|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **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 :**12. SINIFLAR** | | | | | | | | | | | | |
| Öğretim Programı   İçeriği  Öğrencinin | | |  | | **Öğretim Programına Göre Yapılacak İşlemler** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Sıcak Sebze Yemeklerini Hazırlar** | **Soğuk Sebze Yemeklerini Hazırlar** | | **Sebze Yemeklerini Servis Eder** | **Balıkları ve Su Ürünlerini Tanır** | **Balıkları ve Su Ürünlerini Pişirmeye Hazırlar** | **Balıkları ve Su Ürünlerini Pişirir ve Servis Eder** | **Salataları Hazırlar ve Servis Eder** | **Kıyılarak Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlar ve Servis Eder** | **Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlar ve Servis Eder** | **Ekmek Çeşitleri Hazırlar ve Servis Eder** | **Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlar ve Servis Eder** | | **Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlar ve Servis Eder** | **Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlar ve Servis Eder** | **Yağlı Hamurlardan Ürünler Hazırlar ve Servis Eder** | **Ordövr ve Mezeleri Hazırlar ve Servis Eder** | **Kokteyl Yiyecekleri Hazırlar ve Servis Eder** | **Açık Büfe ve Kahvaltı Büfesi Hazırlar** | **Zeytinyağlı Dolam Ve Sarmalar Hazırlar ve Servis Eder** | **Etli Dolam ve Sarmalar Hazırlar ve Servis Eder** | **Et Dolma Ve Sarmaları Hazırlar Ve Servisini Yapar** | **Kümes Hayvanları İle Dolma ve Sarmalar Hazırlar** | **Çikolata ve Fondü Hazırlar** | **Çikolata ve Fondü Servisi Yapar** |
| 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 | 23 |
| 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |