İŞLETMELERDE MESLEK EĞİTİMİ GÖREN USTALIK TELAFİ ÖĞRENCİLERİNE AİT NOT FİŞİ

Okul/Kurumun Adı :	YENİŞEHİR DİCLE MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ				
Öğretim Yılı :		Dönemi :		EĞİTİM PROGRAMI	PASTA VE TATLI YAPIMI USTALIK TELAFİ
İşletmenin Adı :		Tel:		E-Posta	

Öğrencinin

İşletmelerde Verilen Puanlar

Numarası	Adı Soyadı	Açık Büfe			Ahilik Kültürü Ve Girişimcilik			Beslenme İlkeleri Ve Hijyen			Pasta Yapım Teknikleri			Pastane Organizasyonu			Servis Hazırlıkları			Tatlı Yapım Teknikleri			Temel Yiyecek Üretimi			Temel Hamur Teknikleri		
		1. NOT	2. NOT	3. NOT	1. NOT	2. NOT	3. NOT	1. NOT	2. NOT	3. NOT	1. NOT	2. NOT	3. NOT	1. NOT	2. NOT	3. NOT	1. NOT	2. NOT	3. NOT	1. NOT	2. NOT	3. NOT	1. NOT	2. NOT	3. NOT	1. NOT	2. NOT	3. NOT

Usta Öğretici/ Eğitici Personel	İşletme Yetkilisi	Koordinatör Öğretmen	Okul/Kurum	
			Müdür	Koor. Müdür Yardımcısı
imza	imza	İmza	imza	imza

AÇIKLAMALAR: 1) Bu çizelge; Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliğinin 82'inci maddesine göre, işletme yetkilisi tarafından doldurulacak ve dönem sona ermeden beş (5) gün önceden kapalı zarf içinde okul/kurum müdürlüğüne teslim edilecektir.