

# BESİN/GIDA TEKNOLOJİSİ-EV YÖNETİMİ VE BESLENME ÖĞRETMENİ

## TANIM

Çalıştığı eğitim kurum ya da kuruluşunda; öğrencilere ya da yetişkinlere, besin, gıda teknolojisi, ev yönetimi ve beslenme ile ilgili eğitim veren kişidir.

## A- GÖREVLER

Konusu ile ilgili hangi bilgi, beceri, tutum ve davranışların, hangi yaş düzeylerindeki öğrenci gruplarına hangi yöntemlerle kazandırılacağı, MEB tarafından onaylanan öğretim programları ilgili mevzuatta belirtilmiştir. Besin/Gıda teknolojisi-ev yönetimi ve beslenme öğretmeni, bu program çerçevesinde,

- Eğitiminden sorumlu olduğu grubun düzeyine uygun bir çalışma planı yapar,
- Sorumlu olduğu atölye, laboratuvar, ışık vb. yerleri sürekli olarak eğitime hazır durumda bulundurur.
- Kendisine ayrılan ders saatlerinde planını uygulayarak öğrencilere alanı ile ilgili bilgi ve beceri kazandırır,
- Öğrencilerin başarılarını değerlendirir, başarıyı artırıcı önlemler alır,
- Eğitici kol çalışmalarında görev alarak öğrencilerin yeteneklerini geliştirici etkinlikler düzenler,
- Öğrencilerin gelişimlerini izler, sorunlarının çözümüne yardımcı olur,
- Alanı ile ilgili gelişmeleri izler, bunların öğretim programlarına yansıtılması için ilgililere önerilerde bulunur,
- Nöbetçi olduğu günlerde, okulun düzen ve disiplinini sağlamak üzere görev yapar,
- Sınıf öğretmeni olarak, öğrencilerin alan ve ders seçmelerine yardımcı olur, yönetimle ilişkilerini sağlamaya çalışır.

## KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Alanı ile ilgili meslek dersleri eğitim-öğretim programı, yıllık ve günlük çalışma planı, not defteri, ders defteri ve yoklama fişi, öğrenci iş takip formu,
- Ders kitapları, yardımcı kitaplar, iş ve işlem yaprakları, bilgi yaprakları, meslek alanı ile ilgili çeşitli teknik yayınlar,
- Eğitim araçları (projeksiyon, tepegöz, video, TV, video bantları, saydam, bilgisayar, bilgisayar yazılımları CD vb.),
- Tartı ve ölçüm aletleri,
- Laboratuvar aletleri,
- Kimyasal maddeler ve katkı maddeleri,
- Mutfak araç ve gereçleri,
- Ocak, fırın, buzdolabı,
- Dikiş makinesi ve dikiş malzemeleri.

ANKARA

A 1.1 2014/I

# BESİN/GIDA TEKNOLOJİSİ-EV YÖNETİMİ VE BESLENME ÖĞRETMENİ

## B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Besin/Gıda teknolojisi-ev yönetimi ve beslenme öğretmeninin hem alanıyla ilgili hem de öğretmenlik mesleği ile ilgili niteliklere sahip olması gerekir.

Besin/Gıda teknolojisi-ev yönetimi ve beslenme öğretmeni olmak isteyenlerin;

- Sosyal bilimlere ve fen bilimlerine ilgili,
  - İnceleme ve araştırma yapmaya meraklı,
  - Ayrıntılara dikkat eden,
  - Düşüncelerini başkalarına açık bir biçimde aktarabilen,
  - İyi bir öğrenme ortamı sağlayabilen,
  - Dikkatli, işine özen gösteren,
  - İnsanlarla iyi iletişim kurabilen, sabırlı,
  - Mesleğin sorunları ile ilgilenen ve çözüm yolları bulmaya çalışan,
  - Öğrencilerin duygu ve düşüncelerini anlayabilen,
  - Kendini geliştirmeye istekli,
  - Girişimci, yaratıcı
- kimseler olmaları gerekir.

### **C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI**

Besin/Gıda teknolojisi-ev yönetimi ve beslenme öğretmeni, sınıfta ve atölyede görev yapar. Görevini genellikle ayakta yürütür. Çalışma ortamı hareketli ve oldukça temizdir.

ANKARA

B-C 1.1 2014/I

## **BESİN/GIDA TEKNOLOJİSİ-EV YÖNETİMİ VE BESLENME ÖĞRETMENİ**

---

### **D- MESLEK EĞİTİMİ**

MESLEK EĞİTİMİNİN  
VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi;

- **Üniversitelerin Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği" bölümüne öğrenci alınmamaktadır. Aşağıdaki meslek eğitimi ile ilgili başlıklar bu bölüme öğrenci alındığı döneme aittir.**

#### MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitimine girebilmek için,

- Lise veya dengi okul mezunu olmak,
- ÖSYS (Öğrenci, Seçme ve Yerleştirme Sistemi) Kılavuzunda belirtilen şartları taşımak.
- Meslek Yüksekokulları ile Açıköğretim Önlisans Programlarının; Dikey Geçiş Sınavı (DGS) Kılavuzunda belirtilen bölümlerinden mezun olanlar, ÖSYM tarafından açılan Dikey Geçiş Sınavı'nda başarılı oldukları takdirde "Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği" lisans programına dikey geçiş yapabilirler.

#### EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitim süresi **4** yıldır.

Eğitim süresince mesleki dersler ağırlıklı olarak verilmektedir.

Ayrıca fakülte son sınıfta öğrenciler bir yarı yıl "Öğretmenlik Uygulaması" yaparlar.

#### EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Eğitimini tamamlayanlara alanı belirten "**Lisans Diploması**" verilir.

ANKARA

D 1.1 2014/I

## BESİN/GIDA TEKNOLOJİSİ-EV YÖNETİMİ VE BESLENME ÖĞRETMENİ

---

### E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

- Toplu yemek yenen kamu ve özel iş yerlerinde çalışabilirler.
- Kendi işyerlerini açabilirler.

- Meslek elemanlarının büyük çoğunluğu Milli Eğitim Bakanlığına bağlı okullarda, İş Eğitimi (Ev Ekonomisi), Besin/ Gıda Teknolojisi, Ev Yönetimi ve Beslenme branşlarında çalışırlar.

Kendi branşı dışında ayrıca aylık karşılığı okutabileceği dersler ;

Kurum beslenmesi Mutfak Hizmetleri, Kat hizmetleri, Servis Hizmetleri, Pastacılık bölüm alan ve dallarının ortak alan teorik ve uygulamalı meslek dersleri, Kafeterya işletmeciliği, turizm ve Otelcilik Yat kaptanlığı Mutfak yaşlı hizmetleri ile diğer alanların beslenme alanına ait teorik ve uygulamalı meslek dersleri Alan/dalın teorik ve uygulamalı diğer meslek dersleri yer almaktadır.

## **F-EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ**

### **EĞİTİM SÜRESİNCE**

- Meslek eğitimi sırasında Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu Genel Müdürlüğü'nün verdiği öğrenci kredisinden yararlanmak mümkündür.
- Ayrıca, Kurumun yurt hizmetlerinden de yararlanılabilir. Bunların dışında öğrenciler çeşitli kurum ve kuruluşlarca sağlanan burslardan da istifade edebilirler.

### **EĞİTİM SONRASI**

- Eğitim sonunda öğretmenliğe hak kazanan, yeni göreve başlayan branş öğretmenleri 657 sayılı Devlet Memurları Kanununa göre 9. derecenin 1. kademesinden aylıkla göreve başlayarak maaş, yan ödeme, ek ders ücreti alırlar. Ayrıca görev yaptıkları okul bünyesinde döner sermaye işletmesi bulunduğu takdirde döner sermaye ücretinden belli oranda pay alırlar.
- Ayrıca her yıl tüm öğretmenlere okullar açılmadan önce eğitim-öğretim tazminatı adı altında bir ödeme yapılmaktadır.

ANKARA

E-F 1.1 2014/I

## **BESİN/GIDA TEKNOLOJİSİ-EV YÖNETİMİ VE BESLENME ÖĞRETMENİ**

---

### **G- MESLEKTE İLERLEME**

#### **MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME**

-

#### **İŞ HAYATINDA İLERLEME**

Milli Eğitim Bakanlığına bağlı meslek okullarında görev alanlar idarecilik yapabilmektedir (Müdür, Müdür Yardımcısı vb.).

Meslek elemanları Milli Eğitim Bakanlığınca yapılan müfettişlik sınavlarında başarılı oldukları takdirde alanlarında müfettişlik yapabilirler.

Ayrıca yapılan sınavda başarılı olmaları durumunda başöğretmen ve uzman ğretmen olabilirler.

#### BENZER MESLEKLER

- Ev Ekonomisi ğretmeni
- Aile Bilimleri ve Tüketici ğretmeni
- Diyetisyen
- Ev Ekonomisti

# BESİN/GIDA TEKNOLOJİSİ-EV YÖNETİMİ VE BESLENME ÖĞRETMENİ

## H- EK BİLGİLER

### GÖREV

- İş organizasyonu yapar,
- Çevre koruma önlemleri alır,
- İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin faaliyetleri uygular,
- Kalite Yönetim Sistemi kurallarına uygun çalışır,
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

### I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları,
- ÖSYM Üniversiteler Yükseköğretim Programları ve Meslekler Rehberi – 2000
- Çeşitli Üniversitelerin Katalogları,
- 9 sayılı MEB Talim ve Terbiye Kurulu Kararı Şubat/2014
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar

### İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- Türkiye İş Kurumu web sayfası [www.iskur.gov.tr](http://www.iskur.gov.tr)
- Ulusal Meslek Bilgi Sistemi <http://mbs.meb.gov.tr/>
- T.C. Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı” <http://osym.gov.tr/>
- Bünyesinde “Meslek Bilgi Merkezi” bulunan Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlükleri/Hizmet Merkezleri

Bu dosya; meslek seçme aşamasında olan gençleri bilgilendirme amaçlı olup, meslek mensupları, işyerleri, mesleğin eğitim yerleri ve meslek odalarından bilgi alınarak oluşturulmuştur.