

YONCALI MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

2016-2017 öğretim yılı Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı, Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı,
İşletmelerde Beceri Eğitimi Sınavları ve Dal Seçimi Toplantı Tutanağı

Toplantı tarihi :29.09.2016
Toplantı Saati :12.30
Toplantı yeri : Müdür Odası
Toplantıya Katılanlar : Hakan GÖLPINAR, Ahmet DEMİRCİ, Mustafa ÖZ, N.Behice Doğru
Armağan CURA, Ulaş Murat YILDIRIM , Volkan CURA

1. Açılış ve yoklama yapıldı.
2. Ulaş Murat YILDIRIM yazman olarak seçildi.
3. Gündem okunarak ek maddeler öğretmenlerin önerisi ile eklendi.
4. Ders kitaplarının Okul Müdürü Hakan GÖLPINAR'IN önerisi ile Anadolu Yayınlarından alınması kararlaştırıldı. Modüllerin seçimi için ayrıca bir komisyon toplanması kararlaştırıldı.
5. 12. sınıf öğrencileri beceri sınavlarının 4-5 Ekim günlerinde yapılması oy birliği ile kararlaştırıldı. 5-6 Ekim Çarşamba ve Perşembe günü ise 11. sınıfların uygulama sınavlarının yapılması uygun görüldü. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencileri için uygulama / beceri sınavlarının saat sistemi ile yapılması kararlaştırıldı. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı öğrencilerine Alan Şefi Mustafa Öz'ün önerisiyle hem yazılı hem de uygulama sınavının yapılması kararlaştırıldı. Beceri sınavı usul ve ölçütleri bu tutanak ekinde belirtilen kriterlere göre belirtilmiştir.
6. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencileri için uygulama / beceri sınavlarının saat sistemi ile yapılması kararlaştırıldı
7. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı öğrencilerinin
10.sınıftan 11.sınıfa geçecek olanlarının dal seçim kriterlerinin belirlenmesi:

Dal seçimine ilişkin olarak komisyonumuz 9. ve 10. sınıf not ortalaması ile beceri eğitimi notu ortalamalarının baz alınmasına ve öğrencilerin disiplin ve devamsızlık gibi kriterler yönünden değerlendirmesini karar vermiştir.

Yönetmeliğin ilgili maddesinde de ifade edildiği üzere dal seçimine esas olarak 9.sınıf ortak dersleri ortalaması, 10.sınıf ortak dersleri ortalaması ve 11. sınıf işletmelerde beceri eğitimi dersinin not ortalamasının yeterli olacağına karar verilmiştir. Bu çerçevede dal seçimine esas kriterlerin aşağıda gösterildiği şekildedir.

9.Sınıf Ortalamasının % 20

Disiplin Puanı Tam Olanlar için %10

10.Sınıf Ortalamasının % 30

Beceri Eğitimi Puan Ortalamasının % 40

Öğrencilerin dal seçimlerinde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı kontenjanı Mutfak dalı için 30, Pastacılık dalı için 18 Servis dalı için 14 kişi olarak belirlenmiştir.

Öğrencilerin dal seçimlerinde Konaklama ve Seyahat hizmetleri Alanı kontenjanı için operasyon dalı 13 kişi olarak belirlenmiştir.

8. Atölyedeki eksik malzeme listelerinin en kısa sürede alan ve atölye şefleri tarafından belirlenip Okul Müdürü Hakan GÖLPINAR'a iletilmesine karar verildi. Eğitim öğretim yılı içinde atölye ve uygulama derslerinde atölye ve uygulama alanları için günlük nöbetçi öğrencilerinin oluşturulması Okul Müdürü Hakan GÖLPINAR tarafından önerildi ve kabul edildi.

9. Öğrencilerin atölye çalışmalarında önceki yıl belirlenen kıyafetleri kullanmasına karar verildi. Atölye uygulamaları esnasında tüm öğretmen ve öğrencilerin beyaz terlik ve beyaz önlük ile derslere girmesi kararlaştırıldı.

10. İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili atölyedeki gerekli tedbirlerin alınması ve araç gereçlerle alakalı yönergelerin asılması kararlaştırıldı.

11. İyi dilek ve temennilerle toplantıya son verildi.

Hakan GÖLPINAR,
Okul Müdürü

Ahmet DEMİRCİ,
Koordinatör Müdür yardımcısı

Mustafa ÖZ
Kon. Sey. Hizmetleri Alan Şefi

N.Behice DOĞRU
Yiy. İçe.Hiz. Öğrt

Armağan CURA
Yiy. İçe.Hiz. Öğrt

U.Murat YILDIRIM
Yiy. İçe.Hiz. Öğrt

Volkan CURA
Yiy. İçe.Hiz. Öğrt