanlığınız görüşünün bildirilmesi hususunda bilgilerinizi ve gereğini arz ederim.


Cemal TAŞAR
Genel Müdür V.

EK:1-Yazı ve tutanak
2-Taslak program ve disket

20.03.2006*002091

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

*Eğitim
27 Proje*

SAYI : B.08.0.ÖÖG.0.19.02.04.(K5)
KONU: Öğretim programı

52253

20 MART 2006

TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞINA

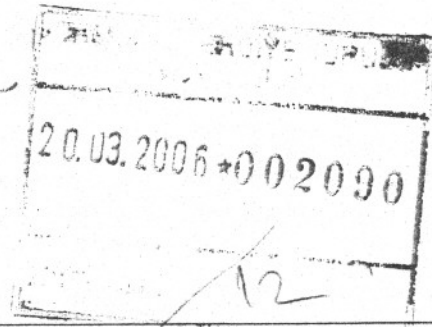
İLGİ:a)Ankara Valiliği Milli Eğitim Müdürlüğü'nün 30.01.2006 gün ve 571 sayılı yazısı,
b)Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı'nın 06.03.2006 tarih ve 1138 sayılı yazısı.

Ankara İli Yenimahalle İlçesi Özel Netiş Meslek Kursunda uygulanmak istenen "Hindi Yetiştiriciliği", "Pekin Ördeği Yetiştiriciliği" ve "Peyzaj Bahçivani Yetiştirme" öğretim programlarına ilişkin ilgi (a) yazı ve eki taslak öğretim programları, ilgi (b) yazı ve eki raporlarıyla birlikte ilişikte sunulmuştur. Söz konusu taslak programlar Genel Müdürlüğümüzce program çerçevesi bakımından uygun bulunmuştur.

Programların kursta uygulanıp uygulanamayacağına ilişkin Başkanlığınız görüşünün bildirilmesi hususunda bilgilerinizi ve gereğini arz ederim.

Cemal Taşar
Cemal TAŞAR
Genel Müdür V.

Ek:1-İlgi (b) yazı eki rapor (2 adet)
2- Öğretim programı ve disket



(HoReKa) BAR SERVİS PERSONELİ YETİŞTİRME KURS PROGRAMI

1. KURUMUN ADI :
2. KURUMUN ADRESİ :
3. KURUCUNUN ADI :
4. PROGRAMIN ADI : HoReKa (Hotel- Restorant-Kafe) Barmen Elemanı Yetiştirme
5. PROGRAMIN DAYANAĞI: 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu ve Yönetmeliği, Özel Kurslar Yönetmeliği ile Haziran 2005 tarih ve 2573 sayılı Tebliğler Dergisinde yayımlanan Özel Kurslar Çerçeve Programı
6. PROGRAMIN SEVİYESİ: En az ilköğretim okulu mezunu yetişkinler seviyesinde hazırlanmıştır.

7. PROGRAMIN AMAÇLARI

Bu program ile kursiyerlerin;

- Barmen olmak isteyenlerin bilgi ve beceri kazanmaları,
- Barda kullanılan araç gereci kavramaları ve doğru olarak kullanmaları,
- İçkilerin hazırlanmasına yönelik uygulamalar yapmaları,
- Hijyen ve sanitasyon konularında bilgi sahibi olmaları,
- Kişisel hijyenin ne kadar önemli olduğunu kavramaları ve uygulamaları,
- Takım halinde çalışmayı kavramaları,
- Alkollü ve alkolsüz kokteyller yapmayı kavramaları ve uygulamaları,
- Turizm sektörünün ihtiyacı olan nitelikli barmen olarak yetiştirmeleri beklenmektedir.

8. PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

- Bu program; otel, restoran, kafeler vb. yerlerde çalışacak olan barmenin eğitilmesi ile ilgili uygulamaları içermekte olup; konaklama, lokanta, kafe vb. tesislerde eksikliği hissedilen, iş güvenliği talimatlarına uygun olarak bilinçli ve dikkatli çalışan ve işinin uzmanı olan barmen ihtiyacının giderilmesi amacıyla hazırlanmıştır.
- Bu program teorik ve uygulamalı olarak verilir. Programın % 25'si teorik % 75'i de uygulanır.
- Programın uygulanmasında, yöntem ve teknik olarak gösterip-yaptırma, anlatım, bireysel çalışma yöntemi ve soru-cevap tekniği uygulanır.
- Konular kendi içerisinde birbirine bağlı ve süreklilik gösteren konulardır.
- Konular işlenirken eğiticinin dışında alanında uzman kişiler sınıf ortamına getirilerek kursiyerlerin faydalanması sağlanır.
- Uygulamalı dersler kurs merkezinde yapılabildiği gibi kurumun özel ve tüzel kişilerle yaptığı noter onaylı sözleşme ile kurs merkezi dışında uygun başka bir iş yerinde de yapılır.
- Yapılacak uygulamalarla ilgili olarak benzer işletmelere geziler düzenlenecektir.
- Periyodik olarak kursiyerlerin öğrenme süreçleri takip edilecek, teori ve uygulamada öğrenme eksiklikleri varsa tespit edilip anında telafi yoluna gidilir.
- Program; hafta sonunda günde 6 saat x 2 gün = Toplam 12 saat olarak 10 haftada verilir. (Toplam = 120 saat)
- Kurs sonunda yapılacak yazılı sınavda başarılı olanlar uygulama sınavına alınırlar. Uygulama sınavında da başarılı olan kursiyerlere kurs bitirme (başarı belgesi) belgesi verilir.

9. PROGRAMIN SÜRESİ

- a. Haftada 5 gün x 6 saat = 30 saat
- b. Toplam 4 hafta x 30 saat = 120 saattir.

10. PROGRAM İÇERİĞİNİN TOPLAM KURS SÜRESİNE GÖRE HAFTALIK DAĞILIMI

1. HAFTA

- A. HİJYEN VE İŞ GÜVENLİĞİ
- B. BARLAR VE TURİZM
- C. BARMENDE İŞ AHLAKI
- D. BARMEN KİYAFETİ VE GÖRGÜ KURALLARI
- E. MÜŞTERİLERLE BEŞERİ İLİŞKİLER
- F. BARDA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇ

1. Barda Kullanılan Malzemeler
 - a. Mikser
 - b. Karıştırıcılar
 - c. Blendır
 - d. Süzgeç
 - e. Şeykır
 - f. İçki Bardakları
 - g. Süslemeler
 - h. Garnitürler
2. Bar Ekipmanı
 - a. Postmiks
 - b. Premiks
 - c. Buzdolabı
 - d. Bardak Soğutucusu
 - e. Buz Makinesi
 - f. Bulaşık Makinesi
 - g. Ölçekler

2. HAFTA

- A. HİJYEN, SANİTASYON VE İŞ GÜVENLİĞİ
- B. İÇKİLER, HAZIRLANMASI VE UYGULAMALARI

1. Viskinin Hazırlanması ve Uygulamaları
 - a. İskoç Viskisinin Hazırlanması
 - b. Amerikan Viskisinin Hazırlanması
 - c. İrlanda Viskisinin Hazırlanması
 - d. Kanada Viskisinin Hazırlanması
 - e. Japon Viskisinin Hazırlanması
2. Votkanın Hazırlanması ve Uygulamaları
 - a. Rus Votkasının Hazırlanması
 - b. Polonya Votkasının Hazırlanması
 - c. Diğer Votkaların Hazırlanması
3. Cinin Hazırlanması ve Uygulamaları
4. Açık ve Koyu Renkli Romların Hazırlanması ve Uygulamaları
5. Açık ve Koyu Renkli Tekilaların Hazırlanması ve Uygulamaları

6. Brendilerin Hazırlanması ve Uygulamaları
 - a. Konyakın Hazırlanması
 - b. Armanyakın Hazırlanması
7. Biralaraın Hazırlanması ve Uygulamaları
8. Rakıların Hazırlanması ve Uygulamaları

3. HAFTA

A. HİJYEN, SANİTASYON VE İŞ GÜVENLİĞİ B. İÇKİLER, HAZIRLANMASI VE UYGULAMALARI

1. Likörün Hazırlanması ve Uygulamaları
 - a. Meyve Likörünün Hazırlanması
 - b. Diğer Likörlerin Hazırlanması
2. Vermutun Hazırlanması ve Uygulamaları
3. Aparentif İçkinin Hazırlanması ve Uygulamaları
4. Dijestiflerin Hazırlanması ve Uygulamaları
5. Bitterlerin Hazırlanması ve Uygulamaları
6. Çerez Şarabının Hazırlanması ve Uygulamaları

4. HAFTA

A. HİJYEN VE İŞ GÜVENLİĞİ B. KOKTEYL HAZIRLARKEN DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR C. TANINMIŞ KOKTEYLLERİN HAZIRLANMASI D. GENEL SINAV

1. Şarap Kokteylinin Hazırlanması ve Uygulamaları
2. Alkollü ve Alkolsüz Kokteyllerin Hazırlanması ve Uygulamaları
3. Alkollü Kahvelerin Hazırlanması ve Uygulamaları

11. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR

Kurs sonunda teorik ve uygulamalı sınav yapılacaktır. Yazılı sınav sonunda başarılı olanlar uygulama sınavına alınırlar. Millî Eğitim Bakanlığı Özel Kurslar Yönetmeliğinin ilgili maddeleri çerçevesinde yapılan teorik sınavın ve uygulamanın yukarıdaki esaslar dahilinde 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 Resmi 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: