

KONAKLAMA 12. Sınıf

İŞLETMELERDE MESLEK EĞİTİMİNE DEVAM EDEN ÖĞRENCİLERE AİT GELİŞİM TABLOSU 12.SINIF

Okul/Kurum Adı:	ÜMİT ALTAY MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	Öğretim Yılı:	2021/2022																	
MODÜLLER	ÖĞRENCİNİN	No																		
		Adı Soyadı																		
		YAPILACAK İŞLER																		
GİRİŞ İŞLEMLERİ ÖN HAZIRLIĞI	1	Arrival list hazırlar. Oda blokajı yapar.																		
	2	Grup zarfları hazırlar. VIP formu hazırlar.																		
GİRİŞ İŞLEMLERİ	3	History card a bakar. Konaklama belgesini doldurur.																		
	4	Tesis hakkında bilgi verir.																		
ODA SATIŞLARI	5	Oda hakkında tam ve doğru bilgi verir. Tekniğine uygun oda satışı yapar. Oda tiplerine göre oda fiyatlarını verir.																		
	6	Konukların bilgilerini bilgisayara girer.																		
KONUK GİRİŞİ KAYIT İŞLEMLERİ	7	Yapılan harcamaları folio ya kaydeder.																		
	8	Departure list hazırlar. Çıkış yapacak konukların bilgilerine kontrol eder.																		
KONUK ÇIKIŞ İŞLEMLERİ	9	Erken çıkış işlemi yapar.																		
	10	Uzatma işlemlerini yapar.																		
	11	Geç çıkış işlemlerini yapar.																		
	12	Mini bar hacramalarını kontrol eder.																		
ÇIKIŞ KAYIT İŞLEMLERİ	13	check out işlemlerini eksiksiz yapar.																		
	14	Kredi kartı ile ödemeleri yapar.																		
	15	Fatura düzenler.																		
	16	Çıkış işlemlerini sisteme işler.																		
REZERVASYON KAYIT İŞLEMLERİ VE DURUM ANALİZLERİ	17	Rezervasyon ofisindeki donanımları kullanır. Rezervasyon ofisindeki formları kullanır.																		
	18	Tekniğine uygun rezervasyon alır. Rezervasyonları sisteme kayıt eder.																		
	19	Bekleyen rezervasyonları kontrol eder. Opsiyonlu rezervasyonları kontrol eder.																		
	20	Rezervasyon analizlerini yapar.																		

- Açıklama
- 1- Bu gelişim tablosu, zümre öğretmenlerince öğretim programları esas alınarak her meslek alanı için ayrı hazırlanacak ve uygulamaya konulacaktır.
 - 2- Gelişim tablosu, işletmelerde öğretim programlarına uygun eğitim yapılıp yapılmadığını ve öğrencilerin telâfi eğitimine ihtiyaç duyulup duyulmadığının tespiti amacıyla kullanılacaktır.

İŞLETMELERDE MESLEK EĞİTİMİNE DEVAM EDEN ÖĞRENCİLERE AIT GELİŞİM TABLOSU 11. SINIF

Okul/Kurum Adı:	ÜMİT ALTA Y MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ		Öğretim Yılı:		2021/2022	
	No	Adı Soyadı				
		ÖĞRENCİNİN				
		YAPILACAK İŞLER				
1		Ulusal standartlar ve işletme prosedürüne uygun olarak ön büroda günlük çıkış işlemlerini yapar.				
2		Ulusal standartlar ve işletme prosedürüne uygun olarak kat hizmetleri (housekeeping) raporlarını kontrol eder.				
3		Ulusal standartlar ve işletme prosedürüne uygun olarak günlük giriş işlemlerini kontrol eder.				
4		Ulusal standartlar ve işletme prosedürüne göre periyodik olarak tahmin (forecast) kontrolünü yapar.				
5		Ulusal standartlar ve işletme prosedürüne uygun olarak oda değişikliği taleplerini kontrol ederek işlemlerini yapar.				
6		Ulusal standartlar ve işletme prosedürüne uygun olarak sabah akşam vardiyası ile ilgili devir teslim işlemleri yapar.				
7		Ulusal standartlar ve işletme prosedürüne uygun olarak gün sonu öncesi kontrolünü yapar.				
8		Ulusal standartlar ile işletme prosedürüne göre rapor alarak kontrolleri yapar.				
9		Ulusal standartlar ve işletme prosedürüne uygun olarak gün sonu ve gece vardiyası devir teslim işlemlerini yapar.				
10		Rezervasyon ofisindeki donanımları kullanır.				
11		Rezervasyon ofisindeki formları kullanır.				
12		Ulusal meslek standardına ve işletme prosedürüne göre konuklara oda satışı yapar.				
13		Ulusal meslek standardına ve işletme prosedürüne göre konuk giriş hazırlığı yapar.				
14		Ulusal meslek standardına ve işletme prosedürüne göre konuk giriş işlemlerini yapar.				
15		Ulusal meslek standardına ve işletme prosedürüne göre konuk çıkış işlemlerini yapar.				
16		İlgili mevzuatlar, ulusal standartlar ve işletme prosedürüne uygun rezervasyon alır.				
17		Ulusal yeterlilik standardına göre rezervasyonu kayıt eder.				
18		Ulusal yeterlilik standardına göre rezervasyon durum analizi yapar.				
19		Ulusal yeterlilik standardına göre diğer hizmetlerle ilgili rezervasyonları yapar.				
Açıklama		1- Bu gelişim tablosu, zümre öğretmenlerince öğretim programlarına esas alınarak her meslek alanı için ayrı hazırlanacak ve uygulamaya konulacaktır. 2- Gelişim tablosu, işletmelerde öğretim programlarına uygun eğitim yapıp yapılmadığını ve öğrencilerin telafi eğitimine ihtiyaç duyulup duyulmadığının tespiti amacıyla kullanılacaktır.				

İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ GÖREN ÖĞRENCİLERE AİT GELİŞİM TABLOSU

Okul/Kurumun Adı : ALANYA ÜMİT ALTAY MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

Meslek Alan/Dalı : YIYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

İşletmenin Adı :

Sınıfı

: 11 (MUTFAK)

Öğretim Programına Göre Yapılacak İşlemler

Öğretim Programı İçeriği

Öğrencinin

1 Uslar Arası Çorbaları Hazırlayabilme

2 Soğuk Çorbalar Hazırlayabilme

3 Sosların Menüdeki Yeri Ve Önemi

4 Patates Garnitürleri Hazırlayabilme

5 Etlere Hazırlayabilme

6 Et Yemekleri Pişirebilme

7 Et Yemekleri Pişirebilme

8 Balık Yemekleri Pişirebilme

9 Kabuklu-Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirebilme

10 Çeşitli Tekniklerle Pilav Pişirebilme

11 Makarna Pişirebilme

12 Tart-Tartölet-Kişi Hamuru Hazırlayabilme

13 Çikolatalı Pasta Ve Ürünleri Hazırlama

14 Pasta Ve Kurabiye Dekorları Hazırlama

15 Şeker Hamurundan Süslemeler Yapabilme

16 Çikolatalı Sos Dekorları Yapabilme

17 Özel Günler İçin Pastalar Hazırlama

18 Krokant Çeşitleri Hazırlama

19 Meyve Şekerlemeleri Hazırlama

20 Yeni Pasta Reçetesi Tasarlayabilme

AÇIKLAMA: :1- Bu gelişim tablosu, zümre öğretmenlerince öğretim programları esas alınarak her meslek alanı için ayrı hazırlanacak ve uygulamaya konulacaktır.2- Gelişim tablosu, işletmelerde öğretim programlarına uygun eğitim yapılıp yapılmadığını ve öğrencilerin telafi eğitimine ihtiyaç duyulup duyulmadığının tespiti amacıyla kullanılabilmektedir.

İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ GÖREN ÖĞRENCİLERE AİT GELİŞİM TABLOSU

Okul/Kurumun Adı :ALANYA ÜMİT ALTAY MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

Meslek Alan/Dalı :YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

İşletmenin Adı :

Sınıfı

11 (SERVIS)

Öğretim Programına Göre Yapılacak İşlemler

Öğretim Programı İçeriği

Öğrencinin

No	Adı Soyadı	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1		Antrelerin Servisi	Pate Ve Terinlerin Servisi	Çorbaların Servisi	Hamur İşlerinin Servisi	Sebze Yemeklerinin Servisi	Meyve Ve Tatlıların Servisi	Peynirlerin Servisi	Konuk Kabulü Ve Uğurlanması	Klasik Usullerde Servis	Klasik Usullerde Servis	Modern Usullerde Servis	Oda Servisi	Oda Servisinde Boşların Toplanması	Bar Yiyecekleri Ve Servisi	Meyve Ve Sebzeilerin Sunuma Hazırlanması	Büfe Servisi	Kahvaltı Servisi	Kahvaltı Ekstralarının Servisi	Kokteyl Servisi	Yiyeceklerin Karma Usulde Servisi
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					

AÇIKLAMA : 1- Bu gelişim tablosu, zümre öğretmenlerince öğretim programları esas alınarak her meslek alanı için ayrı hazırlanacak ve uygulamaya konulacaktır.
2- Gelişim tablosu, işletmelerde öğretim programlarına uygun eğitim yapılıp yapılmadığını ve öğrencilerin telâfi eğitimine ihtiyaç duyulup duyulmadığının tespiti amacıyla kullanılacaktır.

İŞLETMELEDE BECERİ EĞİTİMİ GÖREN ÖĞRENCİLERE AİT GELİŞİM TABLOSU

Okul/Kurumun Adı : ALANYA ÜMİT ALTAY MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

Meslek Alan/Dalı : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

İşletmenin Adı :

Sınıfı

12 (MUTFAK)

Öğretim Programına Göre Yapılacak İşlemler

Öğretim Programı İçeriği

Öğrencinin

No	Adı Soyadı	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20								
		Türk Mutfağına Özgü Çorbaları	Pişirebilme	Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemeklerini Pişirebilme	Yemekleri Pişirebilme	Kurubaklagil Yemekleri	Pişirebilme	Türk Mutfağına Özgü Dolma Ve Sarmalar Hazırlayabilme	Türk Mutfağına Özgü Pıtlavları	Pişirebilme	Türk Mutfağına Özgü Et Ve Sakatat Yemekleri	Hazırlayabilme	Türk Mutfağına Özgü Komposto Ve Hoşafı Hazırlayabilme	Bisküvi Ve Kurabiyeler Hazırlayabilme	Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlayabilme	Hazırlayabilme	Ekmeğe Çeşitli Hazırlayabilme	Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlayabilme	Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlayabilme	Yağ Pastalar Hazırlayabilme	Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlayabilme	Yağlı Hamurdan Ürünler Hazırlayabilme	Soguk -Sıcak İçecekler Hazırlayabilme	Ordövr Ve Mezeler Hazırlayabilme	Kokteyl Yıyecekleri Hazırlayabilme	Agık Büfte Hazırlayabilme			
1																													
2																													
3																													
4																													
5																													
6																													

ACIKLAMA : 1- Bu gelişim tablosu, zümre öğretmenlerince öğretim programları esas alınarak her meslek alanı için ayrı hazırlanacak ve uygulamaya konulacaktır. 2- Gelişim tablosu, işlemlerde öğretim programlarına uygun eğitim yapıp yapılmadığını ve öğrencilerin telafi eğitimine ihtiyaç duyulup duyulmadığının tespiti amacıyla kullanılacaktır.

İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ GÖREN ÖĞRENCİLERE AİT GELİŞİM TABLOSU

Okul/Kurumun Adı : ALANYA ÜMİT ALTAY MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

Meslek Alanı/Dalı : YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

İşletmenin Adı :

Sınıfı

12 (SERVİS)

Öğretim Programına Göre Yapılacak İşlemler

Öğretim Programı İçeriği

Öğrencinin

No	Adı Soyadı	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1		Kıymetli Antrelerin Servisini Yapabilme	Çorbaların Servisini Yapabilme	Çorbaların Servisini Yapabilme	Hamur İşlerinin Servisini Yapabilme	Kıymetli Sebzelerin Servisini Yapabilme	Kıymetli Sebzelerin Servisini Yapabilme	Kıymetli Sebzelerin Servisini Yapabilme	Meyve Ve Tatlıların Servisini Yapabilme	Peynirlerin Servisini Yapabilme	Sosların Servisini Yapabilme	Sataların Servisini Yapabilme	Flambe Yapabilme	Fondue Yapabilme	Tranche Yapabilme	Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlayabilme	Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlayabilme	Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlayabilme	Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlayabilme	İletişim Tekniklerini Uygulayabilme	Konuk Tipleri Ve Davranışlarını Bilme	Olagan Dışı Durumlar Ve Olayları Kavrabilme
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						

AÇIKLAMA: :1- Bu gelişim tablosu, zümre öğretmenlerince öğretim programları esas alınarak her meslek alanı için ayrı hazırlanacak ve uygulamaya konulacaktır.2- Gelişim tablosu, işletmelerde öğretim programlarına uygun eğitim yapılıp yapılmadığını ve öğrencilerin telâfi eğitimine ihtiyacı tespit edilmediğini doğrulamak amacıyla kullanılacaktır.