|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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. SINIFLAR** | | | | | | | | | | | | |
| Öğretim Programı   İçeriği  Öğrencinin | | **Öğretim Programına Göre Yapılacak İşlemler** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Sıcak Sosları Hazırlar ve Servis Eder** | **Soğuk Sosları Hazırlar ve Servis Eder** | **Etleri Kavrar** | **Etleri Kullanıma Hazırlar** | **Etleri Uluslararası Pişirir ve Servis Eder** | **Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemeklerini Hazırlar ve Servis Eder** | **Pilav Pişirme Tekniklerini Kavrar** | **Uluslararası Pilavlar Hazırlar ve Servis Eder** | **Türk Mutfağına Özgü Pilavlar Hazırlar ve Servis Eder** | **Sıcak Kuru Baklagil Yemeklerini Hazırlar ve Servis Eder** | **Soğuk Kuru Baklagil Yemeklerini Hazırlar ve Servis Eder** | **Uluslararası Makarna Çeşitlerini Hazırlar ve Servis Eder** | **Türk Mutfağına Özgü Makarnaları Hazırlar ve Servis Eder** | **Meyve ve Sütlü Tatlıları Hazırlar ve Servis Eder** | **Hamur ve Tahıl Tatlılarını Hazırlar ve Servis Eder** | **Kadayıf Çeşitleri Hazırlar ve Servis Eder** | **Baklava Çeşitleri Hazırlar ve Servis Eder** | **Modern Usullerde Servis Kurallarını Kavrar** | **Klasik Usullerde Servis Kurallarını Kavrar** | **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsünü Kavrar** | **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsünü Kavrar** | **Oda Servisinin İşleyişini Kavrar** |
| No | Adı Soyadı | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |