



GENÇ



KALEMLER

2017

**DATÇA ÖZCAN YILMAZ MESLEKİ VE TEKNİK
ANADOLU LİSESİ OKUL DERGİSİ**





Sevgili Gençler, Sevgili Genç Kalemler Emektarları;

27 yıllık meslek hayatımda yaşamış olduğum deneyimlerin sonunda İl Milli Eğitim Müdürlüğümüzün değerli projesi “Genç Kalemler” kulübümüzde göstermiş olduğunuz bu etkin çabanız bizim için çok değerlidir...

Bilin isterim ki özveriyle çalıştığınız bu “Genç Kalemler” dergisi ile eğitim yuvamıza hiçbir zaman silinmeyecek bir iz bırakacaksınız. Muğla Genç Kalemler çalışmalarlarıyla dileğimiz sizlerde yazma ve okuma isteğinin ömür boyu devam etmesidir.

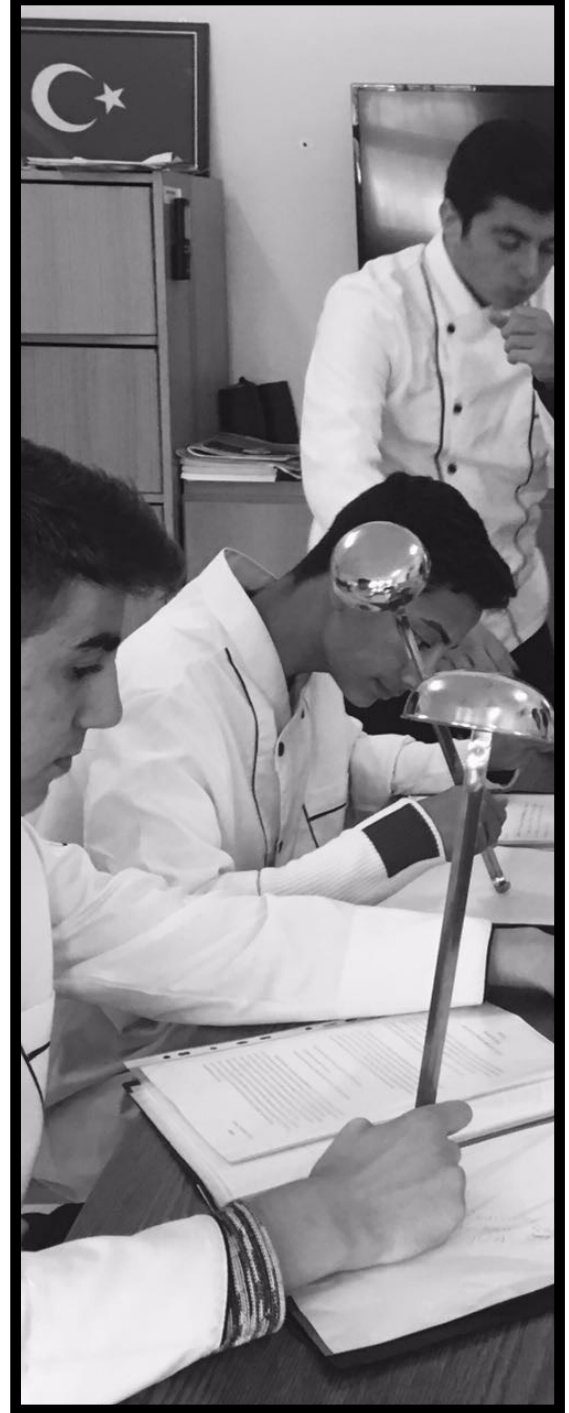
Ülkemiz ve içinde yaşadığımız Datça bir turizm cenneti ve turizm sektöründe bu bağlamda önemli bir konuma sahiptir. Datça’da tematik bir okul olma yolunda ilerlediğimiz ve turizm sektörünün ihtiyacı olan kaliteli elemanları yetiştirme amacındayız. Bakanlığımızın mesleki eğitime verdiği önem doğrultusunda bizler de Datça Özcan Yılmaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak kalite gelişimine son derece önem vermekteyiz. Bizimle birlikte, bu amaca ulaşmamızda öğrencilerimizin, değerli öğretmenlerimizin, velilerimizin desteği çok önemlidir. Meslek liselerinin ülkemiz için ne derece önemli olduğu artık bilinmektedir.

Bu güzel derginin hazırlanması aşamasında gösterdiğiniz çabalardan dolayı tekrar canı gönülden hepinizi kutluyorum. Dilerim ki mürekkebi bitmeyecek kalem ile geleceğe ışık olur ve dergi çalışmalarımızı ilerleyen yıllarda da sürdürürsünüz. Hepinize sonsuz sevgilerimle...

Hayriye ŞATIR
Okul Müdürü

İÇİNDEKİLER

Teşekkür Yazısı.....	1
İçindekiler	2
Editör yazısı ve deneme.....	3
Okulumuzun Kuruluş Yazısı.....	4
İl Milli Eğt. Müd. Celalettin Ekinci Röportaj...5-6	
İlçe Milli Eğt. Müd. Fedai Akın Röportaj.....7-8	
Belediye Başkanımızla Görüşme.....	9
15 Temmuz.....	10
Okul Pansiyonumuz Hizmete Girdi.....	11
Okul Etkinliklerimiz.....	12-13-14
Datça Tanıtımı.....	15
Datça Koyları.....	16
Datça'nın Denizleri.....	17-18
Datça Karia Yolları.....	19-20
Datça Haritası.....	21-22
Yöresel Otlar.....	23-24-25-26
Karavilla.....	27
Mutfakta Pratik Bilgiler.....	27
Diyalog - Şiir	28
Şiirler.....	29-30
Boğa Güreşi.....	31
Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı.....	32
Okulumuz Yiyecek İçecek Hizmet Alanı.....	33-34
Mutfakta Pratik İpuçları.....	35
Öğrenci Yazıları.....	36-37-38
Okul Tanıtımı.....	39-40
Bulmaca.....	41
Teşekkür Yazısı.....	42



Başlarken,

Sizi bu dergide bekleyen yazılar okuma isteğini iştah açıcı hale getirilebilmek için ben ve değerli arkadaşlarımın yoğun çalışmaları sonucunda doyurucu bir nitelik kazanmıştır. Siz değerli okuyucularımıza bu çalışmamızı sunduğumuz için biz Özcan Yılmaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak heyecanlı ve gururlu hissediyoruz.

Umarım elinize aldığınız bu dergiyi okurken bizim gibi heyecanla ve istekle takip edersiniz.

Biz genç kalemler olarak sevgili öğretmenlerimiz eşliğinde bu derginin çalışmalarını büyük bir heves ile gerçekleştirdik. İlk başta benim ve arkadaşlarımın tek düşüncesi vardı. Belki bu dergi sayesinde ilk genç kalemler kadar yeni bir çağa geçiş yapamayacaktık, ama çalışmalarımızı sizler ile paylaşmak için bir fırsatımız olacaktı. Ve biz de bu fırsatı değerlendirebildiğimiz ve sizlerle paylaşabildiğimiz için çok mutluyuz.

Dergimizi hazırlama süresince kelimeleri itina ile seçtiğimiz ve cümlelerimizi özveri ile oluşturduğumuz bu çalışma bana ve arkadaşlarıma birbirimizle ahenk içinde çalışmayı, yazmayı, araştırmayı, okumayı ve bilgiyi paylaşmayı öğretti. Ancak arkadaşlarımla öğrenirken birbirimize öğrettik ve bize kattığı bir yığın duygular...

Bizi yazmaya teşvik eden İl Millî Eğitim Müdürümüz Celalettin EKİNCİ'ye, İlçe Millî Eğitim Müdürümüz Fedai AKIN'a, bizden hiçbir zaman yardımlarını esirgemeyen Belediye Başkanımız Gürsel UÇAR'a ve Başta Okul Müdürümüz Hayriye ŞATIR olmak üzere sevgili öğretmenlerimize bizlere güvendikleri ve elimize kalem vererek kendimizi ispatlama şansını verdikleri için teşekkürlerimizi borç biliriz.

Editör Berkay Tatveren 10/A



Derdime Deva Sensin!

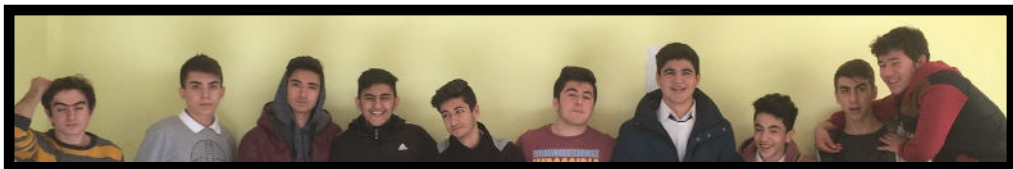
Şarkılar yalnızlığın sonunun olmadığını söylüyor. Bence de yalnızlığın sonu yok zaten. Her an yalnız kalabilirsin. Bu senin elinde aslında, ama farkında değilsin. Farkında ol! Farkındalık güzeldir. Olmadığın bir kişiliğe bürünme sakın! Sen böyle doğdun. Ve olduğun gibi devam et.

İnsanlara kendini tanıtmaya ihtiyacın yok. Bırak insanlar seni tanısin. İnsanlar yalnız kalmamak için çoğu zaman sınırlarını zorluyorlar. "Herkes normal, ben niye anormalim" diyen insanlar henüz diğerlerinin tam da ödüllük performanslar gösterdiğini farkında değiller. Onlar sadece iyi oyuncular o kadar. Sen olduğun gibi sensin. Karakterinden ödün verme sakın.

Yalnızlık masumluktur. İçindeki seni yalnızken keşfetmek daha kolaydır. Ben de yalnızım her ne kadar yanımda bunun aksini düşünen insanlar olsa da... Peki hem yalnız, hem de nasıl mı mutluyum? Yazıyorum. Ben de tıpkı diğer yazarlar gibi yalnızlığımı yazarak paylaşıyorum. En yakın iki arkadaşım da zaten kağıt ve kalem. Gerçekten içimdekileri kağıt ile paylaşıyorum. Bu beni rahatlatıyor.

Hayatı akışına bırak emin ol, her şey zamanla yoluna girecektir. Sen eşsiz ve benzersiz olarak yaratıldın. Bunun hakkını vermelisin. Yalnızlık düşmanın değil dostun olsun, en kederli gününde de en mutlu gününde de...

Berkay Tatveren 10/A



DATÇA ÖZCAN YILMAZ

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü bünyesinde faaliyet gösteren okulumuz ülkemizin ve yöremizin turizm sektörünün ihtiyacı olan vasıflı, yabancı dil bilen ara işgücü elemanı yetiştirmek amacı ile 1995/1996 eğitim ve öğretim yılında 1 şube ve 30 öğrenci ile Şehit Ersoy Yorulmaz Lisesi binasında eğitim ve öğretime başlamıştır.

1999/2000 eğitim ve öğretim yılında ise 8 şube ve 200 öğrenci sayısına ulaşmış, ilk mezunlarını ise 1998/1999 Eğitim Öğretim yılında vermiş bulunmaktadır.

Okulumuzda, 9. ve 10.sınıf öğrencileri gördükleri ağırlıklı akademik eğitim dersleri yanında Mesleki Gelişim derslerini de almaya başlarlar. 10. ve 11. sınıfa geçen öğrencilerimiz, Turizm bakımından hareketsiz olan Ekim-Nisan ayları arasında okulda teorik ve uygulamalı dersler görürken, 3308 sayılı Çıraklık ve Meslek Eğitimi Kanunu gereği olarak Turizm mevsimi ile birlikte Mayıs-Eylül aylarında İşletmelerde Beceri Eğitimi adı altında Uygulamalı eğitimlerini bu alanlarda faaliyet gösteren Otel, Restoran ve Turistik tesislerde yapmaktadırlar.

Yiyecek İçecek Hizmetleri ile Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanlarında şimdiye kadar 462 mezun vermiş olan okulumuzda öğrencilerimiz üst sınıflarda seçtikleri

-Kat Hizmetleri, Servis ve Mutfak dallarından birinde eğitim görüp ihtisaslaşarak mezun olurlar.

1998/1999 eğitim ve öğretim yılına gelindiğinde artık Ş. Ersoy Yorulmaz Lisesi binası iki okulu barındıramaz hale gelmesi nedeni ile kendine ait bir binaya taşınma



zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Önce Hazineden Okul binamızın bulunduğu 17 dönüm büyüklüğündeki arazinin tahsis edilmesi sağlanmış ardından da daha önce hiçbir beklentisi olmayan, İlçemize Kazım YILMAZ İlköğretim okulu-nu yaparak Milli Eğitime kazandıran Hayırsever Kazım YILMAZ bey ile temasa geçilmiş ve kendisinden söz alınmış bunun üzerine 1998/1999 eğitim öğretim yılı Kasım-Aralık aylarında Okulumuzun temeli atılmış çok kısa bir süre içerisinde 1999/2000 Eğitim Öğretim yılına okulumuzun binası yetiştirilmiştir.

Datça'mıza şimdiye kadar 6 okul kazandıran **Merhum Kazım YILMAZ Bey'e** ve ismini okulumuza veren **eşi Özcan YILMAZ** hanımefendiye teşekkürlerimizi sunarız.



İbrahim Demirci 10/A



İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRÜMÜZ SAYIN CELALETTİN EKİNCİ İLE YAPTIĞIMIZ SÖYLEŞİ...

Mert YILMAZ – 10/A

Mert YILMAZ: Öncelikle değerli vaktinizi ayırıp bizi kabul ettiğiniz için çok teşekkür ederim. Sayın İl Millî Eğitim Müdürüm bize kendinizden bahseder misiniz ?

İl Millî Eğitim Müdürü Sayın Celalettin EKİNCİ: İnsanın kendisinden bahsetmesi çok zor. 1965 Yılında Konya'nın Doğanhisar ilçesinde doğdum. İlkokulu Afyon'da, ortaokul ve liseyi Konya Doğanhisar'da bitirdim. Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesinden mezun oldum. 1990 yılında İzmit Yetiştirme Yurdunda göreve başladım. Sırasıyla Ankara 50. Yıl Yetiştirme Yurdunda, Sungurlu Fatih ortaokulunda, Mamak Abidinpaşa lisesinde, Çankaya Millî Piyango Anadolu Lisesinde ve Yenimahalle Prof. Dr. Mehmet Sağlam İlköğretim okulunda görev yaptım. 07/06/2010 tarihinde Yenimahalle İlçe Millî Eğitim Müdürlüğüne önce geçici şube müdürü ardından da asil Şube Müdürü olarak atandı. Evliyim iki çocuğum bir kızım, bir oğlum var. Sen kaçınıcı sınıftasın?

Mert YILMAZ: 10. Sınıftayım.

İl Millî Eğitim Müdürü Sayın Celalettin EKİNCİ: Oğlum 11. Sınıfta senden bir yaş büyük, Kızım Üniversitede okuyor. Ben A.Ü İlahiyat Fakültesi mezunum beş yıldır da Millî Eğitim Müdürü olarak görev yapmaktayım. Tam beş yıl olmuş.

Mert YILMAZ: Öğretmenliğe ilk başladığımızda neler hissettiniz?

İl Millî Eğitim Müdürü Sayın Celalettin EKİNCİ: Ben Sosyal hizmetlerde Öğretmen olarak göreve başladım. O zamanki adı

Sosyal Hizmetlerdi, şimdiki adı Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı. Bir yetiştirme yurdunda göreve başladım. Hayata eksi başlayan, hayata olumsuzluklarla başlayan yani kaderin cilvesi diyelim ailelerin ilgilenemediği, bakamadığı ya da kimsesiz kalmış çocukların bulunduğu bir yerde göreve başladım. O yüzden oradaki hissettiklerimi orada yaşadıklarımı anlatmam biraz zor. Her karşılaştığım öğrenci ve her öğrencinin hikayesi bende çok derin izler bıraktı. Şükretmeyi bilmek gerekiyor. Elimizdekilerin kıymetini bilmek gerekiyor,



özellikle aileye önem vermek gerekiyor, ailenin ne demek olduğunu bilmek gerekiyor ve değerleri korumak gerekiyor. Dolayısıyla o çocuklarla bir bağ kurmak onlara faydalı olmak, abi kardeş köprüsü kurabilmek çok güzeldi.

Mert YILMAZ: Sosyal Etkinlik bakımından ilimizi nasıl buluyorsunuz?

İl Millî Eğitim Müdürü Sayın Celalettin EKİNCİ: Bizim eğitim öğretim çalışmalarımızda öğretim daha fazla önemseniyor. Akademik başarı ön plana çıkıyor, velilerin isteği de bu yönde

oluyor. Bu görevler okulları da zorluyor tabii. Dolayısıyla sosyal etkinlikler ister istemez geriplanda kalıyor. Onlara ayrılan zaman ve verilen önem de azalıyor. Oysa bir gencin gelişmesinde, bir kişinin yetişmesinde, yaşamda sosyal etkinliklerin önemi büyük. Sadece gençler için değil herkes için önemli. Matematik, fizik gibi önemli her hangi bir sınav gibi önemli o da önemli. Burada aileye, büyük görev düşüyor. Her öğrenci gurubu veya bireysel olarak da, kaybolabildiği kendine zaman ayırabildiği bir etkinlik takımı olmalı. Bu spor

olabilir, sanat olabilir, bu şiir edebiyat olabilir, illaki kendine uygun bir seçim yapmalı herkes. Ama ilimizde bunlara ilişkin düzenleme yapmaya çalışıyoruz; istediğimiz gibi başarı elde edebiliyor muyuz, değişken bir durum... Ama destekliyoruz bunların hepsini.

Mert YILMAZ: İlimizde sosyal - kültürel sanatsal ve sportif etkinlik için ne gibi önerileriniz var?

İl Millî Eğitim Müdürü Sayın Celalettin EKİNCİ: Burada görev genelde okullara öğretmenlere düşüyor. Okulu ve öğrencileri istekleri ve kabiliyetleri doğrultusunda kanalizetmek gerekiyor. Biz de Millî eğitim müdürlüğü olarak bir şeyler yapıyoruz. Ama asıl iş siz öğrencilere ve öğretmenlerimize düşüyor.

Mert YILMAZ: Genç Kalemler projesi için hedefleriniz nelerdir?

İl Milli Eğitim Müdürü Sayın Celalettin EKİNCİ: Genç Kalem türünde bir projenin nihai hedefi olmaz. Niye olmaz? Çünkü bu bir yaşam biçimi, bir bakış açısı olmalı diye düşünüyoruz. Dolayısıyla bu; işimizin bir parçası bundan sonra şu var; öğretim içerisinde bu alanda kabiliyeti olanları bulup edebiyat dünyasına, şiir dünyasına kazandırmak istiyoruz. Bunun ekonomik zenginlik kadar önemli bir zenginlik olduğunu düşünüyorum. Bu proje kapsamında geleceğin yazarları yetiştirilecek. Bu ülkede yeni yetişecek yazarların, şairlerinin bu topluma yol vereceğini, kalıcı izler bırakacağını düşünüyoruz. Bir mimarın bıraktığı eser gibi bir şiirin de geleceğe taşınmasını çok önemli görüyoruz.

Mert YILMAZ: Peki projede şimdiki durum nedir?

İl Milli Eğitim Müdürü Sayın Celalettin EKİNCİ: Her gün ilerliyoruz ve daha iyiye gidiyoruz. Destek artıyor ve bundan memnunuz. Tabi bu yeterli mi? Hayır. Biz daha hızlı olmasını istiyoruz, daha fazla katılım istiyoruz. 2023 hedefi diyoruz. Keşke bu hedefe 2020'de ulaşırsak. Hayalimiz bir an önce bu işlerin olması. Tabi kendinize bir hedef seçtiğinizde bu hedefe belirlediğiniz tarihte ulaşamayabilirsiniz. Bu yılın lığa yol açmamalı. Bir maraton koşuyorsunuz ve geç de olsa tamamlamalısınız, bırakamazsınız. Bizim bu tür projelerdeki ilkemiz de bu. Nihai hedef yok, sürekli devam edecek bu iş.

Mert YILMAZ: Biz gençlere önerileriniz neler?

İl Milli Eğitim Müdürü Sayın Celalettin EKİNCİ: Gençlere önerim çok: Büyüklerinizin tecrübesi çok ve onlar bu deneyimleri sizlere aktarmak ister-

ler. Bunu yapmalarındaki amaç yaşadıkları sıkıntıları sizin yaşamamanız. Tabi gençler de bırakın kendi tecrübelerimizi kendimiz oluşturalım derler. Büyüklerinin tecrübelerine değer vermezler. Ben nasihatın bir yere kadar faydalı olduğunu bilirim fakat bir yerdense sonra bazı şeylerin yaşanmasını gerektiğini de bilirim. Gençler öyle ya da böyle hatalara düşeceklerdir. Ama onlardan şunu beklerim; Hayatlarının her alanında öz kontrol içinde olsunlar. Yanlışa giden bir durumda veya zarara uğrama durumunda iç duygularından vazgeçsinler. Hayata yeni başlayacak gençlerin en büyük sıkıntısı; kendi menfaatlerine olan şeyleri gelecek gelmeyecek gibi düşünmeleri. Örneğin; sen 10. Sınıftasın. 2 yıl sonra üniversite sınavına gireceksin. O iki yıl hiç gelmeyecekmiş gibi, oysa çok çabuk geçiyor. Yahut on sene sonra nerede olacaksın, fiziken, madden ve manen nerede olacaksın. Bugün yaptığımız şeyler o günü belirleyecek. Size tavsiyem bugün ne yapıyorsanız bunun izlerinin geleceğe nasıl yansıtacağını düşünmeniz. Bizim sıkıntımız gençlere düşünme fırsatı vermek. Gençler sürekli bir aksiyon içinde, kulaklarında müzik sürekli. Bunları yaparken düşünme fırsatı bulamıyorsunuz. O müzik sizi yönlendiriyor. Oysa okumanız, sorgulamanız, ne

nedir nasıldır diye düşünmeniz gerekir. Size sunulan bu hayatta engellerden sıyrılmamız lazım. Doğru ve yanlış yaşadıklarınızla kendiniz bulmanız lazım. Çaba göstermeniz gerekiyor çünkü modern dünyada her şey düşünmenizi engellemek üzerine kurulmuş. Doğru şeyleri yapabilmek adına tecrübelerden faydalansınlar. Hep söylüyoruz fakat maalesef gençlerde buna karşı bir direnç var. Büyüklerin yaşadıkları zorluklardan ders alsınlar. En önemlisi bu.

Mert YILMAZ: Son olarak Datça için düşünceleriniz neler?

İl Milli Eğitim Müdürü Sayın Celalettin EKİNCİ: Datça için herkes ne düşünüyorsa aynıını düşünüyoruz. Cennet gibi bir yer. Gerçek değerini bilmiyoruz. Tabi değerini bilsek ne yaparız? Orada benim bir takım endişelerim var. Değerini bilmek biz insanların lügatinde bol bol bina yapmaktır. Bu güzelliklerle ilgili kıskançlık hissediyorum. Herkesle paylaşmak istemiyorum. Sakin kalmasını istiyorum. Tabi bu bir bencillik. Diğer taraftan; Datça'nın turizmden pay alması lazım. Bunun için de doğayı yok etmeden çalışmayı hedefleyen akılcı projeler lazım.

Mert YILMAZ: Sorularım bu kadar. Çok teşekkür ediyorum.

İl Milli Eğitim Müdürü Sayın Celalettin EKİNCİ: Ben teşekkür ediyorum.



İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRÜMÜZ SAYIN FEDAI AKIN İLE YAPTIĞIMIZ SÖYLEŞİ...



“Eğitim kalbe dokunma sanatıdır.”

Mert YILMAZ: Öncelikle söyleşimize başlamadan önce bize bu değerli vaktinizi ayırdığınız için çok teşekkür ederim.

Mert YILMAZ: Mesleğe kaç yılında başladınız?

Fedai AKIN: 25 Yıla kadar aktif olarak güreş sporu yaptım. Türkiye’de çeşitli dereceler elde ettim, 1990 yılında memur olarak çalışma hayatına başladım. 2000 yılında kurumlar arası geçişle Sanayi Bakanlığı Türk Patent Enstitüsü Başkanlığına geçtim. 2002 yılında Kurumlar arası atama ile öğretmenliğe geçtim.

Mert YILMAZ: Milli eğitim müdürü olmadan önce nerelerde hangi görevleri yaptınız?

Fedai AKIN: İlk olarak Ankara Yenimahalle İlçesi İsmail Erez Ortaokulu’nda, Dede Korkut Ortaokulu’nda ve Yahya Kemal Anadolu Lisesi’nde Beden Eğitimi Öğretmeni olarak görev yaptım. Beden eğitimi öğretmeni olmamdan dolayı güreş takımı kurarak öğrencilerimle Türkiye çapında 2 yıl üst üste şampiyon olduk. Öğrencilerimizden bir tanesi daha sonra Avrupa şampiyonu oldu. 2005 yılında Çayyolu Necdet Seçkinöz Ortaokulu’nda Müdür Yardımcısı olarak Eğitim Yöneticiliği görevine başladım. 2006 – 2010 yılları arasında Çayyolu Leyla Turgut

Anadolu Lisesi’nde Okul Müdür Yardımcılığı görevini sürdürdüm. 2010 yılında Çayyolu Leyla Turgut Anadolu Lisesi’ne Okul Müdürü olarak atandım. 2010-2014 yılları arası burada görev yaptıktan sonra, 2014 yılında Datça’da İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü görevine başladım ve halen bu görevi yürütmekteyim.

Mert YILMAZ: Sayın müdürüm hangi tür öğrencileri ya da gençleri seversiniz?

Fedai AKIN: Harika bir soru ! Benim için çok çok önemli bir soru ile başladın, şimdi bunları tek tek cevaplayalım.

“Vatanımı, milletini, ailesini seven gençlik”

Öğrenci vatan, millet, aile sevgisini öğrenmeli, her şeyin vatan için olduğu bilincine varmalı. Eğitim sistemimiz bu süre içinde öğrenciye bunları kazandırabilmeli.

“Sosyal yönü gelişmiş gençlik”

Bana göre öğrenciler tüm sosyal etkinliklere katılmalıdır. Mutlaka spor yapmalı sanatın ve sporun bir iki dalıyla mutlaka ilgilenmeli bu yönü gelişen öğrenci aynı zamanda da okul başarısına ve kişisel gelişimine olumlu katkılar sağlamış olacaktır.



“Atasının Emaneti Cumhuriyeti çağdaş medeniyetler üzerine çıkarabilecek bir gençlik.”

Mustafa Kemal Atatürk’ün de söylediği gibi ülkesini muasır medeniyetlerin üzerine çıkartma ideali olan bir gençliğe her zamankinden daha fazla ihtiyacımız var. Bilim ve teknolojiye, savunma sanayinde, üretimde, her alanda gelişmeye ihtiyacımız var artık bunları yapabilecek güçte olduğumuzu bütün dünya bilmek ve anlamak durumundadır.

“Hedefleri olan, çalışkan, sorumluluk sahibi, saygılı öğrenci”

Fedai AKIN: Az önce de belirttiğim gibi bir öğrencinin hedefi ve idealleri olmalı. Çalışkan ve iyi niyetli olmalı. Verilen sorumlulukları yerine getirmeli. Kendiyle, toplumla, hayatla barışık olmalı. Saygılı olmalı. Vicdanını ve Allah rızasını yapacağı işten eksik etmemeli.

Mert YILMAZ: Datça’da öğrenciler için ne gibi etkinlikler, aktiviteler planlıyorsunuz?

“Öğrenci merkezli, proje ağırlıklı aktif eğitim.”

Fedai AKIN: Datça’ya geldiğim gün itibariyle yapmış olduğumuz her işin öğrenci merkezli olmasına dikkat ettik ve öğretmenlerimizin de bu konuya özen göstermelerine gayret ettik. Öğrencilerin problemlerini çözecek, onların yeteneklerini açığa çıkaracak, öğrencide olumlu etki yaratacak onları başarıya taşıyacak aktiviteler ve bunlara yönlendirecek gönüllü sevgi dolu öğretmenler olsun istedik. Bunlara baktık, benim anlayışım da bu yönde, bu doğrultudadır. İlçemiz adına yapmış olduğumuz çok yönlü bir projemiz var **“Yaşama Datça’da Bağlan”** Bu proje genci kötü alışkanlıklardan, teknoloji veya diğer bağımlılıklardan sözle değil; onları kültürel-sanatsal-sportif etkinliklerle işine katarak bağımlılıklardan uzak tutmayı amaçlıyor. Bir bilinç oluşturmayı bir farkındalık yaratmayı amaçlıyor. Bu projemiz kapsamında geçen yıl yüzme maratonu, bağımlıya mektup yarışması, futbol turnuvası yaptık. Bu yıl

İl Milli Eğitim Müdürlüğümüzün tüm ilçelere yayarak yürüttüğü bir proje olarak devam ediyoruz ve 15 Aralık’ta Datça Endemik bitkilerini tanımak üzere Doğa Yürüyüşü; 28 Aralık’ta 130 öğrencinin katılımı ile 15 Temmuz Şehitleri anısına koşu; 5 Nisan’da Teknoloji bağımlılığı ve engel konulu Kısa Film yarışması, 26 Mayıs’ta da Şehit Fethi SEKİN adına bir yüzme maratonu daha yapacağız. İlçemiz sosyal, sportif, kültürel, sanatsal açıdan etkinlikler yapmaya elverişli. 13 İlçe arasında en iyi ARGE ve AB projesi yapan ilçe-

yiz. Bu projeler sayesinde öğrencilerimiz okula daha iyi odaklanıyor, özgüvenleri artıyor. Bunun olumlu yansımalarını Üniversite sınavlarında ve Teog sınavlarındaki artan başarılarımızda da görüyor olumlu neticesini alabiliyoruz.

Başarılı olabilmek için hep birlikte çok çalışacağız.

Mert YILMAZ: Burada bu binada bizim okulumuza taşındınız ve İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü olarak aynı binada bizimle birlikte görev yaparken beklentileriniz nelerdir?

Fedai AKIN: Sizlerden beklentilerim çağımız bilgi ve teknoloji çağı. Artık **bu çağda kol gücü ile değil; beyin gücü ile yönetiliyor dünya...** Sizleri görüyorum zaten aslan gibi gençlersiniz. Bunu her zaman her yerde ifade ediyorum. Aslan yürekliliğinizi; öğretmenlerinize gösterdiğiniz saygı ve sevgiyle ifade edebiliyorsunuz. Öğrenci öğretmenine her zaman saygı ve sevgi çerçevesinde yaklaşmalı, öğretmen de öğrencisinin dertleriyle dertlenecek. Buna biz eğitimde kalbe dokunma sanatı diyoruz.

“Eğitim Kalbe dokunma sanatıdır.” Öğretmenlik çok kutsal bir meslek. Sevilen ve sayılan öğretmenler öğrencisinin kalbine dokunanlardır. Bu aynı zamanda iletişimin en önemli noktalarından birisidir. Ben öğretmenliğimde de, ilçe milli eğitim müdürlüğümde de hep öğrenciyi merkezime aldım. Çünkü biz öğretmenlerin yetiştirdiği öğrencilerden aldığı dönütler bir iki yıl içinde ortaya çıkmayacak, en az 15 yıl en fazla 30 yıl içerisinde çıkacak. Eğer bunlardan uzak bir eğitim sergilemişsek de; toplumdaki sıkıntılarıyla karşı karşıya kalırız. Öğretmenlik kutsal bir meslektir. **“Öğretmenlik sevgi ve özveri mesleğidir.”** Öğretmenlik yüreğinde çocuklara karşı sevgi besleyebilen birinin yapması gereken bir meslektir. Özveride bulunan ve yeterliliği olan herkesin bu mesleğin içinde olması hem ülkemizin hem milletimizin geleceği açısından da çok çok önemli bir noktadır.

Mert YILMAZ: Özcan Yılmaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri olarak bizi kabul edip sorunlarımıza açık yüreklilikle cevap verdiğiniz teşekkür ederiz.

Fedai AKIN: Asıl ben teşekkür ederim. Genç Kalemler dergi çalışmanızda ve okul hayatınızda hepimize başarılar diliyorum...

Mert Yılmaz-10/A

BELEDİYE BAŞKANIMIZLA GÖRÜŞME

Sayın belediye başkanımızı ziyaret etmek istedik. Bizi kırmadı ve güler yüzü ile bizi karşıladı. Bizlerden kısa bir bilgi aldıktan sonra röportaja başladık.

Öğrenciler: İyi günler başkanım. Size ilk olarak nereli olduğunuzu sormak istiyorum .

Sayın Başkan: Ben 1960 yılında Mesudiye köyünde doğdum.

Öğrenci: İlk olarak nerede okudunuz?

Sayın Başkan: İlk öğretilimi Mesudiye’de tamamladım.

Öğrenciler: Hangi mesleklere ilgi duydunuz?

Sayın Başkan :Ben inşaat sektöründe çalıştım. Sonrasında ise emlak bürosu açtım.

Öğrenciler: Bize kendinizden bahsedermisiniz?

Sayın Başkan :2004-2009 yıllarında belediye meclis üyesi olarak çalıştım.

2004-2014 yılları arasında Datça’yı temsili olarak meclis üyeliğinde bulundum.

Ondan sonra ise 2014 yerel seçimlerinde Sayın Şener Tokcan ile beraber

Meclise girdim .Şener Tokcan istifa edince 6 Temmuz 2015 tarihinde de belediye meclisi arkadaşlarımla oy birliği ile Datça’ya başkan oldum.

Öğrenciler: Teşekkür ederiz.

Sayın başkan :Ne demek ben teşekkür ederim.

Belediye başkanımıza yoğun çalışmalarında bir engel olmak istemediğimizi söyledik oda bize tebessümle “çocuklar sizin için her zaman zamanımız vardır” dedi.



Dergimize vermiş olduğu destek ve katkılarından dolayı Sayın Belediye Başkanımız Gürsel Uçar’a teşekkür ederiz.

Röportaj: Derin Acaray, Cemal Sönmez 9/A Mert Yılmaz, İbrahim Demirci 10/A

Fotoğraflar: Bedirhan Ilgın 11/A

15 TEMMUZ



Yaz tatilinde olduğumuz için arkadaşlarımla dışardaydık. Sosyal medya sitelerinde fotoğraflar paylaşmıştı. Ülkede neler oluyor filan diye konuşuyordu herkes. Hemen eve gittim. Tüm aile televizyonun başına geçtik. Neler olduğunu öğrenmek için kanallar arasında dolaşıyorduk..

Darbe olduğunu ilk öğrendiğimde anlam veremedim. Hep okumuştum, izlemiştim ama bizim yaşayacağımızı hiç düşünmemiştim.

Aradan saatler geçti, köprüde askerin halkı taradığını öğrendikten bir süre sonra salalar okunmaya başladı. Salâları ilk duyduğumda tüylerim diken diken oldu.

Evlerin üzerinden jetler, helikopterler geçiyordu. Meclis bombalanıyordu. Korkum daha da arttı. Suriye'de-

ki gibi bir savaş olacağını düşündüm.

Başta bunu yapanın PKK olduğunu sandım. Sonradan Peygamberimizi anlatırken ağlayan o münafık adamın bunu yaptığını öğrendim. Onların terörist olduğunu, gönderenin Fetö olduğunu bilmiyorduk. Sonradan öğrendik.

15 Temmuz günü Cumhurbaşkanımız Recep Tayyip Erdoğan Marmaris'teydi. O gece Cumhurbaşkanımıza hain bir saldırı gerçekleştirmek üzere kaldığı otele saldırdılar. Fakat amaçlarına ulaşamadılar. Bunu yapan hainler kaçtılar. Datça'da oturduğumuz için korkumuz artmıştı.. Hainlerin kaçmasını engellemek ve yakalamak için buradaki güvenlik önlemleri arttı. Günlerce havada askeri helikopterler denizde sahil güvenlik ekipleri canla başla çalıştı.

Mehmetçiklerimiz, emir kuluymuş meğer. İradeleri yokmuş. Koruması gerektiği vatandaşlara silah doğrultup, hiç düşünmeden vurmuşlardı. Tam kardeşlik vaktiyken, 30 yıl geriye götürmek istediler bizi. Salalar susturdu onların uçaklarını. Halkın demokratik yollarla seçtiği hükümeti, halkın gözü önünde yok etmeye çalıştılar ya, hala gülüyorum.

15 Temmuz'u unutmayacağım, unutanlara da hatırlatacağım. Sabah haberlerde askerlerin tutuklandığını görünce mutlu oldum, içim rahatladı. Bizim bir tane Türkiye'miz var. "Sen bundansın, sen bundansın" diye ayıramayız, o gece bunu gösterdik, bir olduk. Çok şükür onlar kazanamadı. Millet kazandı, Türkiye kazandı.

Mert Yılmaz

ÖZCAN YILMAZ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



ÖZCAN YILMAZ MESLEKİ TEKNİK ANADOLU LİSESİ OKUL PANSİYONU:

Okulumuza ait 50 yatak kapasiteli kız- erkek öğrenci pansiyonumuz 2016-2017 Eğitim Öğretim yılında okulumuzu tercih edecek öğrencilerimizin hizmetine açıldı.



Datça'nın uzak köylerinden ve yurdumuzun dört bir yanından gelecek öğrencilerimizin eğitim ve barınma ihtiyaçlarına cevap verecek olan Okul Pansiyonumuzda iki büyük Etüt Salonu 12 Yatakhane 2 belletmen odası, banyo, duş, Wc'ler, çamaşırhane, kurutma, ütü odaları, depo, mutfak ve Yemek Salonu mevcuttur.

Okulumuzun pansiyon inşaatı Kamu kaynağı, Devlet Yatırım Programı tarafından 2 Ocak 2015'te başlatılmış olup Aralık 2015 gibi bir yıldan kısa bir sürede yüklenici firma tarafından tamamlanmış; 7 Nisan 2016'da Valilik Yatırım İzleme tarafından ön kabul işlemi gerçekleştirilmiştir. Mesleki Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından okulumuza devri ise 22 Haziran 2016'da yapılan Pansiyonumuz, Bakanlığımızın, İl Milli Eğitim Müdürümüz Celaleddin Ekinci ve İlçe Milli Eğitim Müdürümüz Sayın Fedai Akın'ın destekleri ile kısa sürede iç donanım malzemeleri de tamamlanarak 2016-2017 Eğitim Öğretim yılına yetiştirilmiştir.



Pansiyon binamız okul bahçemizin yanında,- 650 m² alan üzerine kurulu olup toplamda 2000 m² kullanım alanına sahiptir. Bina günümüz ihtiyaç ve modern imkanlarıyla donanımlı ve sağlıklı bir yaşam alanı olabilecek şekilde tasarlanmış ve yapılmıştır.

Bodrum kat, zemin kat ve 1.kat olmak üzere Pansiyonumuz üç katlı, kız ve erkek öğrenci pansiyonu şeklinde birbirine bitişik tamamıyla bağımsız iki bina şeklinde ve her binanın ayrı giriş çıkışı ve ayrı yangın merdivenleri olmak üzere inşa edilmiştir. Bodrum katında kazan dairesi, su deposu, Sığınak, çamaşırhane, duşlar ve soyunma odaları bulunmaktadır. Binanın zemin katında ise yemek-hane, bulaşikhane, mutfak, soğuk hava deposu, hizmetli odası, belletmen odaları ve engelli wc ve tuvaletler yer almaktadır. Üst katlarında ise yatakhane odaları, etüt odaları ile duş ve wc'ler bulunmaktadır.



ÖZCAN YILMAZ MESLEKİ ve TEKNİK ANADOLU LİSESİ 2016-2017 ETKİNLİKLERİ

2016 YEMEK YARIŞMALARİ

2016 yılının Ocak ayında geleneksel olarak düzenlenen **Uluslararası Antalya Atın Kep Yarışması** meslek liseleri kategorisinde yarışmaya katıldık ve öğrencilerimiz okulumuzu en iyi şekilde temsil ettiler.

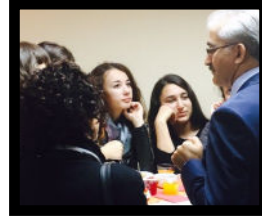
Ayrıca yine 2016 yılının Nisan ayında düzenlenen **Ege Bölgesi Genç Şefler** yarışmasında öğrencilerimiz yöresel tatlardan oluşan 3 ayrı tarifile yarışmaya katıldılar ve ikincilik kupasını almayı başardılar.

Bir başka katıldığımız yarışma da İzmir Çeşme'de düzenlenen **Genç Turizmciler Yarışıyor** adlı yine meslek lisesi öğrencilerinin katıldığı yarışmaydı. Bu yarışmada da **kokteyl** ve **yemek** kategorilerinde öğrencilerimiz bizi temsil ettiler. Başarılı geçen yarışma sonucunda **kokteyl** dalında katıldığımız ürün **en lezzetli kokteyl** seçildi ve öğrencimiz madalya alarak yine bize büyük bir gurur yaşattı.



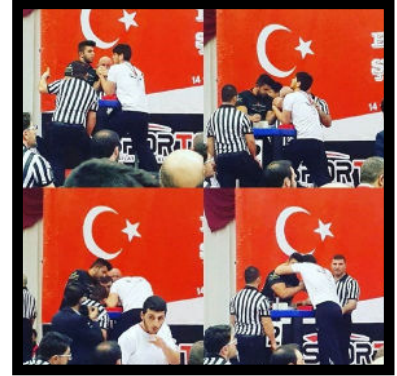
MESLEK TANITIM KOKTEYLİ

Çeşitli meslek gruplarından davetliler ve ilçemiz ortaöğretim okullarının 12. sınıflarında okumakta olan 160 öğrenciye yönelik, Kaymakamlığımızın önerisiyle yapılan etkinliğe çok sayıda davetli de katıldı. Datça Kaymakamı Vehbi Bakır, Garnizon Komutanı, Datça Belediye Başkanı, ilçe amirleri, çeşitli meslek grubundan doktor, eczacı, hakim, savcı, Emniyet Müdürü, inşaat mühendisi, mimar, bankacı, turizmci, sanatçı, yönetmen, tv yapımcısı, ressam, müzisyen, gazeteci vb. çok sayıda davetli mesleki deneyim ve önerilerini öğrenciler ile paylaştı.



GENÇ ERKEKLER BİLEK GÜREŞİ ŞAMPİYONASINA OKULUMUZ ÖĞRENCİLERİNDEN YENER GÖRGÜLÜ VE FURKAN ÇAY KATILDI.

18 YAŞ ALTI GENÇ ERKEKLER BİLEK GÜREŞİ ŞAMPİYONASI 24-25 Aralık 2016 Tarihlerinde Ankara 19 Mayıs Stadyumu Atatürk Spor Salonu'nda 14-19 Mart 2017 Antalya Gençler Bilek Güreşi Şampiyonasına okulumuz 11/A sınıfı öğrencilerinden Yener Görgülü + 85 kiloda, sol kol da yarışarak 4.tura çıkma başarısını gösterdi. Aynı sınıftan Furkan Çay ise 75 kilo sağ kolda yarıştı. Muğla Gençlik Spor Kulübü adına lisanslı olarak yarışan bu öğrencilerimizi bu yarışmadaki gayret ve cesaretlerinden dolayı kutlar, bundan sonraki çalışmalarında da başarılar dileriz.



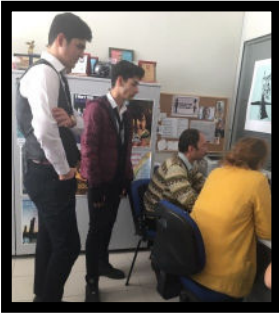
YABANCI DİL EĞİTİMİ

Okulumuzda iki yabancı dil eğitimi vermekteyiz (Almanca/İngilizce). Eğitim öğretimin en iyi şekilde verilmesi için yabancı dil derslerinde öğrencilerimizin eğitim aşamalarında farklı ülkelerden gelen kişilerle birebir görüşme ve böylece dil gelişimine katkıda bulunma imkanı sağlamış oluyoruz.

2016 – 2017 PROJE DERSİ



2016 -2017 Yılında Proje dersinde 11.A Sınıfının katkılarıyla Engelliler için kimsenin yardımı olmadan yemek yemelerini kolaylaştıracak bir cihaz üretilmiştir. Katı gıda ve sıvı gıda ayrımı yapabilen bu cihaz için patent başvurusunda bulunuldu. Ayrıca 2017 'nin Eylül ayındaki TÜBİTAK yarışmasına katılmayı hedeflemekteyiz.



GENÇ KALEMLER

Genç Kalemler; İl Milli Eğitim Müdürümüz Sn. Celalettin Ekinci ve İlçe Milli eğitim Müdürümüz Sn. Fedai Akın'ın biz öğretmenlere verdiği destekle ve öğrencilerimizin üstün katkılarıyla öğrencilerimizin edebiyat ve şiir alanında üretken olmasını ve doğru kanalize edilmesini amaçlamaktadır. Öğrencilerimizin ürettiği eserleri Genç Kalemler dergisi olarak önümüzdeki Mayıs ayında sergilemeyi hedefliyoruz.

15- 22 NİSAN 2017 41.TURİZM HAFTASI BADEMLİ PİLAV ŞENLİĞİMİZ...

Datça Özcan Yılmaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde Turizm Haftası kutlamaları çerçevesinde gerçekleştirilen, bademli pilav şölenine İlçe Kaymakamı Vehbi Bakır, Garnizon Komutanı Hava Albay Abdülkadir Solmaz, Datça Belediye Başkanı Gürsel Uçar, Datça Kazım Yılmaz MYO Müdürü Dç. Dr. Yaşar Ayrancı, B.Meclis Üyesi İnci Bilgin, Kültür ve Turizm Müdürü Nuray Malatyalıoğlu, Datça Milli Eğitim Müdürü Fedai Akın, Mal Müdürü İmran Öğütveren, Esnaf Odası Başkanı Cemal Demirtaş ile protokolden çok kişinin yanı sıra turizmciler, davetliler ve vatandaşlar katıldı.



TİYATRO

Özcan Yılmaz Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi 18 Mart 2017 Şehitleri Anma Günü'nde okulumuz öğrencileri özenle hazırladıkları Baba ve Oğul isimli tiyatro eserini sunmuşlardır.





DATÇA BİLİM-SANAT SPOR ŞENLİĞİ

Datça Kaymakamlığının öncülüğünde "Datça'da Şenlik Var" sloganıyla düzenlenen bilim, sanat ve spor şenliği 26 Mayıs 2017 Cuma günü gerçekleşti.

Datça Kaymakamlığının ilçe genelinde bulunan tüm okulların katımlıyla düzenlediği şenlikte öğrenci ve öğretmenlerin zengin iç dünyaları, yenilikçilik ve bedensel performansları, bilim- sanat -spor şenliği şeklinde renkli görüntülerle gerçekleşti. Şenliğin açılışını Muğla İl Millî Eğitim Müdürümüz Sayın Celalettin Ekinçi, Kaymakamımız Sayın Vehbi Bakır, Belediye Başkanımız Sayın Gürsel Uçar ve İlçe Millî Eğitim Müdürümüz Sayın Fedai Akın gerçekleştirdi.

İlçemizde bulunan tüm okul ve kurumların hazırladıkları stantlarda okul tanıtımları, sosyal sorumluluk projeleri; fen, sosyal, matematik ve dil alanlarında hazırlanan projelerin yanı sıra ebru, boyama, yağlı boya, tuval çalışmaları, resim sergisi gibi sanatsal etkinliklere ve Halk Eğitim Merkezimizin zengin el işi çalışmalarına yer verildi.

Öğrenci grupları hazırladıkları folklor ve müzik gösterileriyle vatandaşlara bol bol müzik ziyafeti çaktı.

Bu yıl ilk defa Atatürk Caddesi, Şenkaya Kavşağından Cumhuriyet Meydanına kadar trafiğe kapatılarak yol boyunca okulların hazırlamış oldukları stantlarda proje ve etkinlikler sergilenmiş oldu. Protokol üyelerinin yol boyunca uzun saatler ilgiyle inceledikleri ve gece geç saatlere kadar incelenen projelerin hazırlanmasında büyük emeği olan öğrenci ve öğretmenlerin verdikleri bilgilerle halkımız da projeler ve Datça'da eğitim hakkında bilgi sahibi oldu.

ŞEHİT FETHİ SEKİN YÜZME YARIŞI

İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜMÜZÜN GENÇLERİ BAĞIMLILIKLARDAN KORUMA AMAÇLI PROJELERİ "YAŞAMA DATÇA'DA BAĞLAN" KAPSAMINDA ŞEHİT FETHİ SEKİN ANISINA DÜZENLENEN YÜZME MARATONU 13 İLÇEMİZDEN 15-18 YAŞ GRUBUNDAN 76 ERKEK, 16 KIZ OLMAK ÜZERE TOPLAM 92 ÖĞRENCİNİN KATILIMI İLE DATÇA'DA GERÇEKLEŞTİ.

Yaşama Datça'da Bağlan projesi bağımlılıkla mücadele alanında il genelinde eğitim öğretim gören öğrencileri ve ailelerini her türlü bağımlılıkla (alkol, tütün, madde teknoloji) mücadele kapsamında önleyici ve koruyucu hizmetlerle destekleyerek bilinçlilik düzeyini yükseltmek üzerine planlanmış bir projedir. Bu kapsamda önceki aylarda doğa yürüyüşü, koşu yarışması ve kısa film yarışması da düzenlenmiştir.

Kızlarda yüzme yarışmasında 1. Bodrum ilçesinden Aysu Türkoğlu, 2. Marmaris ilçesinden İpek Koçoğlu, 3. Bodrum ilçesinden Melis Serdar olmuştur. Erkeklerde yüzme yarışmasında 1. Menteşe ilçesinden Egemen Dinçer, 2. Menteşe ilçesinden Mehmet Emre Acar, 3. ise Datça Anadolu Lisesinden Kaan Ali Çora olmuştur. Kendilerini tebrik eder başarılarının devamını dileriz.



DATÇA TANITIMI



Coğrafi olarak Güney-Batı Ege’de yer alan Datça Muğla ilimize bağlı bir ilçedir, 1282 de Menteşeoğulları’nın hakimiyetine giren bu topraklar 1390 yılında Yıldırım Beyazıt zamanında Osmanlı İmparatorluğuna katılmış olup Sultan Reşad zamanında Yarımada’ya Reşadiye yarımadası denilmiştir. Cumhuriyet dön-



minde 1928 tarihinde Muğla İline bağlı bir ilçe olan Datça’nın ilk merkezi Reşadiye mahallesinde

kurulmuştur. 1947 yılında ilçe merkezi Reşadiye’den İskele Mahallesi’ne taşınmıştır. Yüzölçümü 424.19 km2 olan Yarımada’nın sahil bandı 226.55 km dir, bu sahillerde irili ufaklı 52 koy vardır. Marmaris – Datça sınırını teşkil eden Balıkaşiran’da (Datça’ya 45 km) kara genişliği 1 km ye yaklaşan Yarımada’nın, en geniş yeri 17 km dir. Tipik bir

Akdeniz iklimi görülür; yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlı geçer. Yazın esen kuzey rüzgarları ve denizden gelen meltemler birçok tatil bölgesinde sıcaklıklar dayanılmaz haldeyken Datça’ya serin bir hava kazandırır. Datça dağlık, engebeli bir arazi yapısına sahiptir. Bunun sonucu olarak dağların arasında

yer alan düzlüklerde, vadilerde iklim, bitki örtüsü, yaban hayatı bakımından çeşitlilikler görülür. Yarımada’nın kuzeyinde Gökova, güneyinde Hisarönü körfezleri yer alır. Tek kara bağlantısı olan Marmaris’ten itibaren 70 km uzunluktaki yarımada’nın bir tarafında Akdeniz diğer tarafında Ege Denizidir, Yarımada’nın ucunda Ege ve Akdeniz’in suları birbiriyle kucaklaşır. O nedenledir ki Datça yarımadası binlerce yıldan bu

yana barış adası olarak kalmıştır, bugün de dost, sevecen insanların ülkesidir. İlçe 12 Mahalleden oluşmaktadır, daha önce üç olan mahallelere Büyük Şehir yasasıyla 8 köy de katılmıştır. Mahalleler sırasıyla; İskele, Reşadiye, Eski Datça, Emecik, Kızılan, Karaköy, Hızırşah Sındı, Mesudiye, Yaka, Cumalı ve Yazı’dır. Son yıllarda köylerden şehire doğru yerleşmenin arttığı görülmektedir.



Fatih Aydemir-10/A

DATÇA KOYLARI

Kargı Koyu: Merkeze 3 km uzaklıktaki koyun sahilinin küçük yuvarlak taşlı olmasına karşın tatil için gelenlerin gözdesi. Merkeze yakın olması, kuzey rüzgarlarına korunaklı olması, doğal güzelliği, burada etken. Koyda Cafe, bar, lokantalar bulunmaktadır. Belediye denetimli halk otobüsleri çalışıyor

Palamutbükü: Merkeze 25 km uzaklıkta, yarımadanın en uzun sahillerinden birine sahip tatil beldesi. Çok sayıda konaklama tesisi, cafe- restaurant bulunmaktadır. Palamutbükü minibüsleri günün her saatinde gidip gelmekte. Sahili çakıl – kum karışımı, taticiler burada olmaktan çok mutlular. Her türlü havada korunaklı olan limanı, sağlık ocağı var.

Karaincir Koyu: Merkeze



Batuhan Öztürk 10/A

15 km mesafede, bitişiğinde Özil tatil sitesi bulunmaktadır. Sahilinin kum olması, denizin yavaş yavaş derinleşmesi, çocuklu taticilerin buraya ilgi duymasını sağlıyor. Lokanta, cafe, konaklama imkanları var. Özil minibüsleri sıkça çalışıyor.

Akçabük, Kurubük koyları: Palamutbükü'nden doğuya doğru sahil yolundan 1 km gidince Akçabük'e geliyorsunuz. Pırıl pırıl sular, arkasındaki ormanlık alan burayı çekici kılıyor. Tatil zamanı burada yer bulmak zordur, erken saatlerde gelmek lazım. Akçabük'ten biraz daha gidince Kurucabük'e gelirsiniz, burası da çamlarla çevrili eşsiz koylardan.

Çiftlik Koyu: Merkeze 30 km mesafede bulunan koyda Aktur tatil sitesi bulunmaktadır, buradan faydalanma bu sitenin denetiminde. Lokantalar, konaklama tesisleri bulunmaktadır. Kurucabük tatil sitesi de buraya dahil. Aktur minibüsleri sıkça çalışıyor. Çiftlik koyunun bitişiğinde yer alan Kovanlık koyu orman işletmesine ait, buradan denize girilebiliyor.

Murdala Koyu: Merkeze 38 km uzaklıkta, Cumalı köyünden itibaren 10 km'lik toprak yol var, arabalar gidebiliyor. Koy kooperatif yapılarıyla kaplı, henüz tesisler yok. Sahili kum bir doğa cenneti.

Ovabükü, Hayıtbükü Koyları: İlçe merkezine 20 km uzaklıkta, Mesudiye minibüsleri çalışıyor. Hayıtbükü küçük bir koy, plajı kum, turistik işletmeler, konaklama tesisleri bulunmaktadır. Ovabükü Hayıtbükü koyundan 5 dakikalık yürüme mesafesinde Datça'nın büyük koylarından, plajı çakıl-kum karışımı. Köyde sağlık ocağı bulunmaktadır.

Çatı : Datça'dan Marmaris'e giderken (45 km) Balıkaşiran'a birkaç kilometre kala Ege denizi tarafına 1,5 km kadar giden toprak yolla ulaşıyor. Yol arabaların geçmesi için uygun, her türlü havaya karşı korunaklı doğal bir liman. Kuyu suyu var, birçok balıkçı burada demirliyor, erken saatlerde taze balık bulmak mümkün. Günlük, çam ağaçlarıyla çevrili cennet koylardan.

Koylar: 235 km sahil şeridinde sahip olan Datça irili ufaklı 52 koya sahiptir. Palamutbükü, Akçabük, Kurucabük, Ovabükü, Hayıtbükü, Batır Kızılbük, Domuzçukuru, Kargı, Karaincir, Sarı Liman, Çiftlik, Kovanlık, Kurucabük, Günlücek, Hurmalıbük, Lindos Akdeniz tarafındaki koylardır. Bu koyların bazılarında sadece deniz yoluyla ulaşmak mümkündür. Datça Koyları sayfamda ayrıntılı bilgi veriyorum.

DATÇA'NIN DENİZLERİ

Datça'da her yerden denize girebilirsiniz, doğal güzellikler içinde koylar ve plajlar çokça ama benim burada sözünü edeceğim plajlar her türlü vasıta ile ulaşılması kolay, birçoğunda tesislerin bulunduğu, güvenli ve birçok kişinin memnun kaldığı Datça plajları olacak. Bu 15 Datça Plajı'nın hepsi Yarımada'nın Akdeniz tarafında, Ege tarafında da çok güzel plajlar var ama ulaşım açısından burada vermedim. Toprak yollar bazı vasıtalar için sakıncalı olabiliyor. Akdeniz tarafındaki plajların bir avantajı da yazın esen kuzey rüzgarlarının fazla etkili olmaması. 1 – Hastanealtı Plajı: Hastaneönü plajı adından da anlaşılacağı gibi Datça merkezinde devlet hastanesinin hemen bitişiğinde yer alıyor. Datça'nın mavi bayraklı plajlarından, şehir merkezinde, şezlong ve şemşiyelerin olmadığı, halk plajı. Sahili dar, çakıl taşlı. Kuzeyden esen rüzgarlı havalarda suyu diğer plajlara göre biraz soğuk oluyor. Yaz aylarında hergeçen yıl biraz daha kalabalık oluyor, ulaşımın kolay olmasının da rolü var.

Hastanealtı plajında engelli arkadaşlarımız konulan rampalar sayesinde denize daha rahat ulaşacaklar, bu yolun diğer kişiler tarafından kullanılması özellikle belirtiliyor.

Hastanealtı'ndan başlayarak 400 m lik bir sahil şeridi var, Sevgi Yolu boyunca uzanan sahil üzerinde birçok konaklama tesisi bulunmaktadır. Fotoğraf 13 temmuz 2016 tarihinde Datça Yaz Spor Okulu önünde çekildi.

2 – Kumluk Plajı : Hastane önü plajından kıyı boyunca Limana doğru yürürseniz Kumluk Plajına



gelirsiniz, plaj Kazım Yılmaz İlkokulunun yanından başlayarak Cumhuriyet Meydanına kadar devam eder. Adı üstünde sahili kum, sığ bir denizi var, yavaşça derinleşiyor, bu yüzden çocuklu aileler, yüzme bilmeyenler için de tercih edilen bir plaj. Hemen suya atlayıp yüzmek isteyenler sıkılabilir.



Plajın yanında Kumluk Yolu var, trafiğe kapalı, yol boyunca çok sayıda yeme-içme ve konaklama tesisi var. Plajın birçok yerinde bu tesislere ait şezlong, şemşiyeler sıralanmakta. Mavi Bayraklı plajlarımızdan olan kumluk plajında da belediye sağlanan duş, kabin, can kurtaran gibi hizmetler var. Yaz aylarında kalabalık oluyor. 3 – Taşlık Plajı: Datça Limanından Ilıca Kamping'e doğru yürüdüğünüzde Taşlık Plajı karşınıza çıkar. Plajı çakıl, kum karışımı, plajın yanından geçen Taşlık yolu trafiğe kapalı. Taşlık Plajı da mavi bayraklı

plajlarımızdan, duş, kabin ve can kurtarma hizmeti var.

Taşlık Plajının yanında Ilıca Gölet bulunmakta, göletten kaynaklı kükürlü suların faydalı olduğu söyleniyor, sular göletin duvarları arasındaki oyuktan hızla, gür bir biçimde denize doğru akıyor. Denizden çıkan birçok kişi bu suyun altında vücuduna masaj yapıyor, duş alıyor. Ilıca gölet ve çevresinde yeme – içme işletmeleri var. Taşlık Plajında Sabahın İlk Işıkları

Taşlık plajının bitişiğinde bir de Kent Park dediğimiz Datça'nın en büyük yeşil alanı bulunmaktadır. Parkta çocuklar için oyuncaklar, Yelken Cafe'de yiyecek ve içecek bulunuyor, şezlong ve

şemşiyelerinden yararlanabiliyorsunuz.. Kent parkta en sıcak havada bile serin bir hava oluyor, göletin üzerinden geçen kuzey rüzgarı

4 – Kargı Plajı: Kargı Koyu merkeze 3 – 4 kilometre mesafede, etrafı dağlarla çevrili çanak şeklinde, belediye denetimli minibusler devamlı işliyor. Koyun sahilinin iri çakıl taşlı olmasına karşın son yıllarda çokça tercih edilen bir yer, bu gibi denizlerde kumun yapışması, suyun bulanması olmuyor, deniz hep berrak. Oka-

6 – Kızlan Gebekum Plajı: Kızlanaltı sahilinden doğuya doğru birkaç kilometre giderseniz Gebekum sahiline gelirsiniz. Fossil kumlardan oluşan sahili çok güzel, sahilde Flow Datça ve Surf Tatil Köyü tesisleri var, bunların şezlong ve şemsiyelerinden faydalanabilirsiniz, diğer kısımlarda soyunma kabini bulunmuyor. Sahile gelmek için ya Flow Datça'nın yanından geçen yolu, ya da Shell benzin istasyonunun yanından sahile giden toprak yolu kullanabilirsiniz, 200 m yürümeniz gerekiyor. Kuzeyden esen sert rüzgarlarda biraz rüzgarlı oluyor. Bilurkent minibüsleri ile gidebilirsiniz. Öğleden sonra çıkan kuzey rüzgarları sörf sporu için çok uygun, buradaki tesislerin imkanlarından yararlanabilirsiniz.

7 – Güllük Plajı : merkezden 15 km ileride Marmaris'e doğru yer alıyor, Karaincir koyundan bir önceki koyda. Plajın çevresinde Perili köşk ve Adaburnu Gölmar tesisleri bulunuyor. Gölmar Otel tabelasının yanından girilen yolda sahile doğru 500 m kadar gidiyorsunuz, yolu düzgün. Genelde sakin oluyor, sessizliği sevenler için ideal bir yer. Karaincir minibüsleri buraya uğruyor. Karşı taraflarda plaja yakın adalar var, plajı iri kumlu, çabuk derinleşiyor. Kuzeybatı'dan esen sert rüzgarlarda rüzgarın etkisi görülüyor, rüzgarlı havalarda deniz biraz akıntılı, uyarı tabelası var. Plajın daha ilerisinde mavi bayraklı Perili Bay Resort plajı yer alıyor, rüzgarlara korunaklı koyun bu kısmında Perili Bay'in şezlong ve şemsiyeleri yer alıyor. Koyda yelken sporları da yapılıyor. Aktur minibüsleri Perili Bay'a kadar geliyor.

8 -Karaincir Plajı : Aktur tarafına doğru devam edersek, 18 km ileride Karaincir koyu ve plajı gelmekte, sahili ince kum ve denizi oldukça sığ, belinize kadar gelmesi için bayağı yürüyorsunuz. bu yüzden çocuklu aileler ve yüzme bilmeyenler tarafından tercih ediliyor. Kuzey rüzgarlarına kapalı olması, çevresinde tesislerin de bulunması tatilcileri buraya çekiyor, bitişinde Karaincir tatil köyü var. Turistik işletmelere ait şezlong ve şemsiyeler bulunuyor, Aktur ve Karaincir minibüsleri saat başı çalışıyor. Kumunun vücuda yapışması, yüzme meraklıları için sığ oluşu, küçük bir koy olduğu için turizmin yoğun olduğu zamanlarda çokça kalabalık olması olumsuz yanları, böyle kum plajlarda çokça kişi denize girdiğinde su bulanıklaşıyor.

9 -Aktur Plajları: Merkezden 30 km

uzaklıkta Aktur tatil sitesi ve plajları yer alıyor. Çiftlik koyu ve onun bitişinde kovanlık koyu sahili var. Kovanlık sahiline Kovanlık tesislerinden giriliyordu, burası Doğa Koruma ve Milli Parklar'a geçtikten sonra işletilmez oldu. En son 8 haziran 2016 tarihinde baktığımda kapısı kilitli idi. Datça'ya 30 km mesafedeki Aktur'da mavi bayraklı üç plaj bulunuyor; Aktur Tatil Sitesi Plajı, Aktur Kamping Plajı, Aktur Kurucabük Plajı. Kurucabük Aktur'dan 1,5 km ileride, Aktur minibüsleri, Datça koop. ile ulaşabilirsiniz. Bu plajlarda her türlü donanım ve tesis bulunuyor, günübirlik bu plajlardan yararlanabilirsiniz. 10 – Hayıtbükü Plajı : Daire biçiminde küçük bir koy, rüzgarlara karşı korunaklı olması nedeniyle buraya gelenler çok oluyor, sahilin kum olması, ve denizin sığlığı çocuklu aileleri buraya çekiyor. Ağaçlarla çevrili sahilinde birçok yeme – içme, konaklama işletmesi var, bu işletmelerin şezlong ve şemsiyeleri sahili kaplamış vaziyette oluyor. Hayıtbükü küçük bir koy, yaz aylarında oldukça kalabalık oluyor, gelenler burayı seviyorlar.

11 – Ovabükü Plajı : Hayıtbükü'nden 1 km ileride Ovabükü sahili yer alıyor, sahil oldukça uzun bu yüzden sıkışıklık yaşanmıyor, sahili kum ve çakıl karışımı, çabuk derinleşiyor, rüzgarlı havalarda biraz dalga oluyor.

Sahil boyunca yeme – içme işletmeleri ve bunlara ait ait şemsiye ve şezlonglar var, en kalabalık zamanlarda bile tenhaymış gibi bir havası oluyor. Ovabükü doğal güzelliğini koruyan koylarımızdan.

12 – Mesudiye Kızılbük Plajı : Hayıtbükü'nden doğuya doğru 500 m ileride, güzel bir plaj var, hemen bitişinde doğa ile iç içe turistik işletmeler var, bunların şezlong ve şemsiyelerinden faydalanabilirsiniz. Sahili kum çakıl karışımı, sakin bir yer.

13 – Palamutbükü Plajı: Datça'nın en uzun sahillerinden birine sahip olan Palamutbükü son yıllarda turist akınına uğruyor. Bunda rüzgarlardan etkilenmeyen, her zaman pırıl pırıl berrak denizinin rolü büyük. Sahil boyunca adım başı yeme-içme işletmeleri var, bunların çardaklarında veya ılgın ağaçlarının gölgesinde oturup, şezlong ve şemsiyelerinden faydalanabilirsiniz. Konaklama tesislerinin de sahilde şezlong ve şemsiyeleri oluyor. Palamutbükü minibüsleri sıkça işliyor.

Yaz aylarında Palamutbükü oldukça kalabalık oluyor, sahilin genişliği ne-

deniyle bir sıkışıklık yaşanmıyor. Sahil genellikle yassı çakıl taşlı, yürürken rahatsız etmiyor, denizi de bulanık değil. Doğuya doğru kumluk kısımlar var. Deniz çabuk derinleşiyor, yüzmeyi sevenler Palamutbükü denizini unutamazlar. Palamutbükü minibüsleri sıkça çalışıyor. Web Sitemdeki arama çubuğuna yazarak minibüs hareket saatlerini öğrenebilirsiniz.

14-Akçabük: Palamutbükü'ne 2 km mesafede, Ovabükü Palamutbükü kıyı yolu üzerinde çam ağaçlarıyla çevrili küçük bir plaj ama burada denize girmelisiniz. Yaz aylarında oldukça kalabalık oluyor. Piknik yapıp denize girmek isteyenler burada yerlerini alıyorlar. En son nisan 2015 te yanından geçtiğimde Akçabük'deki yeşil alan tellerle çevrilmişti, şahıs arazisiymiş, plaja yol tarafından inebilirsiniz. Bu koylara arabanızla gidebilirsiniz.

Akçabük'ten biraz önce de Gerence plajı var, daha küçük bir sahili var, tekneçiler Akvaryum diyor. Palamutbükü sahilinden Ovabükü'ne giden karayoluna çıktıktan hemen sonra.

15 – Knidos Plajı : Merkezden 35 km uzaklıktaki Knidos ören yerine gelenler, tarihi eserleri gezerken antik limanlarda da yüzmeden gitmiyorlar. Büyük liman sahilinde ılgın ağaçlarının gölgesine oturan ziyaretçiler, değişik bir gün yaşıyorlar. Denizde bulunan deniz çayırları bazı kişileri rahatsız edebiliyor, oysa bu bitkiler denizin sağlıklı ve temiz olduğunun göstergesi.

Knidos'ta bir adet lokanta bulunuyor, fotoğraftaki sahilin biraz ilerisinde. Palamutbükü minibüsleri işliyor. Ulaşım sayfamda hareket saatleri var. Knidos'un kuzey tarafındaki sahillerinden de denize girenler oluyor. Kuzey rüzgarlarına açık sahiller.



Batuhan Öztürk 10/A

Datça Karia Yolları



Harita ve bilgiler: Muzaffer Özgen-datcadetay.com

“Yukarıdaki Datça Karia Yolları haritasında Datça Yarımadası üzerindeki Karia yolları görülüyor. Sarı renkli çizgiler Karia yolunu göstermekte, 1’den 9’ a kadarki rakamlar Datça Karia yolu parkurlarını belirtiyor. Kare şeklindeki turuncu noktalar, Karia tabelalarının bulunduğu yerler, aşağıda daha ayrıntılı şekilde bu parkurları göreceksiniz. Bu yürüyüşlere başlamadan önce önerimiz kırmızı – beyaz çizgilerden oluşan Karia yolu işaretini görmeden yürümeyin olacak, eğer işareti kaybederseniz geriye dönüp işareti bulun. Şimdi Akdeniz ve Ege Denizi parkurlarını ayrı ayrı belirtelim:

Akdeniz Parkurları

1-2 arası Datça Karia Yolu: Eski Datça – Domuzçukuru Parkuru -14 km

Eski Datça Mahallesi Datça merkeze 2,5 km kadar uzaklıkta, korunmuş eski taş sokakları, evleri ile birçok turistin ilgisini çeken bir yer. Can Yücel evinin burada olması da buraya duyulan ilginin diğer bir sebebi. Buradaki Karia tabelasından başlayan yürüyüş, Hızırşah köyüne gidiyor. Buradaki Karia yolu tabelasından Kartal vadisine geçiliyor. Yollarda kırmızı-beyaz Karia yolu işaretlerini takip ediyorsunuz. Kartal vadisinden Ağaçlama’ya (aşlama da deniyor) geliniyor, aşlama yolu oldukça genişletildi, burada orman yolundan ayrılarak (Karia yolu işareti takip edilerek)patika yol takip ediliyor, patika tekrar orman yoluna çıkıyor, bir zaman sonra işaretleri takip ederek patika yola girilerek Domuzçukuru’na geliniyor.



2-3 arası Datça Karia Yolu: Domuzçukuru – Palamutbükü – 17 km

Parkur genellikle kıyıyı takip ederek patika yollardan devam ediyor, herkesin yürüyebileceği türden bir parkur, fakat Hızırşah- Kızılıbük koyundan sonraki kısım kıyıya paralel yamaçlardan geçiyor, kırmalık, taşlık patikalarda kayma riskine karşın dikkatli olmak gerekiyor. Bu yürüyüşlerde doğa hafife almaya gelmez sözünü unutmamak lazım. Domuzçukuru'ndan Kızılıbük'e yaklaşık 3 km lik bir parkuru yürüyorsunuz, 1 – 1,5 saatlik bir yürüyüş. Kızılıbük'ten Hayıtbükü'ne kadar 7 km lik bir parkuru geçmeniz gerekiyor. En son olarak dik bir tepeyi çıktığınızda Mesudiye Kızılıbük koyu karşınızda oluyor, buradan Hayıtbükü'ne geliyorsunuz. Hayıtbükü'nden Mesudiye'nin merkezi Avlana'dan patika yola girip Palamutbükü'ne yürünüyor. Güzel bir parkur yükseklerden deniz manzaralarını görerek yürüyorsunuz.

3 – 4 arası Datça Karia Yolu: Palamutbükü – Knidos 18 km

Bu parkurun başlangıç kısmı köy yollarında badem ve zeytin tarlalarının arasından devam ediyor. Belenköy'den çıktık-tan bir müddet sonra patika yollardan yürünüyor. Kalamış'ta eski su değirmenin yanından geçiliyor, burada su kaynağı var. Bağlarözü'nden sonra yokuş yukarı çıkılan geniş bir toprak yol var, tepelere doğru devam ediyor, Domuzini koyuna doğru tekrar patika yollardan yürünüyor. Parkur boyunca diğer parkurlarda olduğu gibi birçok güzel manzarayı izleyerek yürüyorsunuz.

Ege Denizi tarafındaki Karia Yolu Parkurları

4 – 5 arası Datça Karia Yolu: Knidos – Değirmenbükü – Murdala – Mersincik – 19 km

Bu parkur gruplarca genellikle Knidos – Murdala veya tersi Murdala – Knidos olarak yürünüyor. Bunun nedeni vasitanın Murdala'ya kadar gelmesi nedeniyle. Karia parkurlarının bu kısmı tropikal bir bitki örtüsünün içinden geçen patika yollardan yapılır, bu yollarda yürüyenler bu parkurları unutamazlar.

5 – 6 arası Datça Karia Yolu: Mersincik Körmen (Karaköy) – 19 km

Şubat 2017 de Mersincik'ten Merdivenli'ye yürürken gördük ki yeni işaretlemeler yapıp, patikalar genişletilmiş. Rehbersiz bile yürünebilecek şekildedeydi. Bu etap'ın Yelimlik koyundan sonra Karaköy'e kadarki kısmı kıvrılarak, yokuş yukarı giden toprak yoldan yapılıyor, vasıtalar için yol bozuk, traktör ve jipler gidebilir. Genellikle bu yolda karanlık basmış oluyor, ona göre hareket etmek gerek.

6 – 7 arası Datça Karia Yolu: Karaköy – Kızlan – Emecik – 26 km

7 – 8 arası Datça Karia Yolu: Emecik – Çakal 16 km

8 – 9 arası Datça Karia Yolu : Çakal – Balıkaşiran – Bördübet – 22 km

Çakal – Balıkaşiran parkuru Karia yolu parkurlarının en güzeli, birçok Cennet'i andıran koydan geçiyorsunuz, herkesin yürüyebileceği zorlukta. Bu parkuru yürürken, güneşli, aydınlık havalarda koylar çok daha güzel görünüyor.

”Bu bilgiler için “datcadetay.com” Emekli Resim öğretmeni Muzaffer Özgen'e teşekkürlerimizle
İDİL ERDEN- SERDAR AVCI- AYTAÇ YANKUNCU 9/A



YÖRESEL OTLAR

Datçalıların " insan burada aç kalmaz ,, dedikleri sözlerinden yolla çıkarak yenen otları araştırdık. Bunun için Datçalıların gerek salata gerek yöresel yemeklerini kendilerine sorduk ve nerede bulunur, nasıl anlarız , nasıl yapılır sorularını sizlerle paylaşmak istiyoruz.

Semiz Otu

NERELERDE BULUNUR?

Bahçelerde bulunur. Yetiştirmeyle ve ya kendiliğinden bahçede büyüyeabilen bitkidir.



PİŞİRİLMESİ

A-SALATASI: 1) Semiz otunu yıkayıp ayıkladıktan sonra doğrayıp bir kaba koyunuz.

2)İçerisine süzme yoğurt, sarımsak, tuz ilave edilip karıştırınız.

3)Servis tabağına alınız.

B-KAVURMASI: 1) Semizotunu doğrayıp tencereye zeytinyağı, bir baş soğan, rendelenmiş domates, iki yemek kasığı pirinç, bir adet havuç ekleyiniz.

2) Tuz ve karabiber ilave edip kısık ateşte pişiriniz.

Kabak Çiçeği



PÜF NOKTASI

Kabak çiçeğini aldığınız gün pişirmelisiniz. Aksi takdirde solacak ve dolma yapmaya uygun olmayacaktır. Kabak çiçeğinin pölcüklerini temizleyiniz ve soğuk suya atınız.

NERELERDE BULUNUR?

Datçalıların özenle yetiştirdiği bağlarda ve bahçelerinden temin edebilirsiniz.

PİŞİRİLMESİ

1)İki baş soğan, bir bardak zeytin yağı, pirinç, domates sosu, maydanoz, dereotu, nane hepsi pisirilip dolma içi hazırlandıktan sonra,

2)Kabak çiçeğinin içleri itina ile doldurulur.

3)Tencereye dökülmeyecek şekilde dizilir.

4)Yarım bardak su ekledikten sonra kısık ateşte pişirilir.

Labada/Efelek



NERELERDE BULUNUR

Datçalılar özel bağ ve bahçelerinden elde edebilirsiniz. Sulak yerlerde.

PIŞİRLMESİ

“Sadece Dolması yapılır,,

- 1)Önce soğan kavrulur.
- 2)Bir kasık salça, taze sarımsak, dere otu , maydanoz, taze nane, karabiber ve pirinç kavrulur.
- 3)Labadalar biraz Güneşe konup buruşturulur.
- 4)Yapraklar dolma şeklinde içleri doldurularak sarılır.

“Biraz özen isteyen Dolmadır,,

Tilkice/Tilkisen



NERELERDE BULUNUR?

Datça'nın dağlık ve kayalık yerlerde, kaya ve ağaç diplerinde, otların bol olduğu yerlerde.

PIŞİRLMESİ

- 1)Bir tavaya iki kasık zeytin yağı.
- 2)Bir baş soğan ile kavrulur.
- 3)Uçtan başlamak üzere taze olan kısmı koparılır.
- 4)Tavaya ilave edilir.
- 5)10dk kavrulup tuz ve karabiber eklenir.
- 6)Yumurta ilave edildikten sonra servis yapılır.

Dalleme

NERELERDE BULUNUR?

Datça'nın sulak yerlerinde bulunur. İri papatya türüdür. Toplar-ken dikkat etmeniz nokta köküne 10cm kala kesilmelidir. Ayrıca toplarken mutlaka yaprakları sıyrılmalıdır.

PIŞİRME YÖNTEMİ

- 1)Tavanın içerisine iki yemek kaşığı un koyarak kavrulur.
- 2)İki diş sarımsak bir limon suyu ile bir bardak su ilave edilir.
- 3) Karıştırarak kalan dallemeleri sosun içerisine koyup kaynatılır.



Turp Otu

NERELERDE BULUNUR?

Tahıl tarlalarında, sebze ve meyve bahçelerinde kırlarda, yol kenarlarında yabani olarak yetişir. Turp otu özellikle narenciye ağaçlarını çok sever.



Könger



PIŞİRİLMESİ

- 1) Turp otu önce haslanır.
- 2) Daha sonra üzerine limon sıkılarak, dövülmüş sarımsak, zeytinyağı

NERELERDE BULUNUR?

Ege, Akdeniz ve Marmara bölgelerindeki tarla kenarlarında, bahçelerde ve kırlarda yabani olarak yetişir. Denize yakın tepelerde ve dağlarda görülür. yeşil güdük dikenleri, uzun beyaz kökleri olan könger aslında bir kök bitkisidir

PIŞİRİLMESİ

- 1) Tencerenin içinde yarım bardak zeytinyağı ve bir bas soğan kavrulur.
- 2) Sonra bir kasık salça ve Könger konur ve bir bardak nohut ilave edilir.
- 3) Acılı olursa lezzeti daha nefis olur.

Çayır Otu

NERELERDE BULUNUR?

Sadece dere kenarlarında bulunur. Son zamanlarda bulunmamaktadır. Genellikle yağmur yağarken derelerden sular akar ve o zamanlar çayır otları meydana çıkar.

PIŞİRİLMESİ

Çayır otları çorbaların ve yemeklerin yanında roka ve tere gibi yenilebilir.



Deniz İspanağı



NERELERDE BULUNUR?

Genellikle deniz kenarlarında yetişir.

PIŞİRİLMESİ

- 1) Temizlenip kaynamış suda haslanır ve kavrulur.
- 2) Tavanın içine iki yemek kaşığı zeytinyağı, bir bas soğan küp şeklinde doğranır ve soğan kavrulur.
- 3) Kavrulmuş soğanın üzerine hasladığımız ispanağı ilave ediyoruz
- 4) On dakika kavrulur ve istenirse börek içi olarak kullanılır.

Gısyak



NERELERDE BULUNUR?

Datça'nın her yerinde bulunabilen bir ot tur. Zeytin yapraklarına benzer bodur bir ot tur.

PIŞİRMESİ

1)Kaynar suda iki dakika haşlayıp suyunu süzün.

2)Tavanın içerisine iki yemek kaşığı zeytinyağı, bir baş soğanı küp küp kestikten sonra kavurup üzerine doğranmış kısıyaklar ilave edilir.

3)15 dk kavurduktan sonra üzerine yumurta kırarak veya yoğurt dökerek servis edin.

Mantar/Çıntar

NERELERDE BULUNUR?

Çıntar mantarı genellikle çam diplerinde, çam ormanı açıklarında, çayırıktlarda Avrupa da yapraklı ağaç ormanlarında kendiliğinden yetişen bir mantar türüdür.



PIŞİRMESİ

1)Küçük küçük doğranır çukur bir tavaya konur.

2)Suyunu çekene kadar beklenir ve suyunu çektikten sonra ocağın altı kapanır.

3)Baska bir tavada 3 kasık zeytinyağı, bir baş soğan kavrulur.

4)Üzerine de mantar ilave edilir. Pul biber, karabiber ve tuz ilave edilir.

Körmen



PIŞİRMESİ

1)Körmenteri yıkadıktan sonra, kısa kısa doğrayıp zeytinyağında 1 kasık salça, ve 1 kasık toz biber ile kavurun.

2)Sonra 1 bardak pismiş nohut ve biraz sıcak su ekleyin,

3)Piştikten sonra yemek servise hazır.

NERELERDE BULUNUR?

Türkiye'nin pek çok yerinde yetişir. Birçok yöresel adı vardır. Kıştan yaza kadar toplanır. Sarımsak yerine toplanan bitkilerdendir. Çiğken de yenir.

Yöresel otları araştırmamızda bizlerle bilgilerinizi paylaşırsanız Emine Kaya'ya sonsuz teşekkür ederiz.

Yazan ve hazırlayan:

Mert Yılmaz

10\A



KARAVİLLA

Sümüklü böcek diye halk arasında bilinen Datça yöresinde Karavilla diye adlandırılan Datçalılar arasında da çok sevilen bir besindir. Ancak bu senenin ilk yağmurunda veya ikinci yağmurunda nemli bölgelerde, sabahın ilk saatlerinde bulabilirsiniz; ancak gördüğünüz her Karavilla yenmemektedir. Bunları, açık, koyu, renkli olan özellikle kabuğu kalın olan olarak ayırt edebilirsiniz.

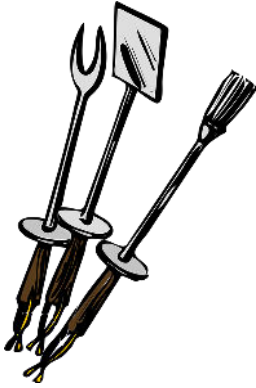


Karavillanın kabuklarına küçük delikler açılır ve aynı zamanda başlanır. Soğanlar ince doğranır. Domates sosu hazırlanır. Karabiber ve tuz ilave edildikten sonra kırmızı biber (acı) konur kısa bir süre daha başlanır. Afiyetle yenilir.

Not: Salyangoz yenmez Karavilla yenir.

Doğukan KARAOĞUZAN 12/A

Mutfakta Pratik Bilgiler



1) Pasta, puding ve dondurmayı ince çikolata dilimleriyle dilimlemek isterseniz çikolatayı dilimlemek için sebze soyucu kullanın.

2) Kek yaparken malzemeleri karıştırdığımız kaşığa hamur yapışmaması için kaşığı kullanmadan önce süte batırın.

3) Hamur işlerinden sonra mutfak tezgahını temizlemek için biraz tuz serpip nemli bezle silin.

4) Çatlamış yumurtanın çatlak yerine limon suyu sürerek yumurtayı saklayabilirsiniz.

5) Buz kalplarınızı su ile doldurmadan önce bölmelere portakal, limon v.b. meyve parçaları ya da nescafe koyarsanız tadı hoş ve dekoratif buzlar elde etmiş olursunuz.

6) Kahve kavanozuna bir kesme şeker atarak kahvenin taze kalmasını sağlayabilirsiniz.

7) Bıçağınızı paslandıysa, yarım kuru soğan üzerine pudra şekeri serpererek bıçağı ovun.

8) Ağzı dar şişeleri temizlemek için biraz su, deterjan ve bir kaşık pirinç koyup çalkalayın.

9) Peynirin kenarına tereyağı sürerseniz kenarlar sertleşip kurumaz.

10) Yumurtaların taze olup olmadığını anlamak için yumurtaları soğuk tuzlu suya koyun. dibe çökerse taze, yüzeye çıkarsa bayattır.

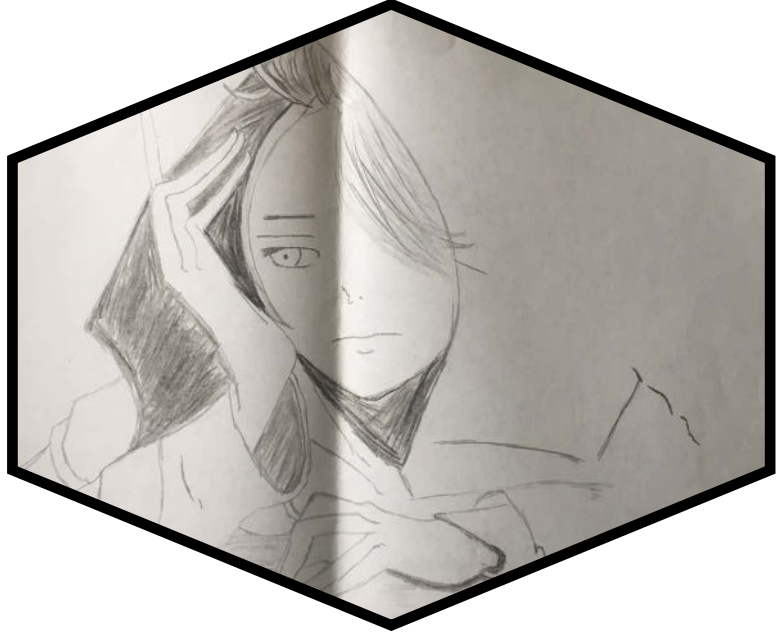


Bedirhan Ilgın Sınıf 11/A

DİYALOG

Aşk nedir , sorarım
Üç harften oluşur derim
Ya Sen
Ünlü şairin dediği gibi
Kırılan kalbi onaran şeydir aşk
Çünkü içinde hayal vardır
Ya hayal kırıklığı

O zaman demek ki iki gönül bir olmuştur
İki gönül en başından beri yoksa
O zaman o Allah'ın işidir
Allah iki gönlü bir etti seni bana yar etti
O zaman Aşk başladı.



Yazan: Emre Ermiş 10\A



Resim: Övünç Yavuz 9/A



ÇANAKKALE RUHU

Yüz yıllık bir destandı Çanakkale
Yaşımız sorulmadan alındık askere
Bir dilim ekmek, iki kuru üzüm
Gözümüzü kapamadan dayandık sipere

Vatan olmadıktan sonra ne işe yarar can
Akacaksa bu memleket için akacak kan
Ölenler şehit kalanlarımız gazi
Şu mezarlıkta konuşur kaç babacan

“Çanakkale geçilmez!” dedik bir kere
Selam söyleyin kara gözlü sevgiliye
Son Türk ölünceye kadar
Ay yıldızlı bayrak dalgalanacak göklerde
AYTAÇ İBRAHİM YANKUNCU 9/A

GENÇ KALEMLER ...

Mezunlarımızdan...

TOPLADIM TÜM SENLİ OLAN DÜŞLERİMİ

Topladım tüm senli olan düşlerimi bir torbaya,
Bağladım ağızından sıkıca bir taşla,
Artık son bir adım kaldı
Sonsuz denizin en dibine atmaya,
Ya kayıp olacak o denizin içinde
Ya da sen bulup getireceksin
O sensizliğimde...

Kenan KARGIN

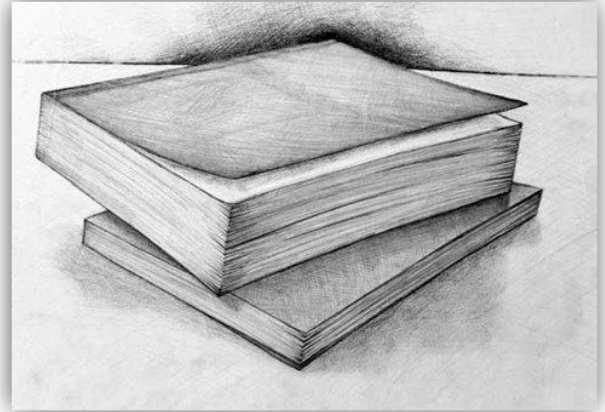
Muğla Sıtkı Koçman MYO – Aşçılık

NOKTALAMA

Uzun satırlar yazdım acılar üstüne
Kısa satırlarda kaldı mutluluk,
Onu da parantezlere bıraktık,
Noktalar koymadık,
Virgüllerle anlatamadıklarımızı
Ünlemlerle bitirdik.

Yazdıklarımızı soru işaretlerimize bıraktık.
Mesela dedik,
Başımızı göğe kaldırıp,
İki noktayla kurduğumuz hayallere
Umut dedik bitmeyen sayfalarda...

AYTAÇ İBRAHİM YANKUNCU 9/A



NİSANLARI SEVMEM

*Başlama noktası vardır her insanın,
Koşup koşup bitiremediği yol,
Ölüp ölüp dirilemediği bir aşk,
Ellerine uzanamadığı bir melek,
Nisanlarını karartan bir felek...
Yüzü kırışık tanıdığı
Ölürcesine sevdiği.
Tam anlamıyla ölürcesine,*

*Tamamıyla fanice;
Her gün
her gece
Sonsuza dek
iliklerinde...*

Mevlüt TÖMEN
MEZUN ÖĞRENCİ



UĞULTULARIM

Uğultularım
Arşa varmakta güçlendikçe acılarım,
Sessizliğim
Cam kırıkları kadar dağınık ve keskin
Yağmur damlaları
Kaynar sudan beter mi beter
Değdikçe bedenime
Günahlarımı götürüp def eder

Delilik mi bu
Kanımda dolaşan
Garip yücelik iksiri
Aklımı başımdan alıp
Kalbimle bütün eden şey
Özgürlüğümü kendi ellerimle
İşledim satırlarıma
Selam olsun
Kan donduran gerçeklik algılarıma

Suskunluğumun nedeni
Beynimdeki cümbüş olmalı
Kanıma işleyen
Delilikten olsa gerek sallanmalarım
Aklımı dolduran gecenin
Karanlığına bir ışık çaktım,
Ve yalın ayak koşmaya başladım
Yetim çocukluğuma...

Türküler tutturdum
Minicik ellerine kayıp yaşlarımin
Hıçkırıklarım enstrüman oldu
İnleyen nağmelerime
Dinleyenlerin göz yaşlarıyla sulandı
Kurak topraklarım
Ve sen filizlendin
Beton yaşamlı hayatımın ortasına

HASAN HÜSEYİN NARİN



Boğa Güreşi



Resim: Övünç Yavuz 9/A

Boğa güreşi, iki boğanın boy, kilo, yaş ve boynuz özellikleri dikkate alınmak suretiyle eşleştirilerek kontrollü ve sınırlı karşılaştırılmasından oluşan rekabet ve güce dayalı bir gösteridir.

Boğa güreşleri, geçmişte hasat sonrası, bağ bozumu şenliklerinde uygulanan bir gelenekken günümüzde makineleşme ile birlikte boğanın tarım alanındaki işlevini yitirmesiyle çeşitli il, ilçe, belde ve köylerde festival etkinlikleri kapsamında düzenlenen bir gösteri niteliğinde Haziran-Temmuz-Ağustos gibi yaz aylarında yapılmaktadır.

Boğa Sahipleri

Boğa güreştirenler; besiciler, mal alım satımı yapan kişiler ve boğa güreşi meraklısı olan kişilerdir. Boğa güreştirenler genellikle erkekler olmakla birlikte Ula'daki "Hanım Ağa" lakaplı Fazilet Tütüncü, Yerkesik'li Halise Arıcı gibi kadınlar arasında da unsurun taşıyıcıları bulunmaktadır. Boğa yetiştiren kişilerin genelde boğaya bakabilecek bir ekonomik yapıya sahip olması gerekir. Boğa sahipleri güreşe hazırladıklarını gençlere, çocuklara gezdirtir. Besicilik yapan, hayvanı çok olan boğa sahipleri ayrı hayvan bakıcısı da tutar. Boğalar genelde iki yaşından itibaren güreştirilmeye başlar, on üç yaşından sonra da güreştirilmez. Hatta boğa sahipleri, boğanın yaşlanınca kendiliğinden dövüşü bıraktığını, bir başka boğayla ilgilenmediğini belirtmişlerdir. Yarış için yetiştirilen bir boğanın günlük beslenmesine büyük önem verilmektedir.

Muğla'da çift sürme traktör aracılığıyla yapıldığından boğa çift sürmedeki işlevini kaybetmiştir. Bu nedenle güreşlere

hazırlamak için boğaya antrenman yaptırılır. Antrenman için boğa günlük yürütülür. Bazı boğa koşturur, boğaya sürgü yaptırır veya at arabası takar.

Yarışçı boğalar çeşitli aksesuarlarla süslenir. Aksesuarlar deri veya bez, ip üzerine geçirilen renkli boncuklardan oluşur.

Beline kemer/kuşak, ayağına bileklik, başına yular ve boynuna boyunluk takılır. Boğalar güreş sahasına süsleriyle birlikte getirilir, sahada dolaştırılır ancak süsler güreşten önce çıkarılır.

Cazgır

Güreşler sırasında eşleştirilen boğaları halka tanıtan, güreşle ilgili gerekli duyuruları yapan, güreşlere katılan önemli kişileri ve maddi katkı yapan şahısları sözleriyle öven, okuduğu manilerle seyirciyi coşturan kişi cazgırdır. Cazgırın okuduğu manilerden örnek şöyledir:

Yarışmalarda dereceler;

Birinci, ikinci üçüncü,

Sosyal işlerde hep oldun öncü,

Başa geliyor,

Ula'nın büyük tüccarı Mustafa Tütüncü.

(Söyleyen: Kadir Aydın)

Değnek

Elde taşınan ince orta uzunlukta genelde boğayı yönlendirmekte kullanılan sopadır.

Poşu

Davet edilmeyen boğa sahibi güreşe katılamaz. Güreşe davet edilen boğa sahibine poşu verilir. Poşu, sadece boğa sahiplerine ve önemli kişilere verilmektedir.

Davul-Zurna

Davul-Zurna güreşin çevre yerleşim yerlerine araç üzerinden duyurusunun yapıldığı sürede çalınan vazgeçilmez çalgılarıdır.

Boğa Güreşlerinin Yapıldığı Yerler

-Muğla-Merkeze bağlı Yerkesik, Kafaca, Bayır ve Yeşilyurt beldeleri.

-Muğla-Ula ilçesi,

-Muğla-Ula-Elmalı, Kızılağaç, Paşapınar, Gökova-Çıtlık vb. köyler.

-Muğla-Datça ilçesi Reşadiye Mahallesi.

-Muğla-Milas-Bafa beldesidir.

Boğa güreşleri Yerkesik, Bayır, Kafaca beldelerinde ve Ula ilçesinde süreklilik göstermektedir.

Boğa Güreşlerinin Yapılması

Boğa güreşleri genelde okul düzenleme, su cami, yol çalışması vb. işler yararına düzenlenir. Güreş günü Pazar gününe denk getirilir.

Boğa güreşleri, yapıldığı yerin varsa sportif faaliyetler için ayrılmış sahasında, böyle bir yer yoksa seyircilerle imkân verecek etrafi çevrili boş bir meydanda yapılır.

Güreşler sırasında sahada, saha hakemleri ve ikiyi geçmeyecek şekilde boğa sahipleri ya da bakıcısı bulunur.

Zamanında sahaya gelmeyen, güreş sahasını terk eden boğa yenik sayılır. Karşıdaki boğanın üzerine iki defa binmeğe çalışan boğa yenik sayılır. Karşısındaki boğayı kaçirtmayı başaran boğa galip sayılır. Güreşler sırasında boğaların birbirini ağır darbelerle yaralayıcı, eziyet edici davranmasına izin verilmez. Sahada ikişerli olarak dört boğa güreşir. Boğa güreşlerinde güreşe çağrılan boğa sahiplerinin yol masrafları karşılanır. Ödül, kazanan boğa sahibine verilir. Ödül olarak para ve bazen yem verilir. Ayrıca galip gelen boğanın sahibine bayrak hediye edilir.



Sami Cingöz 10/A

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Okulumuzda faaliyet gösteren ve bu alanda eğitim veren yiyecek içecek hizmetleri alanı servis ve mutfak dallarını kapsamaktadır.

Yiyecek içecek sektörü günümüzde insanların yiyecek içecek ihtiyacını sağlayan restoranlar, konaklama işletmelerinin yiyecek içecek bölümleri, çeşitli kurum yemekhaneleri,kafeterya,pastane v.b yerlerde hizmet vermektedir.Ve bu gibi işletmelerde hizmet veren personel bu işin eğitimini almış, servis ve mutfak dallarında kendini geliştirmiş kişilerden oluşmalıdır.Bu eğitimin ilk ayağını oluşturan meslek liselerindeki yiyecek içecek hizmetleri bölümü sektöre yetişmiş eleman sağlamak amacıyla hizmet vermekte ve öğrenci yetiştirmektedir.

Okulumuzun bulunduğu Muğla'nın Datça ilçesi de bir turizm merkezi olması özelliğiyle öne çıkmaktadır ve dolayısıyla yiyecek içecek işletmelerinin sayısının fazla olduğu yerlerin başında gelmektedir.İşletmelerin sayısının fazla olması da bu sektörde yetişmiş eleman ihtiyacını doğurmaktadır.İlçemizin bu ihtiyacını karşılamak üzere bölümümüzün olması ve bu bölümde öğrenciler yetiştirilmesi Datça için ayrı bir önem arz etmektedir ve ihtiyacın karşılanması bakımından büyük avantaj sağlamaktadır.

Bu anlamda okulumuz yiyecek içecek hizmetleri öğretmenleri olarak elimizden gelenin en iyisini yapmaya çalışarak,sektöre katkı sağlayabilecek kaliteli personel yetiştirme konusunda titizlikle çalışmalarımızı yürütüyoruz.



İPEK BİÇİCİ

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan şefi



OKULUMUZ YIYECEK İÇECEK HİZMETLER ALANI

Ülkemizde yiyecek içecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren işletmeler, ülke ekonomisi ve istihdam açısından önemli katkılar sağlamaktadır.

Mesleki eğitim çalışmaları doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanı altında aşçı, pastacı, servis elemanı, barmen-barmaid, host-hosteslik mesleklerinde öğretim programları hazırlanmıştır.

Türkiye’de bu dallara ait öğretim programlarının hazırlanarak eğitimine başlanması sektörün eğitimli eleman açığını gidermesi açısından önemli bir girişim olacaktır.

Mesleki eğitim çalışmaları doğrultusunda yiyecek içecek hizmetler alanı programları; Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman ve alan öğretmenleri, sektör temsilcileri, üniversiteden alan uzmanları ve meslek elemanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.

Turizm sektöründeki gelişmeler, milli gelir içindeki payının artmasını ve önemli istihdam alanı hâline dönüşmesini sağlamıştır. Turizm gelirlerinin ödemeler dengesine olumlu katkısı ve yabancı sermayeyi ülkeye çekebilmesi sektörün önemini açıkça ortaya koymaktadır. Turizm sektöründeki gelişmelerin yanı sıra toplumdaki sosyo-kültürel ve ekonomik değişimler; yiyecek içecek hizmetleri alanının da gelişimini hızlandırarak önemli bir istihdam alanı hâline dönüşmesini sağlamıştır. Hızla değişen dünyada yiyecek içecek hizmetleri alanının rekabet koşullarına ayak uydurabilmesi için sektörün istediği yeterlikleri kazanmış, kaliteli ara kademe insan gücünü yetiştirmek zorunlu hâle gelmiştir. Bu nedenler programlarımızda yeni yaklaşım ve düzenlemeleri gerekli kılmıştır.

Yiyecek içecek hizmetleri alanının mesleki eğitim çalışmaları doğrultusunda sektör analizine dayalı olarak modüler esaslı hazırlanması, ülkemiz ekonomisi açısından çok önemli olan bu sektöre kalifiye eleman yetiştiren mesleki ve teknik eğitim sistemine yeni bir anlayış getirecektir.

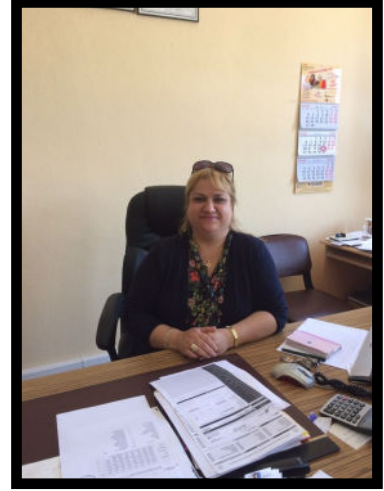
Mesleki eğitim çalışmaları doğrultusunda sektör tarama ve inceleme çalışmaları sonunda sektörde faaliyet gösteren yukarıdaki meslekler saptanmıştır. Sektörde çalışan kişilerin görüş ve önerilerinden yola çıkılarak her meslek dalına ait anket soruları hazırlanmış, daha sonra bu anketler yurdun değişik bölgelerinde uygulanarak mesleklerle özgü yeterlikler ayrı ayrı ve ayrıntılı olarak çıkarılmıştır. Mesleklerle ilişkin olarak saptanan bu

yeterlikler, öğretim programları ve modüllerin temel dayanağını ve içeriğini oluşturmaktadır.

Öğretim programlarının ve modüllerin hazırlanmasının her aşamasında, iş yaşamının iş gücüne dönük gereksinimlerinin tüm yönleriyle dikkate alınması amacıyla sektörel kuruluşlarla görüş alışverişi ve iş birliği gerçekleştirilmiştir. Program geliştirme sürecinin her aşamasında, sektörde yer alan işletmelerle iş birliği yapılmıştır. Bu işletmelerin eğitim sorumluları ve çeşitli meslek elemanları ile iletişim kurulmuş, bu kişilerin program çalışmalarına katkıları sağlanmıştır. Böylelikle sektörün beklentileri programlara yansıtılmıştır.

Ulusal ve uluslararası düzeyde meslek elemanlarından beklenen yeterlikler, çeşitli araştırmalar ve yerli/yabancı uzman görüşlerine dayanılarak tespit edilmiş, program çalışmalarına aktarılmıştır. Bu doğrultuda yiyecek içecek hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde uluslararası ve ulusal düzeyde standartlara uygun, her yaşta ve her düzeyde bireye eğitim olanağı sağlayan program hazırlanması hedeflenmiştir. Yiyecek içecek hizmetleri alanı; bireylere temel bilimleri içeren bilgi ve beceriler ile yiyecek içecek hizmetleri sektöründeki mesleklerle ilişkin özel mesleki bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra çevredeki insanlarla sağlıklı iletişim kurabilen, çağdaş teknolojiyi kullanabilen, problem çözebilen, alanında kazandığı bilgi ve becerileri doğru kullanarak sektörün ihtiyaç duyduğu kaliteli ürün ve hizmet sunabilen, uygulama sonuçlarını izleyerek değerlendiren ve gerekli önlemleri alabilen, araştırma yaparak her konuda yenilikleri takip eden ve hayata geçirebilen, bütün kaynakları etkili ve verimli kullanarak maliyet hesabı yapabilen, kendi iş yerini kurma düşüncelerini faaliyete geçirmeyi planlayan tekniğe uygun üretim yapan bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır

Turizm sektörü sanayi devrimi ile birlikte ortaya çıkmış ve ilk toplu turizm hareketleri İngiltere’de Tomas Cook tarafından başlatılmıştır. Demir yolları ile sağlanan toplu ulaşım imkânı, turizm hareketlerini ortaya çıkarmıştır ve zaman içinde diğer ulaşım araçlarının hızla gelişmesi sonucu turizm, günümüzdeki boyutlara ulaşmıştır. Yiyecek içecek sektörü turizm sektörü ile aynı dönemde endüstriyel anlamda ortaya çıkmıştır. Çalışan kesimin dışında yeme-içme ihtiyaçlarını karşılayan bu sektörün ilk işletmesi “restaurant” isimli bir çorbacı



dükkanı iken bugün bu sektör yiyecek-içecek üretimini, saklanmasını, taşınmasını ve servisini de kapsayan; uluslararası işletmeler şeklinde büyüyeabilen dev bir sektöre dönüşmüştür. Bu kapsamda sektör konaklama işletmelerinde, ulaşım araçlarında, kamu ve özel kurumları ve bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde faaliyet göstermektedir. Toplumların sosyo ekonomik yapılarının hızla gelişmesi bu sektörün gelişmesini hızlandırmaktadır.

Diğer sektörlerle pozitif etki yapan bir sektör olarak yiyecek içecek sektörü, tarım, inşaat, dekorasyon, makine, ulaştırma gibi sektörlerle de ek katma değer sağlayıcı etkisi vardır. Günümüzde turizm sektörünün en önemli bileşen sektörü yiyecek içecek sektörü olarak ortaya çıkmıştır.

Yiyecek içecek sektörünün temel özelliği üretim ile tüketim eş zamanlı olmasıdır. Bu durum üretimin sunulduğu nihai tüketicinin anlık isteklerine uygun üretim ve hizmetin sunulmasını gerektirmektedir. Bu nedenle diğer sektörlerden farklı olarak nihai tüketicinin üretim ve hizmet üzerinde etkisi daha yükündür.

Yiyecek içecek üretimi ve servisi; insan emeğinin en yoğun olarak kullanıldığı ve otomasyonun sınırlı olduğu bir sektördür. Yiyecek içecek hizmetlerinin sağlıklı, temiz, hijyenik ortamlarda üretilip servise sunulması temel uzmanlık gerektiren becerilerin başında gelmekte ve bu mesleği yapacak elemanların eğitimini önemli kılmaktadır. Misafir memnuniyetinin ön planda tutulduğu bu sektörde kişisel tercihlere uygun hizmetler sunabilmek kalifiye iş gücünün yeterli miktarda olması ile sağlanabilir. Sektörün günlük yaşamımızın temel gereksinimleri olan yeme ve içme konusunda uzmanlık gerektiren gerçek bir sektördür.



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

ALANIN TANIMI

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

ALANIN AMACI

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

DAL PROGRAMLARI, TANIMLARI VE AMAÇLARI

1. MUTFAK

Tanımı: Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Amacı: Aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

2. PASTACILIK

Tanımı: Pastane mutfağı araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun pastane ürünlerini yapma süsleme ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Amacı: Pastacılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

ya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Amacı: Pastacılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

3.SERVİS

Tanımı: Servise hazırlık, servis yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Amacı: Servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

4.BAR

Tanımı: Bar hazırlıkları ve düzenini sağlama, içecek hazırlama ve servisini yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır. Amacı: Barmen/barmaid mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

5. HOST- HOSTESLİK

Tanımı: Otobüs, tren ve havayollarında seyahat öncesi, sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu/müşteri hizmetlerini ve servis hizmetlerini yapma yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır. Amacı: Hosteslik mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

GİRİŞ KOŞULLARI

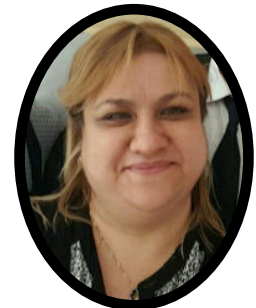
1. Öğrencilerin 8. sınıfta aldıkları

TEOG puanlarına göre yerleştirilir.

İSTİHDAM ALANLARI

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

1. Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
2. Pastanelerde,
3. Kurum mutfaklarında,
4. Kafeterya, bar ve restoranlarda,
5. Yemek fabrikalarında,
6. Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde
7. Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda vb. yerlerde çalışabilirler.



Müdür Yardımcısı

Arzu Kamber

MUTFAKLA İLGİLİ BİZE YARDIMCI OLABİLECEK BAZI İPUÇLARI

- *Haşlama suyuna ekleyeceğiniz bir miktar süt, karnabaharın beyazlaşmasına ve kötü kokmamasına yardımcı eder.
- *Pilavın tane tane ve beyaz olmasını istiyorsanız içine 3-4 damla limon suyu koyun.
- *Yemeğe fazla tuz attıysanız tencerenin içine birkaç parça çiğ patates kabuğu atın, fazla tuzu çektiğini göreceksiniz.
- *Mantar pişerken siyah suyunu salar, bu yüzden mantar sotelerken tencerenin ya da tavanın kapağı açık olmalıdır.
- *Kullandığımız salçaların bozulmamasını istiyorsanız üzerini düzleyerek biraz zeytinyağı ilave ederek uzun süre saklayabilirsiniz.
- *Haşlanan yumurtaları kolayca soymak için kaynar sudan çıkardıktan sonra hemen soğuk suya tutup biraz bekletebilirsiniz.
- *Sarımsağı kolayca soymak için dişlerini bıçağın yan tarafıyla ezmeniz yeterlidir. Kabukları kolayca ayrılacaktır.
- *Tencerenin başında beklemek istemediğiniz zamanlarda taşmasını önlemek için tahta tencerenin üzerine yatay şekilde yerleştirebilirsiniz.
- *Fındık, fıstık gibi kuruyemişlerin ve baharatların lezzetlerinin daha çok ortaya çıkmasını istiyorsanız azıcık kavurmanız yeterli olacaktır.
- *Dolmaların pişerken dağılmasını engellemek istiyorsanız, kaynadıktan sonra ocağı kısıp, kısık ateşte pişirmelisiniz.



2016 YARIŞMALARI

2016 yılının Ocak ayında geleneksel olarak düzenlenen **Uluslararası Antalya Atın Kep Yarışması** meslek liseleri kategorisinde yarışmaya katıldık ve öğrencilerimiz okulumuzu en iyi şekilde temsil ettiler.

Ayrıca yine 2016 yılının Nisan ayında düzenlenen **Ege Bölgesi Genç Şefler** yarışmasında öğrencilerimiz yöresel tatlardan oluşan 3 ayrı tarifile yarışmaya katıldılar ve ikincilik kupasını almayı başardılar.

Bir başka katıldığımız yarışma da İzmir Çeşme'de düzenlenen **Genç Turizmciler Yarışıyor** adlı yine meslek liseleri öğrencilerinin katılabildiği yarışmaydı. Bu yarışmada da **kokteyl** ve **yemek** kategorilerinde öğrencilerimiz bizi temsil ettiler. Başarılı geçen yarışma sonucunda **kokteyl** dalında katıldığımız ürün **en lezzetli kokteyl** seçildi ve öğrencimiz madalya alarak yine bize büyük bir gurur yaşattı.

Temel Yiyecek Öğretmenleri

İpek Biçici, Emel Çataklı

EMANETİM

Cumhuriyetimizin 94.yılını kutlayacağımız günlerde daha da anlıyoruz ne denli önem arz ettiğini Cumhuriyetin. Çok iyi biliyorum ki sahip çıkıp korumamız gerekir atamızın emanetini.

Bundan 93 yıl önce Ulu Önder Mustafa Kemal Atatürk ve askerleri bizlere armağan ettiği bu vatana, geçmişte olduğu gibi içeriden ve dışarıdan birliğimize göz dikilmiş durumda. Biz gençler bunun bilincinde olarak cumhuriyetimize ve vatanımıza sahip çıkmalıyız. Bu güzel Anadolu topraklarını gelecek nesillere çağdaş, gelişmiş ve cumhuriyete yakışır şekilde taşıyalım. Atatürk ilke ve inkılaplarına sahip çıkarak gelişmiş medeniyetler seviyesine ulaşalım. Biz gençler olarak daha eğitilmiş bir şekilde günümüz dünyanın gerektirdiği bilimsel çalışmalara önem verelim. Çünkü Atatürk cumhuriyetin yönünü ve geleceğini belirlemede bilimi temel kılavuz olarak almıştır. Atatürk, "Dünyada her şey için, maddiyat için, maneviyat için, muvaffakiyet içinde hakiki yol göstericisi ilimdir, fendir. İlim ve fennin haricinde yol gösterici aramak gaflettir, cehalettir, delalettir" demiş. Ülkemizin dünya çapında gelişmiş seviyelere gelmesi için yenilikçi, akılcı, bilimsel ve sanatsal alanda çalışmalar yapması kaçınılmazdır. Bunlar gerçekleştiğinde Atatürk de Türk halkı da mutlu olacaktır. Ben bir Türk genci olarak bunun farkındayım. Farkındalığımı yaşantıma, davranışlarıma, konuşmalarına yansıtmaya çalışıyorum. Türk Gençliği, Türkiye cumhuriyetinin geleceğini gerçekleştirmede temel bir güç kaynağıdır. Bu nedenle Atatürk Cumhuriyeti Türk gençliğine armağan etmiştir. "Cumhuriyeti biz kurduk, onu yüceltecek ve devam ettirecek sizsiniz" demiştir. Ben de bu emaneti gücümün yettiği yere kadar korumaya söz veriyorum. Cumhuriyet çok değerli bir emanettir. Cumhuriyetimize nice nice yıllar diliyorum.

İrem Karadağ 10/A

OLUYOR İŞTE BAZEN

Adımlarım kararlı fakat bir o kadar anlamsız; korkuyorum, evet korkuyorum ama geriye bir adım bile atmıyorum. Aksine, daha çok hızlanıyorum. Hatta koşar adım gidiyorum. Aslında bir amaç için çıktığım bu hayat yolunda, attığım her adımda kendimden uzaklaşıyorum, kaçıyorum. Acılarımdan, huzurumdan, sesimden hatta geride kalan 17 yılın izlerini taşıyan bedenimden kaçıyorum...

Gözyaşı döküyorum bu dünyaya, dörtte üçünün su olduğuna aldırmadan. Haykırıyorum çakan şimşeklere, ardından gelecek gök gürültüsüne aldırmadan. Gecenin karanlığına gizleniyorum bazen ışıldayan milyonlarca yıldızdan, en parlak olanını seçiyorum. Gündüzü aydınlatan güneşin de bir yıldız olduğuna aldırmadan. Umursamaz olduğumu düşünenler oluyor. Bedenimin içine sakladığım benden haykırdığım oluyor.

"Seviyorum işte yaşamayı!" Acı çekmeyi, hüzne boğulmayı, her şeye rağmen çabalama-yı... Yalnızlıkla, ciddi olan ilişkiyi; kalabalıkta kayboluşumu, çıkmaz sokakta kaldığımda gökyüzünden kaçışımı, sevgilerimi, nefretlerimi, gözyaşlarımı, acıları gizleyen tebessümlerimi, aldığım nefesi, yaratılan her şeyi; yaratana, açlığını, susuzluğumu...

Kısacası attığım her adıma, yanlış atılan adım sayesinde aldığım dersi, aydınlık veya karanlık olsa da düşüncelerimi seviyorum.



MEVLÜT TÖMEN
MEZUN ÖĞRENCİ



BU HÜZÜNLÜ ZAFER

18 Mart Çanakkale zaferi, tarihimize büyük bir zafer olarak geçse de bu zaferin yüreklerimizde bıraktığı keder unutulamaz. Yüz binlerce askerimiz kanlarını bu kutsal topraklara armağan etmişlerdir. Çanakkale savaşında sadece kurtuluş mücadelesi değil, Türklerin onuru ve gururu için de mücadele verildiği unutulmamalıdır. Ve kahraman Türk halkı asla boyun eğmeyeceğini tüm dünyaya bir kez daha ispatlamıştır.

Çanakkale muharebesi insanlığından çıkmış, gözü dönmüş olanlara Mehmetçiğin vermiş olduğu bir derstir. Zira bir destandır Çanakkale. ‘Ya İstiklal, Ya Ölüm!’ Sözünün kanıtıdır. Bu zafer genç-yaşlı, çoluk-çocuk herkesin canını dişine takarak vatani savunduğu emsalsiz bir mücadelenin sonucudur. Bağımsızlığımızın bir destan ile tescillendirilmesi, biz Türk halkının gururudur. 250 bin insanımız gönüllü olarak savaşmış; kadınlar, cephedekiler için çorap örmüş; mermi imalathanesinde çalışmışlardır. Bu hüznü zaferin adını dünyanın dört bir yanında duymamak elde değildir. Tarihimizin en hüznü zaferidir Çanakkale. Bu destanın her satırında insanlık onuru vardır. Bu cephenin isimsiz kahramanları, vatanın her bir köşesinden Çanakkale’ye koşarken, asla geri dönmeyi düşünmemişlerdir.

Çanakkale deyince tüyleri diken diken olur insanın. O kızıl yağmur altındaki mücadele tahmin edilemeyecek türdendir. İşte böyle düşündükçe Çanakkale’yi, acaba kırmızıya çalmasaydı deniz; bu kadar hüznü dans etmeseydi yapraklar rüzgarda ve kan ile sulanmasaydı bu toprak; değerini bilir miydik şimdi? Bir hilal uğruna canını toprağın o huzuruna kendini teslim eden şehitlerimizi değil; yıllar, yüz yıllar geçse de unutmayacak bu halk. O ne destan, ne bir şiir ne bir öyküdü aslında... O bir inanç, o bir gurur o bir çılgıktı adeta, yeri göğü inleyen türden bir haykırış...

BERKAY TATVEREN

10/A

BİZ KAZANDIK

Her zaman ki gibi bir gündü benim için rutin bir şekilde günümü geçiriyordum. Ya da ben öyle zannettim. Akşam olunca her şey değişti.

Babam ve annemin şiddetli, biraz da korku dolu konuşma sesleriyle irkildim. Onlar önceki darbeleri konuşuyor, konuştukça yüzlerindeki ifade değişiyordu. Onlar önceki darbeleri görmüş ve duymuş olduğu için bunun için bir hayli endişelilerdi.

Televizyon haber kanaları darbe ve kalkışmadan bahsediyordu. Darbe , şehit bir sürü vatandaşımız ölmüş, ne oluyor dedim. Ne demekti darbe? Ne anlama geliyordu, daha çok küçüktüm hiç böyle bir şeyler yaşamamıştım ki anneme sordum , bana ülkemizi , topraklarımızı ele geçirecekler dedi. Çok korktum direk aklıma Çanakkale zaferi bir sürü şehit vererek kazandığımız bu hala kanı topraklarımızdan gitmemiş ülkemizi elimizden almaya mı gelmişlerdi

yani? Kendimi çok çaresiz hissettim, bizim askerlerimiz bize mi düşman olmuşlardı yani anlam veremedim, kabullenemedim kabullenmek istemedim. Uçak kalkıyor, tanklar askerler caddelerde artıyormuş. Gözümü biran olsun haber kanalıdan ayırmadım, herkes için çok korkuyordum.

İşte beklediğim haber gelmişti, geri çekiliyorlarmış. Biliyordum benim ülkemi ellerini, kollarını sallayarak ele geçiremeyecekler benim ülkem üzerindeki emellerini gerçekleştiremeyecekler. Ülkem ''Türkiye'' artık kurtulmuştu. Sonra geri yattım yatağıma, ''Korkma rüya görüyorsun'' demesini bekledim annemin. Ama demedi işte en acısı ise buydu...



Birçok savaşlarla, nice şehitler vererek sahip olduğumuz kutsal ve değerli topraklarımız, bu güzel vatanımız

bölünmez ve bölünmeyecek. Kimsenin bölmeye gücü yetmeyecek, sadece uğraşmakla kalacaklar... Ülkemiz için artık bundan çok daha eminim. Benim ülkem, benim toprağım, bizim toprağımız ve sonsuza kadar...

İdil ERDEN 9/A



Datça Özcan Yılmaz Mesleki Teknik Anadolu Lisesi olarak bu güne kadar ilçemizde 462 mezun vermiş olan okulumuzda 12 derslik ve 4 atölye, 60 Öğrenci bulunmaktadır. Öğrenciler 10. sınıflarda alan 11. sınıflarda dal seçimi yaparlar. Okulumuzda 9. ve 10. sınıflarda ağırlıklı kültür dersleri 11. ve 12. sınıflarda ise ortak kültür derslerinin yanında uygulamalı atölye dersleri gösterilmektedir. Okulumuzda “Yiyecek– İçecek Hizmetleri” alanında Aşçılık ve Servis bölümleri mevcuttur. 2 Mutfak, 2 servis atölyesinde uygulamalı eğitim yapılmaktadır. 10-11-12. Sınıf öğrencilerimizin yıl boyu sigortaları devlet tarafından yaptırılır. Öğrencilerimiz 10 ve 11. sınıflarda yaz aylarında 4, 5 ay işletmelerde staj yaparak kendilerini geliştirmektedir. Mesleki Eğitimin gelişmesine ve yaygınlaşmasına inanan okulumuzda “**Her öğrenci bir değerdir**” anlayışı ile öğrencilerimizin yeteneklerini geliştirip değerlendirecek etkinliklere önem veriyoruz.

Okul birimlerimizin geliştirilmesi, öğrenci ve öğretmenlerimizin mesleki deneyimlerini geliştirmeleri bizim için çok önemlidir. Bu nedenle farklı ülkelerdeki uygulamaları görmek yerli ve yabancı örnekleri incelemek ülkemiz ve dünyada mesleki eğitimdeki gelişmeleri takip etmek bize büyük katkı sağlayacaktır.



Turizm ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

Türkiye ve Muğla İşletir. Raportajına göre en yüksek iş imkânına sahip olan Yiyecek İçecek Hizmetleri ile Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanlarında Okulumuzda, 9. ve 10. sınıfta öğrenenleri ağırlıklı akademik eğitim dersleri yanında Mesleki Gelişim dersleri bulunmaktadır. İki yabancu dil okutulan okulumuzda 10-11 ve 12. sınıfa geçen öğrencilerimiz, Ekim ayı sonundan, Nisan ayı sonuna kadar okula teknik ve atölyesinde uygulamalı eğitim görürler. 3200 sayılı Çıraklık ve Meslek Eğitim Kanunu gereği yıl boyu sigortalı olurlar. Öğrencilerimiz Turizm mesleği ile birlikte Mayıs-Eylül ayında işletmelerde Haceri eğitimi sonunda özel Restoran ve Turistik tesislerde 1000-1500 TL maaş ile stajlarını yaşamaktadırlar. İşletmeler, öğrencilerimizin zeytinlik, barmenlik, çay ve usşım gibi tüm ihtiyacını karşılamaktadırlar. 10. Sınıftan itibaren 12. sınıfa sonuna kadar öğrencilerimizin sağlık sigortasını yaz kıyvesimiz olarak devletimiz tarafından karşılanmaktadır.

Mezun olan her öğrencimiz 4 yıllık Mesleki Teknik Anadolu Lisesi, Diploması yanında İşyeri Açma belgesi ve EUROPAOS Avrupa geçerli ilk diploma ekine sahip olurlar.

50 YATAK KAPASİTELİ ÖĞRENCİ PANSİYONUMUZ



OKUL HAMİMİZ MERHUM KAZIM YILMAZ

BEYEFENDİ'NİN EŞİ ÖZCAN YILMAZ HANİMEFENDİ



İLETİŞİME AÇIK, UFKU AÇIK MESLEĞİNİZDE
YURT İÇİ VE YURT DIŞI GENİŞ İŞ İMKANLARINA
SAHIP OLACAKSINIZ.....

Telefon: 0 (252) 712 82 32
E-posta: 054137022@mlmiz.org.tr
Kargı yolu Otelik Mesleki Lisesi Sitesi No: 23 DATÇA

DATÇA ÖZCAN YILMAZ MESLEKİ TEKNİK ANADOLU LİSESİ

TEOG TERCİHİNİZ : DATÇA ÖZCAN YILMAZ MTL

*MESLEĞİM ELİMDE
GELECEĞİM GÜVENDE...*

OKULUMUZ HAKKINDA

Okulumuz 1995-1996 Eğitim Öğretim Yılında açılmış, 2000-2001 yılında, Merhum Kazım Yılmaz tarafından yapılan yeni binasına taşınmıştır. Bugüne kadar Datça'da 462 mezun veren okulumuzda "Yiyecek-İçecek Hizmetleri" alanında Aşçılık ve Servis bölümleri mevcuttur. 2 Mutfak, 2 servis atölyesinde uygulamalı eğitim yapılmaktadır. Öğrencilerimiz 10 ve 11. sınıflarda yaz aylarında işletmelerde uygulama yaparak kendilerini geliştirmektedir. Mesleki Eğitimin gelişmesine ve yaygınlaşmasına inanan okulumuzda "Her öğrenci bir değerdir" anlayışı ile sektörün ihtiyacı olan kaliteli elemanları yetiştirme amacındayız.



MESLEKİ EĞİTİMDE YETENEKLERİ ORTAYA ÇIKARAN OKUL

MUTFAK UYGULAMALARIMIZ



TATLI YAPIM TEKNİKLERİMİZ



MESLEKİ EĞİTİMDE KALİTE

YÖNETİMİNE ÖNEM VEREN OKUL



"OKUL BİR BAĞIR GEBİR, GÜZEL SEYLER EKERSEK
GÜZEL SEYLER BİYER."



DATÇA ÖZCAN YILMAZ MESLEKİ TEKNİK ANADOLU LİSESİ



DATÇA ÖZCAN YILMAZ
MESLEKİ TEKNİK ANADOLU LİSESİ

KARGI YOLU, OTELCİLİK MESLEK LİSESİ SİTESİ NO: 23 DATÇA

**10. SINIFTAN SONRA İŞ
GARANTİLİ MESLEK LİSESİ**

BULMACA

ANAHTAR
CÜMLE



E	N	E	L	E	S	R	O	P	L
T	E	K	A	M	P	U	L	T	U
U	R	İ	Ğ	P	İ	L	İ	İ	Y
Z	L	P	L	A	S	T	İ	K	U
L	E	T	K	E	N	İ	L	E	S
U	T	N	E	K	T	E	L	İ	N
S	Y	A	L	I	T	K	A	N	O
U	A	B	A	K	I	R	Ş	İ	M
R	I	R	A	T	H	A	N	A	İ
E	L	E	K	T	R	İ	K	Z	L

ELEKTRİK
AMPUL
ANAHTAR
İLETKEN
YALITKAN
TUZLU SU
PİL
LİMON SUYU
PLASTİK
BAKIR
PORSELEN

Mert Yılmaz
10-A

	2		5		1		9	
8			2		3			6
	3			6			7	
		1				6		
5	4						1	9
		2				7		
	9			3			8	
2			8		4			7
	1		9		7		6	

4	2	6	5	7	1	3	9	8
8	5	7	2	9	3	1	4	6
1	3	9	4	6	8	2	7	5
9	7	1	3	8	5	6	2	4
5	4	3	7	2	6	8	1	9
6	8	2	1	4	9	7	5	3
7	9	4	6	3	2	5	8	1
2	6	5	8	1	4	9	3	7
3	1	8	9	5	7	4	6	2



İbrahim
Buğra
Demirci 10-A

*Destegi ve emegi
gecen herkese son
suz tesekkür ederim.*

Okul Müdürü

Hayriye Sator



Bu vatanın geleceği, siz sevgili, biricik öğrencilerimiz...

Bu yazıyı sizlere teşekkür amacıyla bütün öğretmenleriniz adına yazıyorum. Sizler bu memleketin kıymetlilerisiniz, geleceğisiniz. Farkında mısınız bilemem; ama bir öğrenciyi eğitmek bir tohumu yeşertmeye, bir fidan olduğunda ise sert rüzgarlardan kızgın güneşten koruyup köklü bir ağaca dönüştüğünü seyretmeye benzer. Zor ve zahmetlidir bu süreç; fakat o ağaç meyve vermeye başladığında yetiştiren için hazinelerin en değerlisidir. Siz büyürken sizi seyretmek öyle keyifli ki!

Tıg gibi bir delikanlı ya da hoş bir genç kız olduğunuz şu dönemde sizi anlamak, dinlemek, izlemek; size bir şeyler anlatmak, öğretmek veya sizden bir şeyler öğrenmek ... Bu duyguyu anlatabilecek doğru kelimeleri bulamıyorum bile.

Bizden ayrılıp ayakları üzerinde dimdik duran bireyler olarak hayata atılıp emek vermeye başlayacağınız günler kapıda. Zaman hızla geçiyor. Daha dün ürkek bakışlarınızla oturduğunuz şu sıralarda artık ne kadar da kendinden emin yetişkinlere dönüştüğünüzün farkındayız ve gençler, sizinle gurur duymaktayız. Kalbimizdeki yeriniz çok kıymetli.

Bizler öğretmenleriniz olarak sizden tek bir şey bekliyoruz belki de; elinizde tuttuğunuz ilim meş'alesini geleceğe taşıyınız; çünkü gelecek siz gençlerimizle aydınlanacak.

Biz size inanıyor ve güveniyoruz. Sizler, bu vatanın değerli evlatları-sınız.

Sonsuz Sevgilerimle

Özlem Yıldız Kaya

Almanca-Türkçe Edebiyat Öğretmeni





Okul İletişim Bilgileri

İskele Mah. Kuru caddesi Otelcilik Meslek Lisesi Sitesi No
23 Posta Kodu48900 Datça/Muğla

02527128232

<http://datcaozcanyilmazmetal.meb.k12.tr>