

**MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI**

**MESLEKİ TEKNİK ÖĞRETİM DAİRESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**…………………………………...MESLEK LİSESİ**

20……- 20….. ÖĞRETİM YILI İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ

ÖĞRENCİ İŞ DOSYASI

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

 Öğrencinin:

Adı Soyadı : .....................................................................

Okul Numarası: .....................................................................

Sınıfı-Şubesi : .....................................................................

Alan/Dalı : .....................................................................

 İşletmenin:

Adı : .....................................................................

Adresi : .....................................................................

Tel :……………………………………………..

Usta Öğretici / Eğitici Personelin: Koordinatör Öğretmenin

**Adı Soyadı : ........................................................ Adı Soyadı:…………………………………**

 AÇIKLAMALAR:

**1.)** İşletme tarafından her öğrenciye bir iş dosyası tutturulur.

**2.)** İş dosyasına, öğrenciye yaptırılan temrinler, işler, projeler, deney ve hizmetlerle ilgili dökümanlar, resimler, değerlendirme çizelgeleri ve benzeri evraklar konulur.

**3.)** Dosyadaki her evrak, proje veya değerlendirme çizelgesi USTA ÖĞRETİCİ veya EĞİTİCİ PERSONEL ve ÖĞRENCİ tarafından imzalanır

**4.)** Dosya, yıl sonu beceri sınavı sırasında sınav komisyonu üyelerine teslim edilir.

**5.)** Yıl sonu beceri sınavı puanının hesaplanmasında, iş dosyasının ağırlığı % 30’dur.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **…………………………………… MESLEK LİSESİ****İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ GÖREN ÖĞRENCİLER İÇİN TANITIM KARTI** | FOTOĞRAF |  |
| **ÖĞRENCİ BİLGİLERİ** |
| Adı Soyadı |  |
| Alanı / Dalı |  |
| Sınıf ve Şubesi |  |
| Okul No |  |
| Baba Adı |  | Telefon |  |
| Ana Adı |  | Telefon |  |
| Doğum Yeri ve Tarihi |  | Kan Grubu : |
| Cep Telefonu Numarası |  |
| İkametgâh Adresi |  |
| **VELİ BİLGİLERİ** |
| Adı Soyadı |  |
| Telefon numarası |  |
| Adresi |  |
| **İŞLETME VE EĞİTİM SORUMLUSUNUN BİLGİLERİ** |
| Adı Soyadı |  |
| Telefon Numarası |  |
| Faks No |  |
| **KOORDİNATÖR ÖĞRETMENİN BİLGİLERİ** |
| Adı Soyadı |  |
| Telefon Numarası |  |
| **Açıklama:** | **Uygundur**……**/**….…**/20**.....**Okul Müdürü** |

ÖĞRENCİLERİN İŞLETME VE İŞ YERLERİNDE UYGULAMA YAPMALARINA İLİŞKİN VELİ BİLDİRİM FORMU

.................................................................. MÜDÜRLÜĞÜ’NE,

Okulunuzun………….sınıfı……………nolu öğrencilerinden, velisi bulunduğum

………………………………………………’in aşağıda belirtilen işletmede 20...-20. öğretim

yılı süresince haftada gün staj yapmasında bir sakınca görmüyorum.

Gereğini arz ederim.

……/……./20....

Öğrenci Velisi

Adı Soyadı: ……………………………..........

İmzası:…………………………………............

Tel:……………………………………………

Adresi;…………………………………………

İşletmenin Adı: ……………………………………………………………………...................

Telefon No: ……………………………………………………………………………………

İşinin Konusu:………………………………………………………………………….............

İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ GÖREN ÖĞRENCİLERİN SÖZLEŞMESİ

 **GENEL HÜKÜMLER**

Madde 1- Bu sözleşme, Çıraklık ve Meslek Eğitimi Yasası ve ilgili tüzüklerine uygun olarak, işletmede yapılacak beceri eğitiminin esaslarını düzenlemek amacıyla okul müdürü ile işveren veya işveren vekili arasında imzalanır.

Madde 2- İki nüsha olarak düzenlenen ve taraflarca imzalanan bu sözleşmenin bir nüshası okul müdürlüğünde, bir nüshası ise işletmede bulunur.

Madde 3- İşletmede beceri eğitimi gören öğrencinin teorik eğitimi okulda, pratik eğitimi ise işyerinin eğitim biriminde yapılacaktır. Haftada gün işletmelerde beceri eğitimi yapılır.

Madde 4- İşletmedeki beceri eğitimi, o yıl için hazırlanan ilgili öğretim yılı çalışma takvimine göre yapılır.

Madde 5- Öğrencinin eğitimi sırasında işyerinin kusurundan meydana gelebilecek iş kazaları ve meslek hastalıklarından işveren/işveren vekili sorumludur.

Madde 6- İşletmelerde beceri eğitimi gören öğrencilerin sigortaları Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı tarafından yapılacaktır.

 **YÜRÜRLÜK**

Madde 8- .../..../ tarihinde yürürlülüğe girmek üzere taraflarca imzalanan bu sözleşme öğrencinin öğretim yılı başlangıcından

değerlendirme sınavının yapıldığı ve çalışma takviminde belirlenen son tarihe kadar geçerlidir.

Madde 9- İşverenin değişmesi halinde, yeni işveren ayni mesleği/üretimi sürdürüyorsa sözleşme devam eder.

Madde 10- Öğrencinin belediye sınırları içinde okul değiştirmesi durumunda beceri eğitimi ayni işyerinde devam eder. Ancak, okuldaki sözleşme öğrencinin tasdiknamesi ile birlikte yeni okuluna gönderilir.

**SÖZLEŞMENİN FESHİ**

Madde 11- Sözleşme;

1. İşyerinin çeşitli sebeplerle kapatılması
2. İşyeri sahibinin değişmesi halinde yeni işyerinin ayni mesleği/üretimi sürdürememesi
3. Öğrenciye bakmakla yükümlü olanın belediye sınırları dışında zorunlu yer değiştirmesi
4. Öğrencinin okuldan tasdikname ile uzaklaştırma veya örgün eğitim dışına çıkarma cezası olarak okulla ilişiğinin kesilmesi

 **ÜCRET VE İZİN**

Madde 12- Öğrenciye, işletmede beceri eğitiminin devam ettiği sürece yürürlükteki yasaya uygun olarak asgeri ücretin %30’undan az olmamak üzere ücret ödenir. Öğrenciye ödenecek ücret her türlü vergiden muaftır. Asgari ücrette yıl içinde artış olması halinde, bu artışlar, öğrencinin ücretine ayni oranda ilave edilir.

Madde 13- Öğrenciler, teorik eğitim günlerinde izinli sayılırlar. İşletmenin uygun göreceği durumlarda okul idaresini de bilgilendirmek koşulu ile öğrenciye izin verilebilir. Fakat bu izin daha sonra telafi edilir.

**ÖĞRENCİNİN DEVAM, DİSİPLİN VE BAŞARI DURUMU**

Madde 14- Öğrenci beceri eğitimi için işletmeye devam etmek zorundadır. İşletmede beceri eğitimine devam etmeyen öğrencinin

bu günlerdeki ücreti kesilir.

Madde 15- İşletme yetkilileri, özürsüz olarak beceri eğitimine gelmeyen öğrenciyi ayni gün içinde okul müdürlüğüne bildirmek zorundadır.

Madde 16- Öğrencinin işletmede disiplin soruşturmasını gerektirecek davranışta bulunması halinde, bu durum işletme tarafından okul müdürlüğüne raporla bildirilir. Disiplin işlemi okul müdürlüğü tarafından Disiplin Tüzüğüne göre yürütülür. Sonuç işletmeye yazılı olarak bildirilir.

Madde 17- İşletmelerde yapılan beceri eğitiminde öğrencinin; her dönemde temrin, proje, iş, deney, hizmet değerlendirilmesi ve beceri sınavından aldığı puanlar nota çevrilir. Birinci ve İkinci dönem notlarının aritmetik ortalaması alınarak yıl sonu notu belirlenir.

*İşletme Sorumlusu Okul Müdürü*

………….. MESLEK LİSESİ GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ YILLIK PLAN

GIDA KONTROL

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KONULAR**Koop Süt, SÜTEK, Veteriner Dairesi | **KAZANDIRILACAK / PEKİŞTİRİLECEK YETERLİLİK** | **İŞLETME TARAFINDAN UYGULANDIYSA TİKLEYİNİZ** |
| Sütte yağ analizi | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Sütte asitlik | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Nem ve kuru madde analizleri | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Ayranda viskozite | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Sütte donma noktası | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Mastisis analizi | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Sütte karbonat analizi | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Brix analizi | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Sütte somatik hücre tespiti | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Süt ve süt ürünlerinde patojen aranması | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Süt ve süt ürünlerinde total bakteri analizleri | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Personel hijyen analizleri | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Ortam hijyen ve sanitasyon testleri | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Sterilizasyon | * Sterilizasyon aşamalarını uygulayabilme
* Sterilizasyonu sağlayabilme
 |  |

İşletme Sorumlusu Alan Öğretmeni

Adı-soyadı: ........................................ Adı-soyadı:.....................................

İmzası: İmzası:

……………. MESLEK LİSESİ GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ YILLIK PLAN

GIDA KONTROL

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KONULAR**Devlet Laboratuvarı | **KAZANDIRILACAK / PEKİŞTİRİLECEK YETERLİLİK** | **İŞLETME TARAFINDAN UYGULANDIYSA TİKLEYİNİZ** |
| Numune alma yöntemleri | * Aseptik koşullara uyarak numuneyi alabilme
 |  |
| Seyreltme yöntemleri | * Gerekli malzemeleri seçebilme
* Seyreltme basamaklarını uygulayabilme
 |  |
| Suda karbonat arama | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Tuzluluk analizleri | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Suda kalsiyum arama | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Suda nitrit arama | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Suda serbest klor arama | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Suda Na-K arama | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Gıdalarda kül tayini | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Gıdalarda nem ve kuru madde analizleri | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Alkollü içecek analizleri | * Deneyin uygulama aşamalarını ve sonuçlarını gözleme
 |  |
| Suda total bakteri analizleri | * Deney malzemelerini seçebilme
 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Suda küf ve maya analizleri | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Suda patojen analizi | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Suda koliform analizi | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Gıdalarda patojen analizi | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Gıdalarda total bakteri analizi | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Gıdalarda küf ve maya analizleri | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlayabilme
 |  |
| Gıdalarda koliform analizi | * Deney malzemelerini seçebilme
* Deneyi uygulayabilme
* Deney sonucunu yorumlama
 |  |
| Besiyeri hazırlama | * Gerekli malzemeleri seçebilme
* Aseptik koşullar altında besiyeri hazırlayabilme
 |  |
| Sterilizasyon | * Sterilizasyon aşamalarını uygulayabilme
* Sterilizasyonu sağlayabilme
 |  |
| Hijyen ve sanitasyonun sağlanması | * İşletmelerdeki hijyen ve sanitasyon uygulamalarını uygulama ve yorumlayabilme
* Çalışan hijyen kurallarını sıralayabilme
* Çalışan hijyen ve sanitasyon kontrollerini uygulama ve yorumlayabilme
 |  |

İşletme Sorumlusu Alan Öğretmeni

Adı-soyadı: ........................................ Adı-soyadı:.....................................

İmzası: İmzası:

…………….MESLEK LİSESİ GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ YILLIK PLAN

 HİJYEN SANİTASYON

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KONULAR**Lefkoşa Türk Belediyesi | **KAZANDIRILACAK / PEKİŞTİRİLECEK YETERLİLİK** | **İŞLETME TARAFINDAN UYGULANDIYSA TİKLEYİNİZ** |
| PERSONEL HİJYENİ | * Personel sağlık karnelerinin varlığını denetleyebilme
* Personelin işletmeye uygun kıyafet ve koruyucu malzemeleri (bone, maske gibi) tam ve doğru kullandığına dair karar verebilme
* Personelin kişisel temizlik kurallarına uygunluğunu denetleyebilme
* Personelin işletme giriş çıkışlarında, el yıkama alanlarında ve tuvalet- giriş çıkışlarında sanitasyon kurallarına uyup uymadığını denetleyebilme
 |  |
| İŞLETMELERDE TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON | * İşletmelerde temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları için gerekli araç-gereç ve donanımın yeterliliğine karar verebilme
* İşletmelerde temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları için yöntemlerin yeterliliğine ve doğruluğuna karar verebilme
 |  |
| GIDA HİJYENİ | * Gıdaların uygun şartlarda işletmeye kabul edilip edilmediğini denetleyebilme
* Gıdaların uygun şartlarda işlenip işlenmediğini denetleyebilme
* Kontaminasyon kaynaklarının varlığını denetleyebilme
* Ambalajlama ve etiketleme kurallarına uygunluğa karar verebilme
* Üretim sonrası faaliyetlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulup uyulmadığını denetleyebilme
 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| GIDA MUHAFAZA İLKELERİ | * Tüketime hazır gıdaların mikrobiyal gelişmeyi önleyecek şartlarda bekletildiğini denetleyebilme
* Tüketime hazır gıdaların kontaminasyonu önleyecek şartlarda bekletildiğine karar verebilme
* Gıdaların uygun şartlarda servis edilip edilmediğini denetleyebilme
 |  |

İşletme Sorumlusu Alan Öğretmeni

Adı-soyadı: ........................................ Adı-soyadı:.....................................

İmzası: İmzası:

…………… MESLEK LİSESİ GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI

İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ YILLIK PLAN

PASTACILIK

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KONULAR** | **KAZANDIRILACAK / PEKİŞTİRİLECEK YETERLİLİK** | **İŞLETME TARAFINDAN UYGULANDIYSA TİKLEYİNİZ** |
| Kıyılarak yapılan hamurlar | Kıyılarak yapılan hamur tekniklerinikavrayıp, uygulayabilme |  |
| Mayalı hamurlar | Mayalı hamur tekniklerini uygulayabilme |  |
| Çırpılarak yapılan hamurlar | Çırpılarak yapılan hamur tekniklerini kavrayıp uygulayabilme |  |
| Pişirilerek yapılan hamurlar | Pişirilerek yapılan hamur tekniklerini kavrayıp uygulayabilme |  |
| Kuru pastalar | Kuru pasta çeşitlerini hazırlayıp şekillendirebilme |  |
| Börekler | Farklı börek çeşitlerini hazırlayıp şekillendirebilme |  |
| Tart tartölet ve paylar | Tart tartölet ve payları hazırlayarak dolgu kremalarını uygulayıp süsleyebilme |  |
| Krema sos ve çikolatalar | Farklı amaçlarla kullanılabilecek sos krema ve çikolataları hazırlayıp pastalara uygulayabilme |  |
| Yaş pastalar | Yaş pasta için öncelikle pandispanya hazırlayıp pişirebilme,Hazırlanan ara ve kaplama kremalarını pastaya uygulayabilmeFarklı gereçlerle pastayı süsleyip tamamlayabilmeOluşan herhangi bir hatayı düzelterek pastayı satışa hazırlayabilmePastayı şeker hamuru , krem şanti çikolata veya jöle ile kaplayabilmeSipariş verilen bir pastayı tümüyle satışa hazırlayabilme |  |
| Dekoratif tekniklerle pasta süsleme | Pasta süslemede kullanılan bazıteknikleri kavrayarak pastalar üzerinde uygulayabilme |  |
| Şerbetli tatlılar | Farklı şerbetli tatlıların yapılış şekillerini kavrayarak uygulayabilme |  |
| Şeker Hamuru Çalışmaları | Farklı tekniklerle şeker hamuruşekillendirmeleri ve figürler yapabilme |  |

İşletme Sorumlusu Alan Öğretmeni

Adı-soyadı: ........................................ Adı-soyadı:.....................................

İmzası: İmzası:

|  |
| --- |
| **……………………………..MESLEK LİSESİ****İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ GÖREN ÖĞRENCİLERİN 1.DÖNEM DEVAM-DEVAMSIZLIK ÇİZELGESİ** |
| **İŞLETMENİN / KURUMUN ADI** | **ADRESİ** | **TELEFON** | **FAX** | **E-POSTA** |  |
|  |  |  |  |  |
| AYLAR | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| EYLÜL |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| EKİM |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| KASIM |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ARALIK |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OCAK |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ÖĞRENCİNİN DEVAM ETMEDİĞİ GÜNLERLE İLGİLİ MAZARET VE AÇIKLAMALARI** | **TELEFON NO:** |
|  |
| **EĞİTİM/ÖĞRETİM YILI** | **ÖĞRENCİNİN ADI SOYADI** | **SINIFI** | **OKUL NO** | **İŞ YERİ DEPARTMANI EĞİTİM SORUMLUSUNUN** |
|  |  |  |  | **ADI SOYADI** | **TELEFONU** | **İMZASI** |
| **DEVAM-DEVAMSIZLIĞIN GÖSTERİLECEĞİ SEMBOLLER** | **TOP. İBE GÜNÜ:** |  |  |  |
| **D** | DEVAMSIZ(Gelmediği Günler) | D |  | **OKUL KORDİNATÖR ÖĞRETMENİN** |
| **X** | İŞLETMEDE OLDUĞU GÜNLER | X |  | **ADI SOYADI** | **TELEFONU** | **İMZASI** |
| **İ** | MAZARET İZİNLİ OLDUĞU GÜNLER | İ |  |  |  |  |
| **R** | RAPORLU | R |  | **SORUMLU MÜDÜR MUAVİNİN ONAYI VE İMZASI** |
| **T** | TELAFİ ETTİĞİ GÜNLER(D,R,İ) | T |  |  |
| **RT** | RESMİ TATİL | RT |  |
| **SH** | SINAV HAFTASI | SH |  |
| **İİ** | İDARİ İZİNLİ | İİ |  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **………………………… MESLEK LİSESİ****İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ GÖREN ÖĞRENCİLERİN 2.DÖNEM DEVAM-DEVAMSIZLIK ÇİZELGESİ** |
| **İŞLETMENİN / KURUMUN ADI** | **ADRESİ** | **TELEFON** | **FAX** | **E-POSTA** |  |
|  |  |  |  |  |
| AYLAR | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| ŞUBAT |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| MART |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| NİSAN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| MAYIS |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ÖĞRENCİNİN DEVAM ETMEDİĞİ GÜNLERLE İLĞİLİ MAZARET VE AÇIKLAMALARI** | **TELEFON NO:** |
|  |
| **EĞİTİM/ÖĞRETİM YILI** | **ÖĞRENCİNİN ADI SOYADI** | **SINIFI** | **OKUL NO** | **İŞ YERİ DEPARTMANI EĞİTİM SORUMLUSUNUN** |
|  |  |  |  | **ADI SOYADI** | **TELEFONU** | **İMZASI** |
| **DEVAM-DEVAMSIZLIĞIN GÖSTERİLECEĞİ SEMBOLLER** | TOP.İBE GÜNÜ: |  |  |  |
| **D** | DEVAMSIZ(Gelmediği Günler) | D |  | **OKUL KORDİNATÖR ÖĞRETMENİN** |
| **X** | İŞLETMEDE OLDUĞU GÜNLER | X |  | **ADI SOYADI** | **TELEFONU** | **İMZASI** |
| **İ** | MAZARET İZİNLİ OLDUĞU GÜNLER | İ |  |  |  |  |
| **R** | RAPORLU | R |  | **SORUMLU MÜDÜR MUAVİNİN ONAYI VE İMZASI** |
| **T** | TELAFİ ETTİĞİ GÜNLER(D,R,İ) | T |  |  |
| **RT** | RESMİ TATİL | RT |  |
| **SH** | SINAV HAFTASI | SH |  |
| **İİ** | İDARİ İZİNLİ | İİ |  |
|  |
|  |

İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ GÖREN ÖĞRENCİLER İÇİN MAZERET İZİN DİLEKÇESİ

**……………………………………………………………. MESLEK LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ’NE**

 İşletmenin Adı :

Adresi :

Telefon No :

E-posta :

Yukarıda adı ve adresi yazılı işletmede meslek eğitimi gören okulunuz ……………….. Alan,

............sınıfı, ...……numaralı kızım/oğlum 'a

……………………………………………………………………………………….. mazaretinden dolayı; Tarih:……………… ‘inde, saat izin verilmesini talep etmekteyim.

Bu iznin, devamsızlığından sayılacağını bildiğimi ve gereğini yerine getireceğimi saygı ile arz ederim.

… /… / 20.....

Öğrenci Velisinin: Adı Soyadı :

İmza :

İŞVEREN VEYA İŞLETME YETKİLİSİNİN: SORUMLU MÜDÜR MUAVİNİN :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Adı Soyadı | :…………………………………………… | Adı Soyadı | :………………………… |
| Görevi | :…………………………………………… | Tarih | :..../……/…….. |
| Tarihİmza | :..../……/……..: | İmza | : |

 AÇIKLAMA:

Bu izin dilekçesi, iş yeri eğitim sorumlusu tarafından, izin verilmesinin uygun görülmesi halinde imzalandıktan sonra okul müdürlüğüne öğrenci velisi ile gönderilecektir. Öğrencinin bu durumu devam devamsızlık çizelgesine işlenecektir. Okul idaresinin uygun göreceği bir dönemde telafi edilecektir.

|  |
| --- |
| **Günlük Beceri Eğitimi Raporu** |
| **Öğrencinin:****Adı: Soyadı: Sınıfı: No:** |
| **GÜNLÜK YAPILAN İŞLER:** (Öğrenci günlük yaptığı işleri sıra ile yazılacak.)*................................................................................................................................................. .......** *........................................................................................................................................................*
* *........................................................................................................................................................*
* *........................................................................................................................................................*
* *......................................................................................................................................................*
* *...................................................................................................................................................... ..*
* *........................................................................................................................................................*
* *........................................................................................................................................................*
* *........................................................................................................................................................*
* *........................................................................................................................................................*
* *........................................................................................................................................................*
 |
| **YAPILACAK İŞ HAKKINDA BİLGİ (AMAÇ):** (Yapılan işin neden yapıldığı, açıklamalar.) |
| **KANIT: (** resimler, kullanılan belgeler, yasalar, tüzükler ekte sunulabilir) |
| **İŞ GÜVENLİĞİ İÇİN ALINAN ÖNLEMLER:** ( Yapılacak işe göre iş güvenliği ile ilgili alınan önlemlerlistelenecek, resimler ekte sunulabilir.) |
| **İşletmede Öğrenci Sorumlusunun İmzası:** | **Koordinatör Öğretmenin İmzası:** |

BECERİ EĞİTİMİ GÖRECEK ÖĞRENCİLERİN İŞLETMELERE YERLEŞTİRMELERİNE AİT ZÜMRE TUTANAĞI

Tarih: .../.../...

………………………………… Meslek Lisesi Müdürlüğü’ne

Gıda Teknolojisi alan öğrencilerimizin 20...-20... Eğitim ve Öğretim yılında, aşağıda adları yazılı işletmelere; İşletmelerde Beceri Eğitimi dersine ait çalışmaları yapmak amacı ile gitmeleri uygun görülmüştür.

Onayınıza arz ederiz.

....................................... ……………………………………………………………………..

Atelye Şefi /Alan Sorumlusu Alan Öğretmenleri

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra No** | **İŞLETMENİN ADI** | **OKUL NO** | **ÖĞRENCİNİ ADI-SOYADI** | **KOORDİNATÖR****ÖĞRETMEN** |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |
| **9** |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |
| **11** |  |  |  |  |
| **12** |  |  |  |  |
| **13** |  |  |  |  |
| **14** |  |  |  |  |
| **15** |  |  |  |  |
| **16** |  |  |  |  |
| **17** |  |  |  |  |
| **18** |  |  |  |  |

Onaylayan:

................................................. ……………………………

Sorumlu Müdür Muavini Okul Müdürü

……………………………………MESLEK LİSESİ

20-- – 20-- EĞİTİM ÖĞRETİM DERS YILI

BECERİ EĞİTİMİ PASTACILIK NOT DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

Tarih:…../…../…..

1. **Öğrencinin iş yerindeki devam devamsızlığı (10p) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Öğrt. | İşl.Sor. | Arit.Ort. |
| İş yerine gelmeyeceği zaman işletmeye mazeretini bildirip izin alıyor mu? |  |  |  |
| Hastalık izni aldığında rapor getiriyor mu? |  |  |  |
| İş yerinden izin alması gerektiğinde iş yeri kurallarına uygun izin alıyor mu? |  |  |  |
| Yoğun iş günlerinde işletmeye haber vermeden gelmemezlik ediyor mu? |  |  |  |
| İş yerinin çalışma saatlerine uyuyor mu? |  |  |  |
|  | Toplam |  |

1. **Öğrenci iş yerindeki arkadaşları ile uyumlu çalışıyor mu? (12p) (Her madde 3 puan)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Öğrt. | İşl.Sor. | Arit.Ort. |
| Grup çalışmalarında çalışma arkadaşları ile işbirliği içinde çalışıyor mu? |  |  |  |
| Grup çalışmalarında verilen görevlere uygun hareket ediyor mu? |  |  |  |
| Grup çalışmalarında iş arkadaşlarına karşı saygılı mı? |  |  |  |
| Yaptığı işle ilgili iş organizasyonu yapabiliyor mu? |  |  |  |
|  | Toplam |  |

1. **Öğrenci iş yerinin verdiği görevleri zamanında yerine getiriyor mu? (10p) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Öğrt. | İşl.Sor. | Arit.Ort. |
| Üstlerinin verdiği iş emirlerinin hepsini yapıyor mu? |  |  |  |  |
| Aldığı işi zamanında bitiriyor mu? |  |  |  |
| İşi zamanında teslim edebilmek için iş arkadaşları ile organize olup çalışabiliyor mu? |  |  |  |
| İşin zamanında bitmesi için fazla mesai yapması gerekiyorsa özverili davranıpişin bitmesi için elinden geleni yapıyor mu? |  |  |  |
| Bir sonraki günün hazırlıklarına katılıyor mu? |  |  |  |
|  | Toplam |  |

1. **Mesleki teorik bilgi yeterliliğine sahip mi? (15p) (Her madde 5 puan)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Öğrt. | İşl.Sor. | Arit.Ort. |
| Aldığı işle ilgili teorik bilgiye sahip mi? |  |  |  |
| İşle ilgili teorik bilgisini iş arkadaşları ile paylaşıyor mu? |  |  |  |
| Teorik bilgisini uygulamaya yansıtabiliyor mu? |  |  |  |
|  | Toplam |  |

1. **Mesleki uygulama yeterliliği;**
	1. **Uygulamadaki fiziksel iş becerisi yeterli mi?(9 puan) (Her madde 3 puan)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Öğrt. | İşl.Sor. | Arit.Ort. |
| Yapılan işlerde el becerisi var mı? |  |  |  |
| Mesleği ile ilgili araçları doğru kullanabiliyor mu? |  |  |  |
| İşleri iş sırasına uygun yapabiliyor mu? |  |  |  |
|  | Toplam |  |

* 1. **Karşılaşılan problemlere karşı çözüm üretebiliyor mu? (10 puan) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Öğrt. | İşl. Sor. | Arit.Ort. |
|  |  |  |  |
| Hatalı yapılan işlemleri düzeltebilmek için gerekli beceriye sahip mi? |  |  |  |
| Karşılaştığı sorunları düzeltmek için yardım istiyor mu? |  |  |  |
| Karşılaştığı sorunların tekrarlanmaması için kendini geliştirmeye çaba gösteriyor mu? |  |  |  |
| Karşılaştığı problemi düzgün bir şekilde ortadan kaldırarak teslimedebiliyor mu? |  |  |  |
| Hatalı işlemleri zamanında düzeltip teslim edebiliyor mu? |  |  |  |
|  | Toplam |  |

* 1. **Öğrenci uygulamada iş güvenliği için gerekli önlemleri alıyor mu?(10 puan) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Öğrt. | İşl. Sor. | Arit.Ort. |
| Çalışılan alanlarda iş güvenliği için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |  |
| Kullandığı aletler için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |  |
| Çalışırken risk etmenlerini azaltmak için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |  |
| Ekip çalışmalarında arkadaşlarının güvenliği için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |  |
| İşletmenin acil durum önlemlerini uygulayabiliyor mu? |  |  |  |
|  | Toplam |  |

* 1. **Mayalı hamurları tekniğine uygun hazırlayabiliyor mu? (6 puan)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Öğrt. | İşl.sor. | Arit.Ort. |
| İşletmenizde mayalı hamur hazırlanıyor mu? |  |  |  |
| Mayalı hamur hazırlama becerisi var mı? |  |  |  |
| Mayalı hamur şekillendirme becerisi var mı? |  |  |  |
| Mayalı hamurları pişirmeye hazırlayabiliyor mu? |  |  |  |
| Mayalı hamurları uygun yöntemle pişirebiliyor mu? |  |  |  |
| Mayalı ürünleri satışa uygun şekilde hazırlayabiliyor mu? |  |  |  |
| Hijyen sanitasyon kurallarına uyum sağlayabiliyor mu? |  |  |  |
|  | Toplam |  |

* 1. **Kıyılarak yapılan hamurları tekniğine uygun hazırlayabiliyor mu? (6 puan)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Öğrt. | İşl.sor. | Arit.Ort. |
| İşletmenizde kıyılarak yapılan hamurlar hazırlanıyor mu? |  |  |  |
| Reçeteye uygun kurabiye hamuru hazırlayabiliyor mu? |  |  |  |
| Kurabiyelere istenilen uygun şekli verebiliyor mu? |  |  |  |
| Pişirme işlemini doğru uygulayabiliyor mu? |  |  |  |
| Tarifeye uygun şekilde süsleyebiliyor mu? |  |  |  |
| Satışa hazırlama işlemlerini doğru yapabiliyor mu? |  |  |  |
| Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyum sağlayabiliyor mu? |  |  |  |
|  | Toplam |  |

* 1. **Çırpılarak yapılan hamurları tekniğine uygun hazırlayabiliyor mu? (6 puan)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Öğrt | İşl.sor. | Arit.Ort |
| İşletmenizde çırpılarak yapılan hamurlar hazırlanıyor mu? |  |  |  |
| Reçeteye uygun pandispanya hamuru ve kek hamuru hazırlayabiliyor mu? |  |  |  |
| İstenen boyutlarda ürünler hazırlayıp pişirebiliyor mu? |  |  |  |
| Reçeteye uygun krema hazırlayabiliyor mu? |  |  |  |
| Pastayı sıvayabiliyor mu? |  |  |  |
| Pastayı istenen şekilde süsleyip satışa hazırlayabiliyor mu? |  |  |  |
| Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyum sağlayabiliyor mu? |  |  |  |
|  | Toplam |  |

* 1. **Pişirilerek yapılan hamurları tekniğine uygun hazırlayabiliyor mu? (6 puan)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Öğrt. | İşl.sor. | Arit.Ort. |
| İşletmenizde pişirilerek yapılan hamurlar hazırlanıyor mu? |  |  |  |
| Pişirilerek yapılan hamurları hazırlayabiliyor mu? |  |  |  |
| Hazırlanan hamurları istenilen boyutlarda şekillendirebiliyor mu? |  |  |  |
| Hazırlanan hamurları tekniğine göre pişirebiliyor mu? |  |  |  |
| Reçeteye uygun dolgu kreması hazırlayabiliyor mu? |  |  |  |
| Hazırlanan ürünleri tekniğine göre süsleyip satışa uygun hale getirebiliyor mu? |  |  |  |
| Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyum sağlayabiliyor mu? |  |  |  |
|  | Toplam |  |

PUANTAJ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Adı soyadı** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5****A B C D** | **TOPLAM** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

İşyeri Eğitim Sorumlusu Koordinatör Öğretmen

………………………………………… ……………………………………

NOT: Puantaj hesaplanırken 5 (D,E,F,G) için ortalama bir değer aşağıdaki formülle hesaplanacaktır. Puan : (4 soru için toplam not X 4) / evet sayısı

…………………………………………….. MESLEK LİSESİ

20-- – 20-- EĞİTİM ÖĞRETİM DERS YILI

BECERİ EĞİTİMİ HİJYEN SANİTASYON NOT DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

Tarih:…../…../…..

1. **Öğrencinin iş yerindeki devam devamsızlığı (10p) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| İş yerine gelmeyeceği zaman işletmeye mazeretini bildirip izin alıyor mu? |  |  |
| Hastalık izni aldığında rapor getiriyor mu? |  |  |
| İş yerinden izin alması gerektiğinde iş yeri kurallarına uygun izin alıyor mu? |  |  |
| Yoğun iş günlerinde işletmeye haber vermeden gelmemezlik ediyor mu? |  |  |
| İş yerinin çalışma saatlerine uyuyor mu? |  |  |

1. **Öğrenci iş yerindeki arkadaşları ile uyumlu çalışıyor mu? (12p) (Her madde 3 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Grup çalışmalarında çalışma arkadaşları ile işbirliği içinde çalışıyor mu? |  |  |
| Grup çalışmalarında verilen görevlere uygun hareket ediyor mu? |  |  |
| Grup çalışmalarında iş arkadaşlarına karşı saygılı mı? |  |  |
| Yaptığı işle ilgili iş organizasyonu yapabiliyor mu? |  |  |

1. **Öğrenci iş yerinin verdiği görevleri zamanında yerine getiriyor mu? (10p) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Üstlerinin verdiği iş emirlerinin hepsini yapıyor mu? |  |  |
| Aldığı işi zamanında bitiriyor mu? |  |  |
| İşi zamanında teslim edebilmek için iş arkadaşları ile organize olup çalışabiliyor mu? |  |  |
| İşin zamanında bitmesi için fazla mesai yapması gerekiyorsa özverili davranıp işin bitmesi için elinden geleni yapıyor mu? |  |  |
| Bir sonraki günün hazırlıklarına katılıyor mu? |  |  |

1. **Mesleki teorik bilgi yeterliliğine sahip mi? (15p) (Her madde 5 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Aldığı işle ilgili teorik bilgiye sahip mi? |  |  |
| İşle ilgili teorik bilgisini iş arkadaşları ile paylaşıyor mu? |  |  |
| Teorik bilgisini uygulamaya yansıtabiliyor mu? |  |  |

1. **Mesleki uygulama yeterliliği;**
2. **Uygulamadaki sorgulama becerisi yeterli mi?(9 puan) (Her madde 3 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Yapılan işlerde sorgulama becerisi var mı? |  |  |
| Mesleği ile ilgili bilgileri doğru kullanabiliyor mu? |  |  |
| İşleri iş sırasına uygun yapabiliyor mu? |  |  |

1. **Karşılaşılan problemlere karşı çözüm üretebiliyor mu? (10 puan) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hatalı yapılan işlemleri düzeltebilmek için gerekli beceriye sahip mi? |  |  |
| Karşılaştığı sorunları düzeltmek için yardım istiyor mu? |  |  |
| Karşılaştığı sorunların tekrarlanmaması için kendini geliştirmeye çaba gösteriyor mu? |  |  |
| Karşılaştığı problemi düzgün bir şekilde ortadan kaldırarak teslim edebiliyor mu? |  |  |
| Hatalı işlemleri zamanında düzeltip teslim edebiliyor mu? |  |  |

1. **Öğrenci uygulamada iş güvenliği için gerekli önlemleri alıyor mu?(10 puan) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Çalışılan alanlarda iş güvenliği için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |
| Denetime gittiği işletmedeki risk faktörlerini biliyor mu? |  |  |
| Denetimler sırasında gördüğü olumsuzlukları personele uygun bir dille aktarabiliyor mu? |  |  |
| İş yeri sahibine eksik gördüğü noktaları yapıcı tavırla ve telafi edebilecek şekilde aktarabiliyor mu? |  |  |
| Ekip çalışmalarında arkadaşlarının güvenliği için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |

1. **İşletmedeki personel hijyenini dikkate alıyor mu? (6 puan) (Her soru 2 puan)**

|  |  |
| --- | --- |
| Yaptığınız denetlemelerde çalışan personel denetleniyor mu? |  |
|  |
| Personel sağlık karnelerinin varlığını denetleyebiliyor mu? |  |  |
| Personelin işletmeye uygun kıyafet ve koruyucu malzemeleri tam ve doğru kullandığına dair karar verebiliyor mu? |  |  |
| Deneyi metoduna uygun bir şekilde uygulayabiliyor mu? |  |  |

1. **İşletmedeki temizlik ve dezenfeksiyonu denetleyebiliyor mu? (6 puan) (Her soru 2 puan)**

|  |  |
| --- | --- |
| Yaptığınız denetlemelerde işyerinin temizliği denetleniyor mu? |  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| İşletmedeki temizlik ve dezenfeksiyon için gerekli donanımın yeterliliğine karar verebiliyor mu? |  |  |
| İşletmedeki temizlik ve dezenfeksiyon rutinini sorguluyor mu? |  |  |
| İşletmede yapılan temizlik ve dezenfeksiyon için kullanılan yöntemin doğruluğuna karar verebiliyor mu? |  |  |

1. **İşletmedeki gıdaların hijyenini denetleyebiliyor mu? (6 puan) (Her soru 1 puan)**

|  |  |
| --- | --- |
| Denetlemeler sırasında gıdaların hijyeni sorgulanıyor mu? |  |
|  |
| Gıdaların uygun şartlarda işletmeye kabul edilip edilmediğini denetleyebiliyor mu? |  |  |
| Gıdaların uygun şartlarda işlenip işlenmediğini denetleyebiliyor mu? |  |  |
| Gıdaların çapraz kontaminasyonu engelleyecek şekilde işlendiğini deneteleyebiliyor mu? |  |  |
| Gıdaların işlenirken kimyasallarla kontaminasyon riskinin olmadığını denetliyor mu? |  |  |
| Ambalajlama ve etiketleme kurallarına uygunluğa karar verebiliyor mu? |  |  |
| Üretim sonrası faliyetlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulup uyulmadığını denetleyebilme |  |  |

1. **Gıda muhafaza ilkelerini denetleyebiliyor mu? (6puan) (Her soru 2 puan)**

|  |  |
| --- | --- |
| Yapılan dentlemelerde gıda muhafazasına önem veriliyor mu? |  |
|  |
| Tüketime hazır gıdaların mikrobiyal gelişmeyi önleyecek şartlarda bekletildiğini denetleyebiliyor mu? |  |  |
| Tüketime hazır gıdaların kontaminasyonu önleyecek şartlarda bekletildiğine karar verebiliyor mu? |  |  |
| Gıdaların uygun şartlarda servis edilip edilmediğini denetleyebiliyor mu? |  |  |

PUANTAJ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Adı soyadı** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5****A B C D** | **TOPLAM** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

İşyeri Eğitim Sorumlusu Koordinatör Öğretmen

………………………………………… ……………………………………

NOT: Puantaj hesaplanırken 5 (D,E,F,G) için ortalama bir değer aşağıdaki formülle hesaplanacaktır. Puan : (4 soru için toplam not X 4) / evet sayısı

…………………………………………………. MESLEK LİSESİ

20-- – 20-- EĞİTİM ÖĞRETİM DERS YILI

BECERİ EĞİTİMİ GIDA KONTROL(Devlet Lab.) NOT DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

Tarih:…../…../…..

1. **Öğrencinin iş yerindeki devam devamsızlığı (10p) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| İş yerine gelmeyeceği zaman işletmeye mazeretini bildirip izin alıyor mu? |  |  |
| Hastalık izni aldığında rapor getiriyor mu? |  |  |
| İş yerinden izin alması gerektiğinde iş yeri kurallarına uygun izin alıyor mu? |  |  |
| Yoğun iş günlerinde işletmeye haber vermeden gelmemezlik ediyor mu? |  |  |
| İş yerinin çalışma saatlerine uyuyor mu? |  |  |

1. **Öğrenci iş yerindeki arkadaşları ile uyumlu çalışıyor mu? (12p) (Her madde 3 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Grup çalışmalarında çalışma arkadaşları ile işbirliği içinde çalışıyor mu? |  |  |
| Grup çalışmalarında verilen görevlere uygun hareket ediyor mu? |  |  |
| Grup çalışmalarında iş arkadaşlarına karşı saygılı mı? |  |  |
| Yaptığı işle ilgili iş organizasyonu yapabiliyor mu? |  |  |

1. **Öğrenci iş yerinin verdiği görevleri zamanında yerine getiriyor mu? (10p) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Üstlerinin verdiği iş emirlerinin hepsini yapıyor mu? |  |  |
| Aldığı işi zamanında bitiriyor mu? |  |  |
| İşi zamanında teslim edebilmek için iş arkadaşları ile organize olup çalışabiliyor mu? |  |  |
| İşin zamanında bitmesi için fazla mesai yapması gerekiyorsa özverili davranıp işin bitmesi için elinden geleni yapıyor mu? |  |  |
| Bir sonraki günün hazırlıklarına katılıyor mu? |  |  |

1. **Mesleki teorik bilgi yeterliliğine sahip mi? (15p) (Her madde 5 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Aldığı işle ilgili teorik bilgiye sahip mi? |  |  |
| İşle ilgili teorik bilgisini iş arkadaşları ile paylaşıyor mu? |  |  |
| Teorik bilgisini uygulamaya yansıtabiliyor mu? |  |  |

1. **Mesleki uygulama yeterliliği;**
2. **Uygulamadaki fiziksel iş becerisi yeterli mi?(9 puan) (Her madde 3 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Yapılan işlerde el becerisi var mı? |  |  |
| Mesleği ile ilgili araçları doğru kullanabiliyor mu? |  |  |
| İşleri iş sırasına uygun yapabiliyor mu? |  |  |

1. **Karşılaşılan problemlere karşı çözüm üretebiliyor mu? (10 puan) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hatalı yapılan işlemleri düzeltebilmek için gerekli beceriye sahip mi? |  |  |
| Karşılaştığı sorunları düzeltmek için yardım istiyor mu? |  |  |
| Karşılaştığı sorunların tekrarlanmaması için kendini geliştirmeye çaba gösteriyor mu? |  |  |
| Karşılaştığı problemi düzgün bir şekilde ortadan kaldırarak teslim edebiliyor mu? |  |  |
| Hatalı işlemleri zamanında düzeltip teslim edebiliyor mu? |  |  |

1. **Öğrenci uygulamada iş güvenliği için gerekli önlemleri alıyor mu?(10 puan) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Çalışılan alanlarda iş güvenliği için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |
| Kullandığı aletler için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |
| Çalışırken risk etmenlerini azaltmak için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |
| Ekip çalışmalarında arkadaşlarının güvenliği için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |
| İşletmenin acil durum önlemlerini uygulayabiliyor mu? |  |  |

1. **İçme ve kullanma suyu analizlerini yapabiliyor mu? (4 puan) (Her soru 1 puan)**

|  |  |
| --- | --- |
| İşletmenizde suyla ilgili analizler yapılıyor mu? |  |
|  |
| Aseptik koşullarda numuneyi alıp seyreltme basamaklarını uygulayabiliyor mu? |  |  |
| Uygun deney malzemelerini seçebiliyor mu? |  |  |
| Deneyi metoduna uygun bir şekilde uygulayabiliyor mu? |  |  |
| Deney sonucunu yorumlayabiliyor mu? |  |  |

1. **Gıdalarda kül, nem ve kuru madde tayinini yapabiliyor mu? (4 puan) (Her soru 1 puan)**

|  |  |
| --- | --- |
| İşletmenizde kül, nem ve kuru madde tayini yapılıyor mu? |  |
|  |
| Uygun deney malzemelerini seçebiliyor mu? |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Deneyi metoduna uygun bir şekilde uygulayabiliyor mu? |  |  |
| Deney sonucunu gözlemleyebiliyor mu? |  |  |
| Deney sonucunu yorumlayabiliyor mu? |  |  |

1. **Kültür elde etmeyi biliyor mu? (4 puan) (Her soru 1 puan)**

|  |  |
| --- | --- |
| İşletmenizde çeşitli gıdalarda total bakteri, patojen, koliform, küf ve maya analizleri yapılıyor mu? |  |
|  |
| Kültür elde ederken uygun deney malzemelerini seçebiliyor mu? |  |  |
| Uygun kültür elde etme metodunu seçebiliyor mu? |  |  |
| Deneyi uygulayabiliyor mu? |  |  |
| Deneyin uygulama aşamalarını ve sonuçları gözlemleyebiliyor mu? |  |  |

1. **Besiyeri hazırlamayı biliyor mu? (4 puan) (Her soru 2 puan)**

|  |  |
| --- | --- |
| İşletmenizde besiyeri hazırlanıyor mu? |  |
|  |
| Besiyeri hazırlarken uygun alet ekipmanı seçebiliyor mu? |  |  |
| Aseptik koşullar altında besiyeri hazırlayabiliyor mu? |  |  |

1. **Analiz sonrası işlemleri uygulamayı biliyor mu? (4 puan) (Her soru 2 puan)**

|  |  |
| --- | --- |
| İşletmenizde mikrobiyolojik analizler yapılıyor mu? |  |
|  |
| Analiz sonunda sterilizasyon aşamalarını uygulayabiliyor mu? |  |  |
| Sterilizasyonu sağlayabiliyor mu? |  |  |

ı) Hijyen ve sanitasyon kontrollerini yapabiliyor mu? (4 puan) (Her soru 2 puan)

PUANTAJ

|  |  |
| --- | --- |
| İşletmenizde hijyen ve sanitasyon koşulları uygulanıyor mu? |  |
|  |
| İşletmedeki hijyen ve sanitasyon uygulamalarını uygulayıp yorumlayabiliyor mu? |  |  |
| Çalışanların hijyen ve sanitasyon kontrollerini uygulayıp yorumlayabiliyor mu? |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Adı soyadı** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5****A B C D** | **TOPLAM** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

İşyeri Eğitim Sorumlusu Koordinatör Öğretmen

**………………………………………… ……………………………………** NOT: Puantaj hesaplanırken 5 (D,E,F,G,H,I) için ortalama bir değer aşağıdaki formülle hesaplanacaktır. Puan : (6 soru için toplam not X 6) / evet sayısı

……………………………………………….. MESLEK LİSESİ

20-- – 20-- EĞİTİM ÖĞRETİM DERS YILI

BECERİ EĞİTİMİ GIDA KONTROL NOT DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

Tarih:…../…../…..

1. **Öğrencinin iş yerindeki devam devamsızlığı (10p) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| İş yerine gelmeyeceği zaman işletmeye mazeretini bildirip izin alıyor mu? |  |  |
| Hastalık izni aldığında rapor getiriyor mu? |  |  |
| İş yerinden izin alması gerektiğinde iş yeri kurallarına uygun izin alıyor mu? |  |  |
| Yoğun iş günlerinde işletmeye haber vermeden gelmemezlik ediyor mu? |  |  |
| İş yerinin çalışma saatlerine uyuyor mu? |  |  |

1. **Öğrenci iş yerindeki arkadaşları ile uyumlu çalışıyor mu? (12p) (Her madde 3 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Grup çalışmalarında çalışma arkadaşları ile işbirliği içinde çalışıyor mu? |  |  |
| Grup çalışmalarında verilen görevlere uygun hareket ediyor mu? |  |  |
| Grup çalışmalarında iş arkadaşlarına karşı saygılı mı? |  |  |
| Yaptığı işle ilgili iş organizasyonu yapabiliyor mu? |  |  |

1. **Öğrenci iş yerinin verdiği görevleri zamanında yerine getiriyor mu? (10p) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Üstlerinin verdiği iş emirlerinin hepsini yapıyor mu? |  |  |
| Aldığı işi zamanında bitiriyor mu? |  |  |
| İşi zamanında teslim edebilmek için iş arkadaşları ile organize olup çalışabiliyor mu? |  |  |
| İşin zamanında bitmesi için fazla mesai yapması gerekiyorsa özverili davranıp işin bitmesi için elinden geleni yapıyor mu? |  |  |
| Bir sonraki günün hazırlıklarına katılıyor mu? |  |  |

1. **Mesleki teorik bilgi yeterliliğine sahip mi? (15p) (Her madde 5 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Aldığı işle ilgili teorik bilgiye sahip mi? |  |  |
| İşle ilgili teorik bilgisini iş arkadaşları ile paylaşıyor mu? |  |  |
| Teorik bilgisini uygulamaya yansıtabiliyor mu? |  |  |

1. **Mesleki uygulama yeterliliği;**
	1. **Uygulamadaki fiziksel iş becerisi yeterli mi?(9 puan) (Her madde 3 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Yapılan işlerde el becerisi var mı? |  |  |
| Mesleği ile ilgili araçları doğru kullanabiliyor mu? |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| İşleri iş sırasına uygun yapabiliyor mu? |  |  |

* 1. **Karşılaşılan problemlere karşı çözüm üretebiliyor mu? (10 puan) (Her madde 2 puan)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hatalı yapılan işlemleri düzeltebilmek için gerekli beceriye sahip mi? |  |  |
| Karşılaştığı sorunları düzeltmek için yardım istiyor mu? |  |  |
| Karşılaştığı sorunların tekrarlanmaması için kendini geliştirmeye çaba gösteriyor mu? |  |  |
| Karşılaştığı problemi düzgün bir şekilde ortadan kaldırarak teslim edebiliyor mu? |  |  |
| Hatalı işlemleri zamanında düzeltip teslim edebiliyor mu? |  |  |

* 1. **Öğrenci uygulamada iş güvenliği için gerekli önlemleri alıyor mu? (10 puan) (Her madde 2**

puan)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Çalışılan alanlarda iş güvenliği için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |
| Kullandığı aletler için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |
| Çalışırken risk etmenlerini azaltmak için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |
| Ekip çalışmalarında arkadaşlarının güvenliği için gerekli önlemleri alıyor mu? |  |  |
| İşletmenin acil durum önlemlerini uygulayabiliyor mu? |  |  |

* 1. **Süt ve süt ürünleri analizlerini yapabiliyor mu? (8 puan) (Her soru 1 puan)**

|  |  |
| --- | --- |
| İşletmenizde süt ve süt ürünleri ile ilgili analizler yapılıyor mu? |  |
|  |
| Sütte yağ analizini yapabiliyor mu? |  |  |
| Sütte asitlik ölçebiliyor mu? |  |  |
| Nem ve kuru madde analizlerini yapabiliyor mu? |  |  |
| Ayranda viskozite ölçümü yapabiliyor mu? |  |  |
| Sütte donma noktası ölçümü yapabiliyor mu? |  |  |
| Mastitis analizi yapabiliyor mu? |  |  |
| Brix analizi yapabiliyor mu? |  |  |
| Süttesomatik hücre tespiti yapabiliyor mu? |  |  |

* 1. **Kültür elde etmeyi biliyor mu? (8 puan) (Her soru 1 puan)**

İşletmenizde mikrobiyolojik analizler yapılıyor mu?

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Süt ve süt ürünlerinde hangi patojenlerin arandığını biliyor mu? |  |  |
| Patojen mikroorganizma tespiti için uygun yöntemi seçebiliyor mu? |  |  |
| Uygun yöntemi uygulayabiliyor mu? |  |  |
| Deney sonucunu yorumlayabiliyor mu? |  |  |
| Süt ve süt ürünlerinde total bakteri analizi için uygun yöntemi seçebiliyor mu? |  |  |
| Uygun yöntemi uygulayabiliyor mu? |  |  |
| Deney sonucunu yorumlayabiliyor mu? |  |  |
| Deneyler sonucunda sterilizasyon aşamalarını uygulayabiliyor mu? |  |  |

* 1. **Hijyen ve sanitasyon kontrol numunelerini almayı biliyor mu? (8 puan) (Her soru 1 puan)**

|  |  |
| --- | --- |
| İşletmenizde personelin hijyeni ve ortamın hijyen ve sanitasyonu ile ilgili testler yapılıyor mu? |  |
|  |
| Personel hijyeninin işletmedeki önemini biliyor mu? |  |  |
| Personel hijyeni ile ilgili analiz yaparken uygun malzemeleri seçebiliyor mu? |  |  |
| Deneyi uygulayabiliyor mu? |  |  |
| Deneyin sonuçlarını yorumlayabiliyor mu? |  |  |
| İşletme ortamındaki hijyen ve sanitasyonun önemini biliyor mu? |  |  |
| Ortam hijyen ve sanitasyon testlerini uygularken doğru malzemeleri seçebiliyor mu? |  |  |
| Deneyi uygulayabiliyor mu? |  |  |
| Deneyin sonuçlarını yorumlayabiliyor mu? |  |  |

PUANTAJ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Adı soyadı** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5****A B C D** | **TOPLAM** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

İşyeri Eğitim Sorumlusu Koordinatör Öğretmen

**………………………………………… ……………………………………** NOT: Puantaj hesaplanırken 5 (D,E,F,G,H,I) için ortalama bir değer aşağıdaki formülle hesaplanacaktır. Puan : (6 soru için toplam not X 6) / evet sayısı

……………MESLEK LİSESİ 20... – 20... ÖĞRETİM YILI

İŞ DOSYASI DEĞERLENDİRME FORMU

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Öğrencinin | İş Dosyası Puanı | Aritmetik Ortalama | Açıklama |
| Sıra No | No | **Adı Soyadı** | **Öğretmen** | **İşyeri Sorumlusu** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **....... / ÖĞRETİM YILI****YIL SONU BECERİ SINAVI NOT FİŞİ** |
| Sınıfı : Meslek Alanı/Dalı :Şubesi : Sınav Tarihi : ..... / ..... / ......... |
| **Öğrencinin** | Beceri Sınavı Puanı | (\*) İş Dosyası Puanı | Yıl Sonu Beceri Sınavı | Açıklama |
| Sıra No | Numarası | Adı Soyadı |  | Yıl Sonu Beceri Sınavına Etkisi(A x% 70)**(B)** | 100Puan Üzerinden Takdir Edilen **(C)** | Yıl Sonu Beceri Sınavına Etkisi (C x% 30)  **(D)** | Puanı (B+D) | Notu |
| 100 Puan Üzerinden Takdir Edilen **(A**) |
| Rakam ile | Yazı ile |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **İŞLETMELERDE MESLEK EĞİTİMİ KOORDİNATÖRLERİN DEĞERLENDİRME RAPORU** |
| ................................................................. MÜDÜRLÜĞÜ’NEOkul/kurumumuz alan/dalı öğrencilerinin meslek eğitimigördüğü işletmede yapmış olduğumuz denetimler sırasında tespit ettiğimiz konular aşağıda belirtilmiştir.Bilgilerinizi ve gereğini arz ederim. İşletmenin Adı ve Adresi:............................................................................................KOORDİNATÖR ÖĞRETMENLER |
| **Koordinatör öğretmenin Rehberlik Yaptığı Konular** | **Yapılması****durumunda****işaretleyiniz.****(X)** |
|  **Mesleki ve Teknik Eğitim Yasa Ve Tüzükleri ile ilgili konular** 1. Hazırlanan öğrenci iş dosyaları uygun olarak tutuluyor mu? |  |
| **2.** Öğrencilere sürekli aynı işlem mi, rotasyona göre mi eğitim yaptırılıyor? |  |
| 3. Öğrencilerin günlük çalışmaları yıllık plana uygun olarak planlanmış mı? |  |
| 4. Öğrenci devam durumu günlük olarak takip ediliyor mu? |  |
| 5. Öğrencilere aylık ücret uygun olarak ödeniyor mu? |  |
| 6. Meslek eğitimi çalışma saatlerine uygun yapılıyor mu? |  |
| 7. İş güvenliği konusunda gerekli bilgi öğrenciye veriliyor ve gerekli tedbirleralınıyor mu? |  |
| 8. Öğrenciler disiplin, kılık-kıyafet ve işletmenin kurallarına uyuyor mu? |  |
| 9. Öğrencilerin telafi eğitimine alınması gerekiyor mu ? Gerekiyorsa hangikonularda telafi eğitimi uygulanmalı? |  |
|  **Eğitici Personelle İlgili Konular:** 1. İşletmenin meslek eğitimi ile görevli personeli alanında yeterli mi? |  |
| 2. Eğitici personelin sorumlu olduğu öğrenci sayısı uygun mu? |  |
|  **İşletme İle İlgili Konular:** 1. İşletmede meslek eğitiminin, mevzuata göre sürdürülmesi ile ilgili gerekli tedbirler alınıyor mu? |  |
| 2.İşletme yetkililerinin meslek eğitiminin uygulanışı ve öğretim programları konusundaki görüş ve önerileri |  |
| **D. Açıklanması gereken diğer hususlar** |