

gulanacak ders dağıtım hakkındaki Kurulumuzun 8. Eylül 1970 gün ve 318 sayılı kararına eklenen cetvellerin yanlışlıkta müfredat programındaki cetvellerden alındığı anlaşılmıştır. Halbuki bu cetveller daha önce 2 Kasım 1967 gün ve 389 sayılı kararımızla değiştirilmiş normal ve çift öğretim yapan okullardaki ders dağıtım ayrı ayrı gösterilmiş olduğundan son yapılan değişikliğin bu cetveller üzerine işlenmiş şeklini gösteren örneği aşağıdaki ders dağıtım cetvelinde belirtilmiştir.

KIZ VE ERKEK ORTAOKULLARIYLA KARMA ORTAOKULLARIN DERS DAĞITIM CETVELİ (NORMAL VE ÇİFT ÖĞRETİME GÖRE)

DERSLER	1. sınıf		2. sınıf		3. sınıf	
	Nor.	Çift	Nor.	Çift	Nor.	Çift
Türkçe (1)	6	6	4	4	4	4
Sosyal Bilgiler	5	5	5	5	4	4
Matematik	4	4	4	4	5	5
Fen Bilgisi	4	4	6	6	6	6
Tarım veya Ticaret (2)	2	1	2	1	2	1
Yabancı Dil	3	3	3	3	3	3
Beden Eğitimi	1	1	1	1	1	1
Resim - İş (3)	3	3	3	3	3	3
Müzik	1	1	1	1	1	1
Serbest Çalışmalar (4)	2	—	2	—	3	—
Din Bilgisi	1	1	1	1	—	—
Toplam:	32	29	32	29	32	28

(1) Birinci sınıfta Türkçe dersinin bir saati yazı dersine verilecektir. İkinci sınıfın yazı dersi, Türkçe ve Resim dersleri öğretmenlerinin işbirliğiyle, serbest çalışma saatlerinden faydalanılarak idare edilecek; bilhassa yazıları düzgün olmayan çocuklar üzerinde durulacaktır. Yazıları düzgün olmayan çocuklarla üçüncü sınıfta da aynı şekilde meşgul olunacaktır.

(2) Her okulda, öğretmen, çevre şartları ve uygulama imkânları dikkate alınarak Tarım veya Ticaret derslerinden hangisinin okutulacağı, öğretmenler kurulunca tespit edilecektir.

(3) Bu ders kız öğrenciler için bir saat resim, iki saati Ev-İşleri; erkek öğrenciler için bir saati resim iki saati Ev-İşleri olarak değerlendirilecektir.

(4) Cetvelde gösterilen üç saatlik serbest çalışma zamanı, öğrencilerin her birinin ihtiyaç ve noksanları gözönünde tutularak gruplar halinde kitaplıkta, laboratuvarında, iş atelyesinde, okulun uygulama bahçesinde ve sınıflarda yetiştirici ve tammalayıcı çalışmalara ayrılacaktır.

BU DERGİDEKİ KANUNLAR, KARARLAR VE TAMİMLERLE DİĞER YAZILAR TARAFIMIZDAN OKUNMUŞTUR

1	12	23	34	45
2	13	24	35	46
3	14	25	36	47
4	15	26	37	48
5	16	27	38	49
6	17	28	39	50
7	18	29	40	51
8	19	30	41	52
9	20	31	42	53
10	21	32	43	54
11	22	33	44	55

İLKÖĞRETİM OKULLARI BİRİNCİ DEVRE
ÖĞRETİM PROGRAMI
HAFTALIK DERS DAĞITIM CETVELİ

DERSLER	SINIFLAR		
	I	II	III
I. Türkçe			
1. Okuma	4	2	3
2. Dilbilgisi	1	1	1
3. Kompozisyon	1	1	1
II. Sosyal Bilgiler (Tarih, Coğrafya ve Yurttaşlık Bilgisi)			
III. Fen Bilgisi (Tabiat Bilgisi, Fizik ve Kimya,			
IV. Matematik:	4	4	6
V. Yabancı Dil:	3	3	3
VI. Din Bilgisi:	1	1	—
VII. Beden Eğitimi:	2	2	2
VIII. Müzik:	2	2	2
IX. Resim - İş ve Yazı (1)	3	3	3
X. Tarım:	2	2	2
XI. İş Bilgisi - Ev İşleri (2)	2	2	2
Toplam	34	34	34

(1) Öğretmen Resim - İş ve yazı konularına ayıracağı zamanı sınıfın ve tek tek öğrencilerin ihtiyacını dikkate alarak ayarlayacaktır.

(2) Bu ders erkekler için İş Bilgisi, kızlar için Ev - İşleridir.

Not: Öğretmen Okullarının Öğretmen Kurulları, Tarım ve İş Bilgisi, Ev - İşleri derslerine ayrılan ders saatlerinin yıllık tutarı sabit kalmak şartıyla, çevre özellikleri ve okul ihtiyaçlarını gözönünde tutarak:

a) Tarım ve İş Bilgisi, Ev - İşleri dersleri için haftalık 4 saatlik zamanı bölünmeden kullanabilecek şekilde ayarlayabilir.

b) İlgili derslerin yalnız bir sönestr süresi içinde uygulanmasına yer verebilir.

c) Bu dersler için gerekli zamanı, öğleden önce veya sonra olmak üzere ayarlayabilir.

MILLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜNCE HER HAFTA PAZARTESİ GÖNVERİ ÇIKARILIR İLGİLİ KARAR VE MÜDESELERE PARASIZ GÖNDERİLİR.

T. C.
MILLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
TEBLİĞLER DERGİSİ

YILLIK ABONESİNDEN 20 TL'YE ABONE TUTARI MALZEMELERİNDEN BİRİNİ YATIRILMALI VE BUNACAK MABUZ MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE GÖNDERİLMELİDİR.

KIZ TEKNİK YÜKSEK ÖĞRETİM OKULU
ÖĞRETİM PROGRAMLARI

(Bağtarafı 1926. sayıda)

PIŞIRMA TEKNİKLERİ DERLEME LÂBOLATUVARI

(III. Sınıf, 1. Sömestre, Haftada 3 Saat,
2. Sömestre Haftada 4 Saat)

AMAÇLAR:

Öğrencilere:

1 — Yiyecek hazırlamada, pişirmede kullanılan çeşitli deneysel metodları tanıtarak laboratuvar çalışmalarında en uygun olanı seçme ve uygulama bilgi ve yeteneğini kazandırma,
2 — Yiyecek araştırma deneylerinde plânlama, uygulama sonucunu değerlendirme ve rapor haline getirme imkânlarını sağlama,
3 — Kimya (Organik, inorganik, biyokimya) beslenme ve mikrobiyoloji bilgilerinden yiyecek hazırlama denemelerine yararlanma yeteneğini kazandırmadur.

KONULAR:

I — Yiyecek Araştırmalarına Giriş:

a) Yiyecek araştırmalarında kullanılan metodlar,
b) Araştırma için gerekli araç ve gereçleri tanıma,
c) Araştırmaları değerlendirme,
d) Rapor hazırlama.
II — Pişirmeye etki eden faktörlerin incelenmesi:
III — Yumurta:
a) Yapısı, bileşimi, saklanması,
b) Yumurta pişirmede meydana gelen değişiklikler. İlâve edilen maddelerin pişirmeye etkisi, besleyici değerini kaybetmeyen pratik ve ekonomi prensiplerine uygun yumurta pişirme deneyleri.
IV — Süt ve Sütten Yapılan Yiyecekler:
a) Sütün bileşimi, saklanması,
b) Süt mamulleri ve sütle yapılan yiyecekler,
c) İlâve edilen maddelerin sütlü yiyeceklere etkisi,
d) Besleyici Değerini kaybetmeyen pratik ve ekonomi prensiplerine uygun sütlü yiyecekler pişirme deneyleri.

V — Et, Tavuk, Balık:

a) Etin bileşimi, saklanması,
b) İlâve edilen maddelerin etkisi,
c) Besleyici değerini kaybetmeyen pratik ve ekonomi prensiplerine uygun et pişirme deneyleri.
VI — Sebze ve Meyveler:
a) Gruplandırılması, bileşimi, saklanması,
b) İlâve edilen maddelerin etkisi,
c) Besleyici değerini kaybetmeyen pratik ve ekonomi prensiplerine uygun sebze ve meyve hazırlama yolları hakkında deneyler.

VII — Yağlar:

a) Gruplandırılması, yapımı,
b) Yağın bozulması (çeşitli etkenlerle çeşitli şekilde),
c) Kullanılması ile ilgili deneyler.
VIII — Karbonhidratlı Yiyecekler:
a) Gruplandırılması, bileşimi, saklanması,
b) İlâve edilen maddelerin etkisi,
c) Besleyici değerini kaybetmeyen pratik ve ekonomi pren-

siplerine uygun karbonhidratlı yiyecekler hazırlanması ile ilgili deneyler.

IX — Kabartıcılar ve Mayalar:

a) Gruplandırılması, bileşimleri,
b) Kabartıcı ve mayalarla yiyecek hazırlama deneyleri.

EVDE KULLANILAN ARAÇLAR

(III. Sınıf, Sömestre Haftada 2 Saat)

AMAÇLAR:

Öğrencilere:

1 — Evde insan gücünü, zaman ve enerjiyi en iyi şekilde değerlendirmek için ev araçlarını seçebilmede bilgili olmanın önemini kavratma,
2 — Ev araçlarının genel yapıları bakımı ve onarımı hakkında gerekli bilgiyi kazandırma,
3 — Ev araçlarını kullanma, bakma ve onarma becerisini kazandırmadur.

AÇIKLAMALAR:

Konular işlenirken araçların en ilkel şekildedir günümüze kadar geçirdiği safhalar araştırılarak elde edilebilenlerin üzerinde gerekli incelemeler yapılacaktır.

KONULAR:

I — Yetersiz elektrik tesisatı ve muhtemel kazaların önlenmesi,
II — Evde güvenilir elektrik tesisatı,
III — Elektrikli ev araçlarının elektrik sarfiyatının hesaplanması,
IV — Havagazi ve benzeri bütan gazları hakkında genel bilgi, evde havagazi tesisatından gelebilecek tehlikelerin önlenmesi,
V — Ev araçları yapımında kullanılan çeşitli materyallerin özellikleri (Toprak, tahta, bakır, alüminyum, emaye, cam, porselen, plastik, teflon v. s.),
VI — Ev araçları:
a) Elektriksiz ev araçları,
b) Elektrikli ev araçları.
1 — Buzdolabı, dufluzer,
2 — Diğer, ekmeğe kızartıcı, tost makinesi, çaydanlık, semaver, su kaynatıcı, kahve kavurucusu ve değirmeni,
3 — Çamaşır makineleri (sıkıcı ve kurutular),
4 — Su ısıtıcıları ve yumuşatıcıları (havagazi ve elektrikle çalışan),
5 — Elektrik süpürgeleri ve cıvâ makineleri,
6 — Elektrik ütüsü,
7 — Bulaşık yıkama makineleri,
8 — Havalandırma araçları,
9 — Kişisel araçlar (saç kurucular, trav makineleri vs.),
10 — Ekmeğe kesme makinesi, elektrikli biçaklar piley makineleri, kutu açacakları.

EV PLÂNLAMA VE DEKORASYON

(III. Sınıf, 2. Sömestre, Haftada 2 Saat)

AMAÇLAR:

Öğrencilere:

1 — Ev ve aile arasındaki yakın ilişkiyi ve ev plânlama ve düzenlemenin amacını kavratma.

- 2 — Ev, ev yeri ve plân seçiminin etkileyen faktörleri öğretme,
3 — Ev dekorasyonunda kullanılan materyali tanıma ve seçme yeteneği kazandırma,
4 — Ev yerleştirmede desen ve renk ilkelerini uygulamayı öğretme,
5 — Evde geçen çeşitli eylemler için yer düzenlemede gerekli anlayış, bilgi ve becerileri kazandırmadır.

KONULAR :

- I — Ev ve Aile Kavramlarının İncelenmesi, Evin Yaşantımızdaki Önemi,
II — Ev Plânlama ve Düzenlemenin Amacı:
a) Kullanış,
b) Ekonomi,
c) Güzellik,
d) Ferdiyet.
III — Ev, Ev Yeri ve Plân Seçimini Etkileyen Faktörler,
IV — Ev Dekorasyonunda Kullanılan Materyalin Özellikleri ve Seçimi,
V — Ev Yerleştirmede Desen ve Renk İlkelerinin Uygulanması.
a) Desen prensipleri:
1 — Denge,
2 — Ritim,
3 — Vurgu,
4 — Ahenk,
5 — Uygunluk,
6 — Oran.
b) Renkler ve Renk Uyumu.
1 — Standart renkler,
2 — Sıcak ve soğuk renkler,
3 — Rengin değeri,
4 — Renklerin insan psikolojisinde etkisi.
c) Desen, renk, yer, şekil, çizgi ve doku ilişkileri.
VI — Möble ve aksesuar çeşitleri ve seçimi,
VII — Aydınlatma prensip ve teknikleri,
VIII — Isıtma ve havalandırma prensip ve teknikleri,
IX — Evde geçen çeşitli eylemler, özellikleri ve bu eylemler için yer düzenlenmesi. (Oturma odası, misafir odası, yatak odası, mutfak, antre).

AİLE MÜNASEBETLERİ
(III. Sınıf, 1. Sömestre 1, 2. Sömestre 2 Saat)

AMAÇLAR :

- Öğrencilere:
1 — Aileyi kültürel, sosyolojik, psikolojik ve biyolojik yönlerden tanıtmak,
2 — Sağlam temeller üzerine kurulmuş aile hayatının özelliklerini kavratmak,
3 — Memleketimizde evlenme ve aile ile ilgili kanunî hükümler, gelenek ve görenekler hakkında bilgi vermek,
4 — Ana-babaların belirli konularda yetiştirilmesinde yardım edebilmeleri için gerekli bilgi, beceri ve anlayışı kazandırmaktır.

KONULAR :

- I — Aile Kavramının İncelenmesi:
a) Kültürel,
b) Sosyolojik,
c) Psikolojik,
d) Biyolojik.
II — Aile Yapısı ve Aile Fertleri:
a) Aile çeşitleri,
b) Toplumdaki değişmelerin aile yapısına etkisi,
c) Ailenin diğer sosyal kurumlarla ilişkileri.
III — Herde Kurulacak Aileye Hazırlık:
a) Ergenin aile içindeki rolü ve statüsü,
b) Karşı cinsle ilişkileri,
c) Eş seçme ve nişanlılık.
IV — Evlilik:
a) Evliliğin tanımı,
b) Evliliği iş hayatından ayıran özellikler,
c) Evliliğin gelişmesi ve olgunlaşması,

- d) Evliliğin ailede ve toplumda rolleri, ilişkileri,
e) Ailenin genişlemesi ve buna hazırlık,
f) Ailenin çeşitli durumlara intibaki,
g) Aile hayatı ile ilgili muhtemel güçlükler ve bunların önlenmesi ve giderilmesi,
h) Memleketimizde olagelen evlilik ve aile ile ilgili gelenek, görenek ve kanunlar.
V — Ana - Baba Eğitimi:
a) Bilimsel araştırmaların ana - baba eğitimine etkileri,
b) Eğitim kurumlarının ana - baba eğitiminde önemi,
c) Sosyal kurum ve derneklerin ana - baba eğitimine katkıları.

BESLENME
(III. Sınıf, Haftada 2 Saat)

AMAÇLAR :

- Öğrencilere:
1 — Yiyeceklerin bileşimleri, besleyici değerleri ve özellikleri hakkında bilgi verme,
2 — Çeşitli durumlarda (bebek, çocuk yetişkin, hamilelik ve süt verme durumu, yaşlılık ve hastalıklarda) beslenme yönünden gösterilen özellikleri kavratma,
3 — Bu durumlarda besin ihtiyacını karşılamada bilgi ve beceri kazandırma,
4 — Toplum sağlığı, ekonomisi ve kalkınmasında bilinçli bir beslenme eğitiminin ilkelerini benimsetmek.

AÇIKLAMALAR :

- Konular işlenirken öğrencilerin sosyal ve kültürel durumları farklı ailelerin beslenme alışkanlıklarını izliyerek sınıfta tartışıp değerlendirmeleri sağlanacaktır.
— Ekonomik faktörler ne olursa olsun iyi bir beslenme eğitimi ile iyi beslenmenin mümkün olduğu telkin edilmelidir.

KONULAR :

- I — Çeşitli yiyecekler; Süt ve mamulleri et ve sakatat, balıklar ve diğer su ürünleri, yumurta, yağlar, tahıllar, baklagiller, sebzeler, meyveler, cevizgiller ve yağlı tohumlar şeker ve şekerli yiyecekler, baharat, alkollü ve alkolsüz içkiler - besleyici değerleri ve özellikleri.
Yurdumuzda yiyeceklerin üretim ve tüketim durumları.
II — Menü Plânlama.
III — Yiyeceklerin pişirilmesi.
a) Pişirme metot ve tekniklerinin besin unsurlarına etkisi.
b) Pişirmede kullanılan araçların besin unsurlarına etkisi.
IV — Süt çocuğunun beslenmesi:
a) Bebeğin çeşitli besin unsurlarına olan ihtiyacı,
b) Bebeğin beslenmesinde anne sütü, diğer sütler ve süt yerine geçen hazır mamalar.
c) Bebeğe süte ilâve olarak verilen diğer yiyecekler.
d) Bebeğin ihtiyacını karşılayan besin unsurlarını seçme ve öğünlerinin plânlanması.
V — Okul Öncesi ve Okul çağındaki çocukların beslenmesi:
a) Bu çağ çocuklarının beslenme yönünden gösterdikleri özellikler.
b) Çocukların çeşitli besin unsurlarına olan ihtiyaçları.
c) Çocuklar için yemek listeleri hazırlamak ve değerlendirmek.
VI — Buluş Çağında Beslenme:
a) Bu çağ çocuklarının:
1 — Beslenme yönünden gösterdikleri özellikler,
2 — Çeşitli besin unsurlarına olan ihtiyaçları,
b) İhtiyacı karşılayacak şekilde yiyecek liste örnekleri hazırlamak ve değerlendirmek.
VII — Yetişkinlerin Beslenmesi:
a) Beslenme yönünden gösterilen özellikler,
b) Besin unsurlarına olan ihtiyaç,
c) İhtiyacı göre yiyecek listeleri hazırlamak ve değerlendirmek.
VIII — Hamilelik ve Süt Verme Durumlarında Beslenme:
a) Beslenme yönünden gösterilen özellikler,
b) Çeşitli besin unsurlarına olan ihtiyaç,
c) İhtiyacı karşılayacak şekilde yiyecek liste örnekleri hazırlamak.

DEKORATİF EV EŞYALARI
(III. Sınıf, Haftada 4 Saat)

AMAÇLAR :

Öğrencilere:

- 1 — Dekoratif ev eşyalarının ev düzenindeki yerini ve önemini kavratma,
2 — Dekoratif ev eşyalarının çeşitlerini tanıma,
3 — Dekoratif ev eşyalarının seçiminde ve yerleştirilmesinde uyulanan temel ilkeleri öğretme,
4 — Çeşitli dekoratif ev eşyalarının yapımında beceri kazandırmadır.

KONULAR :

- I — Dekoratif ev eşyalarının nev düzenindeki yeri ve önemi,
II — Dekoratif ev eşyalarının çeşitleri,
III — Dekoratif ev eşyalarının seçiminde ve yerleştirilmesinde uyulanan temel ilkeler,
IV — Uygulamalar:
a) Abajur:
1 — İyi bir suni ışıklandırmanın faydaları,
2 — Işıklandırma çeşitleri.
a) Genel ışıklandırma,
b) Sınırlı ışıklandırma.
3 — Işıklandırmada temel faktörler:
a) Işığın parlaklığı,
b) Yeri ve yönü,
c) Rengi.
4 — Abajur seçim ve yapımında dikkat edilecek noktalar:
a) Çeşit, (tavan, duvar, yer, masa),
b) Şekil,
c) Ölçü,
d) Renk.
5 — Abajur yapımında kullanılan gereçler:
a) Kumaş,
b) Kağıt,
c) Kaplama tahta,
d) Hasır,
e) Boncuk,
f) Örgü. (Kroşe, makrome, şiş).

IX — Yaşlıların Beslenmesi:

- a) Beslenme yönünden gösterilen özellikler,
b) Besin unsurlarına olan ihtiyaç,
c) İhtiyacı karşılayacak şekilde yiyecek liste örnekleri hazırlamak ve değerlendirmek.

X — Hastalıklarda Beslenme:

- a) Sindirim sistemi hastalıklarında beslenme,
b) Karaciğer ve safra kesesi hastalıklarında beslenme,
c) Böbrek hastalıklarında beslenme,
d) Kalp ve damar hastalıklarında beslenme,
e) Şeker hastalığında beslenme,
f) Allerjide beslenme - ateşli hastalıklarda beslenme.

XI — Besin Zehirlenmeleri:

- a) Mikrobik zehirlenmeler,
b) Kimyasal zehirlenmeler,
c) Tabii amillerle zehirlenmeler.

XII — Yurdumuzda Beslenme Sorunları.

ELSANATLARI BÖLÜMÜ
Ş A P K A

(III. Sınıf, 1. Sömestre, Haftada 4 Saat)

KONULAR :

- I — Çocuk şapkası.
a) Basit çocuk şapkası,
b) Fantazi çocuk şapkası.
II — Kumaş şapka.
III — Hasır şapka (şerit, külah, bant hasırlar kullanılarak).
IV — Örgü şapka (makrome, kroşe, şiş).
V — Fötr şapka.

NOT: Yukarıdaki konulardan öğrencilerin ihtiyacına göre seçilerek uygulama yapılacaktır.

Ç A N T A

(III. Sınıf, II. Sömestr, Haftada 5 Saat)

AMAÇLAR :

- 1 — Çantanın gereğini ve giyimdeki yerini kavratma,
2 — Çanta yapımında kullanılan araç ve gereçleri tanıma,
3 — Çanta yapımında gerekli teknikleri öğretme,
4 — Çeşitli materyal kullanarak çanta yapmada beceri kazandırmadır.

KONULAR :

- I — Çanta hakkında genel bilgi:
a) Çanta çeşitleri,
b) Mevsime, giyme, tipe, kullanılacağı yere göre çanta seçimi.
II — Çanta Yapımında Kullanılan Araçlar:
a) Tanımı,
b) Bakımı,
c) Kullanışları.
III — Çanta Yapımında Kullanılan Gereçler:
a) Çeşitleri ve özellikleri.
IV — Çanta Yapımında Kullanılan Teknikler:
a) Patron, sabıloom, mülah çıkarma teknikleri,
b) Hacımendime teknikleri, pens, büzgü, körük şekilleri,
c) Sertleştirme teknikleri:
1 — Yumuşak sertleştirme,
2 — Kalıplı sertleştirme,
3 — Yarı kalıplı sertleştirme.
d) Birleştirme teknikleri,
e) Astarlama teknikleri,
f) Kapama teknikleri,
g) Sap hazırlama ve tutturma teknikleri,
h) Süsleme teknikleri.
V — Yukarıdaki tekniklerin deri, kumaş, örgü ve hasır çanta yapımlarında uygulanması.

BEBEK - BİBLO
(III. Sınıf, Haftada 4 Saat)

Öğrencilere:

- 1 — Bebek - biblonun elsanatları ve ev süslemeleriyönünden önemini kavratma,

- 2 — Bebek-biblo yapımında kullanılan araç ve gereçleri tanıtmak,
3 — Bebek-biblo yapımında kullanılan teknikleri öğretme,
4 — Bebek-biblo yapımında beceri kazandırmadır.

KONULAR:

- I — Bebek-biblonun el sanatları ve ev süslemelerindeki yeri,
II — Bebek-biblo çeşitleri,
III — Bebek-biblo yapımında kullanılan araç ve gereçler,
IV — Bebek-biblo yapımında kullanılan teknikler,
V — Uygulama.
a) Tel biblo:
1 — İp,
2 — Rafya,
3 — Fıtil,
4 — Söni.
b) Kağıt hamuru ile çalışmalar:
1 — Biblo,
2 — Pano,
3 — Vazo,
4 — Abajur ayağı.
c) Kitre ve pamuk ile çalışmalar:
1 — Biblo,
2 — Bebek.

ÇİÇEK

(III. Sınıf, I. Sömestire, Haftada 8, 2. Sömestire Haftada 7 Saat)

KONULAR:

- I — Dekoratif Çiçekler:
a) Dekoratif çiçeklerin özellikleri,
b) Yapım teknikleri,
c) Çevredeki tabii ve kuru bitkilerin dekorasyonda değerlendirilmesi.
II — Çiçek Tanzimi:
a) Çiçek tanziminin tarihçesi,
b) Çiçek tanziminde temel bilgiler,
Çiçek tanziminde kullanılan araç ve gereçler,
d) Çeşitli şekillerde çiçek tanzimi.
1 — Geometrik şekillere göre çiçek tanzimi,
2 — Japon çiçek tanzimi,
3 — Modern (Serbest) çiçek tanzimi,
4 — Butek şekilleri,
5 — Çelenk yapımı (tabii ve madeni çiçeklerle),
6 — Tabii çiçeklerle uygulama.
e) Fantezi Çiçekler:
1 — Fantezi çiçeğin giyimdeki yeri,
2 — Fantezi çiçek yapımında kullanılan gereçler,
3 — Fantezi çiçek yapımında kullanılan teknikler,
4 — Uygulama (en az üç fantezi çiçek).
f) Madeni Çiçekler:
1 — Madeni çiçeklerin tanıtılması,
2 — Madeni çiçek yapımında kullanılan araç ve gereçler,
3 — Madeni çiçekler yapım teknikleri,
4 — Uygulama (madeni yaka çiçeği, dekoratif çiçek ve çelenk yapımı).

RESİM BÖLÜMÜ
İNSAN VÜCUDU ETÜTLERİ
(III. Sınıf Haftada 4 Saat)

KONULAR:

- I — Canlı Modelden Krokiler:
(Çeşitli pozlarda)
II — Canlı Modelden Portre:
(Çeşitli pozlarda)
Çini mürekkebi ile,
a) Tarıyarak,
b) Sulandırarak gölgeli ışıklı çalışacaktır.

DEĞİŞİK RESİM TEKNİKLERİ VE EĞİTSEL DEĞERLERİ
(III. Sınıf Haftada 4 Saat)

KONULAR:

- I — Yüksek Baskılar:
a) Fırça baskısı,
b) Patates, havuç, soğan baskısı,
c) Linol baskısı.
II — Alçak Baskılar:
a) Mona tipi,
b) Şablon,
c) İpek baskısı.
III — Batık.
IV — Modelaj.

MODA RESMİ
(III. Sınıf Haftada 6 Saat)

KONULAR:

- I — Canlı modelden moda figürlerinin çizdirilmesi. (Kuruşun kalem ve sulu boya ile).
II — Dünya milletleri giyimlerinden fikir alınarak yeni modellerin icat edilmesi (çeşitli giyim eşyası).
III — Canlı modelden baş krokileri çizdirilmesi. (Kuruşun kalem ve sulu boya).
IV — Eski başlıklardan fikir alınarak yeni başlıkların icadı. (Spor, fantazi, gelin ve çocuk başlıkları).

TEZYİNİ RESİM
(III. Sınıf Haftada 4 Saat)

KONULAR:

- I — Türk işlemlerinden modernize edilmiş desenlerin hazırlanması.
II — Kilim ve halı desenlerinden ve geometrik şekillerden istifade ederek antepişi desenlerinin hazırlanması.
III — Maraş işi desenlerinin hazırlanması.
IV — Çalışılan desenlerin Turistik eşyalara uygulanabilecek şekilde kompozisyon yapılması ve renklendirilmesi.

VİTRİN TANZİMİ VE DEKORASYON
(III. Sınıf, Haftada 2 Saat)

Öğrencilere:

- 1 — Vitrin tanzimi ve dekorasyonun resim sanatı ile ilişkisini kavratma,
2 — Vitrin tanzimi ve dekorasyonla ilgili temel bilgileri öğretme,
3 — Vitrin tanzimi ve dekorasyonla ilgili temel anlayış ve becerileri kazandırma.

KONULAR:

- I — Dekorasyon:
a) Tanımı,
b) Amacı,
c) Alanı,
d) Resim sanatı ile ilişkisi.
II — Dekorasyon ve vitrin tanziminde kullanılan materyal:
a) Çeşitli ve özellikleri,
b) Kullanıldıkları yerler.
III — Dekorasyonda plân kavramı ve plânın okunması.
IV — Forum çalışmaları (yüzeyde ve hacimde).
v) Dekorasyon ve vitrin tanziminde kompozisyon,
VI — Dekorasyon ve vitrin tanziminde renk.
VII — Dekorasyon ve vitrin tanziminde ışıklandırma.
VIII — Perspektif.

NAKIŞ BÖLÜMÜ

KIZ TEKNİK YÜKSEK ÖĞRETİM OKULU
NAKIŞ BÖLÜMÜ DERS DAĞITIM ÇİZELGESİ

	I. Sınıf		II. Sınıf		III. Sınıf		IV. Sınıf	
	I. Sö.	II. Sö.	I. Sö.	II. Sö.	I. Sö.	II. Sö.	I. Sö.	II. Sö.
Hesap işleri	4	4	—	—	—	—	—	—
Oya	—	—	2	—	—	—	—	—
Türk işi	—	—	4	—	4	—	4	6
Bartın işi	—	—	—	—	—	—	—	—
Maraş işi	—	—	—	—	—	4	—	—
Antep işi	—	—	—	4	6	—	—	—
Basit nakış işlemleri, ajurlar	4	—	—	—	—	—	—	—
Danteller	4	3	—	—	—	—	—	—
Beyaz işi	—	—	6	—	—	—	—	—
Çin iğnesi	—	—	4	—	—	—	—	—
Aplike	—	—	—	—	—	4	—	—
Makina nakışları	—	—	—	—	2	4	4	—
Elbise nakışları	—	—	—	—	—	4	2	4
Dokuma teknikleri	—	—	—	4	4	—	—	—
Turistik işlemler	—	5	—	4	—	—	8	4
Tezyini resim	4	4	4	4	4	4	4	—
Çevre araştırmaları	—	—	—	—	—	—	—	4
TOPLAM	16	16	20	20	20	20	22	18

TÜRK İŞİ

(III. Sınıf, I. Sömestire Haftada 4 Saat)

KONULAR:

- I — Türk işinin iplik saymadan kadırlarak verev pesent çalışılması.
II — 2. Sınıfta öğrenilen tekniklerin değişik kumaşlara uygulanması.

MARAŞ İŞİ

(III. Sınıf, II. Sömestire, Haftada 4 Saat)

AMAÇLAR:

Öğrencilere:

- 1 — Türk işi olarak Maraş işinin değerini ve turistik yönden günümüzdeki önemini kavratma,
2 — Maraş işinde kullanılan araç ve materyali teknolojik yönden tanıtmak,
3 — Maraş işinin tekniğini öğretmek,
4 — Maraş işi tekniğinden faydalanarak modernize yapma ve uygulayabilme yeteneğini kazandırmadır.

KONULAR:

- I — Maraş İşinin Hakkında Bilgi:
a) Maraş işinin Türk işi içindeki yeri ve özellikleri:
1 — Kumaş özellikleri,
2 — Şekil özellikleri,
3 — İplik özellikleri,
4 — Renk özellikleri,
5 — Uygulandığı yerler.
b) Maraş işinde desen geçirme ve germe teknikleri:
c) Maraş işi işleme teknikleri:
1 — Sararak işleme (Sırma ve ipekle),
2 — Verev Pesent,
3 — Çeşitli tırtıl çalışmaları,
4 — Maraş işi ile beraber pul, inci, boncuk ve çeşitli taşlarla işleme.
II — Turistik eşya yapımı:

ANTEP İŞİ

(III. Sınıf, I. Sömestire Haftada 6 Saat)

KONULAR:

- I — 2. Sınıfta öğrenilen antep işi iğnelerinin değişik kumaşlar üzerine değişik ipliklerle (ince, kalın ipek, yün, floş, rafya gibi) uygulanması.
II — Antep işinde susma, muşabak ve diğer hesap işlemlerinin uygulanması.
III — Türk işi halı ve kilim motiflerinden desenler hazırlanarak uygulanması.
IV — Antep işinde kenar temizleme çeşitleri.

APLİKE

(III. Sınıf, I. Sömestire, Haftada 4 Saat)

AMAÇLAR:

Öğrencilere:

- 1 — Aplike hakkında Bilgi verme:
2 — Aplikedeki kullanılan eski ve yeni araç ve materyali teknolojik yönden tanıtmak,
3 — Aplike çeşitlerini ve aplikedeki kullanılan nakış tekniklerini öğretmedir.

KONULAR:

- I — Aplike hakkında genel bilgi.
II — Aplikedeki desen geçirme ve germe teknikleri.
III — Aplikenin özellikleri.
a) Kumaş özellikleri,
d) İplik özellikleri,
c) Renk özellikleri,
d) Desen özellikleri,
e) Uygulandığı yerler.
IV — Aplike çeşitleri (Kıvrılarak kıvrılmadan).
V — Aplikedeki uygulanan nakış teknikleri (ince ve kalın sarma, Rişiyö, Paris puanı, fantazi çin iğnesi, blonya iğnesi, sap iğnesi, hristo teyeli gibi basit nakış iğneleri, baskı dikisi ve makinada yapılan aplikeler).
IV — Aplike ile kenar temizleme yolları.

MAKİNA NAKIŞLARI

(III. Sınıf, I. Sömestire, Haftada 2 Saat,
II. Sömestire, Haftada 4 Saat)

AMAÇLAR:

Öğrencilere:

- 1 — Makina nakışlarının günümüzdeki yeri ve önemini kavratma,
2 — Makina nakışlarında kullanılan araç ve materyali teknolojik yönden tanıtmak,
3 — Makinada işlenebilen nakış tekniklerini öğretmedir.

KONULAR:

- I — Makina nakışları hakkında genel bilgi.
II — Makina hakkında genel bilgi.
a) Çeşitli süsleme yapan değişik markalardaki makinaların tanıtılması,
b) Kullanışlarının öğretilmesi,
c) Bakımı.
III — Makina nakışlarında desen geçirme ve kasnağa germe teknikleri.
IV — Makina nakışlarının özellikleri:
a) Kumaş özellikleri,
b) Desen özellikleri,
c) Malzeme özellikleri,
d) Uygulandığı yerler.
V — Makina nakışı teknikleri:
a) Makinada kasnakla çalışma,
b) Aplike, beyaz iş, marka ve monogram çalışmaları.
VI — Uygulamalar.

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI GENEL MÜDÜRLÜĞÜNDEN

Durumu aşağıda açıklanan Özel Öğretim Kurumuna Bakanlığımızca öğretime başlama izni verilmiştir.

625 sayılı Özel Öğretim Kurumları kanununun 18. maddesi gereğince duyurulur.

Kurumun adı: Özel Fen - Dil Dershanesi
Kurumun adresi: Cevatpaşa Mahallesi Mehmet Akif Ersoy Caddesi No: 25/A — Çanakkale
Kurumun kurucusu: Ahmet Özel

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI GENEL MÜDÜRLÜĞÜNDEN

Durumu aşağıda açıklanan Özel Öğretim Kurumuna Bakanlığımızca öğretime başlama izni verilmiştir.

625 sayılı Özel Öğretim Kurumları kanununun 18. maddesi gereğince duyurulur.

Kurumun adı: Özel Aylin Dakitlo Sekreterlik Muhasebe Kursu.
Kurumun adresi: Bakırköy, Cevizli Mahallesi Hüsreviye Sokak No: 91 — İstanbul
Kurumun kurucusu: Muhterem Dügünbaşı

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI GENEL MÜDÜRLÜĞÜNDEN

Durumu aşağıda açıklanan Özel Öğretim Kurumuna Bakanlığımızca öğretime başlama izni verilmiştir.

625 sayılı Özel Öğretim Kurumları kanununun 18. maddesi gereğince duyurulur.

Kurumun adı: Özel Aydın Adın Dershanesi
Kurumun adresi: Kadıköy, Bahariye caddesi, Şair Lâtfi sokak No: 14/1 — İstanbul
Kurumun kurucusu: Aydın Adın

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI GENEL MÜDÜRLÜĞÜNDEN

Durumu aşağıda açıklanan Özel Öğretim Kurumuna Bakanlığımızca kurum açma izni verilmiştir.

625 sayılı Özel Öğretim Kurumları kanununun 18. maddesi gereğince duyurulur.

Kurumun adı: Özel Biçki - Dikiş Kursu
Kurumun adresi: Yenimahalle, Karşıyaka Demetevleri 3. Cadde No: 13/3 — Ankara
Kurumun kurucusu: Sevim Doğan

BU DERGİDEKİ KANUNLAR, KARARLAR VE TAMİMLERLE DİĞER YAZILAR TARAFIMIZDAN OKUNMUŞTUR

1	12	23	34	45
2	13	24	35	46
3	14	25	36	47
4	15	26	37	48
5	16	27	38	49
6	17	28	39	50
7	18	29	40	51
8	19	30	41	52
9	20	31	42	53
10	21	32	43	54
11	22	33	44	55

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI GENEL MÜDÜRLÜĞÜNDEN

Durumu aşağıda açıklanan Özel Öğretim Kurumuna Bakanlığımızca öğretime başlama izni verilmiştir.

625 sayılı Özel Öğretim Kurumları kanununun 18. maddesi gereğince duyurulur.

Kurumun adı: Özel Piyasa Etüd ve Araştırma «Pevas» Kursları
Kurumun adresi: Beyoğlu İstik. Ca. İnam So. No: 1 — İstanbul
Kurumun kurucusu: Nezihe Neyzi

ERKEK TEKNİK ÖĞRETİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜNDEN

Sanat Enstitüleri ve pratik sanat okullarına yazılı öğretim, öğrenim malzemeleri olan ders notlarının iş, işlem ve bilgi yapılarını hazırlamak, geliştirmek, üretmek, uygulamak, uygulamadan elde edilecek tecrübe ve bilgilerin değerlendirilip geri beslenmesini yapmak ve yürütmek amacıyla Ankara'da bir «Yazılı Öğretim Araçları Merkezi Kurulmuştur» ilgililere duyurulur.

HİNİS İLKÖĞRETİM MÜDÜRLÜĞÜNDEN

DÜYÜN TERTİBİNDEN EĞİTİM ÖDENEĞİ ALACAĞI OLAN ÖĞRETMENLERİN İSİM LİSTESİ

Adı ve Soyadı	Ödeneğin Nev'i	Yılı	Miktarı
Hasan Sezer	Eğitim ödeneği	1964	600.00 Lira
Nazım Demirel	" "	1964	225.00 Lira
Halit Gülcin	" "	1964	375.00 Lira
Kadir Berk	" "	1964	375.00 Lira
Nurettin Aslan	" "	1964	375.00 Lira
Leylâ Arayıcı	" "	1964	450.00 Lira
Nevin Müjdesal	" "	1965	450.00 Lira
Adnan Yılmaz	" "	1965	150.00 Lira
Vehbi Turan	" "	1966	150.00 Lira
M. Büyükdurak	" "	1967	450.00 Lira
İsmet Öztürk	" "	1967	150.00 Lira
Ali Onk	" "	1967	150.00 Lira
Kemal Çelik	" "	1967	300.00 Lira

MILLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜNDEN
HER HAFTA PAZARTESİ GÜNLERİ ÇIKARILIR İLGİLİ MAKAM VE KİŞİLERE PARASİZ GÖNDERİLİR

T. C.

MILLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

TEBLİĞLER DERGİSİ

MILLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜNDEN
HER HAFTA PAZARTESİ GÜNLERİ ÇIKARILIR İLGİLİ MAKAM VE KİŞİLERE PARASİZ GÖNDERİLİR

KARARNAME

T. C.
BAŞBAKANLIK
KANUNLAR VE KARARLAR TETKİK
DAİRESİ BAŞKANLIĞI

KARARNAME SURETİ

Karar sayısı: 7/356

Yatılı ve pansiyonlu okulların yiyecek maddeleri ihtiyaçlarının sağlanması amacıyla 1970 yılı bütçesinde tertibine konulan ödeneklerin yarısını geçmemek üzere 1971 bütçe yılına geçirdi yüklenmelere girilmesi; Maliye Bakanlığının uygun mütalâasına dayanan Millî Eğitim Bakanlığının 21.8.1970 tarih ve 853.1/18573 sayılı yazısı üzerine, 1050 sayılı Kanunun 5209 sayılı Kanunla değiştirilen 50 nci maddesine göre, Bakanlar Kurulunca 2.10.1970 tarihinde kararlaştırılmıştır.

CUMHURBAŞKANI
G. SUNAY

Başbakan	Devlet Bakanı	Devlet Bakanı
S. DEMİREL	H. DİNÇER	H. ATABEYLİ
Devlet Bakanı	Adalet Bakanı	Millî Sa. Bakanı
T. BILGIN	Y. Z. ÖNDER	A. TOPALOĞLU
İçişleri Bakanı	Dışişleri Bakanı	Maliye Bakanı
H. MENTEŞEOĞLU	I. S. CAĞLAYANGİL	S. KILIÇ
Millî Eğ. Bakanı	Bayındırlık Bakanı	Ticaret Bakanı
O. OĞUZ	T. GÜLEZ	G. TITREK
Sağ. ve Sos.Y. Bakanı	Güm. ve Tek. Bakanı	Tarım Bakanı
V. A. ÖZKAN	A. I. BİRİNCİOĞLU	I. ERTEM
Ulaştırma Bakanı	Çalışma Bakanı	Sanayi Bakanı
N. MENTEŞE	S. ÖZTÜRK	S. KILIÇ
Enerji ve T. K. Ba.	Turizm ve T. Bakanı İmar ve İs. Bakanı	
S. O. AVCI	N. CEVHERİ	H. NAKİBOĞLU
Köy İşleri Bakanı	Orman Bakanı	Gençlik ve Spor Bak.
T. KAPANLI	H. ÖZALP	I. SEZGİN

Talim ve Terbiye Kurulu Kararları:

Karar s.: 364

Karar t.: 8-10-1970

Konu: "Modern Mantık"ın deneme mahiyetinde 1970-1971 öğretim yılında 35 lisede uygulanması h.

Talim ve Terbiye Kurulunun 16 Ekim 1967 gün ve 354 sayılı kararı gereğince, 1967-1968 öğretim yılından itibaren 7 lisede başlatılan ve 1968-1969 öğretim yılında da Talim ve Terbiye Kurulunun 5 Kasım 1968 gün ve 300 sayılı kararıyla 9 liseye teşmil edilerek suretiyle 16 lisede ve Talim ve Terbiye Kurulunun 3 Ekim 1969 gün ve 533 sayılı kararıyla da 1969-1970 öğretim yılında 25 lisede "Mantık" yerine uygulanan "Modern Mantık"ın 27 Temmuz-8 Ağustos 1970 tarihleri arasında yapılan kurs sonuçları da dikkate alınarak, 1970-1971 öğretim yılında da yine deneme mahiyetinde geçerli olmak üzere, ilisikte adı ve uygulayıcı öğretmenleri yazılı 35 lisede okutulmasının devamı Kurulu-

muca uygun görülerek, durumun Bakanlık Makamının tasviline nazı kararlaştırıldı.

Uygundur.
8-10-1970
Millî Eğitim Bakanı y.
Akif TUNCEL
Meslek ve Teknik Öğretim
Müfettişi

Uygulanması bu öğretim yılı başlatılacağı liseler.

- 1 — İstanbul Haydarpaşa Lisesi (Nesrin Kurdoğlu - Nuriye Domaniç)
- 2 — Pertevniyal Lisesi (Şükriye Tütüncü)
- 3 — Ankara Çankaya Lisesi (Müzeyyen Güler)
- 4 — Ankara Aydınlikteveler Lisesi (Aynur Sayar - Fuat Güner)
- 5 — Konya Karatay Lisesi (Ahmet Dal)
- 6 — Konya Atatürk Kız Lisesi (Mehmet Aydın)
- 7 — Manisa Lisesi (Ferdane Erdem)
- 8 — Manisa Akhisar Lisesi (Selma Güner)
- 9 — Hatay Antakya Lisesi (Saadet Kaçar)
- 10 — Sivas Lisesi (Tuğrul Sargun)
- 11 — Tokat Gaziosmanpaşa Lisesi (Sülün Tuncer)
- 12 — Eskişehir Atatürk Lisesi (Nalan Bucak)
- 13 — Amasya Merzifon Lisesi (Kemal Aydın)

Önceki yıllarda kapatılmış olup, uygulanmasını devriminin tekit edileceği liseler:

- 1 — Ankara Kurtuluş Lisesi (Melâhat May)
- 2 — Ankara Bahçelievler Deneme Lisesi (Sabahat Öner - Alev Öner)
- 3 — Ankara Gazi Lisesi (Serap San - Nezihe Aygıl)
- 4 — Ankara Atatürk Lisesi (Sami Gürtürk)
- 5 — Ankara Yıldırım Bayazıt Lisesi (Nâzide Ergüvenli - Ali Kaymak)
- 6 — Ankara Anafartalar Lisesi (Meliha Güner)
- 7 — Ankara Cumhuriyet Lisesi (Aydan Anık - Fatma Tortum)
- 8 — Ankara Yenimahalle Lisesi (Samahat Ertunç)
- 9 — İstanbul Atatürk Erkek Lisesi (Ayten Kösebay)
- 10 — İstanbul Atatürk Kız Lisesi (Sadıye Artunkal)
- 11 — İstanbul Kadıköy Kız Lisesi (Kemal Atayurt)
- 12 — Aydın Lisesi (M. Akif Çakar - Tülin Okay)
- 13 — Denizli Lisesi (İlhan Yanoğlu - Metin Özden)
- 14 — Trabzon Lisesi (E. Sami Sağbaş - Fahri Başer)
- 15 — İzmir Atatürk Lisesi (Selâhattin Göktepe)
- 16 — İzmir Namık Kemal Lisesi (Mücevher Yılmaz)
- 17 — Bursa Atatürk Lisesi (Erdem Dinga)
- 18 — Gaziantep Lisesi (Nahit Güçlü)
- 19 — Konya Akşehir Lisesi (Mehmet Kaya)
- 20 — Muğla Fethiye Lisesi (Mustafa S. Orhan)
- 21 — Aydın Nazilli Lisesi (Perihan Akın)
- 22 — Mersin Tarsus Lisesi (Zeki Budak)

"Modern Mantık"ın uygulandığı liseler Öğretmenleri

- 1 — Ankara Kurtuluş Lisesi Melâhat May
- 2 — Ankara Bahçelievler Deneme Lisesi Sabahat Öner - Alev Öner
- 3 — Ankara Gazi Lisesi Serap San - Nezihe Aygıl
- 4 — Ankara Yıldırım Bayazıt Lisesi N. Ergüvenli - Ali Kaymak
- 5 — Ankara Atatürk Lisesi Sami Gürtürk