

## YAYIMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞUNDEN

SAYI : 611. Yar. Ders Kit. Şb. Md. - 07396 Tarih : 6.9.1982  
KONU : "İlkokul 3. Sınıf Ansiklopedisi" adlı eser.

Vedat Öğün (Öğün Yayınları Cemal Gürsel Cad. Keskin Sok. No: 8 Çebeci - Ankara) tarafından hazırlanan aşağıda adı ve fiyatı belirtilen eserin ilkokul 3. sınıf öğrencilerine kaynak kitabı olarak tavsiyesi uygun görülmüştür.

BAKAN ADINA

Suat GÜNDEN

Yayimlar Genel Müdürü

Eserin Adı

Fiyatı

İlkokul 3. Sınıf Ansiklopedisi

400 TL

## YAYIMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞUNDEN

SAYI : 660. Yar. Ders Kit. Şb. Md. - 07518 Tarih : 8.9.1982  
KONU : "Atatürk Destanı" adlı eser.

Nazile Demir (D. D. Y. Lojmanları No: 21 Elmaçay - Ankara) tarafından hazırlanan aşağıda adı ve fiyatı yazılı eserin ilkokul öğrencilerine tavsiyesi uygun görülmüştür.

BAKAN ADINA

Suat GÜNDEN

Yayimlar Genel Müdürü

Eserin Adı

Fiyatı

Atatürk Destanı

100 TL

## BU DERGİDEKİ YÖNETMELİKLER, KARARLAR, GENELGELER VE DUYURULAR TARAFIMIZDAN OKUNMUŞTUR

1	25	49	73	97
2	26	50	74	98
3	27	51	75	99
4	28	52	76	100
5	29	53	77	101
6	30	54	78	102
7	31	55	79	103
8	32	56	80	104
9	33	57	81	105
10	34	58	82	106
11	35	59	83	107
12	36	60	84	108
13	37	61	85	109
14	38	62	86	110
15	39	63	87	111
16	40	64	88	112
17	41	65	89	113
18	42	66	90	114
19	43	67	91	115
20	44	68	92	116
21	45	69	93	117
22	46	70	94	118
23	47	71	95	119
24	48	72	96	120

YILLIK ABONESİ 500 LİRADIR. ABONE TUTARI, İLLERDE DEPTEDARLIK MUHASEBE MÜDÜRLÜKLERİNDE, İLCELERDE MAMLUKDÜRLÜKLERİNDE  
ÇESİTLİ GELİRLER FASLINA YATIRILARAK, VEZNE ALINDISININ ASLI MILLİ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞUNE GÖNDERİLMELİDIR.

T. C.

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
TEBLİĞLER DERGİSİ

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜNCE 15 GÜNDE BİR PAZARTESİ GÜNLERİ ÇIKARILIR.

CILT: 45

27 EYLÜL 1982

SAYI: 2122

## TALIM VE TERBİYE KURULU KARARI :

## TALIM VE TERBİYE BAŞKANLIĞINDAN

Karar sayısı : 102

Karar tarihi : 19.8.1982

Konu : İstanbul Selçuk Kız Meslek Lisesi Besin Teknolojisi Bölümü programları.

Bakanlık Makamının 13 Kasım 1981 tarih 26158 sayılı ve Mesleki ve Teknik Eğitim Etüt ve Programlama Dairesi Bakanlığının 17 Kasım 1981 tarih 324-20-19-81/PRSG. GEL - 26457 sayılı teknik yazısı ekinde gönderilen İstanbul Selçuk Kız Meslek Lisesi Besin Teknolojisi Bölümü IX, X, XI: sınıf ders dağıtım çizelgesi ile öğretim programlarının denetip geliştirilmek üzere bağlı örneğin göre kabul hulusunun Bakanlık Makamının onayına sunulması kararlaştırıldı.

Uygundur  
19.8.1982

Hasan SAĞLAM  
Millî Eğitim Bakanı

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ  
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ ÖĞRETİM PROGRAMLARIİSTANBUL SELÇUK  
KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ  
BÖLÜMÜ

## TANIM :

Kız Meslek Lisesi Besin Teknolojisi bölümü; Ortaokula dayalı 3 yıl süreli, Ortaöğretim kurumlarında okutulan ortak genel bilgi derslerinin yanında Besin Teknolojisi ve kurum beslenmesi alanında meslek eğitimi veren ve bu alanda teknik bilgi, beceri ve iş alışkanlıklar kazandıran ve besin endüstrisine teknik elemen yetiştirmeyi amaçlayan, ayrıca ist öğrenim kurumlarına da öğrenci hazırlayan bir meslek dalıdır.

## AMAÇLAR :

Besin Teknolojisi bölümünde eğitim-öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

- 1 — Alanı ile ilgili temel kavramları bilir,
- 2 — Besinlerin yapısı, bileşimi özellikleri ve teknolojisini bilir,
- 3 — Beslenmede önemli temel besin öğelerinin vücutta kullanılma mekanizmalarını, kaynaklarını ve ihtiyaçlarını bilir,
- 4 — Besinlerin kimyasal yapı ve özelliklerini kavrayarak, değişik yöntemlerle besin analizi yapabilir,
- 5 — Besinlerde kalite kontrolü yapabilir,
- 6 — Sağlıklı ve beslenme standartlarına uygun yiyecek hazırlama, pişirme, dağıtma ve tarife geliştirmeye uygulamaları yapabilir,
- 7 — Besin pazarlama ve besin mevzuatı ile ilgili temel ilkebilir.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ  
BÖLÜMÜ HAFTALIK DERS DAGITIM ÇİZELGESİ

Dersin Adı	Siniflara Göre Ders Saatleri		
	IX. Sınıf	X. Sınıf	XI. Sınıf
Ortak Dersler			
Türk Dili ve Edebiyatı	4	4	2
Matematik	4	2	—
Sosyal Bilgiler	—	—	—
1 — Tarih	2	—	—
2 — Coğrafya	2	—	—
T. Coğrafyası	—	—	1
Tarih - III	—	—	2
T. C. İnkılap Tarihi	1	1	2
Fiziksel Bilimlere Giriş	4	—	—
Yabancı Dil	4	2	2
Millî Güvenlik Bilgisi	—	1	1
Beden Eğitimi	2	2	1
Ahlak I-II - III	1	1	1
Din Bilgisi (İsteğe Bağlı)	1	1	1
Turizm	—	—	1
<b>TOPLAM</b>	<b>24/25</b>	<b>13/14</b>	<b>13/14</b>
Atelye ve Meslek Dersleri			
Temel Beslenme İlkeleri ve Besinler	6	4	—
Besin Kimyası	—	4	4
Besin Kontrol ve Analizleri	—	—	6
Besin İgleme Teknikleri ve Deneysel	10	8	8
Arıtma ve Geliştirme			
Besin Mikrobiyolojisi	—	5	—
Kurum Beslenmesi	—	6	4
İşletme Bilgisi	—	—	2
Besin Pazarlama ve Tanıtma	—	—	2
Mesleki Yabancı Dil	—	2	2
<b>TOPLAM</b>	<b>16</b>	<b>29</b>	<b>28</b>
<b>GENEL TOPLAM</b>	<b>40/41</b>	<b>42/43</b>	<b>41/42</b>

**İSTANBUL SELÇUK  
KIZ MESLEK LİSESİ  
IX. SINIF  
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ  
ÖĞRETİM PROGRAMLARI**

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ  
BÖLÜMÜ BESİN İŞLEME TEKNİKLERİ VE DENEYSEL  
ARASTIRMA VE GELİŞTİRME DERSİ**

IX. Sinif  
(Haftada 10 Saat)

**TANIM :**

Öğrencilere, deneysel besin hazırlama, pişirme, işleme ve saklama ile ilgili temel kavramları ve besin işlemesinde amaca uygun araç ve gereç seçimini ve özelliklerini tanımayı, araçların bakımını, temizlik ve kullanımını, besin hazırlama laboratuvarındaki çalışma ilkelerini, ve özellikle pasta, büsküvi v.b. hazırlamada temel ilke ve yöntemleri bilgi ve beceri düzeyinde kazandıran bir derstir.

**AMAÇLAR :**

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci:

1. Deneysel besin hazırlama, pişirme, işleme ve saklama ile ilgili temel kavramları bilir.
2. Besin hazırlama laboratuvarındaki çalışma ilkelerini uygulayabilir.
3. Besin işleme araç ve gereçlerini amaca uygun olarak seçebilir, yerinde kullanabilir, araçların bakım, kontrol ve ayarlarını yapabilir.
4. Laboratuvar çalışmalarında araç ve gereç kullanımına sahiptir. beslenme temizlik, ekonomi ve güvenlik kurallarına uyma alışkanlığını kazanır.
5. Amaca uygun hamadden secebili.

**ÜNİTELER :**

**UNİTE I. Besinler, Besin İşleme ve Deneysel Pişirme ile İlgili Temel Kavramlar :**

**UNİTE II. Besin Hazırlama Laboratuvarında Çalışma İlkeleri :**

- A. Kişisel bakım ve temizlik.
- B. Çalışılan yerin düzeni ve temizliği.
- C. Yiyeceklerin sağlık bozucu etkenlere karşı korunması.
- D. Güvenlik önlemleri.

**UNİTE III. Besin İşleme Laboratuvarında Kullanılan Araç ve Gereçler:**

- A. Araçların çeşitleri ve özellikleri.
- B. Araçların Bakımı ve temizliği.
- C. Araçların kullanımı ayarlanması kontrolü.

**UNİTE IV. Besin Hazırlama, Pişirme, İşleme Teknikleri ve Yöntemleri:**

- A. Et, Yumurta, Kuru Baklagil.
- B. Süt ve ürünləri.
- C. Tahıl ve tahıl ürünlerini.
- D. Sebze ve meyveler.
- E. Yağılı ve şekerli besinler.

**UNİTE V. Pasta, Büsküvi, Tatlı, Börek ve Çöreklerde Kullanılan Hamurlar:**

A. Pasta, Büsküvi, Tatlı, Börek ve Çöreklerde kullanılan hamurlar :

- a. Çarpılırlar,
- b. Mayalandırlar (yumuşak, çok yumuşak),
- c. Kiyılırlar,
- d. Pişirilerek,
- e. Özleştirlerek (katmerlemeden ve katmerleyerek),
- f. Değişik yöntemlerle.

B. Tatlılar.

- a. Hamur tatlıları,
- b. Sütlü tatlılar,
- c. Meyve tatlıları,
- d. Pudingler (su buharında pişen tatlılar).

C. Pasta, Büsküvi ve Tatlı Hazırlama kullanılan gereçler.

- a. Temel gereçlerin çeşitleri ve özellikleri,
- b. Yardımcı gereçlerin çeşitleri ve özellikleri.

1. Koku ve lezzet verenler.
2. Süslümede kullanılanlar.
- D. Pasta, Büsküvi ve Tatlılarda kullanılan kremalar.

  - a. Çeşitleri ve hazırlanması,
  - b. Kullanılması ve korunması.

**UNİTE VI. Deneysel Pişirme Teknikleri :**

- Pasta-tatlı ve şekerlemecilikte araştırma teknikleri ve ürün geliştirme.

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ  
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ  
TEMEL BESLENME İLKELERİ VE BESİNLER DERSİ**

IX. Sinif  
(Haftada 5 Saat)

**TANIM :**

Öğrencilere; besinler ve beslenme ile ilgili temel kavramları, insan vücutundan yapısını bilmek ve çalışmasını, insan beslenmesi ile ilgili belli başlı ilkeleri, sağlık ve beslenme arasındaki ilişkileri, besin unsurlarının yapı ve fonksiyonlarını bilgi ve beceri düzeyinde kazandıran bir derstir.

**AMAÇLAR :**

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci:

1. İnsan beslenmesi ile ilgili temel kavramları öğrenir.
2. Yeterli, dengeyi ve ekonomik beslenme alışkanlığını kazanır.
3. İnsan sağlığı ile beslenme arasındaki ilişkili kurabılır.
4. Besin unsurlarının yapı ve fonksiyonlarını kavrar.
5. Çeşitli yaş, cins ve çalışma durumlarında göre vücutundan enerji dengesini sağlayabilmek için gerekli besin öğelerini tayin edebilir.

**ÜNİTELER :****UNİTE I. Beslenmenin Tanımı ve Önemi :****UNİTE II. İnsan Vücutundan Yapısı, Fizyolojisi ve İhtiyaçları :****UNİTE III. Karbonhidratlar :**

A. Karbonhidratların kimyasal yapılan, özellikleri, çeşitleri, kaynakları, vücutta kullanılması, günlük karbonhidrat ihtiyacı, karbonhidrat yetersizliği belirtileri.

B. Pratik çalışma : Karbonhidratlarla ilgili uygulamalar.

**UNİTE IV. Proteinler :**

A. Proteinlerin kimyasal yapılan, özellikleri, çeşitleri, kaynakları, vücutta kullanılmalari, günlük protein ihtiyacı, protein yetersizliği, belirtileri.

B. Pratik çalışma : Değişik yiyeceklerin protein kalitesini değerlendirmeye çalışmaları.

**UNİTE V. Yağlar:**

A. Yağların kimyasal yapılan, özellikleri, çeşitleri, kaynakları, vücutta kullanılması, günlük yağ ihtiyacı, yağ yetersizliğinin belirtileri.

B. Pratik çalışma : Yağlar ve kullanılması.

**UNİTE VI. Madensel Maddeler :**

A. Madensel maddelerin kimyasal yapılan, özellikleri, çeşitleri, kaynakları, vücutta kullanılmalari, günlük madensel madden ihtiyacı, madensel madde yetersizliklerinin belirtileri.

B. Pratik çalışma : Süt ve türveleri.

**UNİTE VIII. Vitaminler :**

A. Vitaminlerin kimyasal yapılan, özellikleri, çeşitleri, kaynakları, vücutta kullanılmalari, günlük vitamin ihtiyacı, vitamin yetersizliği belirtileri.

B. Pratik çalışma : Sebze ve meyvelerin kullanılması.

**UNİTE VIII. Su ve Elektrolitler :****UNİTE IX. Vücuttan Isı ve Enerji İhtiyaçısı :**

A. Enerjinin tanımı : Besinlerin enerji değerleri enerji dengesi, enerji metabolizması.

B. Pratik çalışma : Haftalık olarak tüketilen yiyeceklerin enerji ve besin değeri yönünden değerlendirilmesi.

**UNİTE X. Yiyeceklerin Enerji ve Besin Öğeleri Bakımından Değerlendirilmesi :**

- A. Besin grupları.
- a. Et, balık, kumes hayvanları, yumurta, kuru baklagiller.
- b. Süt ve türveleri.
- c. Taze sebze ve meyveler.
- d. Tahıllar.
- e. Yağlar, şekerler.

**İSTANBUL SELÇUK  
KIZ MESLEK LİSESİ  
X. SINIF  
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ  
ÖĞRETİM PROGRAMLARI**

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ  
BESİN İŞLEME TEKNİKLERİ VE DENEYSEL ARASTIRMA VE  
GELİŞTİRME DERSİ**

X. Sinif  
(Haftada 8 Saat)

**TANIM :**

Öğrencilere, besinler ve beslenme ile ilgili temel kavramları, insan vücutundan yapısını bilmek ve çalışmasını, insan beslenmesi ile ilgili belli başlı ilkeleri, sağlık ve beslenme arasındaki ilişkileri, besin unsurlarının yapı ve fonksiyonlarını bilgi ve beceri düzeyinde kazandıran bir derstir.

**AMAÇLAR :**

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci:

1. Besin işleme ve saklamada araç ve gereçlerini yerinde kullanır, araçların bakım, basit onarım, kontrol ve ayarlarını yapabilir.
2. Besinlerin borulma nedenlerini öğrenir.
3. Amaca uygun hamadden sebebili.
4. Besinlerin işleme öncesi saklanması sırasında alınması gereklili tarihler bilir.

5. Besinlerin işleme tekniklerini uygulayabilir.
6. Besin işleme tekniklerini uygulayabilir.
7. Besin işlemeden sonra saklama tekniklerini uygulayabilir.
8. Çeşitli amaçlar için masa ve servis planlayarak, düzenleyebilir.
9. Sağlıklı kurallarına uyma alışkanlığı kazanır.
10. İş emniyeti kurallarına uyma alışkanlığı kazanır.
11. Besinlerin pişirilmesindeki (özellikle pasta, tatlı ve şekerleme yapımında) ilkeleri uygulayabilir.

**ÜNİTELER :****UNİTE I. Besinlerin Borulma Nedenleri, Borulan Besinlerin Zararları ve Meydana Gelen Kayıplar :****UNİTE II. Besinlerin Korunması İçin Alınacak Tedbirler, Besinlerin Saklama İlkeleri :****UNİTE III. Besinlerin Çeşitli Yöntem ve Tekniklerle Saklanması :**

- A. Kısa süreli saklama yöntem ve teknikleri.
- B. Uzun süreli saklama yöntem ve teknikleri.

- a. İci ile : Pastörasyon-sterilizasyon,
- b. Soğutma : Soğutma yoluyla dondurma, aşırı dondurma,
- c. Buzi kimyasal maddelerle : Ortam açısından asit (ph), antisepsitikler, antibiyotikler,
- d. Normal su oranı azaltarak : Kurutularak,
- Fırında veya kurutma cihazlarında-güneşte veya açık havada,
- e. Şekerle : Reçel, marmelat, jöle,
- f. Tuzla veya baharatla,
- g. Isıyla havayı yok ederek : Konserve-asidi az yiyecekler, asidi fazla yiyecekler.

**UNİTE IV. Besinlerin Saklanmasında Kullanılan Araz Gereçlerde Aranan Nitelikler :**

- A. Okside olmama,
- B. Mekanik dayanıklılık,
- C. Suya dayanıklılık,
- D. Isıya dayanıklılık.

**UNİTE V. Uzun ve Kısa Süre Besin Saklanabilecek Depoların Özellikleri ve Besin Depolamada Dikkat Edilecek İlkeler :****UNİTE VI. Garnitürler, Salçalar, Mezeler, Likörler, Şuruplar :****UNİTE VII. Çeşitli Masa Düzenlemeleri :**

- a. Masa düzenleme ve servis çeşitleri, tanımları, özellikleri.
1. Kahvaltı masası,
2. Çay masası,
3. Aile sofrası,
4. Ziyafet sofrası,
5. Soğuk büfe ve kokteyl,
6. Piknik sofrası,
- b. Planlama ve uygulama.
- c. Bulunması gereklili yiyecekler ve içecekler.
- d. Çağrı ve davranış,
- e. Masa düzenleme ve servisler.

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ  
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ  
BESİN KİMYASI**

X. Sinif  
(Haftada 4 Saat)

**TANIM :**

Öğrencilere, temel kimya kavramları ve ilkelerini, maddenin sınıflandırılmasını, bileşikleri, karışımaları, özelliklerini kavrama- da gereklili bilgi ve becerileri kazandıran bir derstir.

**AMAÇLAR :**

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Temel kimya kavramlarını öğrenir,
2. Maddeden genel sınıflandırılmasını yapabilir,
3. Bileşiklerin tanımları ve çeşitlerini sayabilir,
4. Karışımaların tanımını yapar, çeşitlerini sayabilir,
5. Çözelti hazırlayabilir.

**ÜNİTELER :****UNİTE I. Maddeden Genel Sınıflandırılması :**

- A. Elementler :

  1. Metaller,
  2. Ametaller,

- B. Bileşikler :

  1. Tampolar,
  2. Polar ve apolar bileşikler,
  3. Tabiatitt mevcut elementleri tanıma.

**C. Karışımalar :**

1. Homojen Karışımalar :
  - a. Çözeltiler,
  - b. Inorganik ve organik çözücüller,
  - c. Çözelti örnekleri,
  - d. Molar ve normal çözelti hazırlama.
2. Heterojen Karışımalar :
  - a. Süspansiyon,
  - b. Emulsyon.

**UNİTE II. Kavram ve İlkeler :**

- A. Asit, baz, Ph,
- B. Organik maddelerin özellikleri,
- C. Organik kimyinin sistematığı,
- D. Esterleşme ve sabun,
- E. Elementlerin simgeleri :
  1. Atom teorinden elementlerin atonlarının çizimine geçiş,
  2. Elementlerin özellikleri ve numaralarına göre periodik sisteme dağıtma,
  3. Atomda değer kavramı : Soygas sistemine geçiş,
  4. İzotop atom ve atom ağırlığına etkisi.

**UNİTE III. Bileşikler :**

- A. Tanımı ve çeşitleri,
- B. Tampolar bileşikler,
- C. Polar bileşikler,
- D. Apolar bileşikler.

**UNİTE IV. Karışımalar :**

- A. Tanımı ve çeşitleri,

B. Çözeltilerin (eriyik) tanımı (Homojen karışımı),  
C. Çözgen ve çözünenin yapıları yönünden Özellikleri.  
Kati, sıvı, gaz eriyiklere örnekler, özellikle kimyasal reaksiyonlarda etkin olan sıvı çözeltiler, molar ve normal çözeltilerin hazırlanması, molarite ve normalite kavramları, çözeltillerin çözücüye nazaran kaynama ve erime noktalarındaki değişim - (KRYOSKOPI ve EBIYOSKOPI teknikleri).

D. Heterojen Karışmalar :

1. Süspansiyon (kati - sıvı),
2. Emulsiyon (sıvı - sıvı),
3. Örnekleri,

4. Homojen karışmaların farkları.

NOT : IX. Sınıfta okutulan Fiziksel Bilimlere Giriş dersindeki Kimya konuları Besin Kimyası dersinin yürütülmesi için yeterli olmadığından, bu derste X. sınıfı, Temel Kimya kavramları kazandırılacak, XI. sınıfı Besin Teknolojisi Bölümü için hazırlanan Besin Kimyası Programı verilecektir.

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ**

**BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ**  
**BESİN MİKROBİYOLOJİSİ DERSİ**

X. Sınıf  
(Haftada 5 Saat)

**TANIM :**

Öğrencilere; mikroorganizmaların yapılarını, yaşamalarını hastalık yapma yollarını, besinlere bulanık hastalıklar ve besin enfeksiyonlarını, yiyeceklerle ilgili sağlık kurallarını, yiyeceklerin korunmasında mikrobiyolojik yöntemler ve standartları bilgi ve beceri düzeyinde kazandıran bir derstir.

**AMAÇLAR :**

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :  
1. Mikroorganizmaların yapı ve ve yaşamlarını öğrenir,  
2. Mikroorganizmaların besinlere bulanık ve hastalık yapma yollarını kavrar,  
3. Besinlere bulanık hastalıkların geçiş şekillerini kavrar,  
4. Yiyeceklerle ilgili sağlık kurallarına uygun hareket edebilir,  
5. Yiyeceklerin kontrolünde mikrobiyolojik yöntemlerden faydalanabilir,  
6. Yiyeceklerin mikrobiyolojik standartlara uygunluğunu tayin edebilir.

**UNITELER :**

**ÜNİTE I. Mikroorganizmalar :** Yapıları, Üremeleri, Toksikite vb. özelilikleri.  
**ÜNİTE II. Besin ve Çevrenin Mikroflorası.**  
**ÜNİTE III. Besinlerle Bulanık Hastalıklar.**  
**ÜNİTE IV. Besinlerin Korunmasında Mikrobiyolojik Yöntemler, Kontrol Standartları ve Yönetmelikler.**  
**ÜNİTE V. Portörlük ve Besinlerin Hazırlanmasındaki Önemi.**  
**ÜNİTE VI. Besin Zehirlenmeleri ve Önleme Yolları - Besinlere Bağlı Enleksiyonlar.**  
**ÜNİTE VII. İşletmede Çalışan Personelin ve Yapılan Ürünlerin Mikrobiyolojik Yoldan İncelenmesi Üzerinde Pratik Çalışma.**

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ**  
**BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ**  
**KURUM BESLENMESİ DERSİ**

X. Sınıf  
(Haftada 6 Saat)

**TANIM :**

Öğrencilere, ülkemizde toplu beslenme yapım kurumları, beslenme servislerinin özellikleri ve işleyişleri, işe uygun araç - gereç personel seçimi, iş akışı ve hacmine göre yerleşme ve etkili iş ilişkileri kurmasında bilgi ve beceri kazandıran bir derstir.

**AMAÇLAR :**

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :  
1. Toplu beslenme yapım kurumları farklı özelliklerile ilgili bilir,  
2. Beslenme UNITelerinin özelliklerini ve işleyişlerini bilir,  
3. Kurum beslenme servisi işe uygun araç - gereç seçebilir,  
4. Kurum beslenme servisinde çalışacak nitelikte personel seçebilir,

5. İş akışı ve iş hacmine uygun gelecek şekilde beslenme servisinin yerleşimini tespit edebilir,
6. Kurum beslenme UNITesinin araçlarını ve kullanım ilkelerini bilmir.

**UNITELER :**

**ÜNİTE I. Ülkemizde Toplu Beslenme Yapan Kurumlar :**

- A. Kurumların çeşitleri ve özellikleri,
- B. Kurumlarda beslenme servisinin çeşitleri,
- C. Beslenme servislerinin yapıları, özellikleri ve işleyişleri,
- D. Beslenme servisinin tekşikitin genel yapısındaki yeri.

**ÜNİTE II. Kurum Beslenme Servisinin Personeli :**

- A. Scrys, seçimi, yerleştirilmesi,
- B. Görev ve sorumluluklarının belirlenmesi,
- C. İş standartlarının belirlenmesi ve bu standartlara göre çalışma,
- D. Etkili iş ilişkileri, işbirliği ve yardımlaşma,
- E. Temizlik ve sağlık kontrolü,
- F. Eğitim,
- G. Denetim.

**ÜNİTE III. Kurum Beslenme Servisi Araçları :**

- A. Çeşitler,
- B. Kullanılmıç ilkeleri,
- C. Yapıldığı maddelerin özelliği ve yiyeceklerle etkisi,
- D. Temizliği ve bakımı,
- E. Kontrol ve ayarları,
- F. Basit onarımı.

**ÜNİTE IV. Dağıtım (Servis) Yöntemlerine Göre Beslenme Servisinin Düzenlenmesi :**

- A. Amaca, iş akışı ve iş hacmine göre üniteyi yeri, büyülüklüğü, mimari yapısı,
- B. Tesisi ve Özellikleri,
- C. Yapılmış tesiste amaca uygun değişiklikler,
- D. İş akışı, iş hacmi, arıza ve verimli çalışma ilkelerine göre beslenme servisi birimlerinin yerleştirilmesi ve düzenlenmesi.

**ÜNİTE V. Kurum Beslenme Servisinde Yemek Planlama ve Malzeme Hazırlama.**

**ÜNİTE VI. Kurum Beslenme Servisinde Besin Satın Alma ve Besinlerin Depolanması.**

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ**  
**BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ**

**TEMEL BESLENME İLKELERİ VE BESİNLER DERSİ**

X. Sınıf  
(Haftada 4 Saat)

**TANIM :**

Öğrencilere, çeşitli yaş, cins ve çalışma gruplarına göre tüketim enerji dengesini sağlamakla gerekli besin öğrenimini tırya edebilmekte, yiyecekleri enerji ve besin öğeleri yönünden değerlendirebilmekte, besinlerde değer kaybı olmadan hazırlama ve işlemeye gerekli bilgi, beceri ve alışkanlık kazandıran bir derstir.

**AMAÇLAR :**

- Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :  
1. Çeşitli yaş, cins ve çalışma durumlarında olan bireylerin beslenme özelliklerini kavrar,
2. Yiyecekleri enerji ve besin öğeleri yönünden değerlendirebillet,
3. Yiyecekleri besin değeri kaybetirmeden işlemeye hazırlar,
4. Yiyecekleri besin değerini kaybetirmeden işler,
5. Özel durumlar için özel besin hazırlayabilir.

**UNITELER :**

**ÜNİTE I. Yemek Planlama :**

Yemek planlama, planlamada dikkat edilecek ilkeler, yemek çeşitleri, yemek tarifelerinin standartlaştırılması, satın alma yöntemleri yiyeceklerin işlemeye hazırlaması - pişirilmesi - servis şekli.

**ÜNİTE II. Yetersiz ve Dengezisiz Beslenmeden Doğan Sorunlar ve Bu Sorunları Çözüm Yolları :**

- A. Protein - enerji yetersizliği,

- B. Enerji dengesizliği :
  - a. Sıçmanlık,
  - b. Zayıflık.
- C. Vitamin yetersizlikleri,
- D. Madenlerin yetersizlikleri :
  - a. Kansızlık.

**ÜNİTE III. Gebe ve Emziki Kadınların Beslenmesinin Özellikleri.**

**ÜNİTE IV. Çocukların Beslenmesinin Özellikleri. Çocuk İçin Besin Hazırlaması.**

**ÜNİTE V. Yaşların Beslenmesinin Özellikleri.**

**ÜNİTE VI. Fiziksel Çalışmas : Çok Olanların Beslenmesinin Özellikleri ve Bu Grubun Beslenmesi. Tatlılar ve Pastaların Önemi.**

Zayıf, fiziksel çalışma çok bireyler için miktarı az enerji değerini yükseltmek gereklidir.

10. Kimliği ve yaptığı iş hakkında kısa sözlü bilgi verebilir, turdeki bilgileri anlayabilir.

11. Ünvanları ve hitapları anlayabilir.

— Bir eserin, bir dosyanın, bir raporun başlığını -adını- anlayabilir, söyleyebilir.

12. Kimliği ve görevleri ile ilgili bir anketi ya da formuları doldurabilir.

13. Bir resmi belgeyi okuyarak anlayabilir, doldurabilir vb..

numarasını, salon numarasını, bir dokümanın referansını saat: ta rihi, bir toplantıının yerini ya da bir randevunun yerini söyleyebilmek ve anlayabilmek; bir alıcı -verici listesi tutabilmek vb..

— Bir yolu, bir işyerinin yerini sorabılır ve tarif edebilir; bir yeri, bir eşya, bir kişiyi tanımlayabılır, tasvir edebilir.

6. Yollardaki pankartları, güvenlikle ya da bir eşyanın nasıl çalıştığı ile ilgili basit açıklamaları anlayabilen,

7. Bir gürgele itiraz edebilir, karşı görüşüleri sürebilir, bir titri anlayabilen, izin isteyebilir, izin verebilir,

8. Basit emirler verebilir, bu emirleri anlayabilen,

9. İmdat isteyebilir, imdat ifade eden kılçeleri anlayabilen,

10. Kimliği ve yaptığı iş hakkında kısa sözlü bilgi verebilir, turdeki bilgileri anlayabilir.

11. Ünvanları ve hitapları anlayabilen,

— Bir eserin, bir dosyanın, bir raporun başlığını -adını- anlayabilir, söyleyebilir.

12. Kimliği ve görevleri ile ilgili bir anketi ya da formuları doldurabilen,

13. Bir resmi belgeyi okuyarak anlayabilir, doldurabilir vb..

**E. KAYNAKLAR :**

1. Avrupa Konseyince Yayılmış :
  - a. "Un Niveu - Sevil" (Fransızca),
  - b. "The Threshold Level" (İngilizce).

2. Orta Öğretim Genel Müdürlüğü'nün 13.11.1981 gün ve 6112 08230 sayılı Genelgesi (Takviyeli Yabancı Dil Öğretimi hk.)

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ**

**XI. SINIF**

**BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ**

**ÖĞRETMİCİ PROGRAMLARI**

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ**

**BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ**

**BESİN KONTROL VE ANALİZLERİ DERSİ**

**XI. SINIF**

**(Haftada 6 Saat)**

**TANIM :**

Meslekî Yabancı Dil Dersi, öğrencilere meslekleri ile ilgili olan larda kullanılmıç ilkeleri yabancı dilde, asgari düzeyde :

- dinleyerek anlamla,
- konuşulmakla anlamla,
- yazılı bir metni okuyarak anlamla ve,
- yazarak mecmi ifade etme,

yetenekleri -becerileri - kazandıran bir derstir.

**B. KULLANILACAK DERS MALZEMESİ :**

Öğretmen, ders arac olarak asıl yabancı dil derslerinde kullanılan makamları ve Bakanlığımızca kabul edilmiş bulunan Öğretmen, Öğrenci, Araştırma ve Test kitapları ile bunlara paralel görsel ve ışılık aracları kullanır.

Ancak, dersin amaçlarını gerçekleştirmek ve meslekî ilgili otomatik dokümanları sınıfı sokmak üzere çeşitli dergilerden, broşürlerden, her türlü yazılı ve sözlü basından da yararlanılır.

Yukarıda I. paragrafta sözü edilen ders malzemeleri kullanırken, kolların daha derinlemesine ve genişlemesine işlenir, gereklikçe meslekî kelimelere ve cümle yapılarına dayalı sınıf içi ve sınıf dışı çalışmalar için ek alıştırmalar hazırlanır; öğretmen kitaplarındaki çeşitli alıştırmalar meslekî vokabülerle açılık verilecek yeniden işlenir.

**C. TEKNİK VE YÖNTEMLER :**

Öğretmen kitaplarında gösterilen teknik ve yöntemler esas alınır. Yaklaşım komünikatif - iletişimsel - fonksiyoneldir. Konuşma, dinleme, anlamla ve yazma çalışması sırasında verilecek bilgilerin öğrenciler tarafından hayat aktif olarak kullanılabilmesi esas alınır.

Global okuma - bir parçayı anlatanlar üzerine yapılan okuma - büyük önem verilir. Öğrencinin passif kelim - öğrencinin bir metinde gördüğü wakıt anlamını bilmekle yükümlü olduğu fakat bilinçli kullanımla yükümlü olmadığı kelim - hazinesinin genişletilmesine özen gösterilir.

Çeviri yapılmaz.

**D. AMAÇLAR :**

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Besinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini tanır,

2. Besinlerin bileşimlerini tespit edebilir,

3. Besinlerin organoleptik kontrollerini yapabilir,

4. Besinlerin fiziksel kontrollerini yapabilir,

5. Besinlerin PH ve asidite kontrollerini yapabilir,

6. Besinlerin kalite standartlarına uygunluk derecesini tespit edebilir,

7. Çeşitli yiyecek hazırlama ve pişirme tekniklerinin besin kalite üzerinde etkilerini inceleyebilir.

**UNITELER :**

**ÜNİTE I. Besinlerin Organoleptik Kontrolü.**

**ÜNİTE II. Besinlerin Fiziksel Kontrolü :**

</div

C. Et, Balık ve Küməs Hayvanları: Etin besin değerleri, yapımı keşmeden sonra oluşan değişiklikler, et kontrolleri, kalite standartları.

D. Sebzə ve Meyvelər: Besin değerleri, kontrolleri, kalite standartları.

E. Tahıllar: Besin değerleri, kontrolleri, kalite standartları,

F. Yağlar: Kalite standartları, kontrolleri, yağlarda aranan başlıca kalitələr və kantitatif əsərlər.

G. Şeker, şəkerlər və benzəri maddələr: kontrolleri, kalite standartları,

H. Çeşitli kağız maddələri: Kontrolleri, kalite standartları.

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ  
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ  
BESİN KİMYASI DERSİ**

XI. Sınıf  
(Haftada 4 Saat)

**TANIM :**

Öğrencilere; besin kimyası ile ilgili temel kavramları, besin ögelerinin yiyecek hazırlamadaki fonksiyonlarını, yiyeceklerdeki pigmentler ve enzimleri, pişirme tekniklerinin pigmentler enzimler ve çeşitli besin ögeleri üzerindeki etkilerini, besin ögelerinin çeşitli çözeltiller içindeki fizikal sel əsərlərini kavramada gerekli bilgi ve becerileri kazandıran bir dersdir.

**AMAÇLAR :**

Bu derste öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci:

1. Besin kimyası ile ilgili temel kavramları öğrenir.
2. Besinlerin bilesimini oluşturan ögeleri öğrenir.
3. Besin ögelerinin yiyecek hazırlamadaki fonksiyonlarını bilsir.
4. Çeşitli uygulama tekniklerinin besin ögeleri üzerine etkilerini öğrenir.

5. Yiyeceklerde renk veren maddeleri (pigmentleri) ve enzimleri tamir çeşitli yiyecek hazırlama ve pişirme tekniklerinin, pigmentler ve enzimler üzerindeki etkilerini tespit edebilir.

6. Besin ögelerinin çeşitli çözeltiller içindeki fizikal sel əsərlərini kavrar.

7. Çözelti hazırlayabilir.

8. Yiyeceklerin bilesimi oluşturan besin ögelerini təyin edebilir.

9. Çeşitli yiyecek hazırlama ve pişirme tekniklerinin besin ögeleri üzerindeki etkilerini tespit edebilir.

**ÜNİTELƏR :**

UNITE I. Yiyeceklerin Bilesimini Oluşturan Kimyasal Maddeler ve Əsərləri:

1. Toplu beslenme yaparı kurumların beslenme servisi için yiyecek siparişi verəbilir.

2. Kurum beslenme servisi için yiyecek satın alma yöntemlerine göre, yiyecek alabilir.

3. Satın almada kalite kontrolü yapabılır.

4. Yiyeceklerin əsərlərini uygun depolayabilir.

5. Kurumlar içən çeşitli yiyeceklerin yöntemlerine uygun hazırlayabilir.

6. Kurum beslenme ünitesinde yiyecek artıklarını aza indirmə yollarını bilsir.

7. Kurumda meydana gelen kağınlıq artıkları değerlendirmek için tarife geliştirebilir.

8. Kurum beslenme ünitesinde sanitasyon ve iş güvenliği ilə ilgili kuralları uygulayabilir.

**ÜNİTELƏR :**

UNITE I. Kurum Beslenme Servisində Yiyecek Satın Alma ve Depolama Yöntemleri:

A. Satın alma yöntemleri ve əsərləri,

B. Siparişi, kalite kontrolü işlemleri ve teslim alınması,

C. Depo çəsilləri ve əsərləri,

D. Yiyeceklerin çəsillərinə göre depolanması,

E. Depolama yiyeceklerin əsərlərinə etkisi,

F. Gerekli kayıtlar ve tutulması.

UNITE II. Kurumlarda Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri:

A. Yeməklerin çəsilləri ve əsərləri,

B. Standart yemek tarifleri,

C. Porsiyon miktarları ve kontrollü.

UNITE III. Kurum Beslenme Ünitesinde Yiyecek Artıkları:

A. Yiyecek kaybı ve artıkları aza indirmə yolları,

B. Kağınlıq artıkları değerlendirmek için tarife geliştirmə,

C. Yiyecek artıkları ve kuryolu maliyeti.

UNITE IV. Yemek Dağıtım Yöntemleri.

UNITE V. Kurum Beslenme Ünitesinde Sanitasyon ve İş Güvenliği.

UNITE VI. Yapılan İşi (Ürünü) Değerlendirme:

A. İşi değerlendirmə yöntemleri,

B. Ürünün insan ve makina gücü enerji ve malzeme yönünden girdilerini hesaplama,

C. Hazırlanmış ürünlerin renk, koku, kıvam, lezzet, besin değerləri və başlıca əsərləri yönünden değerlendirmə.

NOT : Bu dersde ilgili uygulamalar Pastanelerde yürütülecektir.

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ  
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ  
BESİN İŞLETME TEKNİKLERİ VE DENEYSEL  
ARASTIRMA VE GELİŞTİRME DERSİ**

XI. Sınıf  
(Haftada 8 Saat)

**TANIM :**

Öğrencilere besin hazırlama ve işləmede zaman enerji ve ham maddeden ekonomi sağlama, hammaddəyi seçmə, tarifeleri geliştirmə, gelştirilen tarifeleri deyərləndiribilmə, çəsili servis tekniklerini uygulayabilme bilgi ve becerisi kazandıran bir dersdir.

**AMAÇLAR :**

Bu derste öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci:

1. Besinlerin hazırlanması ve işlənmə sırasında hammaddə, zaman, enerji və vb. bakımlarından ekonomi sağlayabilir.

2. Tarife geliştirebilir.

3. Geliştirilmiş bir tarifeyi değerləndiribilmə.

4. Tarife geliştirmədə yörəsel əsərlərdən yararlanabilsər.

5. Çevrənin beslenme alışkanlıklarındaki eksik və hataları gideci yollar bulabilsər.

6. Başlıca servis tekniklerini uygulayabilsər.

7. İş emniyeti və sağlıq kurallarına uyuma alışkanlığı kazanır.

**ÜNİTELƏR :**

UNITE I. Pasta, Tatlı ve Şekerləmənin Yapımında Kullanılan Besinler və Kağız Maddələrinin Kalitələri Əsərləri və Satın Almanın:

A. Yumurta,

B. Süt və süt ürünlerı,

C. Şekerlər,

D. Meyvelər,

E. Yağlar,

F. Tahıllar,

G. Kurubaklagıl,

H. Analiz formularının değerlendirilməsi:

1. Temel zamanın hesaplanması,

2. İş kapsamı,

3. Standart zaman,

4. Arzı payları,

5. Dinləmə payları,

6. Diğer payları,

7. Standart zamanın hesabı,

8. Makina işləri işin zaman standartlarının belirləndirilmesi.

UNITE II. Hazır ve Yarı Hazır Besinlerin Hazırlaması (Özellikle Pasta, Tatlı ve Şekerləmə) Konusunda okulda ve iş yerlərində Uygulama Yapılacaktır.

UNITE III. Süsleme və Şekillendirme Teknikləri (Pasta, Büskiv, Tatlı, Börek, Çörək və Şekerləmələr).

UNITE IV. Besin Hazırlama ve Deneysel Pişirme Teknikləri (Özellikle Pasta, Tatlı, Şekerləmə) Konusunda Okulda ve iş yerlərində Uygulama Yapılacaktır.

UNITE V. Besin Hazırlama Uygulamaları (Okulda ve İş yerlərində Uygulanacak).

UNITE VI. Servis Düzeni və Teknikləri (Pastane İşlətmesində Uygulanması).

UNITE VII. Deneysel Tarife Gelişirme Uygulamaları.

Besin Grupları:

a. Et, balık, yumurta, kuru baklagillər,

b. Süt və türevler,

c. Təzə sebzə və meyvelər,

d. Tahıllar,

e. Yağlar, şekerlər.

UNITE VIII. Standart Formular və Dəfərə Tutma:

A. Məhəsənin məhiyyəti, ösemisi,

B. Məhəsədə Kullanılan Fisler:

1. Kasa fisleri,

2. Mahsup fis.

C. Mal Alım ve Satımında Kullanılan Belgeler:

1. Fatura,

2. Gider makbuzu,

D. Dəfərlər:

1. Kanuni dəfərlər,

2. İstəcə bağı dəfərlər (Kasa dəfəri, Mal dəfəri, Depo dəfəri, Alış dəfəri, Satış dəfəri, Diğer dəfərlər).

E. Sonuç Hesabları:

1. Kar-zarar hesabı,

2. Faiz hesabi,

3. Tamir və bakım giderleri hesabi.

F. Yillik bayanname və ekleri,

G. Gelir vergisi və müameleleri,

H. Dəfərlərlə ilgili yasal hükmələr.

UNITE IX. İş Yerindəki Hareketler (İş Akışı və İş Hacmi):

A. Genel giriş,

B. Hareket Ekonomisinin İfləkləri:

1. İnsan gücünün kullanımması,

2. İş yeri düzenlenməsi,

3. Araç və donanım modelleri.

C. Hareket Etüdü:

1. Gəyəsi,

2. Önemi,

3. Yapılışı.

D. Verimlilik və Yaşama Düzəyi:

1. Yaşama düzəyi,

2. Verimlilik,

3. Endüstriyel verim,

4. İşləmedə verim,

5. Məlzedə verim,

6. Arazi, bina, makina və insan gücü və verim,

7. Verimi azaltabilecek etkenler.

E. İşləmedə Çalışma Şartları:

1. Genel,

2. Temizlik,

3. Aydınlatma,

4. Havalanma - isti - soğutma,

5. Renk,

6. Görürlük,

7. İş kazaları,

8. Yangın.

UNITE X. Zaman Standartlarının Kullanılması və Üretmə Planlaşması:

A. Zaman Standartları:

1. Zaman standartlarının kapsadığı işin tanımı,

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ  
BESİN PAZARLAMA VE TANITMA DERSİ**

XI. Sınıf  
(Haftada 2 Saat)

**TANIM :**

Öğrencilere; besin pazarlama ve tanıtma ile ilgili temel kavramları, kanuni hükümleri, sağlık kuralları ve ilkelere uygulanmayı bilgi ve beceri düzeyinde kazandıran bir dersdir.

**AMAÇLAR :**

- Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci:
1. Besin pazarlama ve tanıtma ile ilgili temel kavramları biliyor,
  2. Bilgi kaynaklarından faydalanabilir,
  3. Besin pazarlama ile ilgili kanuni hükümleri biliyor,
  4. Besin pazarlama ile ilgili sağlık kurallarını biliyor,
  5. İlkelere uygun besin etiketi hazırlayabiliyor,
  6. Besin pazarlama ilkelere uygulayabiliyor,
  7. Besin tanıtma ilkelere uygulayabiliyor.

**ÜNİTELER :**

**ÜNİTE I. Besin Pazarlama ve Tanıtma Teknikleri :**  
A. Besin pazarlama ve besin pazarlanmanın önemi,  
B. Besin tanıtma.

**ÜNİTE II. Besin Pazarlama ile İlgili Kanuni Hükümler ve Sağlık Kuralları :**

- A. Besin pazarlamada kanuni hükümler ve sağlık kurallarının yeri ve önemleri,

**B. Besin Pazarlama ile İlgili Kanuni Hükümler :**

- a. Kamunlar,
- b. Türküler,
- c. Yönetmelikler,
- d. Genelgesler vb.

**C. Kanuni hükümlerde yer almayan sağlık kuralları.**

BU DERGİDEKİ YÖNETMELİKLER, KARARLAR, GENELGELER VE DUYURULAR TARAFIMIZDAN OKUNMUŞTUR

1	25	49	73	97
2	26	50	74	98
3	27	51	75	99
4	28	52	76	100
5	29	53	77	101
6	30	54	78	102
7	31	55	79	103
8	32	56	80	104
9	33	57	81	105
10	34	58	82	106
11	35	59	83	107
12	36	60	84	108
13	37	61	85	109
14	38	62	86	110
15	39	63	87	111
16	40	64	88	112
17	41	65	89	113
18	42	66	90	114
19	43	67	91	115
20	44	68	92	116
21	45	69	93	117
22	46	70	94	118
23	47	71	95	119
24	48	72	96	120

YILLIK ABONESİ 600 LİRADIR. ADOBE TUTARI, İLLERDE DEFTERDARLIK MUHASEBE MÜDÜRLÜKLERİNE, İLÇELERDE MALKİ MÜDÜRLÜKLERİNE (ÇEŞİTLİ GELİRLER FASLINA) YATIRILARAK, VEVZE ALINDISININ ASLI MILLİ EĞİTİM YAYIMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE GÖNDİRİLMELİDIR.

MILLİ EĞİTİM BASIMEVİ — ANKARA

**ÜNİTE III. Besin Pazarlama Teknikleri :**

A. Pazarlama ve pazarlamaya ilgili kaynaklar,  
B. Pazarlamının önemi ve görevleri,  
C. Pazarlama teknikleri, bu tekniklerin uygulanmasındaki esaslar,  
D. Pazarlama kurumları.

**ÜNİTE IV. Besin Tanıtma Teknikleri :**

A. Besin tanıtma ve önemi,  
B. Besin tanıtma ilkeleri,  
C. Reklam, önemi, gayesi, teknikleri.

**ÜNİTE V. Besin Pazarlama ve Tanıtma Uygulamaları.**

**İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ  
MESLEKİ YABANCI DİL DERSİ**

XI. Sınıf  
(Haftada 2 Saat)

**TANIM :**

Öğrencilere, meslek alan ile ilgili basit sözlük ve terimleri, mesleği ve günlük yaşantıyla ilgili konularla dinième, yazma, konuşma ve basit çeviri uygulamaları, yabancı dile de banilar, broşür, dergi vb. kaynaklarından yararlanmadan pratik kazandıran bir dersdir.

**AMAÇLAR :**

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci:

1. Meslek alanları ile ilgili konularla içeren yabancı dile yazılı kısa elkit ve tarife niteliğindeki metinleri (kaynakları) okuyabiliyor,
2. Alanda ilgili konularda yabancı dilede müsterilerle basit konuşmalar yapabiliyor,
3. Alanda ilgili konularda basit cümlelerle yazabiliyor,
4. Günlük yaşantıya ilişkin konularda basit cümlelerle konuşur ve yazabiliyor,
5. Sözlük yardımı ile basit yazılı kaynaklardan çeviri yapabiliyor.

**T. C.**

**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

**TEBLİĞLER DERGİSİ**

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜNCE 15 GÜNDE BİR PAZARTESİ GÜNLERİ ÇIKARILIR.

CILT : 45

25 EKİM 1982

SAYI : 2124

**G E N E L G E :**

**T. C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Yayımlar Genel Müdürlüğü**

SAYI : 611. Yar. Ders Kit. Şb. Md.-08482

Tarih : 11.10.1982

KONU : Ege Denizinde sınır çizilmemesi.

**G E N E L G E  
1982/140**

Ege Denizinde Türkiye ile Yunanistan arasında çizilmiş bir deniz hududu veya karasuyu bulunmamaktadır. Buna rağmen bazı harita ve atlaslarda Ege Denizinde ülkelerin karasularını birbirinden işaretlere yer verildiği görülmektedir.

Bu tür harita ve atlaslar, Bakanlığımızca tavsiye edilmiş olsa bile öğrencilere alındırmayacak ve okullarda ders aracılık olarak kullanılmayacaktır.

Gereğini rica ederim.

**Hasan SAĞLAM  
Millî Eğitim Bakanı**

**Bilgi :**

1. Sıkıyonetim Komutanlıklarına
2. Talim ve Terbiye Başkanlığına
3. Teftiş Kurulu Başkanlığına

**D AĞITIM :**

**Geregi :**  
**D. Plâni**

**ORTAEĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞUNDEN**

Temeleğitim İkinci Kademe ve Ortaöğretim Kurumlarında görevli stajyer öğretmenlerden stajyerlikleri kaldırılan öğretmenlerin ili, adı soyadı ayrıca, hangi tarih ve sayıları ile kaldırıldığı aşağıda belirtilmiştir.

İlgili lere duyurulur.

**Aday Öğ. Adı Soyadı**

**RİZE**  
9.9.1982/31559  
Ahmet Altun  
Mehmet Maşuk Küçük  
Ayşe Ulu

**Aday Öğ. Adı Soyadı**

Sehabet Arslankurt  
Müzeyyen Akbaş  
Mustafa Kandemir  
Ural Kazım  
Yücel Kaya

**Aday Öğ. Adı Soyadı**

Nermin Torun  
Nedime Ergin  
Sedat Saydam  
Ali Uludüz

**Aday Öğ. Adı Soyadı**

Zeki Doğu  
A. Tufan Yıldırım  
Alpaslan Oğraş  
Ahmet Alakuş  
Ayşe Üney  
Fatih Okay  
Mehmetat Küçük  
Bilal Seyhan  
Nevzat Akar  
Reyhan Basmacı Kuzucu

**ORDU**

Yusuf Sarac  
Gürcan Yertürk  
Mehmet Celal Çitkaya  
Perihan Kartarı  
Mustafa Elitas

**UŞAK**

Savaş Altay  
Osman Yurdakul Özbay  
Hasan Güner  
Hüseyin Derin  
Bayram Turut  
Nahide Yeşildağ (Çalışkan)

**YÖZGAT**

Ali Yılmaz  
İbrahim Uzunoğlu  
Orhan Güleşçe  
Ali Akyıldız  
İshak Atçı