

MİLLÎ EĞİTİM GENÇLİK VE SPOR BAKANLIĞI

YAYINLARI

SATIŞ YERLERİ

MERKEZ:

Devlet Kitapları Mütedavil Sermayesi Müdürlüğü

Sultanahmet — İstanbul

TELEFON { Müdürlük : 5215638
Satış : 5256731

Sipariş edilecek kitapların parası posta veya banka ile Devlet Kitapları Mütedavil Sermayesi Müdürlüğüne Türkiye Cumhuriyeti Ziraat Bankası İstanbul Bahçekapı Şubesindeki (8) numaralı cari hesaba yatırılması veya gönderilmesi ve hangi yayınevi ya da bölge şefliği ile işlem yapıyorsa o yayınevının bir sipariş mektubu ile makbuz gönderilmek suretiyle haberdar edilmesi gerekir. Şartlı ve geri çevrilmeli sipariş kabul edilmez.

BU DERGİDEKİ YÖNETMELİKLER, KARARLAR, ÖBNEJCELER 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 1600 LİRADIR. ABONE TUTARI, İLLERDE DEFTERDARLIK MUHASEBE MÜDÜRLÜKLERİNDE, İLÇELERDE MALMÜDÜRLÜKLERİNDE ÇEŞİTLİ GELİRLER FASLINA YATIRILARAK, VEZNE ALINDISININ ASLI MİLLÎ EĞİTİM GENÇLİK VE SPOR BAKANLIĞI YAYIMLAR DAİRESİ BAŞKANLIĞINA GÖNDERİLMELİDİR.

T.C. MİLLÎ EĞİTİM GENÇLİK ve SPOR BAKANLIĞI TEBLİĞLER DERGİSİ

MİLLÎ EĞİTİM GENÇLİK ve SPOR BAKANLIĞI YAYIMLAR DAİRESİ BAŞKANLIĞINDA 15 GÜNDE BİR PAZARTESİ GÜNLERİ ÇIKARILIR.

CİLT : 50

4 MAYIS 1987

SAYI : 2233

T. C.
MİLLÎ EĞİTİM GENÇLİK VE SPOR BAKANLIĞI
Ticaret Ve Turizm Öğretimi Dairesi Başkanlığından

SAYI : 324. Eğ. Öğ. Şb. Md. - 296 - 01808

Tarih : 17.3.1987

KONU : Turizm Haftası.

GENELGE
1987/19

- İLGİ : a) 26 Temmuz 1976 tarih ve 1893 sayılı Tebliğler Dergisinde yayımlanan Millî Eğitim Bakanlığının 14.7.1976 tarih ve Talim ve Terbiye Başkanlığı 6792 - 11583 sayılı genelgesi.
b) 3 Ocak 1983 tarih ve 2129 sayılı Tebliğler Dergisinde yayımlanan "Turizm Konulu Okul Şarkıları"
c) 6 Haziran 1983 tarih ve 2140 sayılı Tebliğler Dergisinde yayımlanan "İlkokul, Ortaokul, Lise ve Dengi Okullar Eğitici Çalışmalar Yönetmeliği"
d) Millî Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığının 17.3.1986 tarih, Ticaret ve Turizm Öğretimi Dairesi Başkanlığı 324. Eğ. Öğ. Şb. Md. 229 01979 - (1986/35) sayılı genelgesi.

1. İlgili (c) yönetmeliğin 59. ve 74 maddeleri gereğince her yıl 15 - 22 Nisan tarihleri arasında ülke çapında kutlanan "TURİZM HAFTASI"nda geçen yıl, ilgili (d) genelge doğrultusunda, Kültür ve Turizm Bakanlığı ile işbirliği içerisinde çeşitli faaliyetler yapılmış resim ve kompozisyon yarışmalarında il birincisi seçilen öğrenciler arasında kur'a ile belirlenen dokuz öğrenci ile her ilde en çok başarılı çalışmalarda bulunan yönetici ve öğretmenlerden kur'a sonucu tesbit edilen beş öğretmene bir hafta süreli tatil imkânı sağlanmıştır.

2. Bu yıl 15 - 22 Nisan 1987 tarihleri arasında ilgili (c) yönetmelik ve ilgili (a) genelge esaslarına göre kutlanacak "TURİZM HAFTASI"nda Kültür ve Turizm Bakanlığının ilgili Kuruluşları ile işbirliği içerisinde, aşağıdaki faaliyetler yapılacaktır.

a. 15 Nisan 1987 Çarşamba günü, bütün eğitim kurumlarında hafta ile ilgili açılış törenleri yapılmakla birlikte, il ve ilçe merkezlerinde, imkânları elverişli bir okulda "TURİZM HAFTASI", ilgili kurum ve kuruluşların işbirliği yaparak hazırlayacakları bir program dahilinde açılacaktır.

b. Açılış törenlerinde ilgili (b) Tebliğler Dergisinde yayımlanan "Turizm Konulu Okul Şarkıları" öğrenci kolları tarafından seslendirilecektir.

c. Turizm sloganlarından hazırlanacak bez dövizler, yerleşim biriminin giriş ve çıkışlarına, terminallere, meydanlara, okul salonlarına ve varsa havaalanlarına asılacaktır.

d. Hafta boyunca turizmin anlam ve önemini yansıtan makale, slogan ve diğer yazılarla mahallî gazetelerde kampanyalar yürütülmesi sağlanacaktır.

e. İl ve ilçe merkezlerinde bölgenin ve ülkemizin kültür, turizm ve tabiat güzellikleri ve tarihi değerlerini ihtiva eden tanıtıcı kitap, dergi ve diğer yayınlardan meydana gelen sergiler düzenlenecektir.

f. Kültür ve Turizm Bakanlığının koordinatörlüğünde, hafta boyunca turistik tesisler ile şehirlerarası oto, bis, deniz ve havayolları işletmelerinde indirimli fiyat tarifeleri uygulanacak, indirim sebebinin açıklanan ilanların gerekli yerlere asılması sağlanacaktır.

g. Kültür ve Turizm Bakanlığının koordinatörlüğünde, öğretmen ve öğrenciler müzeleri ve öğren yerlerini ücretsiz gezebileceklerdir.

h. Eğitim kurumları, imkânları ölçüsünde yörelin örf, adet ve geleneklerini yansıtan yemek, kıyafet, folklor vb. konularda sergi, defile, kermes ve şenlikler düzenleyeceklerdir.

ı. Belediye, sağlık kuruluşları, Milli Eğitim Gençlik ve Spor Müdürlükleri, Kültür ve Turizm Müdürlükleri temsilcilerinden meydana getirilecek komisyonlarca temizlik kampanyaları yürütülecek beden, çevre, ev tuvalet temizliği konularında kalıcı alışkanlıklar kazandırılması için çalışmalar, yapılacak, bu konuda yörelerden seçilecek fahri turizm gönüllüleri, turizm uzmanları ve üniversite görevlilerinden yararlanılacaktır.

j. Hafta boyunca okullarda turizm köşeleri hazırlanacak; turizmi konu olan duvar gazeteleri çıkartılacak; konferans ve diğer toplantılarda bu konu işlenecektir.

k. Ticaret ve turizm öğretimi okulları ile birlikte diğer Lise ve meslek Liselerinde okutulan turizm dersleri ile rehberlik ve eğitici çalışmalarda turizm ve turizm haftasının anlam ve önemi üzerinde durulacaktır.

l. Okullarda turizm konulu oyunlar hazırlanmasına ve gösterişinin Turizm Haftasına rastlatılmasına özen gösterilecektir.

m. Halk Eğitimi Başkanlıkları, Eğitim Araçları Merkezi ile işbirliği içerisinde, yetişkinlere ve öğrencilere yörelin ve ülkemizin tarihi ve turistik değerlerini ihtiva eden filmler gösterecekler; el sanatları, folklor vb. konularda konferans ve sergiler düzenleyeceklerdir.

n. Kamu araçlarından da yararlanılarak öğretmen ve öğrenci grupları ile yöre halkına çevre gezleri düzenlenmesi, tarihi ve doğal zenginliklerimizin tanıtılması ve onları koruma düşüncesinin geliştirilmesine özen gösterilecektir.

3. Bu genelgenin illere ulaştığı tarihte, gerekli duyuru yapılmak suretiyle, ilkökul öğrencileri arasında "Bır Tatil Anısı" konulu kompozisyon; Ortaokul, Lise ve dengi okul öğrencileri arasında "Turizm" konulu renkli fotoğraf ve slayt; her dereceli okul öğretmenleri arasında "turizm sloganları" konulu afiş yarışması düzenlenecektir.

a. Her okul Müdürlüğü, bünyesinde kuracağı komisyon tarafından, öğrencilerin hazırladıkları eserleri değerlendirerek, seçtiklerini 8 Mayıs 1987 tarihine kadar, Milli Eğitim Gençlik ve Spor Müdürlüklerine göndereceklerdir.

b. Milli Eğitim Gençlik ve Spor Müdürlükleri, İl Turizm komisyonları ile işbirliği yaparak kuracakları 3-5 kişilik bir komisyon marifetiyle okullar tarafından gönderilen eserleri değerlendirerek, yarışma yapılan dallarda dereceye giren en fazla beş öğrenciye ait eseri ödüllendirmek üzere 1 Haziran 1987 tarihine kadar Kültür ve Turizm Bakanlığında (Eğitim Dairesi Başkanlığı - Necatibey Cad. No - 40) bulunacak şekilde göndereceklerdir.

c. İlkokul öğrencilerinden dereceye giren eserlerin sahipleri arasından kur'a ile belirlenecek beş öğrenci ve bir refakatçısı Bakanlığımızca; aynı yöntemle seçilecek üç öğrenci Kültür ve Turizm Bakanlığınca bir hafta süreli tatil ödüllendirilecektir.

d. Lise ve dengi okul öğrencilerinden fotoğraf ve slayt dallarında dereceye giren eserlerin sahiplerinden, Kültür ve Turizm Bakanlığında yapılacak değerlendirmede fotoğraf dalında ilk üç dereceyi alacak öğrencilere birer fotoğraf makinesi, slayt dalında derece alacak ilk beş öğrenciye bir refakatçısı ile birlikte Bakanlığımızca bir hafta süreli tatil ödülü verilecektir.

e. Öğretmenler arasında düzenlenen afiş yarışmasına katılan eserler Milli Eğitim Gençlik ve Spor Müdürlükleri ile İl Turizm Komisyonlarının işbirliği yaparak kuracakları komisyonlar tarafından değerlendirilerek, seçilecek en fazla beş eser 1 Haziran 1987 tarihine kadar Kültür ve Turizm Bakanlığının aynı adresine gönderilecektir. Afişler arasında yapılacak seçimde derece alacak beş öğretmen ile refakatçisine T. C. Turizm Bankası Tatil Köylerinin birinde bir hafta süreli tatil imkânı sağlanacaktır.

Bilgilerinizi ve TURİZM HAFTASI'nın amacına uygun ve etkin bir şekilde kutlanması hususunda gereğini rica ederim.

BAKAN ADINA

Prof. Dr. Cemil KIVANÇ
Müsteşar

DAĞITIM :

Gereği :

F. Plânı

Bilgi :

Kültür ve Turizm Bakanlığı

A Plânı

TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞINDAN

Karar Sayısı : 1

Karar Tarihi : 19.1.1987

Konu : Yetişkinler Teknik Eğitim Merkezleri Yönetmeliği.

Erkek Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü'nün 7.8.1986 gün ve 324-Öğr. İş-163/8935 sayılı teklif yazıları ekinde gönderilen "Yetişkinler Teknik Eğitim Merkezleri Yönetmeliği"nin bağlı örneğine göre kabulü hususunun Bakana arzı kararlaştırıldı.

UYGUNDUR

19.1.1987

Metin EMİROĞLU

Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanı

YETİŞKİNLER TEKNİK EĞİTİM MERKEZLERİ YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM Genel Hükümler

Amaç

Madde 1 — Bu yönetmeliğin amacı, Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığınca Bağlı Yetişkinler Teknik Eğitim Merkezlerinin kuruluş, görev ve çalışma esasları ile bu merkezlerde meslek kursları açılması ile ilgili hususları düzenlemektir.

Kapsam

Madde 2 — Bu Yönetmelik; Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığınca Bağlı Yetişkinler Teknik Eğitim Merkezlerini ve bu merkezlerde açılacak kursları kapsar.

Dayanak

Madde 3 — Bu Yönetmelik; 1739 sayılı Milli Eğitim Temel Kanunu, 3308 sayılı Çıraklık ve Meslek Eğitimi Kanunu ile 179 ve 208 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamelere dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 — Bu Yönetmelikte geçen; "Bakanlık" Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığını, "Eğitim Merkezi" Yetişkinler Teknik Eğitim Merkezini, "Meslek Kursu" Örgün eğitim sisteminden ayrılmış, istihdam için gerekli yeterliklere sahip olmayan kişileri iş hayatında istihdam imkânı olan görevlere hazırlamak amacıyla düzenlenen kursları,

"Kursiyer" Yetişkinler Teknik Eğitim Merkezleri ile bu merkezlerde açılan meslek kurslarına katılan öğrencileri, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kuruluş ve Görevler

Amaç ve Kuruluş

Madde 5 — Yetişkinler Teknik Eğitim Merkezlerinin amacı; endüstriyel alanlarda kurslar yoluyla, en az ilkökul mezunu gençlere bir meslek kazandırmak veya mesleğinde gelişmek isteyenlerin mevcut mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmektir.

Görevler

Madde 6 — Eğitim Merkezlerinin Görevleri Şunlardır :
a) İlkokulu bitirmiş veya daha üst öğretim kurumlarından ayrılmış veya mezun olmuş, endüstriyel teknik eğitime istekli gençlerin;

(1) Belirli süreler içerisinde çeşitli meslek kurslarından geçirilerek bir meslek sahibi olmalarını,

(2) İlgili öğretim programlarında belirtilen teorik ve pratik bilgileri yeterli seviyede öğretmek endüstriyel meslek alanlarında başarılı birer eleman olarak yetişmelerini,

(3) Meslekleri ile ilgili teknik bilgi ve becerilerinin geliştirilmesini, sağlamak.

b) Çevrelerinde hangi endüstriyel alanda yetişmiş elemanlara ihtiyaç duyulduğunu belirlemek için araştırmalar yapmak ve bu konuda üst makamlara tekliflerde bulunmak.

c) Meslek kursları açmak.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Kayıt Kabul Şartları

Madde 7 — Eğitim merkezine devam etmek isteyenlerin aşağıdaki şartları taşımaları gerekir.

- Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olmak.
- En az ilkökul mezunu. Elektrik, elektronik, radyoculuk kurslarına devam edebilmek için en az ortaokul mezunu olmak.
- 15 yaşından küçük, 20 yaşından büyük olmamak.
- Müracaatın fazla olması halinde yapılacak sıralama imtihanını kazanmış olmak.

Ayrıca bu merkezlerde açılacak meslek kurslarına katılanlarda yaş haddi aranmaz.

Madde 8 — Kursta kayıt ve kabul şartlarını taşıyanlar, kayıt kabul tarihleri arasında aşağıda sıralanan belgelerle birlikte eğitim merkezi müdürlüğüne müracaat ederler.

- Diploma veya diğer öğrenim belgesi,
- Örneğine uygun doldurulacak müracaat fişi, (Ek-1)
- Nüfus cüzdanı veya tasdikli örneği,
- 4,5 X 6 ebadında cepheaden çekilmiş iki adet vesikalık fotoğraf,
- Savcılıktan alınacak sabıka kayıt belgesi.

Madde 9 — Müracaatın fazla olması halinde yapılacak sıralama imtihanının zamanı ve yeri ön kayıt yaptıran adaylara (EK-2) ile bildirilir. İmtihanda adaylara "İmtihan Giriş Belgesi" verilir. (EK-1)

Madde 10 — Eğitim merkezi müdürü veya müdürün görevlendireceği müdür yardımcısının başkanlığında kurulacak bir komisyon tarafından, ön kayıt yaptıran adayların müracaatları (EK-1) incelenir ve o merkezde açılacak kursların kapasitesi dikkate alınarak;

- Adayların müracaatları öğrenim durumlarına ve devam etmek istedikleri kurs programına göre tasnif edilir.
- Müracaat fazla olduğu takdirde adaylar mezun oldukları okulların öğretim programlarına uygun olarak Türkçe ve Matematik derslerinden imtihana tâbi tutulurlar.
- Başarılı olan adayların kontenjana göre kesin kayıtları yapılır. İmtihan sonuçları yalnız o yıl için geçerli sayılır.

Madde 11 — Gündüzlü kursiyerler kendileriyle ilgilenecek bir veli göstermek zorundadırlar. Yatılı kursiyerlerin velisi okul müdürüdür.

Madde 12 — Eğitim merkezinde açılacak kurslara alınacak kursiyer sayısı; öğretmen, atelye kapasitesi ve mevcut araç-gereç durumu gözönünde bulundurularak, merkez müdürlüğüne kurulacak komisyon tarafından tespit edilir ve Bakanlığa bildirilir.

Madde 13 — Eğitim merkezi, öğretime başladığı tarihten itibaren en geç bir hafta içinde yatılı ve gündüzlü kursiyer sayısını Bakanlığa bildirir.

Bir meslek alanında kurs açılabilmesi için öğrenci sayısının en az onbeş olması gerekir. Kurs süresi içinde bir kursa devam eden kursiyer sayısının sekizin altına düşmesi halinde durum Bakanlığa bildirilir. Kursun devamına veya kapatılmasına Bakanlıkça karar verilir.

Madde 14 — Sıralama imtihanını kazanan ve kesin kaydını yaptıran kursiyerlerden eğitim merkezi müdürlüğüne kabul edilebilir mazereti olmaksızın eğitim merkezinin açıldığı tarihten itibaren kursa sürekli olarak beş gün gelmeyenlerin kaydı silinir. Yerlerine sıralama imtihanındaki başarı sırasına göre yedeklerden kursiyer alınır. Kayıtları silinenler gelecek kurs için hiçbir hak iddia edemezler.

Madde 15 — Eğitim merkezinde kursiyerlerle ilgili olarak;

- Kursiyer künye defteri,
- Sınıf geçme defteri,
- Sınıf ders defteri,
- Her sınıf için kursiyer yoklama ve devam öz tedeferi, (tek defter halinde)
- Kurs belge defteri, tutulur.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Eğitim ve Öğretim

Madde 16 — Eğitim merkezinde açılan kurslarda Bakanlıkça uygun görülen öğretim programları uygulanır.

Madde 17 — Eğitim merkezleri, Bakanlıkça her yıl belirlenen yıllık çalışma takvimine göre faaliyetlerini sürdürür.

Madde 18 — Her dersin süresi 40 dakikadır. İki teorik ders arasında 10 dakikalık, atelye ve uygulamalı teknik derslerde ise iki ders saati sonunda 15 dakikalık dinlenme verilir.

Madde 19 — Günlük çalışma saatleri, açılan kursların öğretim programları ve mahalli şartlar dikkate alınarak eğitim merkezi müdürlüğünce tespit edilir.

Başarının Değerlendirilmesi

Madde 20 — Kursiyerlerin başarısı, kurs süresince yapılacak uygulamalar, yazılı ve sözlü imtihanlar ile ödevlerin değerlendirilmesi sonucu verilecek puanlarla belirlenir.

Madde 21 — Kursiyerlere kurs süresine göre her ders için verilecek başarı değerlendirme puanı; kurs gördüğü her ders için yapılacak en az iki en çok dört yazılı ve bir veya iki sözlü yoklama sonunda aldığı puanlar ile kursda veya kurs dışında yapılmak üzere verilen her türlü iş ve ödevlerden aldığı puanların ortalaması alınarak tespit edilir.

Madde 22 — Değerlendirme 100 tam puan üzerinden yapılır.

Madde 23 — Kursiyerlerin teorik derslerden başarılı sayılması için; bu derslerin her birinden en az 45, atelye dersinden ise en az 55 puan alması şarttır.

Madde 24 — Kursiyerler, başarısız olduğu ders veya atelyeden kursun bitiminden en az onbeş gün sonra bir defaya mahsus olmak üzere bütünleme imtihanına alınır.

Madde 25 — Kurs sonunda yapılan bütünleme imtihanında da başarılı olamayan kursiyerlerin eğitim merkezi ile ilişkisi kesilir. Ancak kendilerine "Kursa Katılma Belgesi" verilir (EK-3).

Madde 26 — Kursiyerlerin imtihan kâğıtları en az bir yıl saklanır.

Madde 27 — Atelye uygulamalarının sonuçları, günü gününe kursiyer çalışma tablolarına işlenir. (EK-4)

Madde 28 — Kursiyerler; teorik dersler ile atelye çalışmalarına ve bu derslerde yapılacak sözlü, yazılı ve uygulamalı yoklamalara katılmak ve verilecek ödev ve işleri yapmak zorundadırlar.

Madde 29 — Teorik ders ve atelye çalışmaları ile bu derslere ait sözlü, yazılı ve uygulamalı yoklamalara özürsüz olarak katılmayan, verilen ödev ve işleri zamanında teslim etmeyen kursiyerlere katılmadıkları her yazılı, sözlü yoklamadan, vermedikleri ödev ve işten (0) sıfır notu verilir.

Madde 30 — Kursiyerin; kurs süresi içinde sözlü, yazılı ve uygulamalı yoklamalara katılmadığı ve ödev getirmedığı zamanlar için eğitim merkezi müdürlüğüne bildirdiği mazereti, idare tarafından kabul edilmiş ise, ders öğretmenin tespit edeceği bir zamanda ve önceden duyurularak kursiyer yoklamaya alınır veya ödevi kabul edilir.

Madde 31 — Katıldıkları kursu başarıyla bitiren kursiyerlere eğitim merkezi müdürlüğünce "Kurs Bitirme Belgesi" verilir. (EK-5)

Madde 32 — "Kurs Bitirme Belgesi"nin derecesi, teorik ve pratik ders puanları toplamının aritmetik ortalaması alınarak suretiyle tespit edilir.

Kurs Bitirme Belgesinin derecesi;
85-100 Pekiyi
65-84 İyi
50-64 Orta
olarak tespit edilir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Devam - Devamsızlık ve Disiplin

Madde 33 — Eğitim merkezine devam mecburidir. Öğleden evvel veya öğleden sonra kursa gelmeyen kursiyer yarım gün devamsız sayılır.

Eğitim merkezine gelmeyen gündüzlü kursiyerler kursa gelmedikleri yarım gün veya tam gün için velilerinden gerekçeli özür teskeresi getirmek zorundadır.

Hastalık mazeretleri dışında, sürekli olarak beş gün kursa gelmeyen veya eğitim süresi boyunca mazereti ne olursa olsun, kurs süresinin 1/10 u kadar devamsızlık yapan kursiyer ile herhangi bir sebeple kurstan ayrılanların kaydı silinir.

Disiplin İşleri

Madde 34 — Eğitim merkezi disiplin işleri, "Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığına Bağlı Ortaokullar ile Ortaöğretim Kurumları Disiplin Yönetmeliği"nin ilgili hükümlerine göre kurulan "Disiplin Kurulu" tarafından yürütülür.

Madde 35 — Disiplin cezasını gerektiren fiillerde, "Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığına Bağlı Ortaokullar ile Ortaöğretim Kurumları Disiplin Yönetmeliği"nin disiplin cezaları ve bu cezaları gerektiren davranışlara ait hükümleri dikkate alınır. Okuldan kısa süreli uzaklaştırma cezasından daha ağır cezayı gerektiren suç işleyenlere eğitim merkezinden ilişik kesme cezası uygulanır.

Madde 36 — Soruşturma yapılmak üzere disiplin kuruluna çağrılan kursiyer, eğitim merkezinde bulunmuyorsa, disiplin kurulunca belirlenecek gün ve saatte eğitim merkezi müdürlüğünde hazır bulunması kendisine yazılı olarak duyurulur. Belirtilen gün ve saatte gelmeyen kursiyer hakkında disiplin kurulu toplanarak elde bulunan belgelere göre giyabında karar verir.

Madde 37 — Disiplin kurulu kararı ile eğitim merkezinden ilişkisi kesilen kursiyer, diğer eğitim merkezlerinde açılan kurslara devam edemez.

Madde 38 — İlişik kesme cezası alan kursiyerin durumu ailesine yazılı olarak bildirilir. Bu cezayı alan kursiyer yatılı ise, eğitim merkezi müdürünün velilik sorumluluğu kalkar, kursiyerin bu cezası kursa kaydolunurken verdiği öğrenim belgesine işlenir.

ALTINCI BÖLÜM

Yatılılık İşleri

Madde 39 — Eğitim merkezlerine verilecek yatılılık kontenjanları Bakanlıkça belirlenir ve merkezlere bildirilir. Bu kontenjanların kurslara dağılımı merkez idaresi tarafından yapılır. Her kursa ayrılan kontenjan merkez binasının uygun bir yerinde ilân edilir. Bu ilânda, merkezin bulunduğu mahallin belediye hudutları dışından gelen gençlerin parasız yatılı olarak kursa alınacağı hususu da duyurulur.

Kursa yatılı olarak girmek isteyen kursiyer sayısının kontenjandan fazla olması halinde;

a) İlgili kurs için giriş imtihanı yapılmışsa, bu imtihanda alınan puanlara göre,

b) İlgili kurs için giriş imihani yapılmamış ise 10 uncu maddede hükümlerine uygun olarak düzenlenecek imtihan sonuçlarına göre, yatılı kontenjana alınacak kursiyerler belirlenir.

Madde 40 — Yatılı kursiyerlere hiçbir şekilde mecburi hizmet yüklenemez.

Madde 41 — Yatılı kursiyerlerin, eğitim merkezlerine gelip gitme masrafları kendilerince karşılanır.

Madde 42 — Eğitim merkezlerinde görevli idareci, nöbetçi öğretmen ve nöbetçi personel merkezde çıkan yemekten faydalanır.

Madde 43 — Pansiyonla ilgili olarak bu yönetmelikte belirtilmeyen diğer hususlarda, "Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Okul Pansiyonları Yönetmeliği" hükümleri uygulanır.

Madde 44 — Bu yönetmelikte yer almayan hususlardan, müdür, müdür yardımcısı, öğretmenler, kâtip-hesap ve yönetim memurlarının görevleri ile diğer hususlarda; Meslekî ve Teknik Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliğinin ilgili hükümleri uygulanır.

YEDİNCİ BÖLÜM

Meslek Kursları

Madde 45 — Eğitim merkezlerinde meslek kursları açılır. Bu kurslar meslek kursları yönetmeliğinin ilgili hükümlerine göre açılır ve yürütülür.

EK-2

T. C.
MILLİ EĞİTİM GENÇLİK VE SPOR BAKANLIĞI
YETİŞKİNLER TEKNİK EĞİTİM MERKEZİ MÜDÜRLÜĞÜ

Sayın :

19... -19... öğretim yılında açılacak olan meslek kursuna aday olarak kabul edildiniz. Türkçe ve Matematik derslerinden imtihana girmek için/...../19... günü saat 9.00'da okulda hazır bulunmanızı rica ederim.

Merkez Müdürü
İmza

İMTİHANI KAZANANLARDAN KAYIT İÇİN İSTENECEK BELGELER

- 1 — Öğrenim belgesi (Diploma, tasdikname, çıkma yurt dışında öğrenim görenler için denklik belgesi)
- 2 — Ön cepheden çekilmiş, 4,5 X 6 ebatlarında 2 adet fotoğraf.
- 3 — Savcılıktan alınacak sabıka kayıt belgesi.
- 4 — Nüfus cüzdanı veya tasdikli örneği.

YATILI KURSIYERLER

Pijama, terlik, traş makinası, havlu, diş fırçası, diş macunu, yeteri kadar iç çamaşırı, çorap ve yedek elbise beraberlerinde getireceklerdir.

NOT : İmtihana geliş-gidiş ve bir haftalık yatacak ve yiyecek masrafları tarafınızdan karşılanacaktır.

EK-3

T. C.
MILLİ EĞİTİM GENÇLİK VE SPOR BAKANLIĞI
YETİŞKİNLER TEKNİK EĞİTİM MERKEZİ
KURSA KATILMA BELGESİ

Belge No :
Kurs No :
Kurs Başlama Tarihi :
Kurs Bitiş Tarihi :
Kurs Süresi : () Hafta

Belgeyi Veren Yetişkinler Teknik Eğitim Merkezi :

KURSIYERİN:

Adı :
Soyadı :
Baba adı :
Doğum yeri :
Doğum yılı :

Yukarıda kimliği yazılı kursuna () hafta

katılmış ve / /19 tarihinde kurstan ayrılmıştır.

Bu belge / /19 tarihinde düzenlenmiştir.

Müdür Yardımcısı

Yetişkin Teknik Eğitim
Merkezi Müdürü

Madde 46 — Meslek kurslarına katılan kursiyerler eğitime gündüzlü veya yatılı olarak devam ederler.

Madde 47 — İş hayatında istihdam imkânı önceliği esas alınmak suretiyle Bakanlıkça belirlenen eğitim merkezinde açılan meslek kurslarında kayıtlı olup iş yerinde beceri eğitimi gören kursiyerlere, "Aday Çıracak, Çıracak ve İşletmelerde Beceri Eğitimi Gören Öğrencilerin Sigorta İşlemleri Hakkında Yönetmelik" hükümlerine göre sigorta primi ödenir.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Yürürlük Hükümleri

Yürürlük

Madde 48 — Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 49 — Bu Yönetmelik hükümlerini Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanı yürütür.

Not : Bu yönetmelik 24-3-1987 gün ve 19410 sayılı Resmî Gazetede yayımlanmıştır.

EK-1

YETİŞKİNLER TEKNİK EĞİTİM MERKEZİ MÜDÜRLÜĞÜNE

Merkezinizde açılacak olan kurslardan aşağıda işaretlediklerimden birisine katılmak istiyorum.

Gereğini arz ederim./...../19...

Adı ve Soyadı
İmza

Adı ve Soyadı :
Ana Adı :
Baba Adı :
Doğum Yeri :
Doğum Tarihi (Ay ve Günü) :
Tahsil Durumu :
Tebliğat Yapılacak Adresi :

Fotoğraf

Daha önceki kurslara katıldığımızı? Evet ise hangisi :

MERKEZİMİZDE BULUNAN BÖLÜMLER :

(Merkez Müdürlüğünce, merkezde bulunan bölümlerin adları dikdörtgenlerin üzerine yazılacaktır.)

NOT :

- 1 — Seçtiğiniz bölümlerden tercih sıranızı (1), (2), (3) diye dikdörtgenler içerisine yazınız.
- 2 — Yaşınız (15-20) arasında ise formu doldurunuz.
- 3 — Bir adet form ile birlikte taahhütlü posta pulu gönderiniz.
- 4 — Müracaatınız sıraya alınacak olup, sıranız geldiğinde çağrılacaksınız.

III. BİLGİSAYARIN ANA BİRİMLERİ VE BİRİMLERİN FONKSİYONLARI :

1. Donanım birimleri ve fonksiyonları.
2. İç donanım birimleri ve fonksiyonları.
3. INPUT, OUTPUT ya bellek birimleri ve kullanım özellikleri.
4. DİSK, DISKET, TAPE yazıcı birimleri ve kullanım özellikleri.
5. Bilgisayar ekranı.
6. Bilgisayar ve klavye kullanımı.

IV. PROBLEM ANALİZİ :

1. Problemlerin devreler halinde algoritmik olarak tanımlanması ve çözümlenmesi.
2. Akış diagram sembolleri ve akış diagramı üzerinde uygulamalar.
3. Argoritma ve akış diagramı arasında geçişler.
4. Problemlerin akış diagramı üzerinde izlenmesi.

V. BASIC PROGRAMLAMA DİLİ :

1. Sabit (constant) kavramı ve çeşitleri.
2. Aritmetik işlemlerin (operatörlerin) basic diline geçirilmesi.
3. GİRDİ (INPUT) ÇIKTI (OUTPUT) komutlarının basic dilinde öğrenilmesi.
4. Akış kontrolü komutunun fonksiyonları.
5. Mantıksal operatörlerin fonksiyonları.
6. Döngü kavramı ve fonksiyonları.
7. Döngünün bir basic programında nasıl kapatılacağı.
8. Basic dilinde kullanılacak olan fonksiyonlar.
9. PRINT, IF, LET, REM deyimleri ve basic programları içerisinde kullanılmaları.

VI. PROGRAMLAMA UYGULAMALARI :

1. Basit sıralama (sort) yöntemleri ve programlaması.
2. Basit arama (search) yöntemleri ve programlaması.
3. Kütük (file) operasyonları.

VII. ÇOK KULLANILAN BİLGİSAYARLAR HAKKINDA GENEL BİLGİLER:

1. 8-16-32 Bitlik Bilgisayarlar.
2. Mirro, mini, süper mini ve main frame bilgisayarlar.
3. Bilgisayarların farklılıkları ve amaçları.

EĞİTİM VE ÖĞRETİM YÜKSEK KURULU BAŞKANLIĞINDAN

Karar Sayısı : 11

Karar Tarihi : 2.3.1987

Konu : Yetişkinler Otelcilik ve Turizm Eğitimi Merkezi Kursu Programlarının kabulü.

Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığının teklifi üzerine Yetişkinler Otelcilik ve Turizm Eğitimi Merkezine ait "Türkçe, Yabancı Dil, Turizm ve Turizm Coğrafyası, Müşteri İlişkileri, İşletme Bilgisi, Resepsiyon ve Uygulaması, Servis ve Uygulaması, Yemek Pişirme ve Uygulaması, Kat Hizmetleri ve Uygulaması" kurs programlarının denenip geliştirilmek üzere bağlı örneklerine göre kabulü kararlaştırıldı.

M. EMİROĞLU

Başkan

Milli Eğitim Gençlik ve Spor

M. KALEMLİ

Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanı

Z. YAVUZTÜRK

Milli Savunma Bakanı

H. H. DOĞAN

Tarım Orman ve Köyleri Bakanı

A. K. ALPTEMOÇİN

Maliye ve Gümrük Bakanı

M. TAŞÇIOĞLU

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanı

M. EMİROĞLU

Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanı

A. M. YILMAZ

Kültür ve Turizm Bakanı

YETİŞKİNLER OTELCİLİK VE TURİZM EĞİTİM MERKEZİ HAFTALIK DERS DAĞITIM ÇİZELGESİ

D E R S L E R	HAFTALIK DERS SAATI
TÜRKÇE	2
YABANCI DİL	5
TURİZM VE TURİZM COĞRAFYASI	1
MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ	1
İŞLETME BİLGİSİ	1
RESEPSİYON VE UYGULAMASI	4
SERVİS VE UYGULAMASI	6
YEMEK PİŞİRME VE UYGULAMASI	6
KAT HİZMETLERİ VE UYGULAMASI	4
HAFTALIK DERS SAATI TOPLAMI	30

YETİŞKİNLER OTELCİLİK VE TURİZM EĞİTİM MERKEZİ TÜRKÇE PROGRAMI

AMAÇLAR :

Kursiyerlere;

1. Milli Eğitim Temel Kanunu'nun özellikle 2. ve 11. maddelerinde belirtildiği gibi;
 - a) Türk milletinin milli, insanî, manevî ve kültürel değerlerini benimseyen, koruyan ve daima yüceltmeye çalışan, insan haklarına saygılı kişiler olarak yetişmelerini sağlamak,
 - b) Anayasada ifadesini bulan Atatürk milliyetçiliğine aykırı siyasî ve ideolojik telkinler yapılmasına ve bu nitelikteki siyasî olay ve tartışmalara karışılmasına imkân vermemek,
2. Edebî eserlere yansımış bulunan, Türk düşünce sisteminin ana çizgilerini, Türk toplumunun değer yargularını, millî ahlak ve millî kültürü, bozulup yozlaşmadan kendimize has şekliyle benimsetmek;
3. Milli birlik ve bütünlüğümüzün temel unsurlarından biri olan Türk dilini, özellikleri bozulmadan ve aşırılığa kaçmadan öğretmek;
4. Türkçe'nin hem muhteva, hem müslup bakımından mükemmel örneklerini eleştirici bir görüşle; modern metotla ve karşılaştırmalı bir şekilde inceleyerek;
 - a) Sağlam bir zevk ve duygu eğitimi vermek,
 - b) Okuduklarını anlama, anladıklarını, duyduklarını, düşündüklerini ve gördüklerini güzel Türkçemizin bütün imkanlarıyla en doğru ve etkili şekilde anlatma yollarını öğretmek;
 - c) Bütün alanlarda ilmi ve objektif düşünme olgunluğunu kazandırmak;
 - d) Edebî eserlerimizin dünya kültürü içerisindeki gerçek yerini ve önemini kavramalarına imkân ve zemin hazırlamak;
5. Yazı dilinin başlıca kurallarını öğretmek, kelime hazinesinin zenginleştirilmesine çalışmak;
6. Okuduğunu anlayabilme, anladığını doğru, açık ve etkili bir şekilde ifade edebilme yeteneklerini geliştirmek;
7. Okuma zevkini aşılama ve geliştirmek;
8. Duygu ve zevk inceliği kazandırmak;
9. Yazı ve konuşma dilinde gerekli teknikleri kullanabilme becerisini kazandırmak;

10. Öğrenecekleri bilgiler ışığında, günlük hayatlarında karşılaşılabilecekleri çeşitli konulara hazırlıklı olmalarını sağlamaktır.

AÇIKLAMALAR :

1. Türkçe dersi işlenirken, aşağıda belirtilen üç alandaki çalışmalarını kapsayan bir bütünlük gösterilmelidir.

- a) Dilbilgisi,
- b) Kompozisyon,
- c) Metin inceleme.

2. Dilbilgisi alanındaki çalışmalara esas olan; Türkçe'nin işleyişi kurallarını sezdirmek, dilimizin anlam, incelik ve zenginliklerini kavratmak, bu yolla kursiyerlerin Türkçe'yi yetkiyle kullanır seviyeye gelmeleri, kısaca günlük hayattaki kullanımların dilbilgisinin kurallarıyla kaynaştırarak seviyeli bir dile sahip olmaları sağlanmalıdır.

Dilbilgisi çalışmaları hazır kalıplara, uygulamaz tanımlara bağlı kalmaksızın yapılmalı, bütünden hareket edilerek parçanın algılanmasına özen gösterilmelidir.

Dilbilgisine anlam bilgisi, metin inceleme ve kompozisyon çalışmalarının temeli olarak bakılmalıdır. Türkçe'nin kelime hazinesinin taşıdığı zenginlikler doğrudan doğruya metin aracılığıyla gösterilmelidir.

Cümle bilgisi çalışmalarında, basitten karmaşığa doğru ilerleyen bir metotla kursiyerlerin duygu ve düşüncelerini açık, tam ve etkili bir şekilde anlatabilme yeteneklerinin geliştirilmesine yardımcı olunmalıdır.

Cümlelerin başlangıçta kısa ve basit yapıya olmasına dikkat edilmeli, giderek daha yoğun cümlelerle ifade çalışmaları yapılmalıdır.

Ses bilgisi çalışmaları, teorik olmaktan çok, kursiyerlerin günlük konuşmalarında ve sözlü anlatım çalışmalarındaki ses yanlışlarını, Türkçe'nin vurgu ve tonlama kurallarına aykırı ifadelerini düzeltmek şeklinde olmalıdır.

3. Kompozisyon, kısaca duygu ve düşüncelerin bütünlük içinde ifade edilmesi olduğuna göre, Türkçe derslerinde bu yeteneğin geliştirilmesine dikkat edilmelidir.

Kompozisyon çalışmaları; yazılı anlatım ve sözlü anlatım olmak üzere iki alanda, uygulamalı olarak gerçekleştirilmelidir.

Yazılı anlatımda öncelikle plân fikri kavratılmalıdır. Bir yazıda genel anlamda; giriş, gelişme, sonuç bütünlüğü gereği anlatılmaktadır.

Yazma çalışmalarının temelini oluşturan paragraf, bir düşünce birimi olduğu için, yazmada önemli bir yeri olduğu vurgulanmalıdır. Bu sebeple kursiyerlere paragrafın yapı yönünden taşıdığı özellikler kavratılmalıdır. Tek tek paragraflar üzerinde, düşünce ve duyguların nasıl sıralandığına ilişkin analiz çalışmaları yapılmalıdır.

Kompozisyon çalışmalarında; yalın anlatım esas olmalıdır. Sözlü kompozisyonda, Türkçe'yi doğru konuşmanın kuralları sezdirilmeli, dilin seslerini doğru kullanma, büyük ve küçük ünlü uyumları, sessiz benzeşmeleri, vurgu ve tonlama çalışmalarına ağırlık verilmelidir.

Türkçe'ye başka dillerden gelen ve dilimizde kullanılan bütün kelimelerin doğru telaffuz edilmesi sağlanmalıdır.

Kursiyerlerin duygu ve düşüncelerini karşısındakilere iletilme hususundaki cesaretinin kazandırılmasına yardımcı olunmalıdır.

Yazı dili ile ağızlar arasındaki ses farklılıkları gösterilerek, kültür diliyle konuşma yeteneği kazandırılmalıdır.

4. Metin incelemede, Türk Edebiyatının kronolojik gelişmesi gösterilmeli, her dönemin ve akımın en olgun örnekleri verilmelidir. Türkçe'nin düünden bugüne gelişme safhaları anlatılmalıdır.

5. Kurs, liseyi bitirmiş yetişkinler için açılacaktır.

6. Kurs, haftada 2 saat olmak üzere 4 ay sürelidir.

7. Kursiyer öğrenci başarısının değerlendirilmesi; Meslek Kursları Yönetmeliğinin 20. maddesinde belirtilen esaslar dahilinde yapılmalıdır.

8. Türkçe dersinin değerlendirilmesi; Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliğinin 24/b maddesinde belirtilen esaslar çerçevesinde; Dilbilgisi 30 puan, Kompozisyon 30 puan, metin inceleme 40 puan olmak üzere toplam 100 puan üzerinden yapılmalıdır.

KONULAR :

(DİLBİLGİSİ)

I. CÜMLE BİLGİSİ

- A. Cümle
- B. Cümlede kelime sayısı
- C. Cümlelerin öğeleri
- D. Cümle çeşitleri (Anlam, yüklenmenin cinsi, öğe dizilişi, yargı sayısı yönlerinden cümlelerin incelenmesi)

II. SES BİLGİSİ

- A. Ünlüler
- B. Ünsüzler
- C. Büyük ve küçük ünlü uyumları
- D. Ünsüz benzeşmesi
- E. Türeme, düşme, yumuşama

III. TÜRKÇE'NİN AHENGİ

- A. Vurgu
- B. Ton
- C. Ulama

IV. TÜRKÇE'NİN TEMEL İMLÂ KURALLARI VE NOKTALAMA İŞARETLERİ

(Türkçe dersinin bütünlüğü içerisinde bu konuya sürekli olarak yer verilecektir)

V. KELİMELERİN YAPISI

- A. Kök ve gövde
- B. Yapı ekleri
- C. Çekim ekleri
- D. Basit, birleşik ve türemiş kelimeler

VI. KELİME ÇEŞİTLERİ

- A. İsim soylu kelimeler (İsim, sıfat, zamir ve zarfların cümle içinde kullanılışı)
- B. Fiil soylu kelimeler (Fiilin görevi, çekimleri, fiil çatısı)

VII. TÜRK DİLİNİN DÜNYA DİLLERİ ARASINDAKİ YERİ

VIII. ANLAM BİLGİSİ

- A. Kelimelerin gerçek ve mecaz anlamları
- B. Eş seslilik
- C. Eş anlamlılık
- D. Zıt anlamlılık
- E. Anlam daralması, genişlemesi ve kayması
- F. Terimler, deyimler, atasözleri ve özdeyişler (KOMPOZİSYON)

I. KOMPOZİSYON KAVRAMI

- A. Konu seçimi
- B. Kompozisyonda plân (Konu maddesi ve görüş noktasının belirlenmesi)
- C. Ana ve yardımcı düşüncelerin belirlenmesi

II. BULUŞ VE KAYNAKLAR

- A. Deney ve gözlem
- B. Araştırma, inceleme
- C. Duygular ve hayaller
- D. Düşünce
- E. Okunan eserlerden ve dinlenenlerden yararlanma

III. KAĞIDIN KULLANILIŞI

- A. Başlık
- B. Paragraf düzeni
- C. Kelime, cümle ve satır aralarındaki düzen
- D. Tarih ve isim yerleri

IV. KOMPOZİSYONDA ANLATIM

- A. Anlatımın önemi, kişiliği
- B. Anlatım özellikleri

1. Doğruluk (Dilbilgisi bakımından)
2. Akıcılık, açıklık, duruluk, yalnlık

VI. ANLATIM YOLLARI

- A. Tasvir ve hikaye etme
- B. Doğrudan anlatım
- C. Karşılıklı konuşma

VII. SÖZLÜ ANLATIM

- A. Türkçe'nin seslerini doğru telâffuz etme
B. Yazı dilindeki sesler ve özellikleri
C. Sözlü anlatımı etkileyen faktörler
D. Konuşma kuralları
E. Tanışma ve telefonla konuşma

VIII. YAZILI ANLATIM

- A. Cümle
B. Paragraf ve çeşitleri

IX. YAZILI ANLATIM TÜRLERİ

- A. Not alma ve özet çıkarma
B. Çeşitli iş ve özel mektuplar yazma
C. Rapor yazma
D. Kısa haber yazıları hazırlama
(METİN İNCELEME)

I. TÜRK EDEBİYATINDA; YAZILI VE SÖZLÜ ESERLERDE KULLANILAN ANLATIM ŞEKİLLERİ (Nazım ve Nesir)
II. TÜRK EDEBİYATINDA; YAZILI VE SÖZLÜ ESERLERDE KULLANILAN BAŞLICA SÖZ VE ANLAM SANATLARI (Mecaz, benzetme, istiare, cinas, teşhis ve intak)

III. YAZI TÜRLERİ

(Hikâye, fıkra, hatıra, gezi yazısı, mektup ve çeşitleri, hitabet)

IV. HALK EDEBİYATI

- A. Dede Korkut hikâyeleri
B. Köroğlu, Karacaoğlan, Emrah, Aşık Veysel'den seçmeler

V. DİVAN EDEBİYATI

- A. Fuzulî'den seçmeler
B. Nedim'den seçmeler

VI. YIRMİNCİ YÜZYIL TÜRK EDEBİYATI

Ömer Seyfettin, M. Akif Ersoy, Y. Kemal Beyatlı, R. Halit Karay, R. Nuri Güntekin, Halide Edip, F. Nafiz Çamlıbel, C. Külebi'den seçmeler.

**YETİŞKİNLER OTELCİLİK VE TURİZM EĞİTİM MERKEZİ
YABANCI DİL PROGRAMI
İNGİLİZCE - FRANZIZCA - ALMANCA**

AMAÇLAR :

- Kursiyerlere;
1. Günlük hayattaki karşılaşmalarda, yabancılarla tanışabilme ve selâmlaşabilmek için gerekli bilgileri vermek;
2. Hergün kullanılan ölçü araçları, tarih, saat ve mevsimlerle ilgili kavramları öğretmek;
3. Alışverişlerde ve yolculukta, basit cümlelerle isteklerini dile getirebilme yeteneğini kazandırmak;
4. Otelin bir parçası olan mutfak, mutfak personeli ve gerekli araç, gereçlerle ilgili birtakım terimlerin yabancı dildeki karşılıklarını kavratmak;
5. Restoranttaki servis personeli, gerekli araç, gereçleri ve bar takımları ile ilgili terimlerin yabancı dildeki karşılıklarını tanıtmak;
6. Kat personeli, kullanılan temizlik araç ve gereçlerin yabancı dildeki isimlerini öğretmek;
7. Otel odaları, oda eşyaları ve yatak takımları hakkında yabancı dilde bilgi edinmelerini sağlamaktır.

AÇIKLAMALAR :

1. Konuşmaya öncelik verilmeli, bu suretle yarınki iş hayatında yabancı dille konuşabilme ve anlayabilme yetenekleri geliştirilmelidir.
2. Meslekleriyle ilgili metinlerle karşılaştıkları zaman, o metin hakkında bir fikir edinebilmelerini sağlamak için okuma ve anlamaya önem verilmelidir.
3. Meslekî kavram ve terimleri iyice öğrenebilmeleri için pratik çalışmalara ağırlık verilmelidir.
4. Kaynak kitap olarak, Meslekî ve Teknik Eğitim Projesi çerçevesinde, projenin uygulandığı okullarda görev yapan öğretmenler tarafından hazırlanmış bulunan 3. Dönem Bilgi Yapraklarından yararlanılmalıdır.
5. Kurs, liseyi bitirmiş yetişkinler için açılacaktır.
6. Kurs, haftada 5 saat olmak üzere 4 ay sürelidir.
7. Kursiyer öğrenci başarısının değerlendirilmesi, Meslek Kursları Yönetmeliğinin 20. maddesinde belirtilen esaslar dahilinde yapılmalıdır.

KONULAR :

I. SELAMLAŞMA - TANIŞMA
GREETINGS AND INTRODUCTIONS SALUTATIONS - CON-
NAISSANCE BEGRUSSEN - GRUSS ERWIEDERN

II. ZAMAN VE ÖLÇÜLER
TALKING ABOUT TIME, DATES AND MEASURING L'HE-
URE - LES MESURES ZEIT - MASSE : ZAHLEN : ZEITANGABEN

III. ALIŞVERİŞTE - YOLCULUKTA
SHOPPING AND TRAVELLING AU MARCHÉ - LES MET
IERS - EN VOYAGE EINKAUFEN - AUF DER REISE

IV. MUTFAK PERSONELİ VE MUTFAK ARAÇ, GEREÇLERİ
KITCHEN PERSONNEL AND KITCHEN UTENSILS LE
PERSONNEL DE CUISINELES METHODES CULINAIRE KUC-
HENPERSONEN - KÜHENGEGENSTANDE UND GERATE

V. SERVİS PERSONELİ, ARAÇ GEREÇLERİ VE BAR
TAKIMLARI
SERVICE PERSONNEL AND SERVICE AND BAR UTENSILS
LE PERSONNEL ET LES USTENSILES DE SERVICE ET DE
BAR DIE BERUFSAUSRÜSTUNG - RESTAURANTGERATE

VI. KAT PERSONELİ VE TEMİZLİK ARAÇ GEREÇLERİ
HOUSEKEEPING PERSONNEL AND HOUSEHOLD OBJECTS
LE PERSONNEL DE SERVICES D'ETAGE LES PRODUITS
DETERSIFS ZIMMERDIENST UND ZIMMER PERSONEN SAU-
BERKEITS GERATE

VII. ODA ÇEŞİTLERİ, EŞYALAR VE YATAK TAKIMLARI
KINDS OF ROOMS IN HOTEIS LES TYPES DE CHAMBRE
D'HOTEL ET LE LIT ZIMMERKENTNISSE - ZIMMERTYPEN

YETİŞKİNLER OTELCİLİK VE TURİZM EĞİTİM MERKEZİ
TURİZM VE TURİZM COĞRAFYASI

AMAÇLAR :

- Kursiyerlere;
1. Turizmin temel kavramları hakkında bilgi kazandırmak,
2. Turizmin sınıflandırılması konusunda gereken bilgileri vermek;
3. İnsanları seyahate yönelten sebepleri kavratmak;
4. Turizm işletmeleri konusunda gerekli ve yeterli bilgileri vermek;
5. Türkiye coğrafyası konusunda bilgi kazandırmak;
6. Türkiye'nin turizm bölgelerini tanıtmak ve özellikleri konusunda gerekli bilgileri kazandırmaktır.

AÇIKLAMALAR :

1. Ülke turizminde yer alan turizm kurum ve kuruluşları tanıtılmalıdır.
2. Ülkemizin turizmle ilgili meseleleri diğer ülkelerden örnekler verilerek dile getirilmelidir.
3. Özellikle yabancı turistlere karşı davranış şekilleri kavratılarak, Türk misafirperverliğinin önemi ve gereği üzerinde durulmalıdır.

KONULAR :

- I. TURİZMİN TEMEL KAVRAMLARI
A. Turizmin tanımı ve önemi
B. Turizmin özellikleri
C. Turistin tanımı
D. Turistin temel nitelikleri
II. TURİZMİN SINIFLANDIRILMASI
A. Turizmin genel sınıflandırılması
1. İç turizm
2. Dış Turizm
B. Turist sayısına göre sınıflandırma
1. Ferdi turizm
2. Grup turizmi
3. Kitle turizmi
C. Turizm olayını ortaya çıkaran sebeplere göre sınıflandırma
1. Dinlenme turizmi
2. Sosyal ve kültürel turizm
3. Sportif turizm
4. Dinî amaç güden turizm

5. Ekonomik turizm
6. Politik turizm
7. Aile turizmi

D. Seçilen zamana ve süreye göre turizm

1. Yaz turizmi
2. Kış turizmi
3. Sezon turizmi
4. Sezon dışı turizm

E. Turizmin sosyolojik açıdan sınıflandırılması

1. Lüks turizm
2. Sosyal turizm
3. Ananeye bağlı turizm
4. Gençlik turizmi

III. İNSANLARI SEYAHATE YÖNELTEN SEBEPLER

- A. Merak
B. Din
C. Sağlık
D. Spor
E. Tarihî ve tabii güzellikler
F. Savaşlar
G. Kültür ve eğitim
H. Dinlenme ve eğlence
I. Snobizm (Taklit)

IV. TURİZM İŞLETMELERİ

- A. Konaklama işletmeleri
1. Otel; tanımı, çeşitleri ve özellikleri
2. Motel; tanımı ve özellikleri
3. Pansiyon; tanımı, çeşitleri ve özellikleri
4. Oberj; tanımı ve özellikleri
5. Kamping; tanımı, çeşitleri ve özellikleri
6. Tatil Köyü; tanımı ve özellikleri

B. Yeme - İçme işletmeleri

1. Ananevi lükantalar
2. Amerikan tipi lükantalar
3. Diğer yiyecek - içecek işletmeleri
a) Kafeteryalar
b) Tabldot tipi lükantalar
c) Tek tip yiyecek sunan lükantalar
d) Self servis lükantaları

V. TURİZM PAZARLAMASI

- A. Turizm arzı
1. Turizm arzının tanımı
2. Turizm arzını meydana getiren faktörler
B. Turizm talebi
1. Turizm talebinin tanımı
2. Turizm talebine etki eden faktörler

VI. TÜRKİYE COĞRAFYASI

- A. Türkiye'nin dünya üzerindeki yeri
B. Türkiye'nin arazi yapısı
C. Türkiye'nin iklim özellikleri
D. Türkiye coğrafyası ile Türk turizminin ilişkisi

VII. TÜRKİYE'NİN TURİZM BÖLGELERİ VE ÖZELLİKLERİ

- A. Marmara ve Trakya Turizm Bölgesi
1. Marmara Bölgesi
2. Trakya Bölgesi
B. Ege Turizm Bölgesi
1. Kıyı Bölgesi
2. İç Batı Anadolu Eşiği Bölümü
C. Orta Anadolu Turizm Bölgesi
D. Akdeniz Turizm Bölgesi
1. Kıyı Bölgesi
2. Göller Yöresi
E. Hatay Turizm Bölgesi
F. Karadeniz Turizm Bölgesi
G. Erzurum Turizm Bölgesi
H. Diyarbakır Turizm Bölgesi
I. Van Turizm Bölgesi
İ. Hakkâri Turizm Bölgesi
(Her bölgenin; iklimi, tarihî eserleri, ulaşım durumu, turistik yerleri, ekonomik ve sosyal yapısı ile turizm kuruluş ve yatırımları üzerinde durulacaktır)

**YETİŞKİNLER OTELCİLİK VE TURİZM EĞİTİM MERKEZİ
MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ PROGRAMI**

AMAÇLAR :

- Kursiyerlere;
1. Görgü kurallarını kavratmak, otellerde ve lükantalarda uyulması gerekli görgü kuralları konusunda bilgi ve beceri kazandırmak;
2. Müşteri tiplerini tanıtmak, personel - müşteri ilişkileri konusunda bilgi kazandırmak;
3. Müşterilerin etkilenme yollarını kavratmak, personelin davranışları konusunda bilgi ve beceri kazandırmak;
4. Animasyon hareketleri ve hizmetleri konusunda gerekli ve yeterli bilgiler vermek;
5. Animasyonun müşteriler üzerindeki etkilerini kavratmak.
6. Animatörü tanıtmak, animatörde bulunması gerekli özellikleri ve görevlerini kavratmak;
7. Müşteri ilişkilerinde; otel personelinin genel ve özel davranış şekillerini kavratmaktır.

AÇIKLAMALAR :

1. Müşterilerin otele ayak basışından itibaren personelin davranış şekilleri üzerinde durulmalıdır.
2. Müşteri tipleri üzerinde durularak, müşteri tiplerine göre davranışın niteliği kavratılmalıdır.
3. Müşterilerin etkilenme yolları kavratılmalı, personelin davranışları üzerinde durulmalıdır.
4. Görgü kuralları üzerine ağırlık verilmeli, personelin mut laka görgü kurallarına hakim olması gerektiği fikri aşılmalıdır.
5. Animasyon hareketleri ve hizmetleri üzerinde durulmalı, gelişmiş ülkelerde buna verilen önem vurgulanmalıdır.

KONULAR :

- I. GÖRGÜ KURALLARI
A. Tanışma ve tanıştırma
B. Ziyaretler
C. Selâmlaşmalar
D. Konuşma tarzı
E. Otellerde dikkat edilecek görgü kuralları
F. Lükantalarda dikkat edilecek görgü kuralları
G. Sofrada dikkat edilecek görgü kuralları
H. Giyim ve makyaj
1. İş yerinde giyim
2. Resmî yerlerde giyim
3. Sokakta giyim
4. Makyaj
I. Hediyeler
II. MÜŞTERİ TIPLERİ
A. Müşteri tiplerinin özellikleri
1. Kişilik ayrılıkları
2. Yaşayış şekli ayrılıkları
3. Gezi amacı ayrılıkları
4. Yaş ayrılıkları
5. Gelir ayrılıkları
6. Problemlî müşteriler
B. Personel - müşteri ilişkileri
1. Değişik kişiliklere sahip müşterilerle personelin ilişkisi
2. Değişik hayat tarzına sahip müşterilerle personelin ilişkisi
3. Değişik amaçlı müşterilerle personelin ilişkisi
4. Değişik yaşta müşterilerle personelin ilişkisi
5. Değişik gelir seviyesindeki müşterilerle personelin ilişkisi
6. Değişik ülkelerden gelen müşterilerle personelin ilişkisi
7. Problemlî müşterilerle ilişkiler

**III. MÜŞTERİLERİN ETKİLENME YOLLARI VE
PERSONELİN DAVRANIŞLARI**

- A. Müşterilerin etkilenme yolları
1. Müşterilerin beklentileri
2. Müşterilerin yakınmaları
3. Müşterileri memnun etme yolları
B. Personelin davranışları
1. Personelin davranışlarını etkileyen durumlar
2. Personelin eğitimi

IV. ANIMASYON

- A. Animasyonun tanımı, mahiyeti ve önemi
B. Animasyonun müşteriler üzerine olan etkileri
C. Animasyon şekilleri

V. ANİMATÖR

- A. Animatörün tanımı
B. Animatörün nitelikleri
C. Animatörün görevleri

YETİŞKİNLER OTELCİLİK VE TURİZM EĞİTİM MERKEZİ İŞLETME BİLGİSİ PROGRAMI

AMAÇLAR :

- Kursiyerlere;
1. Otel, lükanta ve benzeri işletmelerin kapasitelerine göre özel olarak teşkilatlanmalarını öğretmek;
2. Otel organizasyonunu, işleyiş şema ve yönetim teşkilatını kavratmak;
3. Otel, lükanta ve benzeri işletmelerde sunulan hizmetleri açıklayabilecek bilgiyi vermek;
4. Müşterilerin beklediği hizmetlerin neler olduğunu açıklamak, öğretmek;
5. İşletmelerin satın alma ve satış işlemleri hakkında bilgi vermek;
6. Yönetim, muhasebe ve diğer hizmetleri kavratmak;
7. Yiyecek ve içecek ünitelerin bağlı diğer ünitelerin verdiği hizmetleri kavratmak;
8. Lükanta, bar, büfe ve ziyafet hizmetlerinde çalışan personelin niteliklerini öğretmek;
9. Otel, lükanta ve benzeri işletmelerdeki ünitelere uygun nitelikte personel seçimini yapabilecek beceriye kazandırmak;
10. Çalışan personelin görev, hak ve sorumluluklarını kavratmak;
11. İşçi-işveren ilişkilerini öğretmek ve sözleşme düzenleyebilme becerisini kazandırmaktır.

AÇIKLAMALAR :

1. Küçük, orta ve büyük işletmelerin organizasyon şemaları gösterilmelidir.
2. Konaklama hizmetleri ve özellikleri öğretilmelidir.
3. Yiyecek, içecek ve eğlence ünitelerinin sunduğu hizmetler öğretilmelidir.
4. Müşteri ilişkileri ve bu ilişkilerde uyulacak kurallar öğretilerek, bunlar benimsenmelidir.
5. Otel, lükanta işletmelerinin çevre ile ilişkilerinde dikkat edilecek esaslar öğretilmelidir.
6. Satın alma, satış, pazarlama ve bakım-onarım hizmetleri öğretilmelidir.
7. Yönetim muhasebesi hakkında gerekli bilgiler verilmelidir.
8. Otel organizasyonlarına yer verilmeli, buna bağlı olarak mutfak, bar ve büfenin işleyişleri açıklanmalıdır.
9. Depo ve mahzenlerin üretim yerleriyle ilgisi açıklanmalıdır.
10. Personel seçimi ve seçilen personelin işe alıştırılması konusunda gerekli bilgiler verilmelidir.
11. İş sözleşmesi yapılması, işçi-işveren ilişkileri öğretilmelidir.

KONULAR :

I. OTEL ORGANİZASYONU, İŞLEYİŞ ŞEMASI VE TEŞKİLATI

- A. Küçük işletme
B. Orta işletme
C. Büyük işletme

II. OTEL İŞLETMESİNDE SUNULAN HİZMETLER

- A. Konaklama hizmetleri
B. Yiyecek ve içecek, eğlence ünitelerinin sunduğu hizmetler
C. Müşteri haberleşme hizmetleri
D. Müşteri çamaşırlarının temizlenmesi ve ütülmesi
E. Diğer hizmetler
F. Satın alma-satış ve pazarlama, bakım-onarım, dekorasyon hizmetleri
G. Yönetim, muhasebe ve diğer hizmetler

III. OTEL ORGANİZASYONUNDA YIYECEK VE İÇECEK ÜNİTESİNE BAĞLI DİĞER ÜNİTELERİN

- A. Organizasyonu, temizlik ve bakımı, dekorasyonu
B. Mutfak işleyişi, üretim hizmetleri

- C. Lükanta ve ziyafet hizmetlerinin işleyişi
D. Bar ve sunulan hizmetler
E. Büfe ve benzeri yerlerdeki depo ve mahzenlerin üretim yerleriyle ilgisi

IV. İŞLETME YÖNETİMİ VE PERSONEL

- A. Personelin işe alınması, meslek seçimi, yeteneklerin değerlendirilmesi

1. Personelin istenen yere göre (Bölüme-hizmete) seçimi
2. Personelin istenen yere alıştırılması, deneme süresi
3. Kesin iş sözleşmesinin yapılması
4. İş sözleşmesinde işçi yönünden hak ve sorumluluklar
5. İş sözleşmesinde işveren yönünden hak ve sorumluluklar
B. İşletmede; yönetici ve bölüm-hizmet personelinin nitelikleri, görev hak ve sorumlulukları

- C. Ünitelerde hizmet akışı yönünden, yönetici ve bölüm-hizmet personeli arasındaki ilişkiler, iş planları
D. İşyerinde personelin verimliliği, iş güvenliği, emniyet ve sağlıkla ilgili düzenlemeler

- E. Personel-Müşteri ilişkileri, müşteri tipleri ve personel davranışları

V. OTEL VE LOKANTA GİBİ YERLERDE YAPILAN SÖZLEŞMELER

- A. Kiralama
B. Saklama
C. Ziyafet ve diğerleri

YETİŞKİNLER OTELCİLİK VE TURİZM EĞİTİM MERKEZİ RESEPSİYON VE UYGULAMASI PROGRAMI

AMAÇLAR :

- Kursiyerler;
1. Otelclikte, resepsiyonla ilgili hizmetleri tanıtmak, ön büronun kat hizmetleri bölümü ve muhasebe ile ilgisini kavratmak;
2. Ön büro personelinin özellikleri ve görevleri konusunda bilgi kazandırmak;
3. Rezervasyonun mahiyetini kavratmak, rezervasyon şekilleri konusunda bilgi ve beceri kazandırmak;
4. Rezervasyon teknikleri ve araçları hakkında gerekli bilgiler vermek;
5. Rezervasyon formu, rezervasyon cetveli, rezervasyon takvimi, rezervasyon defteri ve listelerini tanıtmak, kullanılması hususunda bilgi ve beceri kazandırmak;
6. Oda verilirken, usul ve kolaylıklar konusunda gerekli ve yeterli bilgiler kazandırmak;
7. Müşterinin karşılanması, bagajların alınması, bagajların odalara çıkartılması, bagaj giriş kayıtlarının yerine getirilmesi ve oda satışları konularında bilgi ve beceri kazandırmak;
8. Müşterilerle ilgili ön büro kayıtları, belgeler ve bunların düzenlenmesi konularında bilgi ve beceri kazandırmak;
9. Günlük müşteri listesi, polis defteri, misafir sicil fişi, oda tarihçe kartı, oda değişimi, telefon konuşmaları konularında gerekli ve yeterli bilgiler vermek, beceri ve alışkanlıklar kazandırmak;
10. Mesaj alma hakkında bilgiler vermek, mesaj almada kullanılan formları düzenleme becerisini kazandırmak;
11. Müşteri emanetleri ile ilgili belgeleri tanıtmak, döviz işlemleri konusunda bilgi kazandırmak;
12. Milletlerarası kredi kartları ve çekler konusunda gerekli ve yeterli bilgiler kazandırmaktır.

AÇIKLAMALAR :

1. Konular otel hizmetlerinden örnekler verilerek suretiyle canlı olarak işlenmelidir.
2. Otel işletmeciliğine ait; gereçli ve pratik işlemler, formlar, hesap planları ve terim birliği sağlanmalıdır.
3. Kursiyerlere, çalışmalarında konuların gerektirdiği kanunî bilgiler verilmelidir.
4. Konular işlenirken gerçek belgeler üzerinde çalışmalı, özellikle çeşitli tipteki oteller ele alınmalı ve bu otellerdeki belgeler incelenmelidir.
5. İşlemler mümkün olduğu kadar kursiyerlere yaptırılmalıdır.

KONULAR :

I. OTEL İŞLETMELERİNDE HİZMETLERİN GENEL OLARAK TANITILMASI

- A. Otel işletmeleri kavramı
B. Konaklama tesislerinin fiziki şartları
C. Otellerin tanımı ve sınıflandırılması
D. Yıldızlarına göre otellerin nitelikleri
E. Motellerin tanımı ve sınıflandırılması
F. Tatil köyleri tanımı ve sınıflandırılması
G. Pansiyonlar
H. Kampingler
I. Apart oteller

I. Konaklama tesislerinde hizmetler

1. Konaklama hizmetleri
a) Kat hizmetleri
b) Konsierj ve resepsiyon hizmetleri
(aa) Ön büronun yeri ve önemi
(bb) Ön büronun görevleri
2. Yeme içme hizmetleri
3. Diğer hizmetler
4. Giriş holünün (Lobby) kontrolü
5. Müşteri asansörü kontrolü
6. Lobby'deki tuvaletlerin kontrolü

II. GENEL OTEL ORGANİZASYONU ŞEMASI VE ÖN BÜRONUN YERİ

- A. Küçük oteller
B. Orta büyüklükteki oteller
C. Büyük oteller

III. ÖN BÜRO PERSONELİNİN ÖZELLİK VE GÖREVLERİ

- A. Üniformalı personel
1. Bagaj şefi (Bell captain=head concierge)
2. Kapıcı (Doorman)
3. Bel boy (Concierge=bagaj taşıyıcı)
4. Page-boy
5. Asansörcü (Liftman)
6. Gece bekçisi (Night keeper)
7. Şoför
8. Vestiyer
B. Resepsiyon personeli
1. Ön büro müdürü
2. Resepsiyon şefi
3. Resepsiyon memuru (Oda satış memuru=room clerk)
4. Gece resepsiyon memuru (Night room clerk)
5. Fatura kayıt memuru (Folio typist)
6. Santral şefi
7. Santral memuru (Telephone operator)
8. Posta ve danışma memuru (Mali and information clerk)
a) Postanın teslim alınması
b) İsimlerin yazılması ve alfabetik olarak sıralanması
9. Ön kasiyer (Front cashier)

IV. REZERVASYON

- A. Rezervasyonun mahiyeti
B. Otelde rezervasyon kabulü
C. Rezervasyon şekilleri
1. Telefonla rezervasyon
2. Telegrafla rezervasyon
3. Telexle rezervasyon
4. Mektupla rezervasyon
5. Şahsen otele giderek yapılan rezervasyon
6. Seyahatacentaları aracılığıyla yaptırılan rezervasyon
7. Kompüterle rezervasyon (Bilgisayarla rezervasyon)
D. Rezervasyonda dikkat edilmesi gereken hususlar

V. REZERVASYON TEKNİKLERİ VE ARAÇLARI

- A. Rezervasyon alırken kullanılan kısaltmalar
B. Rezervasyon formunda bulunması gereken hususlar
C. Rezervasyon formu (Kartı)
D. Rezervasyon yaprağı (Booking diary)
E. Slip ve çeşitleri

1. Rezervasyon slipi, rezervasyon reck'i
2. Blokaş slipi
3. Arıza slipi (Out of order), odalardaki arızaların bildirilmesi

4. Geçici slip
5. Gerçek slip (Esas slip)
F. Rezervasyon etveli (Çizelgesi)
G. Rezervasyon takvimi
H. Rezervasyon defteri
I. Rezervasyon listeleri
1. Günlük rezervasyon listesi
2. Grup rezervasyonu listesi
3. Grup bilgi formu
I. Gidecek müşteriler listesi
J. Gelecek ve gidecek müşteri listelerinin faydaları
K. Fazla rezervasyon (Over booking)
L. Işıklı şemalar

VI. ODA VERİRKEN USUL VE KOLAYLIKLAR

- A. Oda verilirken usul ve kolaylıklar
B. Anahtarlıklar
C. Rezervasyonlu müşterilerin oda numaralarının belirlenmesi
D. Room rack (Reception loard-oda tahsis tablosu)
E. Oda planı (Bedroom book)

VII. MÜŞTERİ KABULÜ VE ODA SATIŞLARI

- A. Müşterilerin karşılanması
B. Bagajların alınması
C. Bagajların odalara çıkarılması
D. Bagaj giriş kayıtları
E. Oda satışları ve dikkat edilecek noktalar

VIII. MÜŞTERİLERLE İLGİLİ ÖN BÜRO KAYITLARI, BELGELER VE DÜZENLENMESİ

- A. Konaklama belgesi (Registration card)
B. Gelen misafirler listesi (Arrival list)
C. Giden müşteriler listesi (Departure list)
D. Folionun açılması
F. Vip müşteriler
1. Vip formu
2. Günlük vip listesi
F. Kara liste (Black list)
1. Veznedarlara bilgi formu

IX. MÜŞTERİLERLE İLGİLİ DİĞER BELGELER

- A. Günlük müşteri listesi
B. Polis defteri
C. Misafir sicil fişi (Visitors record = History card)
D. Oda tarihçe kartı (Room record)
E. Oda değişimi (Room change)
1. Küçük oteldemüşteri kayıtları şeması
2. Orta büyüklükte ve büyük otelde müşteri kayıtları şeması
F. Telefon konuşmaları ve mekubuzları
1. Otel içi telefon konuşmaları
2. Şehir içi telefon konuşmaları
3. Şehir içi aramalar icmal fişi
4. Gelen telefon kaydı
5. Şehirlerarası telefon konuşmaları
G. Mesaj alma ve mesaj almada kullanılan formlar
1. Mesaj alma
2. Mesaj alma formları
3. Slip sistemi ile mesaj iletme
H. Sabah uyandırma ve uyandırma cetveli (Morning call sheet)

I. Öğleden sonra ve akşam telefonla çağırma kartonu

- I. Müşteri emanetleri ve ilgili belgeler
1. Otelcilerin sorumlulukları
2. Emanet kasa makbuzu
3. Emanet bagajlar
4. Emanet bagajların geri verilmesi, giriş ve çıkış kayıtları
J. Ödeme fişi (Paid out)
K. Döviz işlemleri
1. Turistlere mahsus döviz alım bordrosu
2. Yabancı paraların birbirine çevrilmesi
L. Milletlerarası kredi kartları
1. Başlıca milletlerarası kredi kartları
2. Kredi kartı sisteminde taraflar
3. Kredi kartı ile ödeme
4. Kredi kartı formunda bulunması gereken hususlar

5. Stop list
6. Kredi kartının kabul edilmesi
7. Kredi kartı ile ödemelerde kullanılan faturalar
- M. Çekler
1. Şahsi çek (Özel çek)
2. Seyahat çekleri (Travellers check)

YETİŞKİNLER OTELCİLİK VE TURİZM EĞİTİM MERKEZİ SERVİS VE UYGULAMASI PROGRAMI

AMAÇLAR :

- Kursiyerlere;
1. Otel, lokanta ve benzeri yerlerde servis yapabilme becerisini kazandırmak;
2. Serviste kullanılan araç ve gereçleri yerinde ve zamanında kullanabilme becerisini kazandırmak;
3. Servis personelinin yakından tanımak, personelin uyması gereken sağlık kuralları konusunda bilgi ve beceri kazandırmak;
4. Yamakmasaları hazırlanması, masa örtülerinin serilmesi ve toplaması, peçetelerin katılanması konusunda bilgi ve beceri kazandırmak;
5. Müşteri masasının hazırlanması, tabak servisi ve boş tabakların toplanması becerisini kazandırmak;
6. Menü hazırlanması bitgi ve becerisini kazandırmak;
7. Menüye uygun içeceklerin seçimi konusunda beceri kazandırmak;
8. Misafirlerin karşılanması, masalara yerleştirilmesi, siparişin alınması ve hesabın takdimi becerilerini kazandırmak;
9. Milletlerarası servis usullerini kavratmak ve servis usulleri becerisini kazandırmak;
10. Soğuk büfenin çeşitlerini tanımak, büfenin hazırlanması becerisini kazandırmak;
11. Kahvaltı salonunun ve masalarının hazırlanması becerisini kazandırmak;
12. Oda servisi personelinin yakından tanımak, oda servisi yapabilme becerisini kazandırmak;
13. Özel takımlarla servis edilen yiyecekleri tanımak ve servis yapabilme becerisini kazandırmak;
14. Flambe yapacak personeli yakından tanımak, flambe için hazırlıklar ve bazı yemeklerin flambe konularında beceri kazandırmak;
15. Ziyafet kabulü, ziyafet menüsü hakkında bilgi ve beceri kazandırmak;
16. Bar'ı yakından tanımak, çeşitli barlar hakkında bilgi vermek, araç ve gereçlerini kullanma becerisini kazandırmak;
17. Çeşitli kokteylleri hazırlayabilme becerisini kazandırmak;
18. Servis personeline görev dağıtımı ve zaman çizelgesinin hazırlanması bilgi ve becerisini kazandırmak;
19. Mutfak ve servis bölümlerinin işbirliği görevine yakından izletmek suretiyle inandırmak;
20. Tek başına ziyafet organza edebilme ve yürütebilme becerisinin kazandırılmasıdır.

AÇIKLAMALAR :

1. Uygulamalar, teorik bilgilere paralel olarak yürütülmelidir.
2. Her konuya ilişkin en az bir uygulama yapılmalı, imkân nispetinde uygulamalar artırılmalıdır.
3. Kursiyerlere tek başına uygulama yapma fırsatı verilmelidir.
4. Uygulamalar dönerli sistem içerisinde veko nuların tamamını kapsayacak şekilde yaptırılmalıdır.

KONULAR :

- I. OTELİN SERVİS BÖLÜMLERİ
- A. Servis bölümünün tanıtılması
- B. Servis bölümleri
1. Restaurant
2. Kafe
3. Barlar
4. Ziyafet salonu
5. Konferans salonları
6. Kahvaltı salonu
7. Oda servisi
8. Diskotek

9. Gece kulübü
10. Lobi

II. SERVİS PERSONELİ VE KADEMELER

- A. Servis personelinin kademelendirilmesi
- B. Servis personelinin görevleri ve özellikleri

1. Apprenti de Restaurant
2. Cummis de barmeur
3. Commis de suite
4. Commis de rang
5. Demi chaf de rang
6. Chaf de rang
7. Captain
8. Chaf de Restaurant
9. Maître d'Hotel
- C. Diğer personel

1. Trancheur
2. Sommelier
33. Coffee Girl
4. Chaf de hall
5. Chef d'etage
6. Commis d'etafe

III. SERVİS PERSONELİNİN TEMİZLİĞİ, UYMASI GEREKEN SAĞLIK KURALLARI

- A. Servis personelinin kişisel temizliği
- B. Servis personelinin uyması gereken sağlık kuralları

IV. SERVİS PERSONELİNİN KIYAFETİ VE ARAÇLARI

- A. Servis personelinin genel kıyafeti
- B. Servis personelinin klâsik kıyafetler
1. Komi kıyafeti
2. Demi chef de rang kıyafeti
3. Chef de rang kıyafeti
4. Çaptain kıyafeti
5. Cher de Restaurant ve Maître d' Hotel kıyafeti
6. Bayan servis personelinin kıyafeti
- C. Bir garsonun soyunma dolabında bulunması gereken araçlar
- D. Bir garsonun servis sırasında yanında bulunduracağı araçlar

V. LOKANTALARIN SERVİS HAZIRLANMASI, TEMİZLİK VE BAKIMI

- A. Taban temizliği
- B. Yemek masalarının temizliği ve taşınması
- C. Sandalyaların temizliği ve taşınması
- D. Serviste kullanılan arabalar
- E. Tabakların kullanılması, yıkanması, silinmesi ve istifi
- G. Menage takımlarının temizliği ve bakımı

VI. MASA ÖRTÜLERİ

- A. Masa örtülerinin serilmesi ve toplanması
- B. Kirlilerin temizliğiyle değiştirilmesi
- C. Boş salonda örtülerin açılması
- D. Servis sırasında kirliliğin değiştirilmesi
- E. Uzun masa örtülerinin serilmesi

VII. PEÇETELER

- A. Kullanıldıkları yerlere göre peçete çeşitleri
1. Yemek peçeteleri
2. Kahvaltı ve çay peçeteleri
3. Garson peçeteleri
- B. Peçetelerin katlama şekilleri
1. Tek basamak
2. Mardiven
3. Koni (Fransız peçetesi)
4. Basit külâh
5. Sivri külâh
6. Taç
7. İngiliz peçetesi
8. Tavuş kuşu kuyruğu
9. Yelpaze
10. Gül

VIII. SERVİS TAKIMLARI

- A. Çatal, kaşık, bıçak takımları ve kullanılma yerleri
- B. Tabaklar ve diğer servis kapları
1. Düz tabaklar
3. Kâseler ve fincanlar

4. Şekerlik
5. Servis kapları
6. Sosiyerler
- C. Bardaklar

IX. SERVANT

- A. Servant çeşitleri ve görevleri

1. Ana servan
2. Posta servan
3. Gueridon (Geridon)
- B. Servantların hazırlanması

X. MÜŞTERİ MASASININ HAZIRLANMASI

- A. Kuver hazırlama
- B. Kuver çeşitleri

XI. TABAK SERVİSİ VE BOŞ TABAKLARIN TOPLANMASI

- A. Tabakla yemek servisi
- B. Tabakların taşınması ve toplanması
- C. Boş tabakların toplanması
- D. Boşların buluşkaneye verilmesi
- E. Tabakların masaya konup kaldırılması
- F. Tepsilerin taşınması

XII. MENÜ HAZIRLANMASI

- A. Klâsik menü hazırlanması
- B. Modern menüler
- C. Menü hazırlarken dikkat edilecek hususlar
- D. Menüdeki yemeklerin birbirleriyle ilgileri
- E. Menü kartları
- F. İçecek kartları

XIII. MENÜYE GÖRE İÇEÇEK SEÇİMİ

- A. Yemekten önce alınan içecekler
- B. Ordövlere alınan içecekler
- C. Çorbalarla alınan içecekler
- D. Balıklarla alınan içecekler
- E. Ana yemeklerle alınan içecekler
- F. Antrelerle alınan içecekler
- G. Kızartmalarla alınan içecekler
- H. Dessertlerle alınan içecekler
- I. Peynirlerle alınan içecekler
- I. Kahve ile alınan içecekler

XIV. İÇEÇEKLERİN GRUPLANDIRILMASI

- A. Alkolsüz içecekler
- B. Alkollü içecekler

XV. MİSAFİRLERİN KARŞILANMASI, MASALARA YERLEŞTİRİLMESİ, SİPARİŞ ALMA VE HESABIN TAKDİMİ

- A. Rezervasyon
- B. Misafirlerin karşılanması ve yerleştirilmesi
- C. Siparişlerin alınması
- D. Hesabın takdimi ve tahsili

XVI. SERVİS USULLERİ

- A. Fransız usulü servisi
- B. İngiliz servisi
- C. Rus servisi
- D. Amerikan servisi

XVII. SOĞUK BÜFE

- A. Büfe çeşitleri
- B. Büfenin hazırlanması
- C. Yemeklerin büfeye dizilmesi ve dekorasyon
- D. Büfedeki yemeklerin misafirlere verilmesi

XVIII. KAHVALTI

- A. Kahvaltı salonunun ve masalarının hazırlanması
- B. Kahvaltı servisi
- C. Kahvaltı büfesi

XIX. ODA SERVİSİ

- A. Oda servisi personeli
- B. Oda servisi ofisi
- C. Tepsilerin ve arabaların hazırlanması
- D. Oda servisinde siparişlerin alınması
- E. Odalara kahvaltı servisi
- F. Odalara yemek ve içecek servisi
- G. Oda servisinde dikkat edilecek hususlar

XX. ÖZEL TAKIMLARLA SERVİS EDİLEN YİYECEKLER

- A. Tereyağı ve tost servisi
- B. Ordövrlerin servisi

- C. Sebze yemeklerinin servisi
- D. Çorbaların servisi
- E. Hamur işlerinin servisi
- F. Tatlıların servisi
- G. Peynirlerin servisi
- H. Meyvelerin servisi

XXI. MİSAFİR MASASINDA YEMEKLERİN HAZIRLANMASI

- A. Kokteyl, salata ve meyvelerin hazırlanması
- B. Yemeklerin hazırlanması
- C. Yemeklerin kesilip porsiyonlanması
- D. Balıkların temizlenmesi
- E. Balıkların servise hazırlanmaları ve garnitürleri

KONULAR :

- I. KAHVALTI
- A. Kahvaltı salonunun ve masalarının hazırlanması
- B. Kahvaltı çeşitleri
1. Kontinental kahvaltı
2. İngiliz kahvaltısı
3. Amerikan kahvaltısı
4. Türk kahvaltısı
5. Viyana usulü kahvaltı
- C. Kahvaltı servisi

1. Kontinental kahvaltı ve Türk kahvaltı servisi
2. Gruplara kahvaltı servisi
3. Diğer kahvaltılıkların servisi
- D. Kahvaltı ekstraları
- E. Kahvaltı büfesi

II. ODA SERVİSİ

1. Açık büfe
2. Ekstra büfesi
- II. ODA SERVİSİ
- A. Oda servisi personeli
- B. Oda servisi ofisi
- C. Tepsilerin ve arabaların hazırlanması
- D. Oda servisinde siparişlerin alınması
- E. Odalara yemek ve içecek servisi

III. ÖZEL TAKIMLARLA SERVİS EDİLEN YİYECEKLER

- A. Tereyağı ve tost servisi
- B. Ordövrlerin servisi
- C. Sebze yemeklerinin servisi
- D. Çorbaların servisi
- E. Hamur işlerinin servisi
- F. Tatlıların servisi
- G. Peynirlerin servisi
- H. Meyvelerin servisi

IV. SOSLAR

- A. Kahverengi soslar
- B. Beyaz soslar
- C. Süttten yapılan soslar
- D. Tereyağından yapılan soslar
- E. Zeytinyağından yapılan soslar
- F. Soğuk tereyağı sosları

V. MİSAFİR MASASINDA YEMEKLERİN HAZIRLANMASI

- A. Kokteyl, salata ve meyvelerin hazırlanması
- B. Yemeklerin hazırlanması
- C. Yemeklerin kesilip porsiyonlanması
- D. Balıkların temizlenmesi
- E. Balıkların servise hazırlanması ve garnitürleri

VI. FLAMBELER

- A. Flambe yapacak personel
- B. Flambede kullanılacak içecekler
- C. Flambe için hazırlıklar
- D. Bazı yemeklerin flambesi

VII. ZİYAFETLER

- A. Ziyafetin menüsü
- B. Ziyafetin hazırlıkları
- C. Ziyafetin kontrolü
- D. Misafirlerin karşılanması
- E. Ziyafet servisi

VIII. BAR

- A. Bar çeşitleri
- B. Bar personeli ve özellikleri
- C. Bar personelinin kıyafetleri

- D. Bar personelinin seçimi
E. Bar araç ve gereçleri
F. Barda mise en place

IX. TANINMIŞ BAZI KOKTEYLLERİN HAZIRLANMASI

- A. Kokteyl hazırlanırken dikkat edilecek hususlar
B. Kokteyl hazırlarken izlenecek yol
C. Bar içecekleri ve hazırlanmaları

YETİŞKİNLER OTELCİLİK VE TURİZM EĞİTİM MERKEZİ YEMEK PİŞİRME VE UYGULAMASI PROGRAMI AMAÇLAR :**Kursiyerlere;**

1. Mutfaktaki araç ve gereçleri yerli yerinde kullanabilme ve temizleme becerisini kazandırmak;
2. Yiyecek maddelerini, özelliklerine göre doğrama, hazırlama, değerlendirme beceri ve alışkanlıklarını kazandırmak;
3. Çorbaları, patates ve diğer sebze garnitürlerini, kahvaltı ve hors d'oeuvre'lerde kullanılan yumurta çeşitlerini hazırlama becerisini kazandırmak;
4. Zaman ve enerjiyi en iyi şekilde kullanarak, hareket ekonomisi prensiplerine uygun çalışma alışkanlığını kazandırmak;
5. Mutfak personeli ile koordineli çalışma alışkanlığını kazandırmak;
6. Servis elemanına gerekli olan beynelmül temel yemeklerin hazırlanması için yeterli bilgi ve beceriyi kazandırmak;
7. Çeşitli ticari mutfaklarda beslenme, sağlık, ekonomi, estetik kuralları ayrıca Türk ve beynelmül yemek kurallarına uygun yemekleri hazırlama becerilerini kazandırmak, geliştirmek;
8. Yiyeceğin cinsine ve kalitesine uygun pişirme usulü seçip uygulayabilme, bu konudaki hataları farkedip, düzeltebilme becerileri ve alışkanlıkları kazandırmak;
9. Mutfakta kullanılan otları ve baharatları tanıyabilme, ayırabilme ve doğru yerlerde kullanabilme alışkanlığını kazandırmak;
10. Ticari mutfaklarda sosların hazırlanmasında kullanılan fond'ları seçebilme ve tekniğine uygun doğru hazırlayabilme becerisini kazandırmak;
11. Çeşitli sosları, kullandıkları yemekleri bilmeye, sıcak ve soğuk sosları hazırlayabilme beceri ve alışkanlığını kazandırmak;
12. Milletlerarası kurallara uygun, temel soslardan çeşitli soslar türtebilme ve bunları doğru yerlerde kullanabilme becerisini geliştirmek;
13. Hamur çeşitlerini esasına uygun olarak hazırlayabilme, çeşitli şekillerde ve yerlerde kullanabilme beceri ve alışkanlığını kazandırmak;
14. Etleri sınıflandırabilme, bölümlerinden elde edilen parçaları özelliklerine uygun ve doğru pişirebilme becerisini kazandırmak;
15. Çeşitli partilerde, özelliğine uygun yiyecekleri seçebilme alışkanlığı ve partiye göre, yiyecekleri doğru metotla hazırlayabilme becerilerini geliştirmek;
16. Hors d'oeuvre çeşitlerini hazırlayabilme alışkanlığını kazandırmak;
17. Beynelmül mutfaklarda hazırlanan tatlıların çeşitlerini uygulayabilme becerilerini geliştirmek;
18. Özel Türk yemekleri ve mahalli Türk yemeklerini hazırlayabilme beceri ve alışkanlığını kazandırmak;
19. Tek başına bir işi, başlayıp bitirme alışkanlığını kazandırmaktır.

AÇIKLAMALAR :

1. Uygulamalar, teorik konulara paralel olarak yapılmalıdır.
2. Her konuya ait en az bir uygulama yapılmalı, imkânlar ölçüsünde uygulama sayıları artırılmalıdır.
3. Kursiyerlere tek başına uygulama yapma fırsatı verilmelidir.
4. Uygulamalar, dönerli sistem içerisinde konuların tamamını kapsayacak şekilde yaptırılmalıdır.

KONULAR :**I. OTEL MUTFAĞININ TANITILMASI**

- A. Mutfakta kullanılan araçlar ve doğru kullanıma şekli, bakımı ve temizliği

- B. Mutfakta kullanılan gereçler ve kullandıkları yerler
C. Mutfak buluşğunun yıkanması
D. Menü hazırlama esasları ve uygulaması

II. SEBZELER

- A. Depolama esasları, yıkanma ve ayıklanma uygulaması
B. Genel doğrama şekilleri ve özelliklerine göre kullanıma uygulaması

- C. Sebzelere pişirme uygulaması

III. ÇORBALAR

- A. Berrak çorba (Consomme) ve çeşitlerinin hazırlanması
B. Kremalı çorbalar; çeşitlerinin, terbiyelerinin ve lisasion hazırlanması

- C. Sebze çorbalarının çeşitlerinin hazırlanması

- D. Pürel çorba çeşitlerinin hazırlanması

- E. Kahverengi çorba çeşitlerinin hazırlanması

- F. Özel çorba çeşitlerinin hazırlanması

IV. ÇORBA FOND'LARI

- A. Bouillon ve diğer fond çeşitlerinin hazırlanması

- B. Glace de viande uygulaması

V. MUTFAKTA KULLANILAN FOND'LAR

- A. Beyaz fond'ların hazırlanması, veloute sauce'lar için

- B. Kahverengi fond'ların hazırlanması, sauce demiglace için

- C. Yağ fond'larının hazırlanması, sauce Hollandaise ve mayonnaise için

VI. GARNİTÜRLER

- A. Patates garnitürleri

1. Bol yağda kızartılarak hazırlanan patates garnitür çeşitlerinin hazırlanması

2. Haşlanarak hazırlanan patates garnitürlerinin hazırlanması

3. Şekillendirildikten sonra çok az haşlanıp, tereyağda kızartılarak hazırlanan garnitür çeşitlerinin hazırlanması

4. Saute şeklinde hazırlanan patates garnitür çeşitlerinin hazırlanması

5. Püre ve püre haline getirilerek hazırlanan patates garnitür çeşitlerinin hazırlanması

6. Soufflee usulü hazırlanan patates garnitürlerinin hazırlanması

7. Croquette hamuru ve bundan türeyen patates garnitür çeşitlerinin hazırlanması

- B. Sebze garnitürleri

1. Lâhana, karnabahar, kırmızı lâhana, taze fasulye, bezelye ve havuç garnitürleri ve diğer garnitür çeşitlerinin hazırlanması

2. Çeşitli sebze salataları ve salata soslarının hazırlanması

VII. YUMURTALAR

- A. Kahvaltılık yumurta çeşitlerinin hazırlanması

- B. Kaynamış yumurta çeşitlerinin hazırlanması

- C. Sahanda yumurta çeşitlerinin hazırlanması

- D. Omlet çeşitlerinin hazırlanması

- E. Çırpılmış yumurta çeşitlerinin hazırlanması

- F. Poche yumurta hazırlanması ve çeşitli servis şekillerinin uygulanması

- G. Frit yumurta hazırlanması ve çeşitli servis şekillerinin uygulanması

VIII. SAUCE'LAR

- A. Sauce demiglace hazırlanması

- B. Sauce Hollandaise hazırlanması

- C. Sauce mayonnaise hazırlanması

- D. Sauce bechamel hazırlanması

IX. ETLER

- A. Kasap etleri

1. Sığır-dana, koyun ve kuzu gövdelerinin incelenmesi ve parçaların özelliklerine uygun yemeklerin hazırlanması

- B. Kümes hayvanlarının bağlanması ve çeşitli usullerle hazırlanması

- C. Balıkların çeşitli usullerle hazırlanması

X. HORS D'OEUVRE'LER

- A. Çeşitli sıcak ve soğuk hors d'oeuvre'lerin hazırlanması

XI. SOĞUK BÜFE VE COCKTAIL PARTİLER

- A. Çeşitli soğuk büfe yiyeceklerinin hazırlanması

- B. Cocktail parti yiyeceklerinin hazırlanması

XII. SALATALAR

- A. Çeşitli salataların hazırlanması

- B. Çeşitli salata soslarının hazırlanması

XIII. MUTFAKTA UYGULANAN GENEL PİŞİRME USULLERİ VE UYGULADIKLARI YEMEKLER

- A. Pişirme usullerinin çeşitleri

1. Bouilli pişirme usulünün çeşitli yiyeceklere uygulanması

2. Braise pişirme usulünün çeşitli yiyeceklere uygulanması

3. Poelle pişirme usulünün çeşitli yiyecek maddelerine uygulanması

4. Grille pişirme usulünün çeşitli yiyecek maddelerine uygulanması

5. Saute pişirme usulünün çeşitli yiyeceklere uygulanması

6. Poche pişirme usulünün çeşitli yiyeceklere uygulanması

7. Etuve vapeur pişirme usulünün çeşitli yiyeceklere uygulanması

8. Etuve pişirme usulünün çeşitli yiyeceklere uygulanması

9. Rôti pişirme usulünün çeşitli yiyeceklere uygulanması

10. Cuit au four pişirme usulünün çeşitli yiyeceklere uygulanması

11. Basınçlı tencerede çeşitli yiyeceklerin pişirilmesi

12. Frit pişirme usulünün çeşitli yiyeceklere uygulanması

XIV. HAMURLAR

- A. Basit hamur ve çeşitli ürünler hazırlanması

- B. Yumurtalı hamur ve çeşitli ürünler hazırlanması

- C. Yağlı hamur ve çeşitli ürünler hazırlanması

- D. Mayalı hamur ve çeşitli ürünler hazırlanması

- E. Yaprak hamuru ve çeşitli ürünler hazırlanması

- F. Pişmiş hamur ve çeşitli ürünler hazırlanması

- G. Bisküvi ve kurabiye hamuru ve çeşitli ürünler hazırlanması

- H. Kek ve pasta hamuru ve çeşitli ürünler hazırlanması

- I. Tart-turta hamuru ve çeşitli ürünler hazırlanması

- J. Diğer hamurlar ve çeşitli ürünler hazırlanması

XV. ÖZEL TÜRK YEMEKLERİ

- A. Çeşitli kebapların hazırlanması

- B. Çeşitli etli sebze yemeklerinin hazırlanması

- C. Çeşitli zeytinyağlı sebze yemeklerinin hazırlanması

- D. Çeşitli dolmaların hazırlanması

- E. Çeşitli mahalli Türk yemeklerinin hazırlanması

- F. Çeşitli pilavların hazırlanması

- G. Çeşitli sütü ve meyveli tatlı ve Türk usulü dondurma (Sallep) hazırlanması

- H. Çeşitli sıcak ve soğuk mezelerin hazırlanması

XVI. ÇEŞİTLİ PARTİ HAZIRLIKLARI

- A. Çeşitli soğuk büfe yiyeceklerinin hazırlanması

- B. Çeşitli cocktail parti yiyeceklerinin hazırlanması

- C. Çeşitli salatalar ve salata soslarının hazırlanması

- D. Çeşitli salatalar ve salata soslarının hazırlanması

XVII. MİLLETLERARASI MUTFAKLARDA UYGULANAN TATLILAR

- A. Çeşitli parfait'ler, dondurmalar ve cup'ların hazırlanması

- B. Çeşitli flâmbe'lerin hazırlanması

- C. Çeşitli meyve salataları, cocktailler ve jölelerinin hazırlanması

- D. Çeşitli soufflee ve pudeng'lerin hazırlanması

YETİŞKİNLER OTELCİLİK VE TURİZM EĞİTİM MERKEZİ KAT HİZMETLERİ VE UYGULAMASI PROGRAMI AMAÇLAR :**Kursiyerlere;**

1. Yatak takımlarını tanıtmak, usulüne uygun yatak yapma becerisini kazandırmak;
2. Yatak ve oturma odalarının temizliği hususunda bilgi ve beceri kazandırmak;
3. Banyo dairesinin temizliği hakkında bilgi kazandırmak, temizleme becerilerini geliştirmek;

YETİŞKİNLER OTELCİLİK VE TURİZM EĞİTİM MERKEZİ KAT HİZMETLERİ VE UYGULAMASI PROGRAMI AMAÇLAR :**Kursiyerlere;**

1. Yatak takımlarını tanıtmak, usulüne uygun yatak yapma becerisini kazandırmak;
2. Yatak ve oturma odalarının temizliği hususunda bilgi ve beceri kazandırmak;
3. Banyo dairesinin temizliği hakkında bilgi kazandırmak, temizleme becerilerini geliştirmek;

KONULAR :

1. Uygulamalar, teorik konulara paralel olarak yürütülmelidir.
2. Her konuya ait en az bir uygulama yapılmalı, imkânlar ölçüsünde uygulamaların artırılması cihetine gidilmelidir.
3. Kursiyerlere ferdi uygulama yapabileceği fırsatı verilmelidir.
4. Uygulamalar, dönerli sistem içerisinde ve konuların tamamını kapsayacak şekilde yaptırılmalıdır.

KONULAR :

1. Uygulamalar, teorik konulara paralel olarak yürütülmelidir.
2. Her konuya ait en az bir uygulama yapılmalı, imkânlar ölçüsünde uygulamaların artırılması cihetine gidilmelidir.
3. Kursiyerlere ferdi uygulama yapabileceği fırsatı verilmelidir.
4. Uygulamalar, dönerli sistem içerisinde ve konuların tamamını kapsayacak şekilde yaptırılmalıdır.

KONULAR :

1. Uygulamalar, teorik konulara paralel olarak yürütülmelidir.
2. Her konuya ait en az bir uygulama yapılmalı, imkânlar ölçüsünde uygulamaların artırılması cihetine gidilmelidir.
3. Kursiyerlere ferdi uygulama yapabileceği fırsatı verilmelidir.
4. Uygulamalar, dönerli sistem içerisinde ve konuların tamamını kapsayacak şekilde yaptırılmalıdır.

4. Çamaşırhaneyi tanıtmak, çamaşırların yıkanmaya hazır hale getirilmeleri, yıkanması, ütülenmesi, katlanması ve yerleştirilmesi bilgi ve becerisini kazandırmak;

5. Müşteri çamaşırının gruplandırılması, markalanması ve temizlenmesi bilgi ve becerisini kazandırmak;

6. Kuru temizleme bölümünü tanıtmak, personeli, araç ve gereçleri, eşyanın temizlenmeye hazırlanması ve eşyanın temizlenmesi konularında bilgi ve beceri kazandırmak;

7. Kat hizmetleri dairesinde kullanılan form ve çizelgeleri tanıtmak, House Keeper ve oda görevlilerinin raporlarını tutabilme bilgi ve alışkanlığını kazandırmak;

8. Kat ofislerinin özelliklerini, seçimi ve yerleştirilmesini yerinde göstermek, ofiste kullanılan araç ve gereçleri tanıtmak, kullanabilme yeteneğini kazandırmak;

9. Kat hizmetleri dairesinde dekorasyonun önemini kavratmak, renk ve aydınlatma ile möble seçimi ve yerleştirilmesi konularında bilgi ve beceri kazandırmak;

10. Kat hizmetleri dairesinde meydana gelebilecek iş kazaları ve alınması gereken tedbirler hakkında bilgi ve beceri kazandırmak;

11. İlk yardımcı gerektiren olaylarda, olaya müdahale edebilme ve tavır koyabilme becerisini kazandırmaktır.

12. İlk yardımcı gerektiren olaylarda, olaya müdahale edebilme ve tavır koyabilme becerisini kazandırmaktır.

13. İlk yardımcı gerektiren olaylarda, olaya müdahale edebilme ve tavır koyabilme becerisini kazandırmaktır.

14. İlk yardımcı gerektiren olaylarda, olaya müdahale edebilme ve tavır koyabilme becerisini kazandırmaktır.

AÇIKLAMALAR :

1. Uygulamalar, teorik konulara paralel olarak yürütülmelidir.
2. Her konuya ait en az bir uygulama yapılmalı, imkânlar ölçüsünde uygulamaların artırılması cihetine gidilmelidir.
3. Kursiyerlere ferdi uygulama yapabileceği fırsatı verilmelidir.
4. Uygulamalar, dönerli sistem içerisinde ve konuların tamamını kapsayacak şekilde yaptırılmalıdır.

1. Uygulamalar, teorik konulara paralel olarak yürütülmelidir.
2. Her konuya ait en az bir uygulama yapılmalı, imkânlar ölçüsünde uygulamaların artırılması cihetine gidilmelidir.
3. Kursiyerlere ferdi uygulama yapabileceği fırsatı verilmelidir.
4. Uygulamalar, dönerli sistem içerisinde ve konuların tamamını kapsayacak şekilde yaptırılmalıdır.

1. Uygulamalar, teorik konulara paralel olarak yürütülmelidir.
2. Her konuya ait en az bir uygulama yapılmalı, imkânlar ölçüsünde uygulamaların artırılması cihetine gidilmelidir.
3. Kursiyerlere ferdi uygulama yapabileceği fırsatı verilmelidir.
4. Uygulamalar, dönerli sistem içerisinde ve konuların tamamını kapsayacak şekilde yaptırılmalıdır.

1. Uygulamalar, teorik konulara paralel olarak yürütülmelidir.
2. Her konuya ait en az bir uygulama yapılmalı, imkânlar ölçüsünde uygulamaların artırılması cihetine gidilmelidir.
3. Kursiyerlere ferdi uygulama yapabileceği fırsatı verilmelidir.
4. Uygulamalar, dönerli sistem içerisinde ve konuların tamamını kapsayacak şekilde yaptırılmalıdır.

KONULAR :**I. YATAK TAKIMLARININ TANITILMASI**

- A. Yatak çeşitleri

- B. Çarşaf ve yastıklar

- C. Alt ve üst battaniyeler

- D. Yatak örtüleri

- E. Yatak yapma usulü

II. YATAK VE OTURMA ODALARININ TEMİZLİĞİ

- A. Günlük temizlik

- B. Haftalık temizlik

- C. Aylık temizlik

- D. Mevsimlik temizlik

III. BANYO DAİRESİNİN TEMİZLİĞİ

- A. Banyo dairesinin tanıtılması

- B. Banyo dairesinin temizliğinde kullanılan araç ve gereçler

- C. Banyo dairesinin temizlenmesi

IV. ÇAMAŞIRHANE

- A. Çamaşırhanenin tanıtılması

- B. Çamaşırın yıkanmaya hazırlamada yapılacak ön hazırlıklar

- C. Çamaşırın yıkanması

- D. Çamaşırın ütülenmesi

- E. Çamaşırın katlanması

- F. Çamaşırın yerleştirilmesi

V. MÜŞTERİ ÇAMAŞIRLARI

- A. Müşteri çamaşırının gruplanması

- B. Müşteri çamaşırının markalanması

- C. Müşteri çamaşırının temizliği

VI. KURU TEMİZLEME BÖLÜMÜ

- A. Kuru temizlemede çalışan personel

- B. Kuru temizlemede kullanılan araç ve gereçler

- C. Eşyanın kuru temizlenmeye hazırlanması

- D. Eşyanın temizlenmesi

VII. KAT HİZMETLERİ DAİRESİNDE KULLANILAN FORM VE ÇİZELGELER

- A. House Keeper raporu
B. Oda görevlilerinin raporları
C. Kayıp ve bulunmuş eşya fişleri
D. Çamaşır yıkama fişleri
- VIII. KAT OFİSLERİ
A. Kat ofisinin özellikleri
B. Kat ofisinin seçimi
C. Kat ofisinin yerleştirilmesi
D. Ofiste bulunan araç ve gereçler
- IX. KAT HİZMETLERİ DAİRESİNDE DEKORASYON
A. Oda mimarisi

- B. Renk ve aydınlatma
C. Möble seçimi ve yerleştirilmesi
X. KAT HİZMETLERİ DAİRESİNDE MEYDANA GELEN İŞ KAZALARI

- A. Kazalarda ilk yardım ve sağlık dolabı
B. Kazaya uğrayana öncelikle yapılması gereken ilk yardım
C. Pansuman ve sargılar
D. Yaralanmalar
E. Kırık, çıkık ve burkulmalar
F. Yanık ve haşlanmalar
G. Zehirlenmeler
H. Şuur kaybı
I. İlk yardımı gerektiren diğer olaylar

T. C.
MİLLİ EĞİTİM GENÇLİK VE SPOR BAKANLIĞI
Ortaöğretim Genel Müdürlüğü

SAYI : Değ. Dai. 230. Kard. Şb. (240)87/8437

ANKARA

KONU : Teşekkür ve Takdir teklifleri.

Tarih : 26/3/1987

BAKANLIK MAKAMINA

1985-1986 ve 1986-1987 Öğretim yıllarına ait Ders Teftiş ve Genel Denetim Raporlarının incelenmesi sonucunda; ekli listede adları, soyadları, görevleri ile görev yerleri belirtilen öğretmen ve yöneticilerin "TEŞEKKÜR" ve "TAKDİR" ile taltif edilmelerinin teklif edildiği anlaşılmıştır.

Dairemiz; ek listede adları geçen 181 öğretmen ve yöneticinin göstermiş oldukları başarılarından dolayı "TEŞEKKÜR" ve "TAKDİR" ile taltif edilmelerinin ve isimlerinin Tebliğler Dergisinde yayımlanmasının uygun olacağı görülmüştür.

Tensiplerinize arz ederim.

Abdülkadir TÜRKMEN
Genel Müdür

Ek : (181) Kişilik liste.

UYGUNDUR
25/3/1987

Yayımlar Dairesi Başkanlığına

Mustafa TURHAN
Müsteşar Vekili
Bakan Adına

DERS TEFTİŞ RAPORLARINA GÖRE MUFETTİŞLECE TEŞEKKÜR VE TAKDİRNAME TEKLİF EDİLEN ÖĞRETMENLERİN LİSTESİDİR.

ADI SOYADI	İLİ	GÖREV YERİ	BRANŞI VE GÖREVİ	ÖGR. YILI	BELGENİN TARİH SAYISI	
Ayten Akçabay	Afyon	Dinar Lisesi	Sosyal Bil.	1986-1987	28.11.1986/8712-304	Teşekkür
Cumhur Yavaş	"	Afyon Lisesi	Beden Eğt.	1986-1987	28.11.1986/8208-116	"
Metin Akın	"	Emirdağ Lisesi	Türkçe	1986-1987	28.11.1986/8602-218	"
Mehmet Yıldız	"	Afyon Lisesi	Fizik	1986-1987	28.11.1986/8690-185	"
Şerika Atay	"	Afyon Lisesi	Coğrafya	1986-1987	30.12.1986/8598-223	"
Ahmet Çete	"	Afyon Lisesi	Edebiyat	1986-1987	30.12.1986/8601-363	"
Günay Bakıoğlu	"	Afyon Lisesi	Edebiyat	1986-1987	30.12.1986/8601-364	"
Fikret Ünver	"	Kocatepe Anadolu L.	Okul Md.	1986-1987	2.2.1987/2875-	"
Özer Çelik	"	Kocatepe Anadolu L.	Md. Yrd.	1986-1987	2.2.1987/2875-	"
Sadık Erdoğan	Amasya	Suluova Lisesi	Okul Md.	1985-1986	6.6.1986/17071	"
K. Bülent Genliol	"	Suluova Lisesi	Türkçe	1985-1986	16.5.1986/8338-42	"
Özkan Yalçın	"	Suluova Lisesi	Türkçe	1985-1986	16.5.1986/8338-43	"
Adalet Bahadır	"	Suluova Lisesi	Türkçe	1985-1986	16.5.1986/8338-44	"
Nevin Günhan	"	Suluova Lisesi	Türkçe	1985-1986	16.5.1986/8339-41	"
İlhami Hakverdioğlu	"	Amasya Lisesi	Almanca	1985-1986	18.5.1986/8350-129	"
Ziyaettin Karatepe	Ankara	Beypazarı Lisesi	Tarih	1986-1987	18.5.1986/8439-27	"
Üner Dilek	Bilecik	Anadolu Lisesi	Okul Md.	1986-1987	26.1.1987/2124-	"
İsmail Örgen	"	Anadolu Lisesi	İngilizce	1986-1987	23.1.1987/8653-3	"
Orhan Atabek	"	Anadolu Lisesi	İngilizce	1986-1987	23.1.1987/8653-4	"

Nalan Susuz	"	Anadolu Lisesi	İngilizce	1986-1987	23.1.1987/8653-6	"
Gürkan Korkut	"	Anadolu Lisesi	Türkçe	1986-1987	26.1.1987/8500-160	"
Dilek Fundalar	"	Söğüt Lisesi	İngilizce	1986-1987	23.1.1987/8653-20	"
Ali Erdal	"	Söğüt Lisesi	Türkçe	1986-1987	26.1.1987/8500-155	"
Pervin Çizer	"	Söğüt Lisesi	Matematik	1986-1987	26.1.1987/8686-344	"
Necla Ayan	"	Anadolu Lisesi	İngilizce	1986-1987	23.1.1987/8653-5	"
Zeki Çetinkaya	Denizli	Çameli Lisesi	Matematik	1986-1987	28.11.1986/8575-95	"
Asiye Peknal	"	Çameli Lisesi	Fizik	1986-1987	28.11.1986/8575-91	"
Şerif Kutludağ	"	Anadolu Lisesi	Edebiyat (Md. Yd.)	1986-1987	28.11.1986/8720-259	"
M. Salih Sucu	"	Anadolu Lisesi	İngilizce	1986-1987	28.11.1986/8551-192	"
Osman Oturak	"	Acıpayam Yeşilyuva L.	Edebiyat	1986-1987	30.12.1986/8627-288	"
Ozcan Kocabaş	"	Anadolu Lisesi	Okul Md.	1986-1987	28.1.1987/2401-	"
Adnan Caner	"	Acıpayam Yeşilyuva L.	Okul Md.	1986-1987	2.2.1987/2907-	"
Ahmet Bakmalılı	Denizli	Anafartalar Lisesi	Okul Md.	1986-1987	10.2.1987/3637-	"
Mesut Demir	Diyarbakır	Ziya Gökalp Lisesi	Matematik	1985-1986	14.3.1987/3637-	"
Saim Eşmeoğlu	"	Kulpa Lisesi	Sosyal Bil.	1985-1986	14.4.1986/8367-155	"
Hasan Zeki Sezer	"	Kulpa Lisesi	Okul Md.	1985-1986	18.4.1986/8367-156	"
Filiz Özcan	"	Diyarbakır Lisesi	Sosyal Bil.	1985-1986	18.4.1986/8367-146	"
Hüseyin Buzludağ	"	Çınar Lisesi	Resim - İş	1985-1986	18.4.1986/8513-139	"
Yakup Usta	Erzincan	Kazım Karabekir L.	Okul Md.	1986-1987	27.1.1987/2265-	"
Yaşar Tahmas	"	Kazım Karabekir L.	Sosyal Bil.	1986-1987	28.11.1986/8535-262	"
İ. Emin Akartepe	"	Kazım Karabekir L.	Md. Yrd.	1986-1987	27.1.1987/2265-	"
E. Aylâ Usta	"	Kazım Karabekir L.	Sosyal Bil.	1986-1987	28.11.1986/8535-259	"
İhsan Akın	"	Kazım Karabekir L.	Md. Yrd.	1986-1987	27.1.1987/2265-	"
Galat Zaimoğlu	Eskişehir	Sivrihisar Lisesi	Resim - İş	1986-1987	28.11.1986/8513-268	"
Beyhan Destanoğlu	"	Süleyman Çakır L.	Sosyal Bil.	1986-1987	28.11.1986/8623-251	"
Ali Girgin	"	Seyitgazi Kirka L.	Türkçe	1986-1987	28.11.1986/8571-186	"
Yüksel Üner	"	Süleyman Çakır L.	Sosyal Bil.	1986-1987	28.11.1986/8623-249	"
Coşkun Akay	"	Cumhuriyet Lisesi	Sosyal Bil.	1986-1987	28.11.1986/8623-248	"
Mehmet Şişman	"	Cumhuriyet Lisesi	Edebiyat	1986-1987	28.11.1986/8516-236	"
Mukadder Altın	"	Cumhuriyet Lisesi	Edebiyat	1986-1987	28.11.1986/8516-235	"
Ahmet Demirci	"	Mihalıççık Lisesi	Edebiyat	1986-1987	28.11.1986/8516-241	"
Hüsamettin Taştekin	"	Cumhuriyet Lisesi	Resim - İş	1986-1987	28.11.1986/8513-250	"
Vildan Çetinel	"	Süleyman Çakır L.	Sanat Tar.	1986-1987	28.11.1986/8513-258	"
Süleyman Ergür	Eskişehir	Sivrihisar Lisesi	Resim - İş	1986-1987	28.11.1986/8513-269	"
Bekir Aksu	"	Sarıcakaya Lisesi	Okul Md.	1986-1987	24.12.1986/35712	"
İrfan Gerçek	"	Mihalıççık Lisesi	Okul Md.	1986-1987	25.12.1986/35956	"
Yenel Gökdemir	"	Cumhuriyet Lisesi	Matematik	1986-1987	28.11.1986/8585-212	"
Dilek Özcan	"	Sivrihisar Lisesi	Felsefe	1986-1987	2.12.1986/8454-202	"
Meral Aşkar	"	Süleyman Çakır L.	Edebiyat	1986-1987	1.12.1986/8518-87	"
Emel Erdoğan	"	Süleyman Çakır L.	Edebiyat	1986-1987	2.12.1986/8518-89	"
Reyhane Becergen	"	Sivrihisar Lisesi	Matematik	1986-1987	28.11.1986/8656-268	"
Sema Tolay	"	Cumhuriyet Lisesi	İngilizce	1986-1987	28.11.1986/8702-214	"
Zuhal Düztepeliler	"	Cumhuriyet Lisesi	İngilizce	1986-1987	28.11.1986/8702-223	"
Mehmet Ülkütanır	"	Süleyman Çakır L.	İngilizce	1986-1987	28.11.1986/8702-230	"
Mustafa Karamemiş	Afyon	Sandıklı Lisesi	Türkçe	1986-1987	30.12.1986/8484-286	"
Mehmet Çelik	İstanbul	Fenerbahçe Lisesi	Matematik	1985-1986	14.3.1986/8686-117	"
Tevfik Çakar	İzmir	Hürriyet Lisesi	Okul Md.	1985-1986	17.2.1986/5272-	"
A. Kadriye Uysal	"	Y. Emre Anadolu L.	Sosyal Bil.	1986-1987	23.1.1987/8437-37	"
Ersin Elbingil	"	Y. Emre Anadolu L.	Almanca	1986-1987	23.1.1987/8350-15	"
Ayten Artemel	"	69. Yıl Anadolu Lisesi	İngilizce	1986-1987	24.1.1987/8559-36	"
Şahal Arslan	"	60. Yıl Anadolu Lisesi	İngilizce	1986-1987	24.1.1987/8559-32	"
Ruhtan Özkalıpçı	"	60. Yıl Anadolu Lisesi	İngilizce	1986-1987	24.1.1987/8559-31	"
Aysel Gökün	"	60. Yıl Anadolu Lisesi	İngilizce	1986-1987	24.1.1987/8559-29	"
Seyfi Kubilay	"	60. Yıl Anadolu Lisesi	İngilizce	1986-1987	24.1.1987/8559-28	"
Muzaffer Öncü	"	Şirinyer Lisesi	Sosyal Bil.	1986-1987	23.1.1987/8535-24	"
Ö. Kâmil Alçelik	"	Şirinyer Lisesi	Sosyal Bil.	1986-1987	23.1.1987/8535-21	"
Hüseyin Kozanlı	"	Y. Emre Anadolu L.	Almanca	1986-1987	23.1.1987/8350-17	"
Nurten Kara	"	Y. Emre Anadolu L.	Almanca	1986-1987	23.1.1987/8350-19	"
Münevver Gürsoy	"	Y. Emre Anadolu L.	Almanca	1986-1987	23.1.1987/8350-20	"
İsmet Tıraş	"	Y. Emre Anadolu L.	Almanca	1986-1987	23.1.1987/8350-14	"
Ayşe Korulan	Kayseri	Behice Yazgan K. L.	Edebiyat	1986-1987	28.11.1986/8631-215	"
Mefkure Kılıçaslan	"	Behice Yazgan K. L.	Coğrafya	1986-1987	3.12.1986/8708-288	"
İbrahim Güler	"	Aydınlıkevler Lisesi	Türkçe	1986-1987	28.11.1986/8583-150-1	"
Rabia Aydemir	"	Behice Yazgan L.	Türkçe	1986-1987	28.11.1986/8583-150-11	"
Bünyamin Şahin	"	Behice Yazgan L.	Okul Md.	1986-1987	7.1.1987/315	"
Musa Fenar	"	Şeker Lisesi	Türkçe	1986-1987	30.12.1986/8725-140	"
Ahmet Topaloğlu	"	Fen Lisesi	Matematik	1986-1987	30.12.1986/8645-248	"

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI DAİRE BAŞKANLIĞINDAN

Durumu aşağıda açıklanan Özel Öğretim Kurumuna 17.3.1987 tarih ve 6287 sayılı yazı ile kurum açma izni verilmiştir.
625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanununun 18. maddesi gereğince duyurulur.

BAKAN ADINA **Necdet ÖZKAYA**
Daire Başkanı

Kurumun Adı : Özel Ödemiş Modern Bilim Dershanesi
Adresi : Diyanet Vakfı Sitesi Zemin Kat Ödemiş - İzmir
Kurucusu : Yalçın Adakçı
Kontenjanı : 112 (Yüzoniki) öğrenci

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI DAİRE BAŞKANLIĞINDAN

Durumu aşağıda açıklanan Özel Öğretim Kurumuna 27.3.1987 tarih ve 7509 sayılı yazı ile kurum açma izni verilmiştir.
625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanununun 18. maddesi gereğince duyurulur.

BAKAN ADINA **Necdet ÖZKAYA**
Daire Başkanı

Kurumun Adı : Özel Bilsayk Bilgisayar Eğitim Kursu
Adresi : Yüksel Pasajı Kat : 1 No : 7 - Amasra - Zonguldak
Kurucusu : Sadi Baydar
Kontenjanı : (25) yirmibeş öğrenciliktir.

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI DAİRE BAŞKANLIĞINDAN

Durumu aşağıda açıklanan Özel Öğretim Kurumuna 1.3.1987 tarih ve 7864 sayılı yazı ile kurum açma izni verilmiştir.
625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanununun 18. maddesi gereğince duyurulur.

Kurumun Adı : Özel Akem Motorlu Taşıt Sürücü Kursu
Adresi : Çay Mah. Osman Gazi Cad. No : 8/10-11-12
İskenderun - Hatay

Kurucusu : Rifat Balta
Kontenjanı : (63) altmışüç öğrenciliktir.

BAKAN ADINA **Necdet ÖZKAYA**
Daire Başkanı

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI DAİRE BAŞKANLIĞINDAN

Durumu aşağıda açıklanan özel öğretim kurumuna 17.3.1987 tarih ve 286 sayılı yazı ile kurum açma izni verilmiştir.

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

BAKAN ADINA **Necdet ÖZKAYA**
Daire Başkanı

Kurumun Adı : Özel Lüleburgaz Büyük Dershane Kırklareli Şb.
Adresi : Karacaibrahim Mah. Dereüstü Sok. No : 7 - Kırklareli
Kurucusu : Nedim Menekşe
Kontenjanı : 66 (Altmışaltı) öğrenci

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI DAİRE BAŞKANLIĞINDAN

Durumu aşağıda açıklanan Özel Öğretim Kurumuna 25.3.1987 tarih ve 7103 sayılı yazı ile kurum açma izni verilmiştir.

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

BAKAN ADINA **Necdet ÖZKAYA**
Daire Başkanı

Kurumun Adı : Özel Cihan Motorlu Taşıt Sürücü Kursu
Adresi : Telgrafçı Hamdibey Cad. Otoparçacılar İşhanı
No : 172 - Konya

Kurucusu : Abdurrahman Çelik
Kontenjanı : Toplam (98) Doksansekiz öğrenciliktir.

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI DAİRE BAŞKANLIĞINDAN

Durumu aşağıda açıklanan Özel Öğretim Kurumuna 24.3.1987 tarih ve 6944 sayılı yazı ile kurum açma izni verilmiştir.
625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanununun 18. maddesi gereğince duyurulur.

BAKAN ADINA **Necdet ÖZKAYA**
Daire Başkanı

Kurumun Adı : Özel Bilgi Bilgisayar Kursu
Adresi : Gazi Cad. Güven İşhanı No : 65/3 - Giresun
Kurucusu : Faik Karakılıç
Kontenjanı : 3 adet sınıf (48) kırksekiz öğrenci
uygulama sınıfı (8) sekiz öğrenci
Toplam (56) Elli altı öğrenciliktir.

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI DAİRE BAŞKANLIĞINDAN

Durumu aşağıda açıklanan Özel Öğretim Kurumuna 20.3.1987 tarih ve 6798 sayılı yazı ile öğretime başlama izni verilmiştir.
625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanununun 18. maddesi gereğince duyurulur.

BAKAN ADINA **Necdet ÖZKAYA**
Daire Başkanı

Kurumun Adı : Özel Plevne Dershanesi Turhal Şubesi
Adresi : Cumhuriyet Cad. Yeni Belediye İş Hanı Kat : 1
Turhal - Tokat

Kurucusu : Safiye Bilgehan
Kontenjanı : 48 (Kırksekiz) öğrenci

ÖZEL ÖĞRETİM KURUMLARI DAİRE BAŞKANLIĞINDAN

Özel Öğretim Kurumlarında görevli stajyer öğretmenlerden stajyerlikleri kaldırılan öğretmenlerin okulu, adı, ve soyadı ayrıca hangi tarih ve sayı ile kaldırıldığı aşağıda belirtilmiştir.

İlgilere duyurulur.

BAKAN ADINA **Necdet ÖZKAYA**
Daire Başkanı

ANKARA

ANKARA ÖZEL YENİŞEHİR LİSESİ

2.3.1987/4616

Ferahnaz Çalışkanalp
Kamran (Acar) Cıvın
Feray (Garip) Üçüncüoğlu

ANKARA ÖZEL YÜKSELİŞ LİSESİ

11.3.1987/5705-5706-5708-5777

Meral Tonguç
Aycil Akalın
Adnan Faruk Tanrıkul
Aliye Aras

ANKARA ÖZEL YÜKSELİŞ LİSESİ (ORTA KISIM)

3.3.1987/4777

Nalan Arı (Ural)

ADANA

ÖZEL ADANA LİSESİ

6.3.1987/5098

Tarik Selman Sarraan

AYDIN

AYDIN ÖZEL KONAKLI DERŞHANEŞİ

6.3.1987/5107

Meltem Bölük (Demirci)

İSTANBUL

İSTANBUL AMERİKAN LİSAN VE SANAT KURSU

5.3.1987/4959

Fatma Meral Tunaşat

ÖZEL GÖK - DİL YABANCI DİL KURSU

5.3.1987/4961

Ayşen Nuşin Altınakar

İSTANBUL ÖZEL BİLİMSEL EĞİTİM MERKEZİ DERŞHANEŞİ

5.3.1987/4963

Bekir Onot

ÖZEL LALELİ YABANCI DİL KURSU

5.3.1987/4960

Savaş Aksoy

BURSA

BURSA ÖZEL TAN DERŞHANEŞİ

6.3.1987/5109

Osman Esmer

BURSA ÖZEL ERCENGİZ DERŞHANEŞİ

6.3.1987/5108

Meral Sayar

BURSA ÖZEL DİLMER YABANCI DİL ÖĞRETİM

MERKEZİ KURSU

6.3.1987/5111

Hacer Akça

BURSA ÖZEL MODERN İSTANBUL DERŞHANEŞİ

6.3.1987/5110

Mehmet Gökmen

İZMİR

İZMİR ÖZEL ÇAMLARALTI LİSESİ

4.3.1987/4826

Sabiha Karadere

KOCAELİ

KOCAELİ ÖZEL SEYMEN LİSESİ

24.2.1987/4456

Meltem Dilek

NEVŞEHİR VALİLİĞİ

Millî Eğitim Gençlik ve Spor Müdürlüğünden

1986 - 1987 yılı ilimiz Millî Eğitim Gençlik ve Spor Müdürlüğüne Takdir ve Teşekkürle taltif edilen personellerin adı, soyadı ve ünvanları ile görev yerleri aşağıda belirtilmiştir.

İlgilere duyurulur.

1986 - 1987 YILI MİLLÎ EĞİTİM GENÇLİK VE SPOR MÜDÜRLÜĞÜNCE TAKDİR - TEŞEKKÜRLE TALTİF EDİLEN PERSONEL LİSTESİDİR

ADI VE SOYADI	GÖREV YERİ VE ÜNVANI	TÜRÜ
İlhan Yücel	Mrk. Atatürk İlkok. Müd. Yrd.	Takdir
İlhan Taşçı	Mrk. Atatürk İlkok. Müdürü	"
Mustafa Yıldız	Mrk. Cumhuriyet İlkok. Öğret.	"
Muzaffer Ezilmez	Mrk. Cumhuriyet İlkok. Öğret.	"
Erdoğan Aydın	Mrk. Cumhuriyet İlkok. Müdürü	"
Dürdane Başer	Mrk. Cumhuriyet İlkok. Öğret.	"
Ayşe Ünüvar	Mrk. Cumhuriyet İlkok. Öğret.	"
Bayram Aksom	Mrk. Gazi İlkokulu Öğretmeni	"
Gürbüz Dölen	Mrk. 30 Ağustos İlkokulu Öğret.	"
Gülser Koyuer	Mrk. 20 Temmuz İlkokulu Öğret.	"
Hatice Eryılmaz	Mrk. 20 Temmuz İlkokulu Öğret.	"
İsmail Sayın	Mrk. Kavak İlkokulu Öğretmeni	"
Necla Rehber	Mrk. Boğaz İlkokulu Öğretmeni	"
Faik Simit	Mrk. Kaymaklı İlkokulu Öğret.	"
Asım Çelik	Neveşehir Lisesi B. Eğitimi Öğret.	"
Gülcin Varol	Neveşehir Lisesi Müzik Öğret.	"
Canan Emlük	Neveşehir Lisesi Resim Öğret.	"
Hasan İbars	Neveşehir Tic. Lisesi Ed. Öğret.	"
Ömer Tamer	Neveşehir Tic. Lisesi Müdürü	"
Yılmaz Yıldırım	Mrk. İlköğ. Okulu B. Eğit. Öğret.	"
Raşit Boran	Kız Öğretmen Lis. B. Eğit. Öğret.	"
Mustafa Türker	İmam - Hatip Lisesi Öğretmeni	"
Hülya Söyler	İmam - Hatip Lisesi Öğretmeni	"
Mehmet Sağlam	İmam - Hatip Lisesi Öğretmeni	"
İbrahim Ceylan	End. Mes. Lis. Atelye Şefi	"
Vehbi Sevim	End. Mes. Lis. Mes. Dersleri Öğret.	"
Hamit Kumbasan	End. Mes. Lis. Mes. Dersleri Öğret.	"
Şeref Üstüner	End. Mes. Lis. Mes. Dersleri Öğret.	"
Ruhi Turgut	End. Mes. Lis. Mes. Dersleri Öğret.	"
Münip Ayhan	Gülşehir Hacılar Ortaok. Müd.	Teşekkür
Raşit Boran	Kız Öğretmen Lis. B. E. Öğret.	Teşekkür
Seyit Demirci	Mrk. Kavak İlkokulu Müdürü	Takdir
İsmail Yıldırım	Kozluca İlkokulu Müdür V.	Takdir
Ahmet Tuluay	Uçhisar İlkokulu Müdürü	Takdir
Mustafa Gizligider	Mrk. Karacaören İlkok. Müd.	Takdir
Hamdi Karabıyık	Mrk. 100. Yıl Ülfer Başer İlkok. Müd.	"
Fevzi Karaca	Mrk. M. E. Günel İlkokulu Müd.	"
Ali Alp	Mrk. H. E. Merkez Müdürü	"
Abdullah Koyuncu	M. E. G. S. Müd. Şb. Müdürü	Teşekkür
Orhan Dur	M. E. G. S. Müd. Şb. Müdürü	"
Salih Çavuşoğlu	M. E. G. S. Müd. Şb. Müd. Yrd.	"
Zeki Çekiç	M. E. G. S. Müd. Şb. Müd. Yrd.	"
M. Ali Talayhan	M. E. G. S. Müd. Şube Müdürü	"
O. Gürler Tekin	İlköğretim Müf. Krl. Bşk.	"
Emel Sabuncu	Sağlık Eğit. Mrk. Bş. Tbb.	"
Saide Kırıkçı	Sağlık Eğit. Mrk. Bş. Tbb.	"
Mehmet Mutlu	M. E. G. S. Müd. Pers. I. Şb. Me.	"
Ahmet Başbuğ	M. E. G. S. Müd. Tef. Spor. Şb. Me.	"
Mehmet Pektaş	M. E. G. S. Müd. Pers. II. Şb. Şef	"
Yavuz İşbeceren	M. E. G. S. Müd. Pers. I. Şb. Me.	"
Nejla Süleymanlı	M. E. G. S. Müd. Sekreteri	"
İsmail Eren	M. E. G. S. Müd. Kütür Şb. Me.	"
Şaziye Sağlam	M. E. G. S. Müd. Büt. Yat. Şb. Me.	"
Galip Özudoğru	M. E. G. S. Müd. Büt. Yat. Şb. Me.	"
Orhan Şehirlioğlu	M. E. G. S. Müd. H. E. Başk. Me.	"
Yılmaz Deniz	Mrk. Atatürk İlkokulu Müd. Yrd.	"
Gültekin Oğuz	Mrk. Cumhuriyet İlkokulu Öğret.	"
Behnan Sağdıç	Mrk. Cumhuriyet İlkokulu Öğret.	"
Hamza Çerçi	Mrk. Gazi İlkokulu Müdürü	"
Hüsne Kara	Mrk. Gazi İlkokulu Müdürü	"
Hüsamettin Barak	Mrk. Gazi İlkokulu Müdürü	"
Bayram Ülger	Mrk. Gazi İlkokulu Müdürü	"
Mustafa Yavuz	Mrk. İstiklal İlkokulu Müdürü	"
Fevzi Karaca	Mrk. M. Emin Günel İlkok. Müd.	"
İzzet Doğan	Mrk. 20 Temmuz İlkokulu Müd.	"
Mahmut Serçe	Mrk. 20 Temmuz İlkokulu Müd.	"
Abdurrahman Soğançı	Mrk. 20 Temmuz İlkokulu Müd.	"
S. Ali Vural	Mrk. 20 Temmuz İlkokulu Müd.	"
Nurcan Dur	Mrk. 20 Temmuz İlkokulu Müd.	"
Mustafa Turan	Mrk. Gazi İlkokulu Öğretmeni	"
Kemal Kalay	100. Yıl Ülfer Başer İlkok. Öğ.	Teşekkür
İsmail Filizkesen	100. Yıl Ülfer Başer İlkok. Öğ.	"
Arif Cura	Mrk. Yuva İlkokulu Müdürü	"
Erkan Kocamaz	Neveşehir Lisesi Müdürü	"
Uğur Köse	Neveşehir Lisesi Fen. Bil. Öğret.	"
Sinan Kubilay	Neveşehir Lisesi Resim Öğret.	"
Muhammet Kaymaz	Neveşehir Lisesi Ed. Öğretmeni	"
Yaşar Kurt	Ticaret Lisesi Müdür Yrd.	"
Nilgün Koç	Kız Meslek Lisesi Müdürü	"
Semra Doğan	Kız Meslek Lisesi Öğretmeni	"
Mücella İnce	Kız Meslek Lisesi B. Eğit. Öğret.	"
Mehmet Dursun	Mrk. İlköğretim Okulu Müdürü	"
Nurcan Hocaoğlu	Kız Meslek Lisesi Ana Okulu Yön.	"
Ali İnce	Avanos İlçe M. E. G. S. Müdürü	"
Ekrem Kürekli	Derinkuyu İlçe M. E. G. S. Müdürü	"
Mustafa Demir	Hacıbektas İlçe M. E. G. S. Müd.	"
Atalay Metin	Kozaklı İlçe M. E. G. S. Müdürü	"
Erol Sunat	Gülşehir İlçe M. E. G. S. Müdürü	"
Ahmet Erdoğan	Urgüp İlçe M. E. G. S. Müdürü	"
Harun Uyumlu	H. E. Merkez Müdür Yardımcısı	"
Yurdanur Özbek	H. E. Berke Müd. Rehber Öğret.	"
Jülide Turan	H. E. Merkez Müd. Rehber Öğ.	"
Eftal Bozkurt	Eğitim Araçları Başkanı	"
Muammer Türker	Mrk. İstiklal İlkokulu Öğretmeni	"

ÖZEL EĞİTİM VE REHBERLİK DAİRESİ BAŞKANLIĞINDAN

19.1986 tarihinden bugüne kadar Özel Eğitim Okulları Rehberlik ve Araştırma Merkezlerinde görevli stajyer öğretmenlerden stajyerlikleri kaldırılanların adı, soyadı, görev yeri aşağıda belirtilmiştir.

İlgilere duyurulur.

19.1986 TARİHİNDEN İTİBAREN STAJYERLİKLERİ
KALDIRILAN ÖĞRETMENLERİN LİSTESİ

İLİ	TARİH - SAYI	ADI VE SOYADI	GÖREV YERİ
Adana	3.9.1986/2224	Şeyda Sevgen	Adana - Düziçi Öğretmen Lis. Rehber Öğretmeni
Adana	26.9.1986/2548	M. Oğuz Kutlu	Adana Millî Eğit. Genç. ve S. Müd. Öğretmeni
Adana	16.2.1987/107	Ahmet Polat	Adana Ö. Refika Halıcılar İlköğ. Ok. Öğretmeni
Adıyaman	10.2.1987/358	Tülin Timur	Adıyaman Millî Eğit. Genç. ve S. Müd. Öğretmeni
Amasya	10.2.1987/355	Mehmet Güven	Amasya Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Amasya	22.1.1987/142	Bahattin Kartallıoğlu	Amasya Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Ankara	3.9.1986/2215	Fatma Selim Gözet	Ankara - Mamak Başkent Lisesi Öğretmeni
Ankara	3.9.1986/2221	Nermin Kazdağlı	Ankara - İncesu Lisesi Öğretmeni
Ankara	15.9.1986/2390	Zergün Çınar	Ankara Sokullu Mehmet Paşa Lis. Öğretmeni
Ankara	22.10.1986/2898	Yılmaz Yıldırım	Ankara Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Ankara	4.12.1986/3448	Sema Şerbetçioğlu	Ankara - Kırıkkale Atatürk Orta Ok. Öğretmeni
Ankara	16.2.1987/399	Nilgün Kaptan	Ankara Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Ankara	14.1.1987/62	Burhanettin Dönmez	Ankara Millî Eğit. ve G. Müd. Öğretmeni
Ankara	5.2.1987/277	Emel (Kayır) Kahraman	Ankara - Yenimahalle Yeşilevler O. O. Öğretmeni
Ankara	23.3.1987/827	Fahriye Onursal	Ankara - Çankaya Ayrancı Lisesi Reh. Öğretmeni
Antalya	30.1.1987/235	Arif Tilav	Antalya - Korkuteli Lisesi Öğretmeni
Bingöl	29.12.1986/3698	Şule Gürbudak	Bingöl Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Bingöl	10.2.1987/340	S. Afet Gemici	Bingöl Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Bursa	17.3.1987/765	Semih Atalay	Bursa Eğitilebilir Çoc. İş Ok. Resim - İş Öğretmeni
Çankırı	10.9.1986/2324	Fatma Özcan	Çankırı Ovacık Lis. Rehber Öğretmeni
Denizli	27.2.1987/523	Sait Bol	Denizli Millî Eğit. G. ve S. Müd. Öğretmeni
Diyarbakır	14.1.1987/76	Ayşe Uysal	Diyarbakır Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Edirne	27.1.1987/191	Orhan Otur	Edirne Lisesi Öğretmeni
Gaziantep	30.10.1986/2992	Fatma Demirkaya	Gaziantep Ticaret Lisesi Öğretmeni
Gaziantep	19.2.1987/356	Emine A. Aksoy	Gaziantep Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Gaziantep	30.1.1987/244	Mehtap Ürer	Gaziantep Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Gümüşhane	25.9.1986/2535	Ayşe Günhan Turan	Gümüşhane Millî Eğit. ve G. S. Müd. Öğretmeni
Hatay	22.12.1986/3619	Süreyya Çelik	Hatay - Antakya Lis. Öğretmeni
Isparta	10.2.1987/349	Feyhan Savmaz	Isparta Reh. Arş. Merk. Müd. Rehber Öğretmeni
Isparta	10.2.1987/352	Yakup Akbaş	Isparta Reh. Arş. Merk. Müd. Rehber Öğretmeni
Isparta	10.2.1987/346	Necdet Akdeniz	Isparta Reh. Arş. Merk. Müd. Rehber Öğretmeni
İçel	9.10.1986/307	İlhan Özcan	Mersin Reh. Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
İçel	30.1.1987/241	Fatma Sekanlı	İçel Reh. Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
İstanbul	25.2.1987/501	Mualla Koşma	İstanbul - Fatih Sağ. Ok. Beden Eğit. Öğretmeni
İstanbul	17.3.1987/756	Binnaz Ferda Akgün	İstanbul Kadıköy Reh. Arş. Merk. Müd. Reh. Öğretmeni
İzmir	17.3.1987/756	Kevser Özkan	İzmir Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
İzmir	17.3.1987/762	Ümit Demirok	İzmir Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Kars	29.12.1986/3701	İlhan Çetin	Kars Kazım Karabekir Öğretmen Lis. Öğretmeni
Kırklareli	19.2.1987/465	İbrahim Yerlikaya	Kırklareli Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Kocaeli	15.9.1987/2389	Ayhan Kabadayı	Kocaeli - İzmit Lisesi Öğretmeni
Malatya	10.2.1987/343	Yeşim Keskiner	Malatya Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
K. Maraş	11.2.1987/371	Hale Kurtoğlu	K. Maraş Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
K. Maraş	30.1.1987/229	Nuray Durmuş	K. Maraş Reh. ve Arş. Merk. Müd. Reh. Öğretmeni
Mardin	10.11.1986/3084	Hüdayi Şafak	Mardin - Nusaybin Yatılı İlköğ. Böl. Ok. Öğretmeni
Mardin	23.3.1987/818	Nuray Kaya	Mardin Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Niğde	22.12.1986/3616	Nida Özdemir	Niğde - Çamardı Lisesi Öğretmeni
Niğde	3.9.1986/2208	Hüseyin Türel	Niğde Millî Eğit. ve G. S. Müd. Öğretmeni
Niğde	19.2.1987/462	Ünal Ökten	Niğde Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Niğde	27.1.1987/194	Emir Hasan Mehekli	Niğde Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Niğde	30.1.1987/226	Ahmet Güleç	Niğde Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Ordu	3.9.1987/2212	M. Emin Bağcı	Ordu Millî Eğit. G. S. Müd. Öğretmeni
Sakarya	10.11.1986/3086	Oğuz Gökmen	Sakarya - Adapazarı Ozanlar Lisesi Öğretmeni
Sakarya	30.1.1987/232	Emine Gülsün Sabahgil	Sakarya - Adapazarı Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Sakarya	30.1.1987/238	Saniye Ercandanoğlu	Sakarya - Adapazarı Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni
Samsun	22.1.1987/147	Cengiz Aynaz	Samsun Millî Eğit. ve G. S. Müd. Öğretmeni
Tekirdağ	6.2.1987/297	Meltem Uygun	Tekirdağ Millî Eğit. ve G. S. Müd. Öğretmeni
Trabzon	19.9.1986/2462	Abdülkadir Yılmaz	Trabzon Reh. ve Arş. Merk. Müd. Rehber Öğretmeni
Trabzon	27.2.1987/525	Nihat Saraç	Trabzon Reh. ve Arş. Merk. Müd. Rehber Öğretmeni
Şanlıurfa	21.10.1986/2886	Refik Yavuz	Şanlıurfa Reh. ve Arş. Merk. Müd. Reh. Öğretmeni

Şanlıurfa	22.10.1986/2895	Mustafa Ölçüm
Uşak	19.2.1987/468	Gülcan Yıldırım
Uşak	19.2.1987/459	Fahriye Özcan
Uşak	27.1.1987/197	Ümit Naibant
Van	3.9.1986/2218	Taner Çalışır
Zonguldak	5.2.1987/291	Berna Ayık
Zonguldak	21.10.1986/2892	Mustafa Gıtal
Zonguldak	21.10.1986/2889	Ömer Eroğlu
Zonguldak	16.2.1987/306	Nülüfer Yördem
Zonguldak	5.2.1987/288	Gülşün Elmas

Şanlıurfa Reh. ve Arş. Merk. Müd. Reh. Öğretmeni	
Uşak Reh. ve Arş. Merk. Müd. Reh. Öğretmeni	
Uşak Reh. ve Arş. Merk. Müd. Reh. Öğretmeni	
Uşak Reh. ve Arş. Merk. Müd. Reh. Öğretmeni	
Van - Erciş İlköğretim Ok. Öğretmeni	
Zonguldak - Karabük Reh. ve Arş. Merk. Öğretmeni	
Zonguldak Millî Eğit. ve G. S. Müd. Öğretmeni	
Zonguldak Millî Eğit. ve G. S. Müd. Öğretmeni	
Zonguldak Reh. ve Arş. Merk. Müd. Öğretmeni	
Zonguldak - Karabük Arş. Merk. Müd. Öğretmeni	

ORTAÖĞRETİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜNDEN

Dairemize bağlı Ortaöğretim Kurumlarında görevli stajyer öğretmenlerden stajyerlikleri kaldırılıp öğretmenlerin görevli oldukları iller, adları soyadları ile ilgili onay tarih ve sayıları aşağıda belirtilmiştir.

İlgilere duyurulur.

ADANA	19.2.1987/4649
2.2.1987/2948	Kamuran (Dağ) Aydın
Gülünür Özdoğru	19.2.1987/4642
19.2.1987/4631	F. Deniz Özgenç
Gürsel Akkavim	19.2.1987/4643
19.2.1987/4632	Cemal Binboğa
Salihe Kezban Bilgiç	19.2.1987/4644
ADİYAMAN	19.2.1987/4633
Süleyman Nabi Kerimoğlu	19.2.1987/4645
AFYON	19.2.1987/4646
19.2.1987/4634	Güneş Fındıkoğlu
Kasım Demirci	19.2.1987/4647
AĞRI	19.2.1987/4648
19.2.1987/4635	Oya Ufuk (Erkan)
Abdil Toprak	17.2.1987/4362
AMASYA	19.2.1987/4636
Belgin Ata	2.2.1987/2955
19.2.1987/4637	Kader Doymaz
Yüksel Sazlı	19.2.1987/4650
AYDIN	19.2.1987/4646
14.1.1987/970	Güneş Fındıkoğlu
14.1.1987/973	Afet Özkan
Ayşe Kaya	19.2.1987/4647
14.1.1987/971	Oya Ufuk (Erkan)
Ayla Selçuk	17.2.1987/4362
14.1.1987/972	Ahmet Kuşçu
Musa Sezer	2.2.1987/2955
2.2.1987/2949	Kader Doymaz
Kadriye Akbaba	19.2.1987/4650
2.2.1987/2951	Vedide Kırılı
Güngör Arıkan	19.2.1987/4656
2.2.1987/2953	Perihan Metin
İbrahim Çiçek	2.2.1987/2957
2.2.1987/2954	Bekir Yıldırım
Ferdai Canoğlu	BİLEÇİK
2.2.1987/2950	19.2.1987/4656
Tülay Hekimoğlu	Gülşün Elmas
2.2.1987/2952	19.2.1987/4655
Hilkat Güler Özgün	19.2.1987/4654
19.2.1987/4641	Ayşe Dikici
Ahmet Aktaş	19.2.1987/4654
19.2.1987/4640	Şenol Köse
Gültekin Boran	BİNGÖL
19.2.1987/4639	14.1.1987/976
Hülya Çiftci	İdris Karataş
19.2.1987/4638	14.1.1987/975
Ayla Sünder Evren	Ayşe Soyfidan

2.2.1987/2960	2.2.1987/2966
Nusret Sabri Eyüboğlu	Gökhan Gök
19.2.1987/4657	19.2.1987/4647
Nursen Yağmur	Tekin İpek
BİTLİS	19.2.1987/4646
19.2.1987/4658	Nihat Şenel
Salih Çetinkaya	ELAZIĞ
BOLU	2.2.1987/2969
14.1.1987/977	Selahattin Kapusuzoğlu
Harun Filik	2.2.1987/2967
2.2.1987/2958	Oktay Onat
G. Sadiye Yayalan	2.2.1987/2971
2.2.1987/2959	Neyyire Nikes
Ayfer Özgül	2.2.1987/2972
19.2.1987/4660	Zeynep Yakakayı
Aysun Demirel	19.2.1987/4672
19.2.1987/4659	Ümit Cihan
Emine Seda Özcan	ERZİNCAN
BURDUR	19.2.1987/4670
19.2.1987/4661	Talat Ekemen
İsmail Türün	19.2.1987/4669
BURSA	Tülin Hilmi (İşsever)
14.1.1987/978	19.2.1987/4668
Nihal Arat	İsmail Karaaslan
ÇANAKKALE	ERZURUM
19.2.1987/4663	14.1.1987/981
Zeliha Atalay	Mehmet Mazman
19.2.1987/4681	14.2.1987/982
Şengül Gürel (Kakeler)	Celal Kurnaz
ÇANKIRI	14.1.1987/983
2.2.1987/2962	İsmail Akkol
Hidayet Altıntaş	14.1.1987/984
2.2.1987/2963	Şener Şahbaz
Hayri Bayraktar	14.1.1987/985
19.2.1987/4662	Tiran Tetik
Hüseyin Varol	ESKİŞEHİR
ÇORUM	14.1.1987/987
2.2.1987/2961	S. Gökşen (Yeşilyurt)
Nazan Naibant	14.1.1987/986
19.2.1987/4665	Çetin Ulutaş
Engin Aslan	2.2.1987/2973
19.2.1987/4664	Bahattin Altınöz
Abdülkadir Kabadayı	19.2.1987/4676
DENİZLİ	Sedat Güner
2.2.1987/2964	19.2.1987/4675
Şükran Ögücü	Hürriyet Nur Gürün
2.2.1987/2965	GAZİANTEP
Mustafa Ali Şeker	14.1.1987/988
DİYARBAKIR	Gülşen Yılmaz
14.1.1987/979	2.2.1987/2974
Alaaddin Kaynar	F. Zeynep Geçim (Çelebi)
14.1.1987/980	19.2.1987/4673
Tuncer Taşkın	Arzu Çebi
EDİRNE	GİRESUN
2.2.1987/2968	2.2.1987/2976
Bedriye Baklan	Ali Alaş

2.2.1987/2975	2.2.1987/00055	19.2.1987/4704	14.1.1987/1012
Fevzi Demir	Semra Aksu	Levent Akman	Ömer Eşmekaya
2.2.1987/2977	19.2.1987/4687	19.2.1987/4703	14.1.1987/1014
Nalan İnanç	Nil Dankal (Kıyıcı)	Filiz İnci	Esen Güler
2.2.1987/2978	KARS	19.2.1987/4702	14.1.1987/1011
Rezzan Solakoğlu	14.1.1987/1001	Aydın Tunalı	Mehmet Gürsel İspir
GÜMÜŞHANE	Türkan Düzova	19.2.1987/4707	14.1.1987/1010
14.1.1987/989	14.1.1987/1003	Rabia Turan	Makbule Özdemir
Şerife Hanım Yıldırım	Tafsire Mutluay	KÜTAHYA	19.2.1987/4726
19.2.1987/4674	14.1.1987/1002	22.1.1987/1850	Yasemin Unal
İnci Çetinkaya	Doğan Türker	Selahattin Erdoğan	19.2.1987/4725
HAKKARİ	2.2.1987/2998	2.2.1987/2991	Suna Gençoğlu
14.1.1987/990	İmrane Karaman	Ruhi Özman	14.1.1987/1013
İlyas Çimen	2.2.1987/2996	Ahmet Taşdelen	19.2.1987/4729
14.2.1987/991	Mustafa Telçeken	Ömer Parlak	19.2.1987/4729
Hüsnü Dere	2.2.1987/2997	Ayten Gökkuş	19.2.1987/4745
14.2.1987/992	Hamide Erdoğan	19.2.1987/4728	Adnan Gök
Hasan Öksüzöğlü	19.2.1987/4690	Nadir Bacakoğlu	19.2.1987/4744
14.1.1987/993	Efendi Akbulut	19.2.1987/4727	Nuran Uslu
Şennur Uçak	19.2.1987/4689	Nuray Kundakçı	UŞAK
19.2.1987/4676	Ertuğrul Oral	SAMSUN	19.2.1987/4749
Nesrin Karataş	KAYSERİ	14.1.1987/1016	Demet Demir
HATAY	2.2.1987/2995	Nazan Kocaali	19.2.1987/4748
14.1.1987/994	Ahmet Teoman Özkaya	14.1.1987/1017	Yüksel Eser
Cennet Ecemiş	19.2.1987/4693	Nuray Kılıç	19.2.1987/4747
14.1.1987/995	Süheyla Göktürk	SIİRT	Özgül Kesgin
Nilgün Gezgün	19.2.1987/4692	2.2.1987/2990	Baştarafı 23.2.1987 tarih ve 2228 Sayılı Tebliğler Dergisi'nin 67. sayfasında ikinci kısmı 6.4.1987 tarih ve 2231 Sayılı Tebliğler Dergisi'nin 131. sayfasında yayımlanan ilkököl ve Anasınıfı öğretmenlerinden stajyerlikleri kaldırılan öğretmenlerin devamıdır.
14.1.1987/996	Hatice Ertaş	H. Hüseyin Kovalı	DİYARBAKIR
Semih Kaplan	19.2.1987/4691	19.2.1987/4731	Sevgi Okur
19.2.1987/4684	Gönül Top	R. Yeşim Güler	Hüseyin Acar
Nuray Akgün	KIRKLARELİ	19.2.1987/4730	İbrahim Ünü
19.2.1987/4679	19.2.1987/4694	Ömer Güler	Nihat Karayel
Filiz Güleriyüz	Tekin Özden	SINOP	Gülfer Demir (Düzge)
19.2.1987/4677	KİRŞEHİR	19.2.1987/4732	Nurcan Yılmaz
Nükhet Başaran	19.2.1987/4699	Cemal Uyar	Bahattin Çolak
İÇEL	Reyhan (Mete) Kuday	SİVAS	Ahmet Kayın
19.2.1987/4683	19.2.1987/4698	2.2.1987/2987	Ahmet Duvarcı
Zafer Uğursal	Hasan Ünal	Mete Erbatur	EDİRNE
19.2.1987/4680	19.2.1987/4697	2.2.1987/2988	Gülten Fındık
Mehmet Ali Sevinç	Yüksel Özel	Müge Cengizler	ELAZIĞ
İSTANBUL	19.2.1987/4696	19.2.1987/4739	R. Bülent Kozam
14.1.1987/997	Saim İnal	Zehra Küçük (Eroğlu)	Enver Taş
Diler Güneri	19.2.1987/4695	19.2.1987/4738	ERZİNCAN
14.1.1987/998	Faruk Tekin	Mahmut Taşçı	İrgan Bostancı
Saadet Kalkan	KOCAELİ	19.2.1987/4737	Nurten Yıldırım
2.2.1987/2981	2.2.1987/2994	Melek Piro	Ayşe Dinç
Sami Görey	Emine Gündüz	19.2.1987/4736	Hidayet Yanibil
2.2.1987/2980	19.2.1987/4701	Güllü Gün	Medine Durmaz
Jale Hamdioğlu	Şermin Buket Ada	19.2.1987/4735	M. Ali Çelik
2.2.1987/2979	19.2.1987/4700	Füsün Yavuz	ERZURUM
Sıdıka Kiraz	Metin Andinç	19.2.1987/4734	Zeynep Boldur
2.2.1987/2982	KONYA	Kenan Karadağlıoğlu	Recep Çolakvermiş
Nurten Öner	14.1.1987/1005	19.2.1987/4733	Naci Akar
19.2.1987/4688	Bekir Aslan	Mustafa Dönmez	Abdulkadir Ertekin
Ahmet Acar	14.1.1987/1004	TEKİRDAĞ	Metin Büyükbezin
19.2.1987/4686	Necdet Taşçı	19.2.1987/4740	Şevket Kara
Nurettin Mimaröğlü	2.2.1987/2993	Yusuf Şen	Salih Temizkan
19.2.1987/4685	Gül Ayvaz	TRABZON	Songül Yiğit
Servet İldeş	2.2.1987/2992	14.1.1987/1018	
İZMİR	Ekrem Kılınçer	Ülkenur Ongun	
14.1.1987/999	19.2.1987/4706	14.1.1987/1019	
Mete Köyünç	Nilgün Tunalı (Üzmez)	Yusuf Yılmaz	
14.1.1987/1000	19.2.1987/4705	2.2.1987/2986	
Engin Önen	Orhan Kurmalı	Mehmet Yılmaz	

19.2.1987/4743	VAN	ESKİŞEHİR
Kemal Hopancı	19.2.1987/4753	Yılmaz Filizyaz
TUNCELİ	Jale Yüce	Hatice Üktü
19.2.1987/4742	19.2.1987/4752	GAZİANTEP
Hasan Sedat Kocaoğlu	Hülya Kuzu	Yıldız Daş
19.2.1987/4741	19.2.1987/4751	Fikret Çekiç
Hüda Ulusoy	Hasan Ayrancı	Hasan Yılmaz
ŞANLIURFA	19.2.1987/4750	Sevil Uluş (Koyuncu)
14.1.1987/1020	Cemal Başaran	Ahmet Şahan
Saffet Güzel	YOZGAT	Nesrin Kılıç
2.2.1987/2985	2.2.1987/2984	M. Şevket Albayrak
Hülya Sarıkaya	Serap Özutku	Muhlis Özgüngördü
19.2.1987/4746	2.2.1987/2983	Muzaffer Okçu
Sezayi Kayar	Mustafa Tok	Mustafa Gümtüş
19.2.1987/4745	19.2.1987/4756	Abdurrahman Gögen
Adnan Gök	Necmeddin Demir	İzzet Fırat
19.2.1987/4744	19.2.1987/4755	Ahmet Bozkurt
Nuran Uslu	Bilal Arıcı	Battalgazi Sarıköse
UŞAK	19.2.1987/4754	Yusuf Yayut
19.2.1987/4749	N. Kaynak (Oral)	Zeynep Yıldırım
Demet Demir	ZONGULDAK	Hürriyet Kaptıkaçtı
19.2.1987/4748	19.2.1987/4759	Ergün Kalaycı
Yüksel Eser	Ömer Faruk İzgiman	Havva Yıldırım
19.2.1987/4747	19.2.1987/4758	Doğan Güldeş
Özgül Kesgin	Semih Bilgili	Edip Bekiroğulları
	19.2.1987/4757	Recep Şener
	Mustafa Uludağ	GİRESUN
		Feriza Malkoç
		A. Bilal Muthu
		Yıldız Erkek
		Mehnur Çoğal
		Rabia Ergün
		HAKKARİ
		Erol Tekyuva
		Emin Usta
		Hayri Tosun
		Mesut Yüceol
		Mehmet Atmaca
		Mehmet Öztürk
		Mustafa Genç
		Ahmet Karataş
		İ. Tansel Bolat
		Mustafa Karabacak
		HATAY
		M. Salt Dinçer
		Saime Yiğit
		İSPARTA
		Osman Yaman
		İÇEL
		Tülay Eroğlu
		Malik Aydın
		İSTANBUL
		Gülsüm Poyraz
		Nigar Kar
		Mediha Odabaşı
		Sibel Nur Tanrıverdi
		Nesrin (Bayaç) Engin
		Asuman (Budagoçer) Kızılaç

İZMİR

Mustafa Ünveren 7.10.1986/23727
Mustafa Yaşar 12.11.1986/26065
Ufuk Dönmez 17.11.1986/26420

KARS

İsmail Can 12.11.1986/26063
Turgay Özder 17.11.1986/26419
İbrahim Sağlam 17.11.1986/26419
Ramazan Arkan 17.11.1986/26419
Alaaddin Altınok 17.11.1986/26419

KASTABONU

Adil Günay 27.10.1986/24976
Gülşay Can 31.10.1986/25277

KASRESİ

H. Basri Kırçalı 28.10.1986/25146
Mükremin Duygun 17.11.1986/26425

KIRKLARELİ

Güler Demir 28.10.1986/25129
Şükran Özalp 25.11.1986/26887

KOCAELİ

M. Fehmi Turhan 12.11.1986/26071

KONYA

Dursun Altürk 22.10.1986/24752
Mehmet Şenayak 27.10.1986/24973
İbrahim Özdemir 31.10.1986/25277
Cafar Yıldız 11.11.1986/25856
Nurdil Yüksel 20.11.1986/26677

SAMSUN

Şüphan Alp 7.10.1986/23722
Mucizat Kale 7.10.1986/23722
Neşe Bişgin 7.10.1986/23722
Hüseyin Işık 7.10.1986/23722
Erdal Şahin 7.10.1986/23722
Orhan Şahin 7.10.1986/23722
H. Murat Cender 7.10.1986/23722
Kahraman Işık 7.10.1986/23722
Nevzat Ceylan 7.10.1986/23722
Nurettin Sarıkaya 22.10.1986/24746
Ayşe Erman 22.10.1986/24746
Coşkun Kul 22.10.1986/24746
Tayfun Karaçay 22.10.1986/24746
Bircan Algan 22.10.1986/24746
Ayşe Kandemir 22.10.1986/24746
Yaşar Gür 22.10.1986/24747
Müzeyyen Yılmaz 22.10.1986/24747
Ahmet Başaran 22.10.1986/24747
Ayşe Başaran 22.10.1986/24747
Ruşen Hatipoğlu 22.10.1986/24747
Ali Ulur Ülker 22.10.1986/24747
Sevgi Öner 22.10.1986/24747
Aşkın Fidan 27.10.1986/24979
Zeynep Köksal 27.10.1986/24979
Aslan Gökçalp 28.10.1986/25128
Birsan Eysel 12.11.1986/26066

SİİRT

Fahrettin Kuzu 11.11.1986/25849
Özgül Çelebi 11.11.1986/25853
Fikret Erdoğan 20.11.1986/26674
Hikmet Kaya 20.11.1986/26674
Mehmet İnal 20.11.1986/26674
Ali Oğuz 20.11.1986/26674

SİNOP

Selma Oğuz 31.10.1986/25280
Nuray Yeter 31.10.1986/25279
Emine Acar 11.11.1986/25877
D. Ali Karakuş 12.11.1986/26073
H. Kadir Önder 12.11.1986/26074
Halil Doğan 12.11.1986/26076
Kadriye Kayman 20.11.1986/26679
Ömer Alkaya 28.10.1986/25126

İLKÖĞRETİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜNDEN

Ortaokul, İlköğretim Okulu ve Yatılı İlköğretim Bölge Okullarındaki stajyer öğretmenlerden stajyerlikleri kaldırılan öğretmenlerin adı, soyadı ve görev yeri belli olan iller aşağıda gösterilmiştir.

İlgililere duyurulur.

İLİ : ADANA

Ahmet Ekinci 11.2.1987/2834
Şengül Görül (Aslan) 11.2.1987/2839
Mine Milli 11.2.1987/2823
Emine Çalış 26.2.1987/4275
Birsan Er 11.3.1987/5496
Bedriye Denizci 13.3.1987/5888

İLİ : ADIYAMAN

Elif Şencan 11.2.1987/2828
Gülten Mülayim 24.2.1987/3953
Okan Kurucan 13.3.1987/5956

İLİ : AFYON

Seher Büker 26.1.1987/1516
Fatma Bağlama 10.3.1987/5319
Erhan Bayar 13.3.1987/5980

İLİ : AMASYA

Tevfik Altunova 13.1.1987/732
Numan Duran 10.3.1987/5312

İLİ : AĞRI

Yasemin Erdoğan 13.3.1987/5977

İLİ : ANKARA

Zeki Pehlivan 15.1.1987/851
İsmail Bezci 9.1.1987/496
Dilek Gül Kandemir 19.1.1987/1152
Sahattin Küçükçü 19.1.1987/1151
Nezahat Çalışkan 19.1.1987/1149
Hurriye Ali 27.1.1987/1694
Sadettin Kabataş 27.1.1987/1697
Mustafa Uyar 9.2.1987/2575
Sait Doğukaya 11.2.1987/2829
Bekir Ongun 9.2.1987/2568
A. Naci Özbek 9.2.1987/2580
Meliha Özdemir 9.2.1987/2571
Elmas Gökçül 11.2.1987/2838
Yıldız Öztürk 11.2.1987/2831
Pakize Ata 11.2.1987/2832
Fatma Küçükçera 11.2.1987/2836
Emel Taşcıoğlu (Güney) 17.2.1987/3365
Asuman Koca 17.2.1987/3369
Elif Sema Karagöz (Karakurum) 17.2.1987/3376
Ayşe Sebbak Mirza Türkmen 24.2.1987/3951
Aydın Yiğitel 24.2.1987/3967
Süreyya Handan Özsaygı 26.2.1987/4265
Ahmet Serbestoğlu 26.2.1987/4278
Hayriye Baskal (Karaburun) 10.3.1987/5313
Suzan Kaynar 11.3.1987/5498
Mustafa Bütüner 11.3.1987/5503
Gülten Şentürk 11.3.1987/5504
Nurcan Fatma Gökdeniz 13.3.1987/5978
Perihan Okay 13.3.1987/5964
Ayşe Ferhan Atay 13.3.1987/5974
Semahat Kökten 13.3.1987/5957
Abidin Coşgun 13.3.1987/5973
Mehmet Anıl Oğuz 13.3.1987/5890

İLİ : ANTALYA

Bahar Ceylan 10.3.1987/5300

İLİ : ARTVİN

Turgut Zeybek 17.2.1987/3372
Selahattin Kılıçaslan 25.2.1987/4064

Sezgin Çakır 10.3.1987/5288
Erdoğan Yavaşlı 10.3.1987/5296
Aybel Tur (Yonar) 10.3.1987/5304
Muhsin Hazar 10.3.1987/5307
Ahmet İzgi 10.3.1987/5310
Ayten Demirdöven 13.3.1987/5971
Berrin Emel Dayıoğlu 13.3.1987/5887

İLİ : BALIKESİR

Muzaffer Beyazıt 13.1.1987/729
Ayşe Figen Zeybek 11.3.1987/5506

İLİ : BİLECİK

Kemal Mutluer 9.2.1987/2578

İLİ : BİNGÖL

M. Mustafa Ercan 10.3.1987/5299

İLİ : BİTLİS

Mustafa Nacak 26.2.1987/4256

İLİ : BOLU

Serpil Tanrıtanır 11.2.1987/2830
Nezahat Ergün 11.2.1987/2821
Selma Özenbaş 17.2.1987/3376

İLİ : BURSA

Selma Hız 9.1.1987/495
Nülgün Hazer 13.3.1987/5885

İLİ : ÇANAKKALE

Seben İren 17.2.1987/3382
Ramazan Duran 20.2.1987/3681
Emine Mutlu 26.2.1987/4257

İLİ : ÇANKIRI

Saadet Can 9.2.1987/2570
Lütfi Çikot 17.2.1987/3375
Meftune Şimşek (Aydın) 20.2.1987/3659
Nigar Akyüz 10.3.1987/5316

İLİ : ÇORUM

Süheyla Şenkılıç 27.1.1987/1696
Nigar Akgül 10.3.1987/5295

İLİ : DENİZLİ

Nimet Huz (Olam) 23.1.1987/1480
Serap Uzdil 23.1.1987/1481
Hamdi Özkurt 24.2.1987/3961
Sennur Şenses 13.3.1987/5959

İLİ : DİYARBAKIR

Nigar Sapçı (Şeremetli) 24.2.1987/3968
Mehmet Salih Altındal 26.2.1987/4272
Naim Odabaşı 11.3.1987/5499

İLİ : EDİRNE

Adem Karpuz 25.2.1987/4066
Refik Hasan Erman 13.3.1987/5885

İLİ : ELAZIĞ

Ayşen Çelik (Çetin) 10.3.1987/5306

İLİ : ERZİNCAN

Erhan Genç 26.2.1987/4261
Bayram Yılmaz 13.3.1987/5979

İLİ : ERZURUM

Halil Cem Ömeroğlu 24.2.1987/3966
Güven Dinç 10.3.1987/5286
Emine Müjgan Türker 10.3.1987/5320

İLİ : ESKİŞEHİR

Tayyar Kurt 11.2.1987/2827
Ayhan Demirdelen (Dikenli) 26.2.1987/4264
Zeliha Onay 10.3.1987/5290
Ömer Candaş 11.3.1987/5508

İLİ : GAZİANTEP

Mustafa Atalay Kabadayı 6.1.1987/216

İLİ : GİRESUN

Ayşe Yolasığmaz 9.2.1987/2572
İbrahim Gültekin 11.2.1987/2825
Ercan Doğan 25.2.1987/3963
Bahri Çabuk 25.2.1987/3964
Ayfer İşlek 13.3.1987/5970

İLİ : GÜMÜŞHANE

Özgür Aksakal 17.2.1987/3380

İLİ : HAKKARİ

Hüseyin Sencer 24.2.1987/3969
Muammer Dizren 10.3.1987/5294

İLİ : HATAY

Ayşe Fahliogulları 9.2.1987/2576
Makbule Üstün 10.3.1987/5292
Gülşay Türk 10.3.1987/5293

İLİ : İÇEL

Dönercan Dönük 9.2.1987/2577
Özgen Aydoğan 9.2.1987/2579
Nihal Makascı 24.2.1987/3952
Asuman Algan 26.3.1987/4260

İLİ : İSTANBUL

Bahattin Güler 19.1.1987/1150
İhsan Yılmaz 10.3.1987/5305
Mehmet Özgündoğdu 10.3.1987/5301
Şükrü Kanık 10.3.1987/5311
Dursun Bilgiç 11.3.1987/5507
Makbule Dölekoğlu 11.3.1987/5502
Yaşar Serap Yılmaz 13.3.1987/5967
Melda Ersöz 13.3.1987/5968

İLİ : İZMİR

Gülşay Cengiz 26.2.1987/4267
Dursun Kocataş 26.2.1987/4269
M. Nuri Baykent 26.2.1987/4270
Nazmi Neziroğlu 10.3.1987/5317

İLİ : KARS

Şükrü Erdoğan 17.2.1987/3381
Hülya Aşık 17.2.1987/3371
Oral Akman 13.3.1987/5976

İLİ : KASTAMONU

Osman Sezen 13.3.1987/5958

İLİ : KAYSERİ

Ejder Özen 13.1.1987/730
Abdullah Bakır 10.3.1987/5298

İLİ : KIRKLARELİ

Nurten Karagülle 11.2.1987/2841
Turgut Tok 11.3.1987/5501

İLİ : KIRŞEHİR

Erol Öztürk 17.2.1987/3370
Mehmet Sağlam 11.3.1987/5497

İLİ : KOCAELİ

Ömer Osman Akfesli 10.3.1987/5297

İLİ : KONYA

Neriman Ferizli (Gür) 24.2.1987/3958
Berrin Doğmuş (Kurum) 24.2.1987/3956
Ferah Demirayak 24.2.1987/3957
Neşe Kayatekin 24.2.1987/3955
Metin Bora 10.3.1987/5309
Aysun Karaca 10.3.1987/5327
Sema Yalçinkaya 11.3.1987/5495

İLİ : MALATYA

Engin Tuncay 9.2.1987/2565
Belgin Ökten 25.2.1987/4061
Sinem Kara 13.3.1987/5889
Sefa Demirci 13.3.1987/5892

İLİ : KAHRAMANMARAŞ

Aysel Kabakçı 9.2.1987/2567
Abdullah Demirbay 25.2.1987/4065
Nurcan Çakmak 10.3.1987/5287

İLİ : MARDİN

Tahsin Alak 9.2.1987/2574
Mustafa Arısoy 24.2.1987/3959

İLİ : MUĞLA

İsmail Potur 9.2.1987/2573
Sebahattin Özmen 10.3.1987/5291

İLİ : MUŞ	
Suzan Erol	24.2.1987/3960
Esin Çetin	10.3.1987/5318
Şengül İçten	13.3.1987/5963
İLİ : NEVŞEHİR	
Fatma Karaca	11.2.1987/2837
Semiha Eren	24.2.1987/3962
Bilal Çelikci	13.3.1987/5975
İLİ : NIĞDE	
Mustafa Dalgıç	11.2.1987/2833
Serpil Çelebi	26.2.1987/4271
Hamit Önal	26.2.1987/4276
Sibel Coşkurcan	26.2.1987/4277
Sermin Yol	10.3.1987/5302
İLİ : ORDU	
Şafak Esirgene	27.1.1987/1693
İLİ : RİZE	
Şerife Uluşık (Demirkol)	11.2.1987/2819
İlhan AYTEPE	13.3.1987/5969
İLİ : SAKARYA	
Ali Yetiş	9.2.1987/2566
Sıdıka Şener	26.2.1987/4279
Nurhayat Ateş	11.3.1987/5500
İLİ : SAMSUN	
Nazmiye Tepe	9.2.1987/2569
Fatma Yeşil	11.2.1987/2840
Egemen Çağlar	17.2.1987/3373
İLİ : SİİRT	
Tevfik Kahveci	17.2.1987/3377
Şenay Kurt	10.3.1987/5273
İLİ : SİVAS	
Nilüfer Gülşen	11.2.1987/2820
Meral Bilgin	17.2.1987/3378
Makbule İlgüder	24.2.1987/3965
Osman Çalışkan	24.2.1987/3954
Ebma Muldur	25.2.1987/4062
Turgut Koç	25.2.1987/4063
Serap Arda	26.2.1987/4280
İlhan Demirel	26.2.1987/4266
Engin Kalaycı	10.3.1987/5289
Safiye Demirci	10.3.1987/5303
Muhteşem Er	10.3.1987/5315
Şaziye Erbatır (Küçük)	10.3.1987/5308
Ayşe Özgül	10.3.1987/5322
Aysel Tarhan	13.3.1987/5965
Oktay Uğuz	13.3.1987/5961
İLİ : TOKAT	
Cahit Öztürk	13.1.1987/733
Ayşe Turan	11.2.1987/2835
Meral Gamsız	20.2.1987/3658
Cahide Çine	26.2.1987/4262
Emine Sühendam Baykal	26.2.1987/4263
Ahmet Ceylan	13.3.1987/5972
Ufuk Güzey	13.3.1987/5966
İLİ : TRABZON	
Halil Yılmaz	2.1.1987/01
Turgay Karasu	15.1.1987/850
İhsan Demirci	10.3.1987/5314
İLİ : TUNCELİ	
Ahmet İdil	17.2.1987/3367
İLİ : ŞANLIURFA	
Teoman Ür	11.2.1987/2822
Ayşegül Tarak	10.3.1987/5321
Tufan Neşeli	13.3.1987/5960
İLİ : UŞAK	
Mehmet Aslanoğlu	26.2.1987/4268
İLİ : VAN	
Taner Özgöçer	27.1.1987/1695

Ali Yavuz	17.2.1987/3368
Ömür Sunay Güngör	13.3.1987/5962
İLİ : YOZGAT	
Semih Etik	11.2.1987/2824
Vehbi Aslantaş	17.2.1987/3379
Sait Uyanık	13.3.1987/5891
İLİ : ZONGULDAK	
Celal Andiç	17.2.1987/3374
İLİ : ADANA	
Sait Kahraman	14.1.1987/778
Celal Elbistan	19.1.1987/1254
Nazmiye Yılmaz	19.1.1987/1142
Kadriye Gül Derinöz	20.1.1987/1265
Havva Yüksel	20.1.1987/1267
Remziye İkizoğlu	20.1.1987/1267
Yurdagül Ögüden	20.1.1987/1268
Gökçen Karataş	20.1.1987/1269
Cengiz Yanık	2.2.1987/2103
Şükufe Sarıaslan	16.2.1987/3036
Gülcan Büyükkiz	16.2.1987/3202
Şengül Zeytin	27.2.1987/4422
Nadide Tufan	26.2.1987/4458
İsa Kaya	10.3.1987/5405
Ayşe Yanmaz	10.3.1987/5334
Şerfettin Kılıçkeser	10.3.1987/5361
İLİ : ADIYAMAN	
İskender Duman	14.1.1987/773
Semali Sert	14.1.1987/766
Bayram Orhan	19.1.1987/1140
Cabbar Aktaş	2.2.1987/2106
Murat Dönmez	24.2.1987/3903
Zafer Üstev	24.2.1987/3003
Sait Utku	26.2.1987/4335
Ümmiye Civaçoğlu	13.3.1987/5894
İLİ : AFYON	
Abdurrahman Karaviran	10.3.1987/5427
İLİ : AĞRI	
Naci Selçuk	16.1.1987/985
A. Yaşar Deniz	11.2.1987/2812
Ali Akılı	11.2.1987/2812
Osman Topal	11.2.1987/2818
Süleyman Yökacı	16.2.1987/3206
İbrahim Çolak	17.2.1987/3347
Bahattin Şanlı	17.2.1987/3345
İsmail Kuşçuoğlu	17.2.1987/3364
Bayram Güneş	27.2.1987/4419
Ferhat Güler	26.2.1987/4259
Metin Başaran	13.3.1987/5896
Günay Gavas	10.3.1987/5391
Abdullah Çevik	10.3.1987/5391
Hüseyin Yavuz	10.3.1987/5391
Yasemin Bublik	10.3.1987/5391
Halil İbrahim Ergül	10.3.1987/5391
Balsen Mutlu	10.3.1987/5391
Şennur Yakut	10.3.1987/5391
Gülendam Amanat	10.3.1987/5391
Fikret İnci	10.3.1987/5345
Şammas Sezer	10.3.1987/5345
Necmi Budunoğlu	10.3.1987/5345
Sabahattin Oral	10.3.1987/5242
Şefahat Hanım Arık	10.3.1987/5242
Muammer Altun	11.3.1987/5494
Levent Karaca	11.3.1987/5494
Ömer Faruk Özer	11.3.1987/5494
Sezai Ürkmez	11.3.1987/5494
Gül Güzelbudak	10.3.1987/5368
Meral Altın	10.3.1987/5368
Mehmet Kasapoğlu	10.3.1987/5366
Bülent Güvel	10.3.1987/5348
Kemal Şahan	10.3.1987/5347

İLİ : ANTALYA	
Aysun Özgül	28.1.1987/1760
İbrahim Yılmaz	17.2.1987/3350
Hamdi Koçubaba	26.2.1987/4252
Nilgün Büyükdüğirmenci	10.3.1987/5425
Ayşen Çolpan	10.3.1987/5386
İLİ : ARTVİN	
Mümin Akyürek	29.1.1987/1058
Rezzan Yıldırım	26.1.1987/1515
Yunus Ruhi Yalçın	11.2.1987/2776
Sedat Aksoy	11.2.1987/2791
Tahsin Özhan	24.2.1987/3944
Osman Eren	10.3.1987/5237
İnci Yalçın	10.3.1987/5237
Nejdet Yalçın	10.3.1987/5356
Ali Gülüm	10.3.1987/5356
Remzi Erkan	10.3.1987/5357
Gökten Aydoğdu (Taş)	10.3.1987/5365
İLİ : AYDIN	
Cennet Keskin	11.2.1987/2815
Nizamettin Arkan	11.2.1987/2804
Ali Cihat Kayacıoğlu	26.2.1987/4338
Arslan Özşahin	10.3.1987/5424
Cezmi Sürücü	10.3.1987/5351
İLİ : BALIKESİR	
Ahmet Kalın	28.1.1987/1759
Fevziye Yaşar Sert	11.2.1987/2778
Figen Fert	16.2.1987/3204
Gülşen Çetinel	26.2.1987/4254
Meryem Rezzan Altın	26.2.1987/4246
Musa Güzel	10.3.1987/5411
Kevser Çabadağ	10.3.1987/5232
Tülay Alpaydın	10.3.1987/5241
Gülşen Elibol	10.3.1987/5340
İLİ : BİNGÖL	
M. Şenol Cengiz	20.1.1987/1284
İLİ : BİTLİS	
Hasan Kaya	10.1.1987/1143
Agah Tuncay	19.1.1987/1144
Kerim Karacocuk	24.2.1987/3949
Adnan Çatak	26.2.1987/4241
Naci Kaya	26.2.1987/4241
Tahir Tektaş	10.3.1987/5342
Satılmış Gököl	10.3.1987/5344
Ahmet Durkaya	10.3.1987/5223
Ayşe Odabaşı	10.3.1987/5223
Şükür Köktaş	10.3.1987/5363
İLİ : BOLU	
Hülya Kılıçarslan	19.1.1987/1062
Nurhan Bilgin	2.2.1987/2104
Meral Geçay	11.2.1987/2810
Cengiz Kalkan	10.3.1987/5326
İLİ : BURDUR	
Nurşen Ermergen	10.3.1987/5379
İLİ : BURSA	
İbrahim Çalışkan	25.2.1987/4075
Özner Nalçacı	10.3.1987/5420
Afet Özgümüş	10.3.1987/5396
Mustafa Erdi	10.3.1987/5222
İLİ : ÇANAKKALE	
F. Gülay Türedioğlu	8.1.1987/486
İshak Tansuğ	16.1.1987/984
Niyazi Çelik	10.3.1987/5234
İLİ : ÇANKIRI	
Ramazan Tarhan	11.2.1987/2795
Hasan Atıcı	11.2.1987/2795
Adnan Özdemir	11.2.1987/2795
Nurdan Kahraman Sarı	10.3.1987/5412
İ. Ejder Günay	10.3.1987/5412
Serpil Koç	10.3.1987/5412
Berrin Ozan	10.3.1987/5412
Muzaffer Türkay	10.3.1987/5412

İLİ : ÇORUM	
M. Hasan Tezcan	27.2.1987/4418
Fatih Rüştü Karakurt	26.2.1987/4238
M. Kemal Koldemir	26.2.1987/4337
İLİ : DENİZLİ	
Zehra Yıldız	23.1.1987/1478
Emir Gürbüz	23.1.1987/1466
İLİ : DİYARBAKIR	
Hüseyin Eren	23.1.1987/1470
Celal Aydın	23.1.1987/1470
M. Dursun Erdoğan	23.1.1987/1470
Müzeyyen Gedikli Kandemir	2.2.1987/2105
Kemal Çağlar	26.2.1987/4242
Ali Deniz	26.2.1987/4242
Sadık Gegez	26.2.1987/4242
Mustafa Ergezen	26.2.1987/4242
H. Taner Turan	26.2.1987/4242
Hatice Akalın	26.2.1987/4242
Hamide Balaban	10.3.1987/5389
Gülcan Çalıpçıkay	10.3.1987/5224
Mahmut Taşkoparan	10.3.1987/5224
Fatih Gürtunca	10.3.1987/5225
M. Dursun Erdoğan	10.3.1987/5229
İLİ : EDİRNE	
Nermin Gökay	11.2.1987/2786
İLİ : ELAZIĞ	
Hatice Yalçın	19.1.1987/1059
Hacı Doluzengin	24.2.1987/3940
Hüsnü Aydın	26.2.1987/4249
Zekiye Atılın	10.3.1987/5422
İLİ : ERZİNCAN	
Bedrettin Küçük	23.1.1987/1475
Baki Eliküçük	10.3.1987/5344
Coşkun Gülen	10.3.1987/5244
Mustafa Uzun	10.3.1987/5244
Mahmut Kaçmaz	10.3.1987/5244
Filiz Aydın Alpaslan	10.3.1987/5244
Fatma Kalınçimen	10.3.1987/5335
Sabri Özel	10.3.1987/5354
Nazife Tozmanlı Abaylı	10.3.1987/5360
Naci Bağlamacı	10.3.1987/5360
İLİ : ERZURUM	
Metin Turan	19.1.1987/1064
Selahattin Alakuş	19.1.1987/1057
İbrahim Demir	19.1.1987/1057
Yunus Darboğaz	19.1.1987/1063
Sabire Gaçır	23.1.1987/1464
Mehmet Ali Arslan	2.2.1987/2096
Sedat Tan	2.2.1987/2096
Nejla Köse	11.2.1987/2802
Şerife Konak	11.2.1987/2798
Emine Aydın	11.2.1987/2807
Leyla Pişkin	16.2.1987/3205
İLİ : ERZURUM	
Aliye Özkan	16.2.1987/3201
Uğur Türkyılmaz	24.2.1987/3950
Şenay Sürmeli	24.2.1987/3945
Emine Kayış	10.3.1987/5240
İLİ : GAZİANTEP	
Cahit Coşkun	14.1.1987/774
Mehmet Hanife Kalkan	20.1.1987/1285
Ayşe Yıldırım	11.2.1987/2814
Nail Aydın	11.2.1987/2814
Ali Aksoy	17.2.1987/3343
Nevin Taşoğlu	17.2.1987/3343
Mukadder Han	20.2.1987/3595
Halise Çelimli	17.2.1987/3361
Mustafa Sarışın	24.2.1987/3934
Mehmet Sadık Bahçıvan	24.2.1987/3934
Mustafa Dağtaş	24.2.1987/3942
Kadriye Özcan	26.2.1987/4240
Nazim Hezek	26.2.1987/4240
Erdoğan Bay	10.3.1987/5415
Nilgün Kulakoğlu	10.3.1987/5398
Serpil Çetinkaya	10.3.1987/5349

DÜZELTME

9.2.1987 tarih ve 2227 Sayılı Tebliğler Dergisi'nin 30. sayfasında Eğitim Araçları ve Donatım Dairesi Başkanlığı Personelinden "TEŞEKKÜR" ile taltif edilenlerin bazılarının ünvanlarının Dairesine yanlış yazıldığı görülmüş ve doğrusu aşağıda belirtilmiştir. İlgililere duyurulur.

Adı ve Soyadı	Tebliğler Dergisinde Yayımlanan Ünvanı	Doğrusu
Zelha Aygün	Görevli Öğretmen	Şube Müdürü
Hamza Özkaya	Görevli Öğretmen	Şube Müdürü
Mahir Taşatanel	Görevli Öğretmen	Şube Müdürü
Handan Şenak	Görevli Öğretmen	Şube Müdürü
Salim Darcılı	Görevli Öğretmen	Şube Müdürü
Aziz Zeren	Görevli Öğretmen	Şube Müdürü
Ramazan Baştuğ	Görevli Öğretmen	Şube Müdürü
Bekir Kodal	Teknisyen	Dağıtıcı

DÜZELTME

23 Şubat 1987 tarih ve 2228 sayılı Tebliğler Dergisi'nin 65. sayfasında Kastamonu Millî Eğitim Genel Müdürlüğünden adı altında yayımlanan teşekkür belgesi alanlardan 23 Ağustos İlköğretim Okulu Müdürü olarak Hasan Sayan yazılması gereken sehven aynı okul müzik öğretmeni Mesut Uluç'un yazılmıştır.

Düzeltilerek ilgililere duyurulur.

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 (K. D. V. DAHİL) 1100 LİRADIR. ABONE TUTARI, İL ERDE DEFTERDARLIK MUHASEBE MÜDÜRLÜKLERİNDE, İLÇELERDE MALKÜMÜRLÜKLERİNDE ÇEŞİTLİ GELİRLER FASLINA YATIRILARAK VEZNE ALINDISININ ASLI MİLLÎ EĞİTİM GENÇLİK VE SPOR BAKANLIĞI YAYIMLAR DAİRESİ BAŞKANLIĞINA GÖNDERİLMELİDİR.

MİLLÎ EĞİTİM BASIMEVİ — ANKARA 1987

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
1. Turizm Haftası	161
2. Yetişkinler Teknik Eğitim Merkezleri Yönetmeliği	163
3. Duyurular	181
4. Düzeltmeler	192

T.C. MİLLÎ EĞİTİM GENÇLİK ve SPOR BAKANLIĞI TEBLİĞLER DERGİSİ

MİLLÎ EĞİTİM GENÇLİK ve SPOR BAKANLIĞI YAYIMLAR DAİRESİ BAŞKANLIĞINCA 15 GÜNDE BİR PAZARTESİ GÜNLERİ ÇIKARILIR.

CİLT : 50

18 MAYIS 1987

SAYI : 2234

TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞINDAN

Karar Sayısı : 62

Karar Tarihi : 9.3.1987

Konu : Çıraklık ve İşletmelerde Yapılan Meslek Eğitiminin Denetimi Hakkında Yönetmelik.

Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü'nün 10.12.1986 ün ve 324.13-8364 sayılı teklif yazıları ekinde gönderilen "Çıraklık ve İşletmelerde Yapılan Meslek Eğitiminin Denetimi Hakkında Yönetmelik" in bağlı örneğine göre kabulü hususunun Bakana arzı kararlaştırıldı.

UYGUNDUR

9/3/1987

Mtin EMİROĞLU

Millî Eğitim Gençlik ve Spor Bakanı

ÇIRAKLIK VE İŞLETMELERDE YAPILAN MESLEK EĞİTİMİNİN DENETİMİ HAKKINDA YÖNETMELİK

BİRİNCİ BÖLÜM
GENEL HÜKÜMLER

Amaç

Madde 1 — Bu yönetmeliğin amacı aday çırak, çırak ve kalfaların eğitimi ve işletmelerde yapılan meslek eğitiminin denetlenmesine ait esas ve usulleri düzenlemektir.

Kapsam

Madde 2 — Bu yönetmelik, 3308 sayılı Çıraklık ve Meslek Eğitimi Kanunu hükümlerine göre, Bakanlığa bağlı eğitim kurumlarının dışında kamu ve özel kurum ve kuruluşlarında yapılan aday çırak, çırak ve kalfaların eğitimi ile işletmelerde yapılan mesleki eğitimin denetlenmesine dair esas ve usulleri kapsar.

Dayanak

Madde 3 — Bu yönetmelik, 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu ile 3308 sayılı Çıraklık ve Meslek Eğitimi Kanunu'nun 41 inci maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 — Bu yönetmelikte geçen;

"Bakanlık", Millî Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığını,

"Aday Çırak", çıraklığa başlama yaşını doldurmamış ve çıraklık döneminden önce kendisine işyeri ortamı tanıtılan, sanat ve mesleğinin ön bilgileri verilen kişiyi,

"Çırak", çıraklık sözleşmesi esaslarına göre bir meslek alanında mesleğin gerektirdiği bilgi, beceri ve alışkanlıkları iş içerisinde geliştirilen kişiyi,

"Öğrenci", işletmelerde beceri eğitimi gören mesleki ve teknik lise öğrencilerini,

"Kalfa", bir mesleğin gerektirdiği bilgi, beceri ve iş alışkanlıklarını kazanmış ve bu meslekle ilgili iş ve işlemleri ustanın gözetimi altında kabul edilebilir standartlarda yapabilen kişiyi,

"Usta", bir mesleğin gerektirdiği bilgi, beceri ve iş alışkanlıklarını kazanmış, bunları mal ve hizmet üretiminde iş hayatında kabul edilebilecek standartlarda uygulayabilen, üretimi plânlayabilen, üretim sırasında karşılaşılabilecek problemleri çözümlenebilen, düşüncelerini yazılı

sözli ve resim ile açıklayabilen, üretimle ilgili pratik hesaplamaları yapabilen kişiyi,

"Usta Öğretici", ustalık yeterliliğini kazanmış, aday çırak, çırak, kalfa ile meslek lisesi öğrencilerinin işyerindeki eğitiminden sorumlu; meslek eğitimi tekniklerini bilen ve uygulayan kişiyi,

"İşletmelerde meslek eğitimi", Mesleki ve Teknik Öğretim Kurumu öğrencilerinin beceri eğitimlerinin işletmelerde, teorik eğitimlerinin ise meslek ve teknik eğitim kurumlarında veya işletme veya kurumlarca tesis edilen eğitim merkezlerinde yapılan eğitim uygulamalarını,

"Merkez Müdürlüğü", Çıraklık Eğitimi Merkez Müdürlüğünü,

"Çalışma Mevzuatı", aday çırak, çırak ve öğrencilerle işverenler arasında çalışmadan doğan ilişkileri düzenleyen 3308 sayılı Çıraklık ve Meslek Eğitimi Kanunu ile çalışma hayatı ile ilgili kanun, tüzük ve yönetmelikleri,

"Denetleme", işletmelerde yapılan beceri eğitiminin, Bakanlıkça belirlenen usul ve esaslara göre yapılıp yapılmadığını tespit etmek için yetkililerce yapılan izleme, inceleme, araştırma ve rehberlik faaliyetlerini,

"Komisyon", çıraklık eğitimi, incelemeye ve denetlemeye yetkili olan inceleme ve denetleme ihtisas komisyonunu,

"Kanun", 3308 sayılı Çıraklık ve Meslek Eğitimi Kanunu'nu ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

DENETLEME ESAS VE USULLERİ

Çıraklık ve Meslek Eğitiminin Denetimi

Madde 5 — Bakanlığa bağlı eğitim kurumlarının dışında yapılan çıraklık ve meslek eğitimi ile ilgili faaliyetler; Millî Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Müfettişleri, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Müfettişleri, Sosyal Sigortalar Kurumu Sigorta Müfettişleri ve çıraklık eğitimi inceleme ve denetleme ihtisas komisyonu tarafından denetlenir.

İşletmelerde Meslek Eğitiminin Bakanlıkça Denetimi

Madde 6 — İşletmelerde meslek eğitimi ve gerekli görülmesi halinde iş yerlerinde eğitim gören aday çırak, çırak ve kalfaların eğitimi Millî Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı müfettişlerince denetlenir.

Müfettişler denetimle ilgili hazırladıkları özel raporu valiliğe verirler.

İşletmelerde Meslek Eğitimi ve Çıraklık Eğitiminin Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığınca Denetimi

Madde 7 — Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Müfettişleri tarafından yapılacak denetimlerde;

a) İşyerlerinde Kanun hükümlerine uygun olarak aday çırak ve çırak çalıştırılıp çalıştırılmadığı,

b) Aday çırak, çırak ve öğrencilere Kanunda belirtilen ücretin ödenip ödenmediği,

c) Çıraklık sözleşmesi yapılması zorunlu bulunan işyeri ve meslek dallarında çıraklık sözleşmesinin yapılıp yapılmadığı ve bu sözleşme hükümlerine uyulup uyulmadığı,

d) Kalfa ve usta olarak çalıştırılan kişilerin kalfalık ve ustalık belgesine sahip olup, olmadıkları ve ünvanlarına uygun olarak çalıştırılıp çalıştırılmadıkları,