

GIDA KALORI CETVELİ

Etler (100 gram üzerinden hazırlanan kalori değerleridir.)

ETLER

| | |
|------------------|---------|
| Sığır eti yağsız | 98 |
| Sığır eti yağlı | 425 |
| Dana eti yağsız | 88 |
| Dana eti yağlı | 181 |
| Koyun eti yağsız | 143 |
| Koyun eti yağlı | 382 |
| Kuzu eti | 290 |
| Keçi eti | 127 |
| Tavşan eti | 161 |
| Dil | 229 |
| Karaciğer | 130 |
| Böbrek | 119 |
| Dalak | 116 |
| Akeiğer | 88 |
| Beyin | 117 |
| Kemik iliği | 489 |
| Sucuk | 525 |
| Salam | 554 |
| Pastırma | 316 |
| Av etleri | 105-124 |

KÜMES HAYVANLARI

| | |
|-----------------|-----|
| Ördek eti | 120 |
| Tavuk yağı | 170 |
| Tavuk beyaz eti | 110 |
| Tavuk siyah eti | 116 |
| Hindi | 178 |
| Kaz yağı | 490 |

BALIKLAR

| | |
|--------------------|-----|
| İstavrit | 200 |
| Lüfer | 191 |
| İzmarit | 88 |
| Uskumru | 189 |
| Kefal | 81 |
| Palamut | 76 |
| Yılan balığı | 222 |
| İstakoz | 84 |
| Balık konserveleri | 160 |
| Havyar | 308 |

PEYNİRLER

| | |
|---------------------|-----|
| Beyaz peynir yağsız | 197 |
| Beyaz peynir yağlı | 310 |
| Tulum peyniri | 257 |

Elma - armut

| | |
|-----------|---------|
| Kayısı | 59 |
| Kiraz | 54 |
| Vişne | 72 |
| Erik | 53 |
| Şeftali | 74 |
| Portakal | 64 |
| Mandalina | 61 |
| Muz | -44 |
| Zeytin | 100 |
| Limon | 417-169 |
| İncir | 37 |

SÜTLER

| | |
|-------------|-----|
| İnek sütü | 70 |
| Koyun sütü | 106 |
| Keçi sütü | 70 |
| Ana sütü | 70 |
| Kaymak | 215 |
| Ayrın | 37 |
| Yoğurt | 56 |
| Yoğurt yağı | 136 |
| Lor | 162 |
| Süt tozu | 504 |

YUMURTALAR

| | |
|-----------------|-----|
| Tavuk | 75 |
| Yumurta sarısı | 55 |
| Yumurta beyazı | 20 |
| Hindi yumurtası | 130 |
| Ördek yumurtası | 125 |
| Kaz yumurtası | 125 |

YAĞLAR

| | |
|--------------------|-----|
| Tereyağ (Amr. yağ) | 800 |
| Sığır içyağı | 915 |
| Trabzon yağı | 878 |
| Urfa yağı | 914 |
| Balık yağı | 928 |
| Margarin yağı | 791 |
| Vejetalin | 928 |
| Zeytin yağı | 925 |
| Vita | 900 |

UNLAR

| | |
|------------|-----|
| Buğday unu | 360 |
| Çavdar unu | 357 |
| Mısır unu | 356 |
| Pirinç unu | 358 |
| İrmik | 364 |
| Nişasta | 352 |

EKMEKLER

| | |
|---------------|-----|
| Beyaz ekme | 245 |
| Siyah ekme | 225 |
| Francala | 270 |
| Çavdar ekmeği | 220 |
| Arpa ekmeği | 298 |
| Mısır ekmeği | 227 |

KURU MEYVALAR

| | |
|---------------|-----|
| Hurma | 347 |
| Armut | 355 |
| İncir | 317 |
| Erik | 302 |
| Elma | 251 |
| Kayısı | 241 |
| Kiraz | 198 |
| Fındık (taze) | 542 |
| Fındık (kuru) | 682 |
| Badem (kuru) | 637 |
| Çam fıstığı | 650 |
| Ceviz (taze) | 549 |
| Ceviz (kuru) | 666 |
| Sirke | 169 |

TARÇUN

| | |
|---------------|-----|
| Tarçun | 270 |
| Baharet | 72 |
| Kakao | 372 |
| Karabiber | 352 |
| Sarımsak | 361 |
| Kuş üzümü | 362 |
| Salça | 361 |
| Turşu | 45 |
| Kestane | 79 |
| Bulgur | 232 |
| Barbunya | 55 |
| Makarna | 473 |
| Şehriye | 312 |
| Çilek | |
| Üzüm | |
| Kuru üzüm | |
| Bakla taze | |
| Tahin helvası | |
| Pekmez | |
| Ayva | |
| Dolma biber | |
| Sivri biber | |
| Taze fasulye | |

(Devamı gelecek sayıda)

T. C.

MILLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
TEBLİĞLER DERGİSİYILLIK ABONESİ 250 KURUŞTUR.
ABONE TUTARI MALSANDIKLARIN-
DAN BİRİNE YATIRILMALI VE ALI-
NACAK MAKBUZ MİLLÎ EĞİTİM
BAKANLIĞI YAYIMLAR VE BASILI
EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜ-
DÜRLÜĞÜNE GÖNDERİLMELİDİR.

CİLT: 30

6 ŞUBAT 1967

SAYI: 1438

(1437. Sayıdan devam)

YETİŞTİRME YURTLARINA AIT YEMEK İŞLERİ
GRAMAJ LİSTESİ

| Cinsi | Gram |
|---|---------------|
| Ekme | 500 - 600 Gr. |
| Et (Sabah ve akşam (safı verildiği takdirde) | 125 - 200 Gr. |
| Et (Kıymalı yemekler için) | 25 Gr. |
| Et (Etili yemekler için) | 50 Gr. |
| Et (Etili dolmalar için) | 50 Gr. |
| Et (Karniyarik için kıyma) | 50 Gr. |
| Et (Et ve köfte için) | 125 - 200 Gr. |
| Et (Çorba için) | 20 Gr. |
| Pirinç (Pilav için) | 50 - 80 Gr. |
| Pirinç (Etili dolmalar için) | 15 - 20 Gr. |
| Pirinç (Zeytinyağlı dolmalar için) | 35 - 45 Gr. |
| Pirinç (Sütlac için) | 15 - 25 Gr. |
| Pirinç (Köfte, ispanak, pırasa için) | 5 - 10 Gr. |
| Pirinç (Aşure için) | 5 Gr. |
| Pirinç (Kadınbudu köfte için) | 8 - 10 Gr. |
| Pirinç (Çorba için) | 10 - 15 Gr. |
| Sade yağ (Pilav ve börekler için) | 20 - 25 Gr. |
| Sade yağ (Etili yemekler için) | 10 - 20 Gr. |
| Sade yağ (Makarna için) | 15 - 20 Gr. |
| Sade yağ (Püre ve taze sebzeler için) | 10 - 20 Gr. |
| Sade yağ (Omlet için) | 10 - 15 Gr. |
| Sade yağ (Yumurtalı tatlılar için) | 20 - 30 Gr. |
| Sade yağ (Tel kadayıf için) | 10 - 20 Gr. |
| Sade yağ (Çorba için) | 15 - 20 Gr. |
| Zeytinyağı (Taze sebzeler için) | 15 - 20 Gr. |
| Zeytinyağı (Kuru sebzeler için) | 12 - 20 Gr. |
| Zeytinyağı (Lokma, balık, patlıcan, kabak için) | 24 - 40 Gr. |
| Zeytinyağı (Kızartmalar) | 10 - 15 Gr. |
| Zeytinyağı (Salatalar için) | 10 - 15 Gr. |
| Zeytinyağı (Kadınbudu köfte için) | 10 - 15 Gr. |
| Şeker (Ekme, tel ve yassı kadayıf, tulumba tatlısına) | 60 - 100 Gr. |
| Şeker (Kompostolar için) | 40 - 70 Gr. |
| Şeker (Hoşaf için) | 40 - 60 Gr. |
| Şeker (Diğer tatlılar için) | 50 - 70 Gr. |
| Şeker (Çay için) | 25 - 30 Gr. |
| Şeker (Süt için) | 10 - 15 Gr. |
| Un (Börek için) | 50 - 70 Gr. |
| Un (Hamur tatlıları için) | 30 - 70 Gr. |
| Un (Çorba ve terbiyeli yemekler için) | 10 - 25 Gr. |
| Un (Baklava için) | 15 - 25 Gr. |
| Un (Aşure için) | 8 - 10 Gr. |
| Un (Lokma için) | 50 - 70 Gr. |
| Un (Makarna böreği için) | 20 - 30 Gr. |
| Yufka | 70 - 100 Gr. |
| Nişasta (Muhallebi için) | 15 - 25 Gr. |
| Nişasta (Helva için) | 30 - 50 Gr. |
| Nişasta (Revani için) | 25 - 35 Gr. |
| Nişasta (Yağsız revani için) | 15 - 20 Gr. |
| Makarna | 40 - 80 Gr. |
| Şehriye (Şehriyeli pilav için) | 5 - 20 Gr. |
| Şehriye (Çorba için) | 5 - 20 Gr. |
| Patates (Behar yemek için) | 125 - 200 Gr. |
| Patates (Sebzeye çorbası için) | 15 - 25 Gr. |
| Patates (Püre için) | 40 - 80 Gr. |

Cinsi

Gram

| | |
|--|---------------|
| Bulgur | 50 - 80 Gr. |
| Kuru fasulye | 50 - 80 Gr. |
| Yeşil mercimek | 50 - 80 Gr. |
| Kırmızı mercimek | 20 - 40 Gr. |
| Nohut (Behar yemek için) | 50 - 80 Gr. |
| Nohut (Nohutlu yemek için) | 45 - 70 Gr. |
| Nohut (Pilav için) | 5 - 10 Gr. |
| Nohut (Aşure için) | 5 - 10 Gr. |
| Soğan (Yirmidört saat zarfında) | 30 - 50 Gr. |
| Soğan (Soğanlı yahni için) | 60 - 100 Gr. |
| Soğan (Talaş kebabı) | 40 - 70 Gr. |
| Soğan (Piyaz için) | 30 - 60 Gr. |
| Soğan (Kıymalı yumurta için) | 60 - 100 Gr. |
| Soğan (Zeytinyağlı dolma için) | 30 - 50 Gr. |
| Soğan (Kıymalı börek için) | 40 - 80 Gr. |
| Soğan (Çiğer kebabı yerine) | 50 - 100 Gr. |
| Soğan (Balık yanına) | 50 - 100 Gr. |
| Tuz (Yirmidört saat zarfında) | 15 - 30 Gr. |
| Beyaz peynir (Kahvaltı için) | 30 - 40 Gr. |
| Beyaz peynir (Börek, makarna, omlet için) | 15 - 25 Gr. |
| Kaşar peyniri (Kahvaltı için) | 30 - 40 Gr. |
| Kaşar peyniri (Makarna için) | 8 - 10 Gr. |
| Reçel (Kahvaltı için) | 25 - 40 Gr. |
| Zeytin (Kahvaltı için) | 25 - 40 Gr. |
| Zeytin (Piyaz için) | 5 - 10 Gr. |
| Bal (Kahvaltı için) | 35 - 50 Gr. |
| Yumurta (Yassı kadayıfın (1) kg. na) | 10 Adet |
| Yumurta (Yalnız verildiğine göre) | 1 - 2 Adet |
| Yumurta (İspanaklı olduğuna göre) | 1 Adet |
| Yumurta (Terbiyeli yemeklere 1 kg. una) | 5 - 8 Adet |
| Yumurta (Börek için) | 4 - 6 Adet |
| Yumurta (Yağsız revani (1) kg. una) | 20 - 24 Adet |
| Yumurta (Yağlı revani (1) kg. una) | 15 - 25 Adet |
| Yumurta (Köftelerin (1) kg. eti için) | 1 - 2 Adet |
| Yumurta (Kadınbudu (1) kg. eti için) | 1 - 2 Adet |
| Yumurta (Tulumba ve kadın göbeği una) | 7 - 10 Adet |
| Yumurta (Patates köftesinin (1) kg. patates için) | 2 - 3 Adet |
| Yumurta (Baklavanın (1) kg. unu için) | 3 - 5 Adet |
| Yumurta (Omlet için) | 1 - 3 Adet |
| Kakao | 1 - 5 Gr. |
| Çay | 0.50 - 1 Gr. |
| Kuru üzüm (Kuru üzüm olarak verilirse) | 40 - 50 Gr. |
| Kuru üzüm (Hoşaf için) | 40 - 50 Gr. |
| Kuru erik (Hoşaf için) | 40 - 50 Gr. |
| Kuru kayısı (Kompostolar için) | 25 - 50 Gr. |
| Kuru kayısı (Tatlı için) | 15 - 20 Gr. |
| Süt (Kahvaltı için) | 150 - 200 Gr. |
| Süt (Sütlü ve kakaolu kahveye) | 100 - 150 Gr. |
| Süt (Muhallebi ve sütlac için) | 100 - 200 Gr. |
| Süt (İrmik helvası için) | 30 - 50 Gr. |
| Süt (Fırında makarna için) | 35 - 35 Gr. |
| Süt (Patates püresi için) | 10 - 20 Gr. |
| Süt (Güllac için) | 35 - 60 Gr. |
| İspanak - semizotu (Pırasa, ispanak gibi çok fire veren) | 150 - 250 Gr. |
| Pırasa (Sebzeler istihkakın bir buçuk misli verilir) | |
| Taze bamyası | 60 - 90 Gr. |
| Kuru bamyası | 15 - 25 Gr. |
| Taze yaprak | 20 - 40 Gr. |

BU DERGİDEKİ KANUNLAR, KARARLAR VE TAMİM LERLE 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 |

(Bu dergi 2.2.1967 tarihinde basılmıştır.)

ANKARA - MİLLÎ EĞİTİM BASIMEVİ

| Cinsi | Gram |
|---|---------------|
| Dolmahk domates | 150-200 Gr. |
| Taze kabak | 150-200 Gr. |
| Patlıcan (Büyük olursa) | 1 Adet |
| Patlıcan (Küçük olursa) | 2 Adet |
| Enginar (Büyük olursa) | 1 Adet |
| Enginar (Küçük olursa) | 2 Adet |
| Havuç (Zeytinyağı pırasa, fasulye plâkisi ve sebze çorbasına) | 15-35 Gr. |
| Kereviz (Sebze çorbasına ve fasulye plâkisine) | 15-25 Gr. |
| Kök kereviz (Yalnız verildiği takdirde) | 125-200 Gr. |
| Kiraz | 125-180 Gr. |
| Çilek | 100-130 Gr. |
| Taze üzüm | 150-200 Gr. |
| Taze vişne (Komposto için) | 60-100 Gr. |
| Armut (Orta boy) | 1-2 Adet |
| Elma (Orta boy) | 1-2 Adet |
| Elma (Hoşaf, tatlı, komposto için) | 100-200 Gr. |
| Ayva (Orta boy) | 1 Adet |
| Ayva (Tatlı ve komposto için) | 100-200 Gr. |
| Tel kadayıf | 50-100 Gr. |
| Ekmekek kadayıfı (Çiftin 1/8-1/12 si bir kişiye) | 1-2 Adet |
| Yassı kadayıf | 1-2 Adet |
| Tahin helvası | 50-70 Gr. |
| Tahin | 30-60 Gr. |
| Pelmez | 30-60 Gr. |
| İncir | 50-70 Gr. |
| Hurma | 50-70 Gr. |
| Uskumru balığı (Büyük olursa) | 1 Adet |
| Uskumru balığı (Küçük olursa) | 2 Adet |
| Kılıç balığı | 100-150 Gr. |
| Palamut (Orta boy) | 1/4 Adet |
| Çekirdeksiz üzüm (Aşure için) | 5-10 Gr. |
| Çam fıstığı (Zeytinyağı dolmaları için) | 5 Gr. |
| Çam fıstığı (Irmik helvası için) | 5 Gr. |
| Kuş üzümü (Zeytinyağı dolmaları için) | 5-10 Gr. |
| Kuş üzümü (Kuzu dolması için) | 5-10 Gr. |
| İç fındık (Güllac için) | 5-10 Gr. |
| İç fındık (Baklava için) | 5-10 Gr. |
| İç fındık (Aşure için) | 5-10 Gr. |
| Ceviz içi (Tel kadayıf için) | 5-10 Gr. |
| Ceviz içi (Aşure için) | 5-10 Gr. |
| Ceviz içi (Tatlı için) | 1-2 Gr. |
| Sahlep | 10-25 Gr. |
| Pastırma (Yumurta için) | 15-25 Gr. |
| Buğday (Aşure için) | 1 Adet |
| Portakal (Büyük olursa) | 2 Adet |
| Portakal (Küçük olursa) | 1 Adet |
| Mandalina (Büyük olursa) | 2 Adet |
| Mandalina (Küçük olursa) | 1-2 Adet |
| Muz (Her çocuk için) | 50-100 Gr. |
| Kabuklu ceviz | 50-100 Gr. |
| Kestane | 1/2-1 Adet |
| Limon (Pelte için) | |
| Limon (Pillâki ve zeytinyağlılar için) | |
| Limon (Pırasa için yeteri kadar) | 150-200 Gr. |
| Bal kabağı | |
| Domates salçası | |
| Maydanoz (İhtiyaca göre verilir) | |
| Soda (İhtiyaca göre verilir) | |
| Arap sabunu (İhtiyaca göre verilir) | |
| Sabun (Küçük boy çamaşır beheri için) | 5 Gr. |
| Sabun (Orta boy çamaşır beheri için) | 10 Gr. |
| Sabun (Büyük boy çamaşır beheri için) | 15 Gr. |
| Sabun (Bulaşık için nüfus başına) | 5-7 Gr. |
| Ođun (Mutfak için 100) kişi hesabıyla | 2/3 çeki |
| Ođun (100) kişiden fazlası için beher (100) kişi için) | 1/3 çeki |
| Ođun (Büyük sobalar için) | ilâve edilir. |
| Ođun (Küçük sobalar için) | 30 Kg. |
| Ođun (Soba tutuşturmak için) | 20 Kg. |
| | 10 Kg. |

| Cinsi | Gram |
|--|---------------|
| Salamura yaprak | 15-40 Gr. |
| Maden kömürü (Mutfak için 100) kişi hesabıyla) | 100 Kg. |
| Maden kömürü (100) kişiden fazlasına beher (100) kişi için | 50 Kg. |
| | ilâve edilir. |
| Maden kömürü (Büyük soba için) | 20 Kg. |
| Maden kömürü (Küçük soba için) | 15 Kg. |

(Son)

TALİM VE TERBİYE DAİRESİ

Karar s. 2 Karar t. 3-1-1967

Konu: Lise ve Ortaokullar Yönetmeliği 101. madde (a) fıkrasının değiştirilmesi hakkında yönetmelik.

Orta Öğretim Genel Müdürlüğünün 21 Kasım 1966 gün ve 16152 sayılı yazıları ile değiştirilmesi teklif edilen Lise ve Ortaokullar Yönetmeliği 101. madde (a) fıkrasının, bağlı örneğe göre kabulü hususunun Bakanlık Makamının tasvibine arzı kararlaştırıldı.

Uygundur.

3-1-1967

Milli Eğitim Bakanı a.

Başmüsteşar

Ferit SANER

LİSE VE ORTAOKULLAR YÖNETMELİĞİ 101. MADDE (a) FIKRASININ DEĞİŞTİRİLMESİ HAKKINDA YÖNETMELİK

Madde 1 — 28 Kasım 1964 tarih ve 11868 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Lise ve Ortaokullar Yönetmeliği 101. Madde (a) fıkrası aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Madde 101 — Devlet lise imtihanlarına girmeye başladıktan sonra kol değiştirmek isteyenler:

a) Fen Kolunda olup Edebiyat Koluna geçmek isteyenler Türk Dili ve Edebiyatı, Felsefe - Mantık - Sosyoloji, Tarih, Coğrafya (Fen Kolunda girip başarmış olsalar da) ve Sanat Tarihi derslerinin imtihanlarına girmek zorundadırlar.

Seçime tâbi dersi Resim olan öğrenciler, bu sınıfta Resim dersinin devamı olarak Sanat Tarihi dersi okuduklarından, Sanat Tarihi dersinin değil, Resim dersinin imtihanına gireceklerdir.

Madde 2 — Bu yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Madde 3 — Bu yönetmeliği Millî Eğitim Bakanı yürütür.

GENELGELER :

YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Sayı: 000.5-293 7-1-1967

9310

Konu: «Göktürk Fen ve Lisan Dershaneleri»nin açılma izni h.

VALİLİKLERE

Edirne, Eski İstanbul Caddesi Nu. 65 adresinde Fatma Göktürk'ün kuruculuğunda «Göktürk Fen Lisesi Dershaneleri»ne Bakanlığımızca açılma izni verilmiştir.

625 Sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanununun 18. maddesi gereğince ilgililere duyurulmasını rica ederim.

Kemal OR

Millî Eğitim Bakanı a.

Yayımlar ve Basılı Eğitim Malzemeleri Genel Müdürü

YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Sayı: 000.5-294 7-1-1967

9311

Konu: «Galatasaray Fen ve Lisan Dershaneleri»nin açılma izni h.

VALİLİKLERE

Edirne, Keşan, Büyükcami, Yağ Pazarı Sokak Nu. 8 adresinde Nurten Akın'ın kuruculuğunda «Galatasaray Fen ve Lisan Dershaneleri»ne Bakanlığımızca açılma izni verilmiştir.

625 Sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanununun 18. maddesi gereğince ilgililere duyurulmasını rica ederim.

Kemal OR

Millî Eğitim Bakanı a.

Yayımlar ve Basılı Eğitim Malzemeleri Genel Müdürü

YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Sayı: 000.5-295 7-1-1967

9312

Konu: «Özel Işık Dershaneleri»nin öğretime başlaması h.

VALİLİKLERE

Eskişehir, Cumhuriyet Mahallesi Dincel Başkan Sokak Nu: 8 adresinde Güner Gerek ve Meral Payaşoğlu'nun müşterek kuruculuğunda «Özel Işık Dershaneleri»ne Bakanlığımızca öğretime başlama izni verilmiştir.

625 Sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanununun 18. maddesi gereğince ilgililere duyurulmasını rica ederim.

Kemal OR

Millî Eğitim Bakanı a.

Yayımlar ve Basılı Eğitim Malzemeleri Genel Müdürü

YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Sayı: 000.5-296 7-1-1967

9313

Konu: «Sahakyan Nunyan Ortaokuluna ilâveten lise sınıfları»nın öğretime başlaması h.

VALİLİKLERE

İstanbul, Fatih-Samatya Millî Müdafâ Caddesi Nu: 55 adresinde İsteyan Aratan'ın kuruculuğunda «Sahakyan Nunyan Ortaokuluna ilâveten lise sınıfları»na Bakanlığımızca öğretime başlama izni verilmiştir.

625 Sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanununun 18. maddesi gereğince ilgililere duyurulmasını rica ederim.

Kemal OR

Millî Eğitim Bakanı a.

Yayımlar ve Basılı Eğitim Malzemeleri Genel Müdürü

YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Sayı: 000.5-297 7-1-1967

9314

Konu: «Özel Başarı Fen-Lisan Dershaneleri»nin öğretime başlaması h.

VALİLİKLERE

Edirne, Lise yokuşu 12 numaralı adresinde Zehra Ekin-

ci'nin kuruculuğunda «Özel Başarı Fen-Lisan Dershaneleri»ne Bakanlığımızca açılma izni verilmiştir.

625 Sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanununun 18. maddesi gereğince ilgililere duyurulmasını rica ederim.

Kemal OR

Millî Eğitim Bakanı a.

Yayımlar ve Basılı Eğitim Malzemeleri Genel Müdürü

YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Sayı: 385 10-1-1967

9315

Konu: Kitap yazarlarına duyurulacak hususlar h.

Bölgesel Kalkınma İşbirliği Kültür Enstitüsü Türkiye Şubesi'nden alınan, 4-5-1966 tarihli yazıdan «Kültür Komitesinin ilgisine içine giren dil, edebiyat, tarih, coğrafya; kültür ve eğitim gibi konularda ilk, orta ve yüksek okul kademelerinde hazırlanmış olan ders kitaplarında», «Üye memleketler medeniyetlerinin, kültürlerinin, hayat tarzlarının, bu memleketlerdeki son gelişmelerin daha iyi tanınmasını sağlayacak malûmat ve metinlerin» yeralması istenmektedir.

Bakanlığımızca uygun görülen bu hususun kitaplarını geliştirmeleri sırasında gerçekleştirmek üzere, ilgili kitap yazarlarına duyurulur.

Orhan DENGİZ

Millî Eğitim Bakanı

YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Sayı: 6115/176 Tarih: 20.1.1967

9316

Konu: «Tevciyecilik Meslek Teknolojisi II» adlı eser h.

Hasan Bolat tarafından hazırlanan, aşağıda adı, fiatı ve satış adresi belirtilen kitabın yardımcı ders kitabı olarak ilgililere tavsiyesi uygun görülmüştür.

Kemal OR

Millî Eğitim Bakanı a.

Yayımlar ve Basılı Eğitim Malzemeleri Genel Müdürü

Kitabın adı Fiyatı Satış adresi

Tevciyecilik Meslek 12.50 Güneş Kitabevi Ragıp Tüzün Cad. Teknolojisi II desî No: 160 Yenimahalle-Ankara

YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Sayı: 863 25-1-1967

Konu: «Alfabeli Okuma» adlı kitap h.

Mustafa Şen tarafından hazırlanan aşağıda adları ve fiyatları belirtilen, «Alfabeli Okuma» adlı kitap, ilkokulların birinci sınıfına yardımcı ders kitabı; Alfabeli Fiş Dosyası ve «Büyük Fişler» adlı araçların ilkokulların birinci sınıfına ders aracı olarak kabulü uygun görülmüştür.

Kemal OR

Millî Eğitim Bakanı a.

Yayımlar ve Basılı Eğitim Malzemeleri Genel Müdürü

Kitabın Adı: Fiyatı: Satış Adresi:

Alfabeli Okuma Kitabı (Yardımcı Ders Kitabı) 250 Krş. Öğretmelner Matbaası
Alfabeli Fiş Dosyası (Büyük Fişler-Parasız) Dersaracı 150 Krş. Işıklar Caddesi Işık Han Ankara

İLANLAR:

EFLÂNİ İLKÖĞRETİM MÜDÜRLÜĞÜNDEN

İlçemiz köy ilkokullarında öğretmenlik yapmakta iken; atanma ve Yd. Sb. öğretmenliklerinin sona ermesi nedeniyle ilçemizden ayrılan ve adresleri bilinmeyen aşağıda adları ile karşılarında bona değerleri yazılı öğretmenlerin (Tasarruf Bonalarını) almak üzere birer dilekçe ile Müdürlüğümüze başvurularını duyurulur.

| Adı ve Soyadı: | Bono Tutarı: Lira |
|-----------------|----------------------|
| Lütfi Tunçel | 120 |
| İsmail Dereli | 120 |
| Zeki Dinç | 60 |
| Osman Kallı | 120 |
| Mehmet Aparan | 60 |
| Erdoğan Çetikel | 120 |
| Cevat Işık | 120 |
| Yural Sakallı | 120 |
| Yüksel Minareci | 60 |
| Özcan Güraç | 120 |
| Nizar Savaş | 180 |
| Yasin Dilek | 90 |
| Hüseyin Şişman | 120 |
| Erkan Kocatürk | 180 |
| Muammer Özen | 40 |
| Fehmi Boylu | 60 |
| Rasim Uçar | 30 |
| Şaban Özoğul | 60 |
| Dündar Önce | 60 |
| Nedim Çelebi | 60 |
| Ethem Deniz | 10 |
| Necmi Gürsoy | 10 |
| Cemal Bahadır | 10 |

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 |

ANKARA — MİLLÎ EĞİTİM BASİMEVİ

AĞRI MERKEZ İLKÖĞRETİM MÜDÜRLÜĞÜNDEN

1963-1964 Öğretim İlimiz Merkezine bağlı köylerde çalışan aşağıda isimleri ile eski görev yerleri yazılı öğretmenlerin yollukları gelmiştir.

Yolluklarını almak ve adreslerine postalanabilmesi için mutemet dilekçelerinin Ağrı Merkez İlköğretim Müdürlüğüne gönderilmesi duyurulur.

Adı ve Soyadı: Görev Yerleri:

| | |
|-----------------|---|
| Hasan Kaçar | Merkez Tezeren Köyü İlkokulu Öğretmeni |
| Veli Kelek | Merkez Taştekn Köyü İlkokulu Öğretmeni |
| Turan Aydın | Merkez Kumluçet Köyü İlkokulu Öğretmeni |
| Muharrem Çolpan | Merkez Cumaçay Nahiyesi İlkokulu Öğ. |

TONYA İLKÖĞRETİM MÜDÜRLÜĞÜNDEN

1965-1966 öğretim yılında askerlikleri dolayısıyla görevlerinden ayrılan aşağıda isimleri yazılı öğretmenlerin yolluklarının alınabilmesi için mutemet dilekçesi vermeleri ilân olunur.

Adı ve soyadı: Görevi bulunduğu okul:

| | |
|-----------------|---------------------|
| Ahmet Yeşilaras | Çayırbağı Ok. Öğ. |
| İsmet Yılmaz | Ağırköy II. Ok. Öğ. |
| Ali Osman Şirin | Kaleönü Ok. Md. Y. |
| Osman Eyüboğlu | Doğankaya Ok. Öğ. |

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE HER HAFTA PAZARTESİ GÜNLERİ ÇIKARILIR İLGİLİ MAKAM VE MÜDÜRLÜĞÜNE GÖNDERİLİR.

T. C.

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

TEBLİĞLER DERGİSİ

YILLIK ABONESİ 250 KURUŞTUR. ABONE TUTARI MALSANCIKLARINDAN BİRİNE YATIRILMALI VE ALINACAK MAKBUZ MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR VE BASILI EĞİTİM MALZEMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE GÖNDERİLMELİDİR.

CİLT: 30

13 ŞUBAT 1967

SAYI: 1439

Talim ve Terbiye Kurulu Kararı:

TALİM VE TERBİYE DAİRESİ

Karar s. 8 Karar t. 31-1-1966

Konu: İlkokul öğretmenleri stajyerlik yönetmeliği h.

İlköğretim Genel Müdürlüğünün 26 Aralık 1966 gün ve 68460 sayılı teklif yazıları üzerine «İlköğretim Okulu Mezunlarına Ait Stajyerlik Yönetmeliği»nin bağlı örneği göre kabulü hususunun Bakanlık Makamının tasviplerine arzı kararlaştırıldı.

Uygundur.
30/1/1967Ferit SANER
Millî Eğitim Bakanı a.
Başmüsteşar

İLKÖĞRETİM OKULU MEZUNLARINA AİT STAJYERLİK YÖNETMELİĞİ

1 — İlkokul öğretmenliğine atanmalar bir yıldan üç yıla kadar stajyer olarak çalışırlar. Bunların stajyerlikte başarı gösterip gösteremedikleri bölge ilköğretim müfettişinin başkanlığında kurulacak üç kişilik bir kurul tarafından verilecek ve Valilik yoluyla gönderilecek tutanağa göre Millî Eğitim Bakanlığınca tesbit edilir.

Tutanaklar düzenlendiği tarihten itibaren en geç 15 gün içinde Bakanlığa gönderilir.

Kurulun üyeleri şunlardır:

a) Bölge ilköğretim müfettişi;
b) Stajyer öğretmenin bağlı bulunduğu ilköğretim müdürü;
c) Stajyer öğretmenin çalıştığı okulun müdürü (Müdür görevlisi de stajyer öğretmen ise kurul başkanının seçeceği başka bir ilkokul müdürü veya tecrübeli bir öğretmen)

2 — Stajyer öğretmenlerin yetiştirilmeleri:

Tek öğretmenli okullara atanmış stajyer öğretmenler:
a) Öğrenci, kayıt, kabul, devam ve takip işlerini, resmi yazışmaları, kanun ve yönetmelik hükümlerine göre yürütürler;

b) Okutukları grup veya sınıfın eğitim ve öğretim işlerini ilkokul programı, İlkokullar Yönetmeliği ve Bakanlık genelgelerine uygun şekilde uygularlar;

c) Ders araçlarından mümkün olanları hazırlar ve onarır;

ç) Okulda kitaplık yoksa kurar, varsa geliştirir;

d) İlkokul programının gerektirdiği ölçüde çevreyi inceler, tanır ve bundan derslerde faydalanırlar;

e) Okul ve uygulama bahçesinin kuruluş amacına uygun olarak geliştirilmesine çalışırlar;

f) İlkokullar Yönetmeliğinde belirtilen öğrenci iş kollarını kurar ve çalıştırır;

g) Öğrencilerin sağlık, ruhsal ve sosyal durumlarını inceler, dosyalarına kaydeder ve okul çalışmalarında bunları gözönünde tutarlar;

ğ) Tecrübeli idareci ve öğretmenlerin çalışmalarını izler ve ondan faydalanırlar;

h) Bölge ilköğretim müfettişinin mesleki toplantılara katılır ve bu toplantılarda müfettişin vereceği ödevleri yerine getirirler.

Birden fazla öğretmenli okullara atanmış stajyer öğretmenler:

(Yukarıki b, c, d, f, g, h fıkraları ile belirtilen ödevleri yerine getirmekle beraber).

a) Gereklikçe okul müdürü ile birlikte okulun kayıt, yazışma ve yönetim işlerinde çalışırlar;

b) Sınıf kitaplığı yoksa kurar, varsa geliştirirler.

3 — Bölge ilköğretim Müfettişliğince ders yılı başında bu yönetmelik esasları dahilinde bir yetiştirme programı düzenlenerek stajyer öğretmenlere gönderilir. Müfettiş, stajyer öğretmenlerin okullarına diğerlerinden fazla giderek bu yetiştirme programının gerçekleşmesi bakımından onlara rehberlik ve yardımcı bulunur.

4 — Stajyerliğin kaldırılması işlemi:

Stajyer öğretmenlerden, okuttuğu grup veya sınıftaki başarısı ile yetiştirme programını uygulaması kurulca yeterli görülenler 1. madde hükümlerine göre asil öğretmenliğe geçirilirler. Asil öğretmenliğe geçirilenlerin stajyerlikte buldukları süre emekliliklerinde fiili hizmetlerine sayılır.

5 — Stajyerlikte başarı gösteremeyenlerin durumları:

Stajyerliğin birinci öğretim yılı sonunda başarı gösteremeyenlerin stajyerlikleri bir yıl daha uzatılır. İkinci öğretim yılı sonunda da başarı gösteremezlerse, 371 Sayılı Kanun hükmüne göre tam teşkilatlı başka bir okulda bir öğretim yılı daha denemeye tâbi tutulurlar.

Gene başarı gösteremeyenlerin görevlerine son verilir. Bunlardan mecburi hizmeti olanlar hakkında gereken kanuni kovuşturma yapılır.

6 — Başarıları asil öğretmenliğe geçirilmeleri için yeter görülmeyen stajyerlerin hangi yönlerden başarılı olamadıkları kurulca düzenlenecek tutanakta belirtilir. Tutanak 1. maddenin son fıkrası uyarınca Millî Eğitim Bakanlığına gönderilir. Durum Bakanlıkça kesin hükme bağlandıktan sonra Millî Eğitim Müdürlükleri yoluyla kendilerine duyurulur.

7 — Millî Eğitim Müdürleri, ilköğretim Müfettişleri, ilköğretim Müdürleri, okul müdürleri, stajyerin faydalanacağı tecrübeli öğretmenlerle stajyerin mezun olduğu ilköğretim okulu müdür ve öğretmenleri, stajyerlere bu yönetmelikle verilmiş olan ödevlerin yapılmasında kolaylık göstermek ve onların başarılı birer öğretmen olmalarını sağlamak hususunda gerekli rehberliği ve her türlü yardımcı yapmakla yükümlüdürler.

8 — Bu yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

9 — Bu yönetmelik hükümlerini Millî Eğitim Bakanı yürütür.

TALİM VE TERBİYE DAİRESİ

Karar s. 10

Karar t. 1-2-1967

Konu: 1151 Sayılı Kanununun 14. Maddesinin Uygulanmasıyla ilgili yönetmelik h.

İlköğretim Genel Müdürlüğünün 28 Kasım 1966 gün ve 62621 sayılı teklif yazıları üzerine Bozcaada ve İmroz İlçelerinin mahalli idareleri hakkındaki 1151 Sayılı Kanununun 14. maddesinin uygulanmasıyla ilgili yönetmelik tasarısının ilâhine göre kabulü hususunun Bakanlık Makamının tasvipleri-ne arzı kararlaştırıldı.

Uygundur.
1-2-1967Orhan DENGİZ
Millî Eğitim Bakanı