TOPLANTI TUTANAĞI

13 Ağustos 2024 Salı günü SELÇUK ŞEHİT ER MEHMET YÜCE BORSA İSTANBUL MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ Uygulama Otelinde yapılan koordinatörlük toplantısında alınan kararlar aşağıda belirtilmiştir.

**BECERİ SINAVI HAKKINDA ALINAN KARARLAR**

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğrencileri için;

24 Eylül Salı günü saat 09:00 da 10. Sınıflar Beceri sınavı olacaklar (yazılı). Sınav konuları Aşçılık ve servis atölyesi dersinden olacaktır.

25-26 Eylül 11. Sınıflar Uygulama sınavı olacaklar saat 09.00 da öğrenciler okulun bahçesinde hazır bulunmaları gerekmektedir.

1. 10. Sınıfların beceri sınavı YAZILI sınav olarak yapılacaktır. Sınava girecek öğrenciler okul kıyafetleri ile geleceklerdir. Başka kıyafetle gelenler sınava alınmayacaktır.
2. 11. Sınıfların beceri sınavı UYGULAMALI sınav olarak yapılacaktır.
3. Uygulamalı sınavda her öğrenci ayrı ayrı garnitür eşliğinde kırmızı et ya da balık sunum tabağı hazırlayacaktır.
4. Sınavda mutlaka iş önlükleri giyilecektir.
5. Sınavda kullanılacak gereçler öğrenciler tarafından getirileceklerdir.
6. Staj dosyaları sınav esnasında imza karşılığı alınacaktır. Dosyaları başka bir tarihte teslim alınmayacaktır.

Konaklama Alanı Öğrencileri İçin;

* 1. Uygulama sınavı olacaktır.
	2. Öğrenciler ütülü siyah pantolon ve beyaz gömlek giyeceklerdir.
	3. Uygulama yapacakları alanlar; konuk giriş işlemleri, konaklama belgesi(registration form) doldurma, oda tanıtımı, otel tanıtımı, mesleki alanda yeterli olacak kadar yabancı dil(İngilizce)konuşma bilgisi, döviz bozma işlemleri ve konuk çıkış işlemleri konuları olacaktır. Sınav 25 Eylül saat 11:00 de yapılacaktır.
	4. Sınav beceri eğitimi bitiminden hemen sonraki hafta yapılacak olup net tarihlerde o zaman diliminden önce okulun web sitesinde yayınlanıp duyurulacaktır.

**STAJ DOSYASI HAKKINDA ALINAN KARARLAR**

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Öğrencileri için;

1. Dosyalar siyah ya da mavi tükenmez kalemle yazılacaktır.
2. 28-30. Sayfalarda bulunan günlük iş ve işlemleri takip formu her gün için tarih belirtilerek yazılacaktır. Tarihler iş günlüğü sayfaları ile uyumlu olacaktır.
3. Yapılan iş bölümüne dosyanın 6-12. Sayfaları arasında bulunan eğitim programı konularından yazılacaktır.
4. İş günlüğü 1. Sayfaya işletme il ilgili bilgi ve fotoğraflardan oluşan işletme tanıtımı yapılacaktır.
5. İş günlüğü 2. Sayfaya çalışılan departman ile ilgili bilgi ve fotoğraflardan oluşan içerik yazılacaktır.
6. Diğer sayfalara ise;

Mutfakta çalışanlar; 20 adet fotoğraflı yemek reçetesi

Serviste çalışanlar; 10 adet fotoğraflı yemek reçetesi ve servisi hakkında bilgi + kuver fotoğrafları

Barda çalışanlar; 10 adet kokteyl reçetesi, içecek sunum fotoğrafları bulunacaktır.

1. İlgili kısımların imza ve kaşelenmesi sorumluluğu öğrenciye aittir.
2. Dosya uygulama sınavına gelirken öğrenci yanında getirilip teslim edilecektir.

Konaklama Alanı Öğrencileri İçin;

1. Mavi tükenmez kalem ile doldurulacaktır.
2. Staj dosyasında bulunan günlük yapılan işlemler , tarihleri ,saatleri kısmı her gün dikkatle doldurulacaktır.
3. Günlük tutulan alanlar doldurulurken kullandığınız evraklardan örnekler , resimler eklenebilir.
4. Dosya uygulama sınavına gelirken öğrenci yanında getirilip teslim edilecektir.
5. Dosya da bölüm şeflerinin ve eğitim sorumlusunun imza ve kaşesi eksik olmayacaktır.
6. Düzenli bir şekilde bütün sayfalar doldurulacak, eksik cümle boş sayfa olmayacaktır.
7. Örneğin; iş günlüğü sayfalarına çalışılan otelin tanıtımı yazılabilir resimleri eklenebilir, çalışılan departmanının organizasyon şemasını oluşturulabilir.

TOPLANTIYA KATILANLAR

**Nilgün YEŞİLYAĞCI**

Müd. Yrd.

**Harun TÜRKMEN**

Müd. Yrd.

**Fehmi DOĞAN**

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Şefi

**Yılmaz MERAL**

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Öğretmeni

**Mehtap GÜZELGÜL**

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Öğretmeni

**Gülay CEVHER**

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Öğretmeni