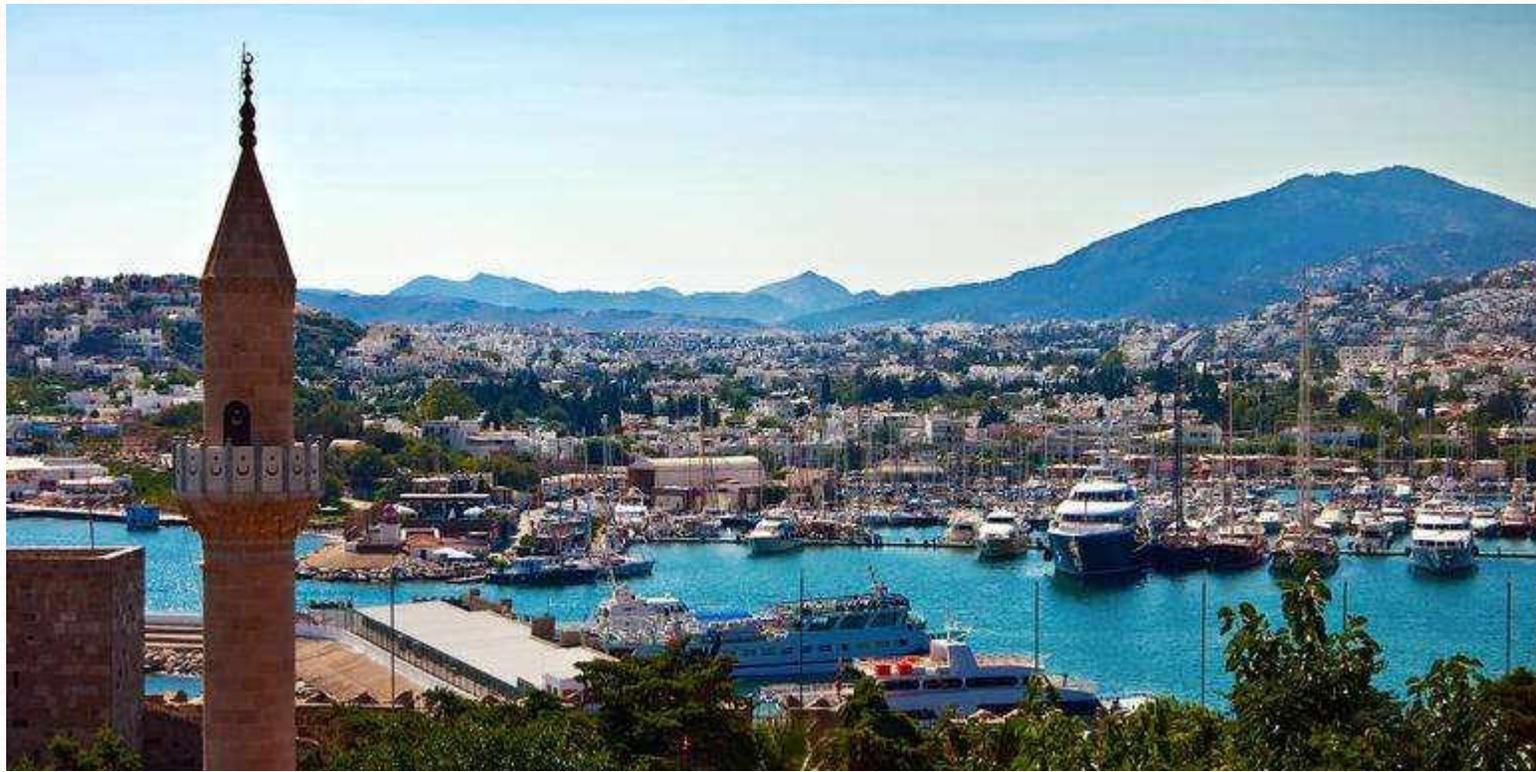


Erasmus+ Project

2015-1-RO01-KA102-0141625

**ASSESSMENT TOOLS USED IN THE DEVELOPMENT OF
PROFESSIONAL SKILLS OF STUDENT WORKERS IN THE FIELD
OF BASIC TOURISM SERVICES**

TURKEY
FETHIYE TOURISM TRAINING CENTER
01 – 05 FEBRUARY 2016





Purpose of Visit

- Professional experience exchange
- The collecting of assessment tools
- Studying teaching methods and strategies
- Developing an international partnership network in the field of professional training

Activity Day 1

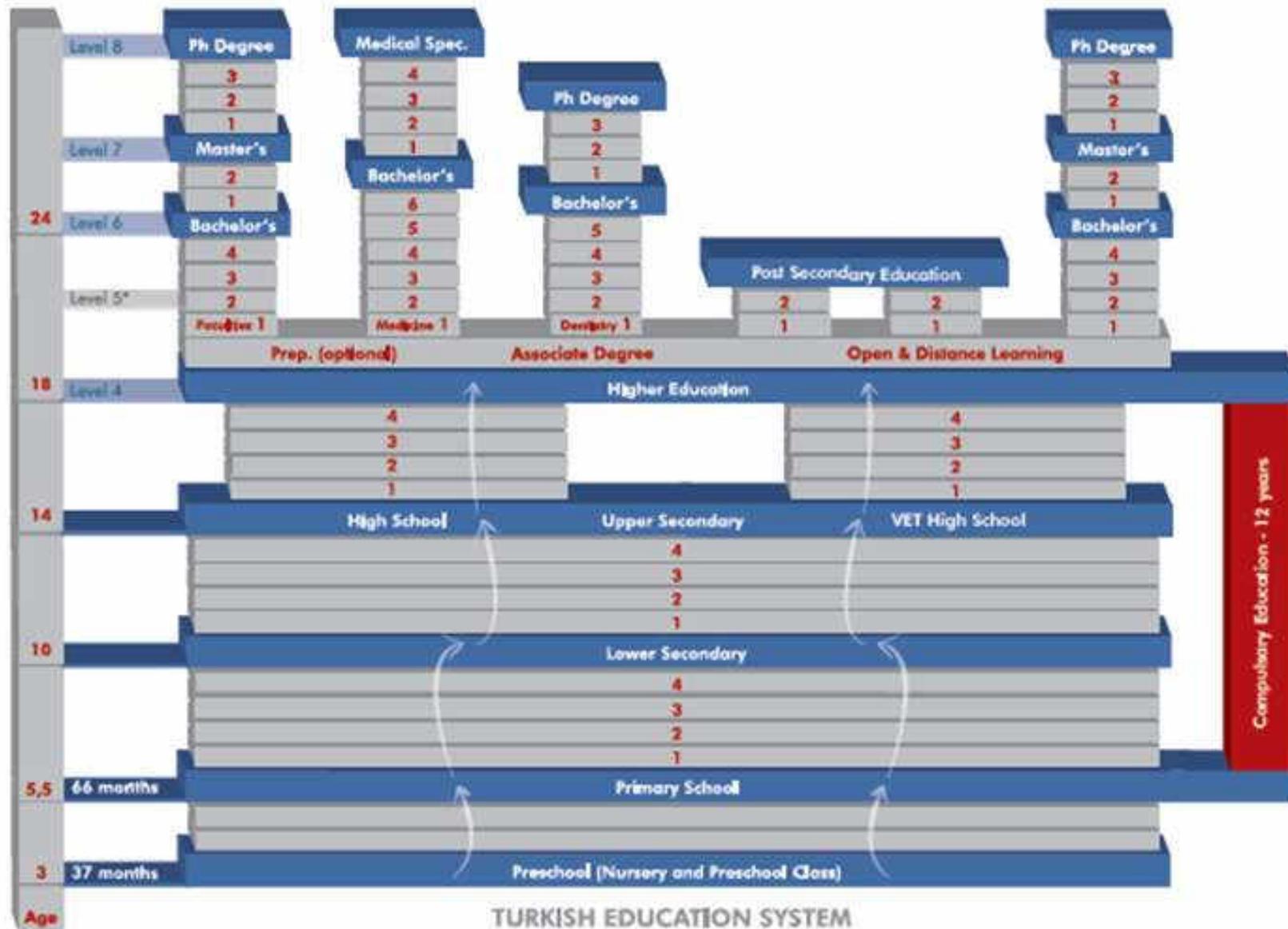






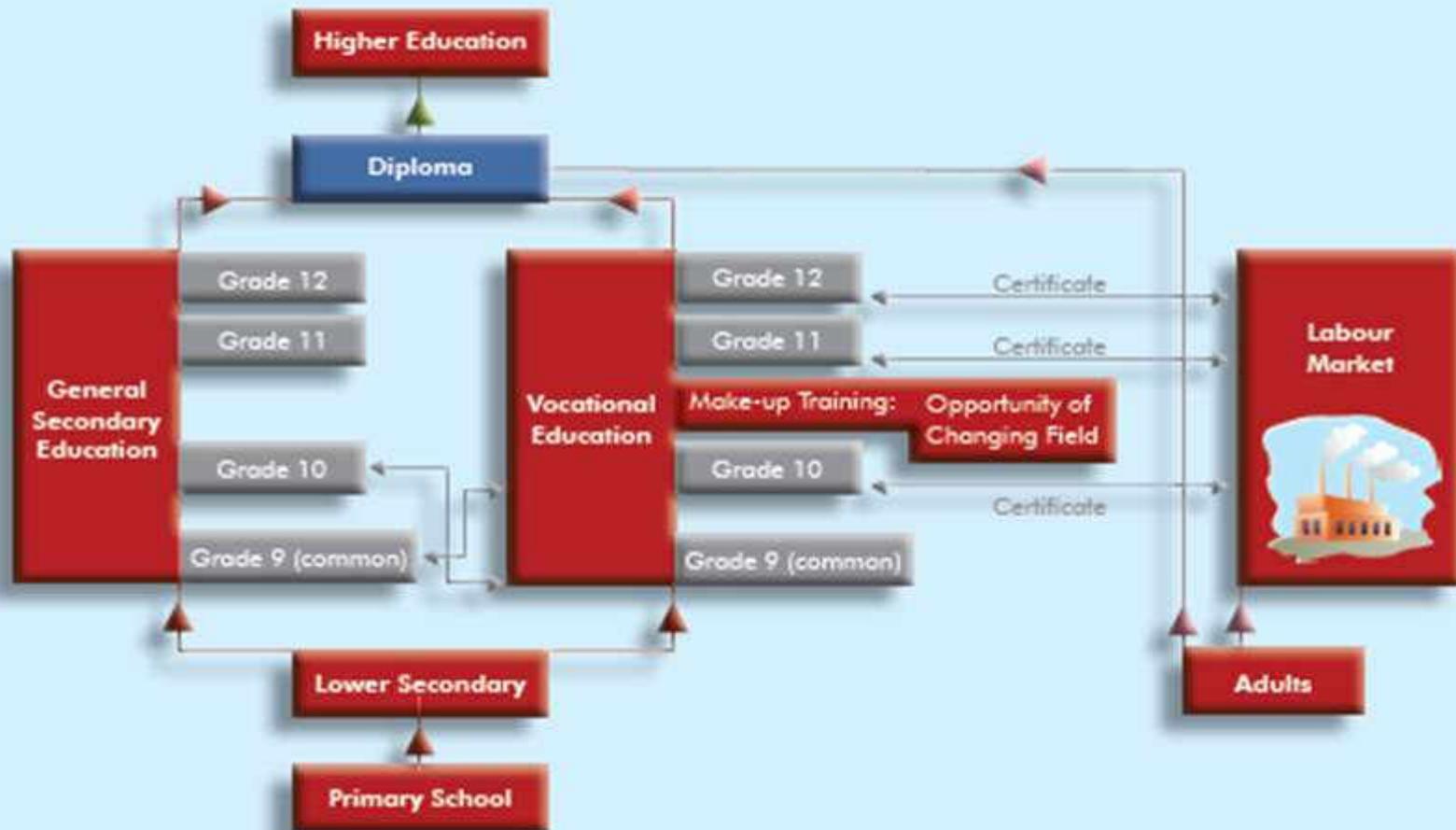






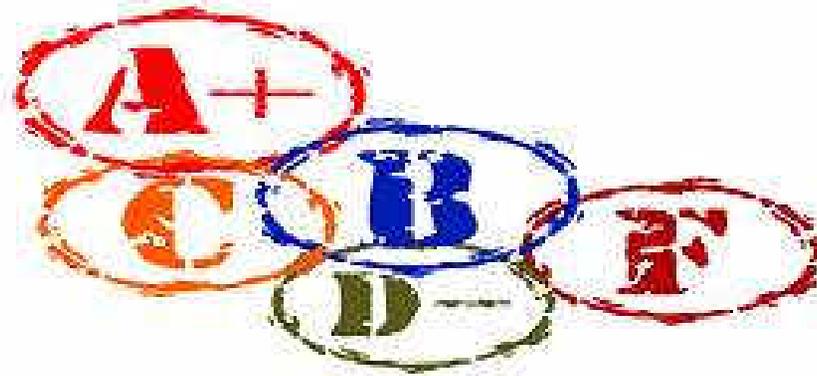
TURKISH EDUCATION SYSTEM

Education System and Transitions



The Turkish Grading System

Grading System



Grading in High Schools			Grading at Universities		
Numeric	Letter	Description	Percentage	Course Grade	Coefficient
5	A	Very good	90-100	AA	4
4	B	Good	85-89	BA	3.5
3	C	Average	80-84	BB	3
2	D	Passing	75-79	CB	2.5
1	E	Failure	70-74	CC	2
			65-69	DC	1.5
			60-64	DD	1
			50-59	FD	0.5
			49 and below	FF	0

Spa and Wellness – Open Lesson









Activity Day 2

- Focus-group with the topic: Catering connected with the labor market demands and carrying out the current challenges within the tourism and hospitality modules.
- The analysis of assessment sheets collected following the attendance of the previous class
- The elaboration of assessment sheets by current and systematic observation of the students' behavior and activities



Activity Day 3

Open Lesson – Chefs





Textbooks and various types of assessment tests



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet sonunda kazandıklarınızı aşağıdaki soruları cevaplandırarak ölçünüz.
Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki maddelerden hangisi Türk mutfağında çorbaların özelliğinden değildir?
A) Çorbamız daha soğuk olmalı.
B) Çorbamız daha sıcak olmalı.
C) Çorbamız daha az tuzlu olmalı.
D) Çorbamız daha koyu kıvamında olmalı.
2. Güneşimizdeki sıcak ortamın kalınlaşmasını söyleyebilecek çorba çeşidi aşağıdakilerden hangisidir?
A) Tarhana çorbası.
B) Karides çorbası.
C) İyemli çorbası.
D) Yavru çorbası.
3. Aşağıdaki mutfak gereçlerinde en çok kullanılan besin gurubu aşağıdakilerden hangisidir?
A) Sebze
B) Tahıl
C) Kuru baklagiller
D) Meyve
4. İnançta neden kişiye bulaşır?
A) İnançların daha parlak olması için.
B) İnançların yitmesi için.
C) İnançların iyilerini ayırmak için.
D) İnançların kolay pişmesi için.
5. Sınırsız çorbamıza aşağıdakilerden hangisi konulmaz?
A) Fasulye
B) Nohut
C) Yeşil mercimek
D) Yoğurt

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızın cevabı anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da verilen cevabı hatırladığınız sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda yer alan davranışlardan kazanıldığına inanılan 16 tane kazanımın değerlendirilmesi için değerlendirme (D) işaretini uygun kontrol listesi.

Değerlendirme Ölçütleri		Evet	Hayır
1.	Kaybolmuş eşyaları bulma ve (gizli) bulma (örneğin, ev)		
2.	Kaybolmuş eşyaları ve bulma		
3.	Kayıp bakımları yapmak (örneğin, tıraş, saç, tıraş, tıraş, tıraş)		
4.	Takılması gereken (örneğin, saat, kolye, bilezik, kupa)		
5.	Araştırma doğru seçimi mi?		
6.	Gereklilikleri doğru seçimi mi?		
7.	Sebze ile ilgili (örneğin, sebzeler mi?)		
8.	Kullanılarak yapıldığı (örneğin, sebzeler mi?)		
9.	Çorbaya uygun (örneğin, sebzeler mi?)		
10.	Çorbaya uygun (örneğin, sebzeler mi?)		
11.	Çorbaya uygun (örneğin, sebzeler mi?)		
12.	Çorbaya uygun (örneğin, sebzeler mi?)		
13.	Çorbaya uygun (örneğin, sebzeler mi?)		
14.	Çorbaya uygun (örneğin, sebzeler mi?)		
15.	Çorbaya uygun (örneğin, sebzeler mi?)		
16.	Tuzlu ve diğer (örneğin, sebzeler mi?)		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "Hayır" seçilenler için cevaplarınızı bir daha gözetip geçtiniz. Konularla ilgili öğrenme faaliyetine dönerek tekrarlayınız. Başarılarınızla ilgili "Evet" ise diğer ve değerlendirmeye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatlice okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Kuzu dolma hazırlanırken kuzu..... olmalıdır.
2. Et sarmalarında ve etler kullanılır.
3. Et sarması hazırlarken et dilimi inceltilir.
4. Et dolmasında kullanılan iç pilav pişirilerek hazırlanır.
5. İç pilav hazırlanırken küçük zar gibi doğranır.
6. Et sarmalarında çeşitli sebzelerden hazırlanan kullanılır.
7. Hazırlanan pilavlı harcın hepsi kuzunun içine doldurulur.
8. Et sarmasında iç malzeme dağıtılmadan sarılarak haline getirilir.
9. Kuzu dolma fırında pişirilir.
10. Hazır hale gelen kuzu dolma kesilerek servis edilir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENİM FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	A
5	C
6	D

ÖĞRENİM FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	A

ÖĞRENİM FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	B
3	D
4	A

ÖĞRENİM FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	C
3	D
4	A

ÖĞRENİM FAALİYETİ-5'İN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	D
3	B
4	D

Activity Day 4

Visit to Yakut Academy

- - the observation of a hairstyling class





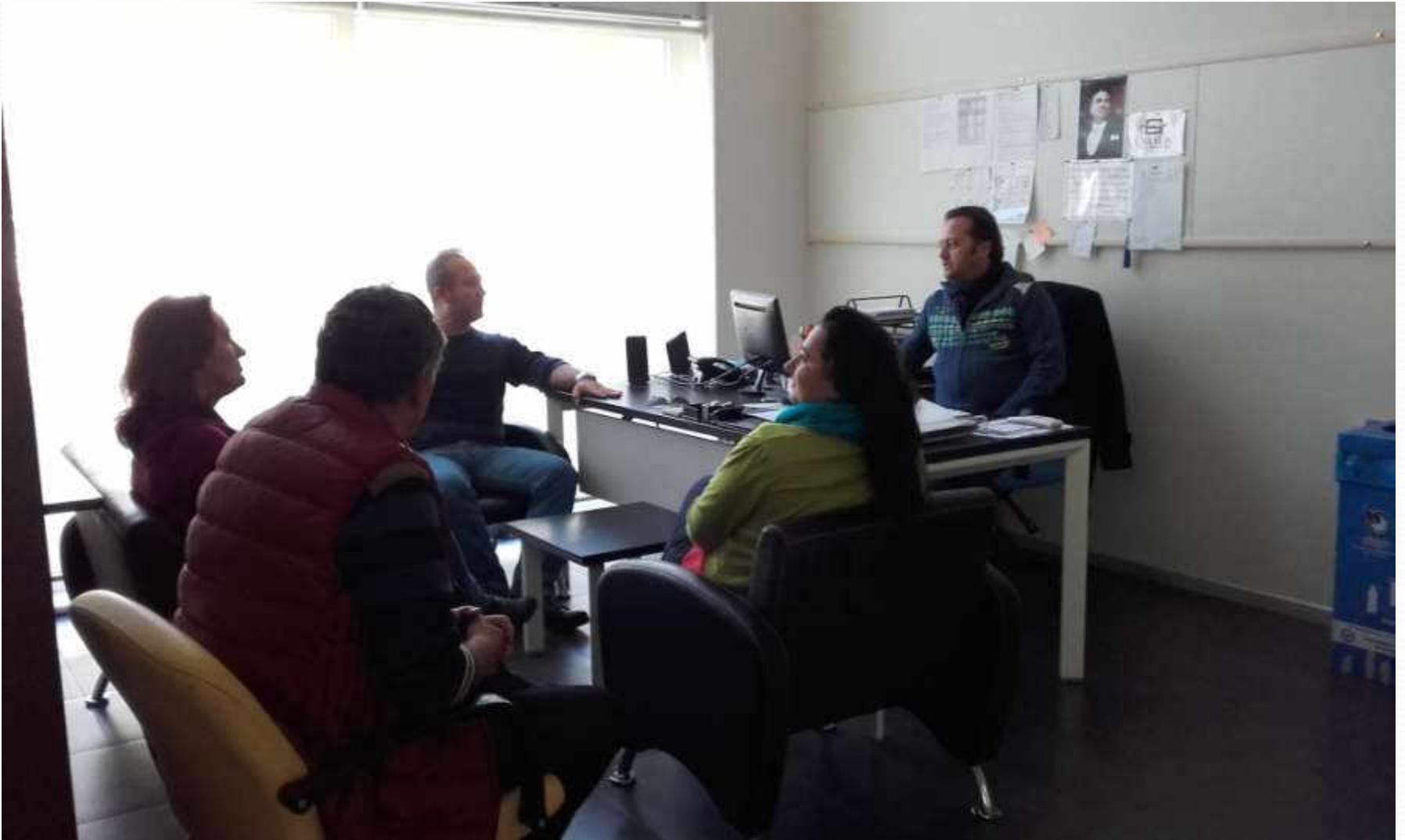


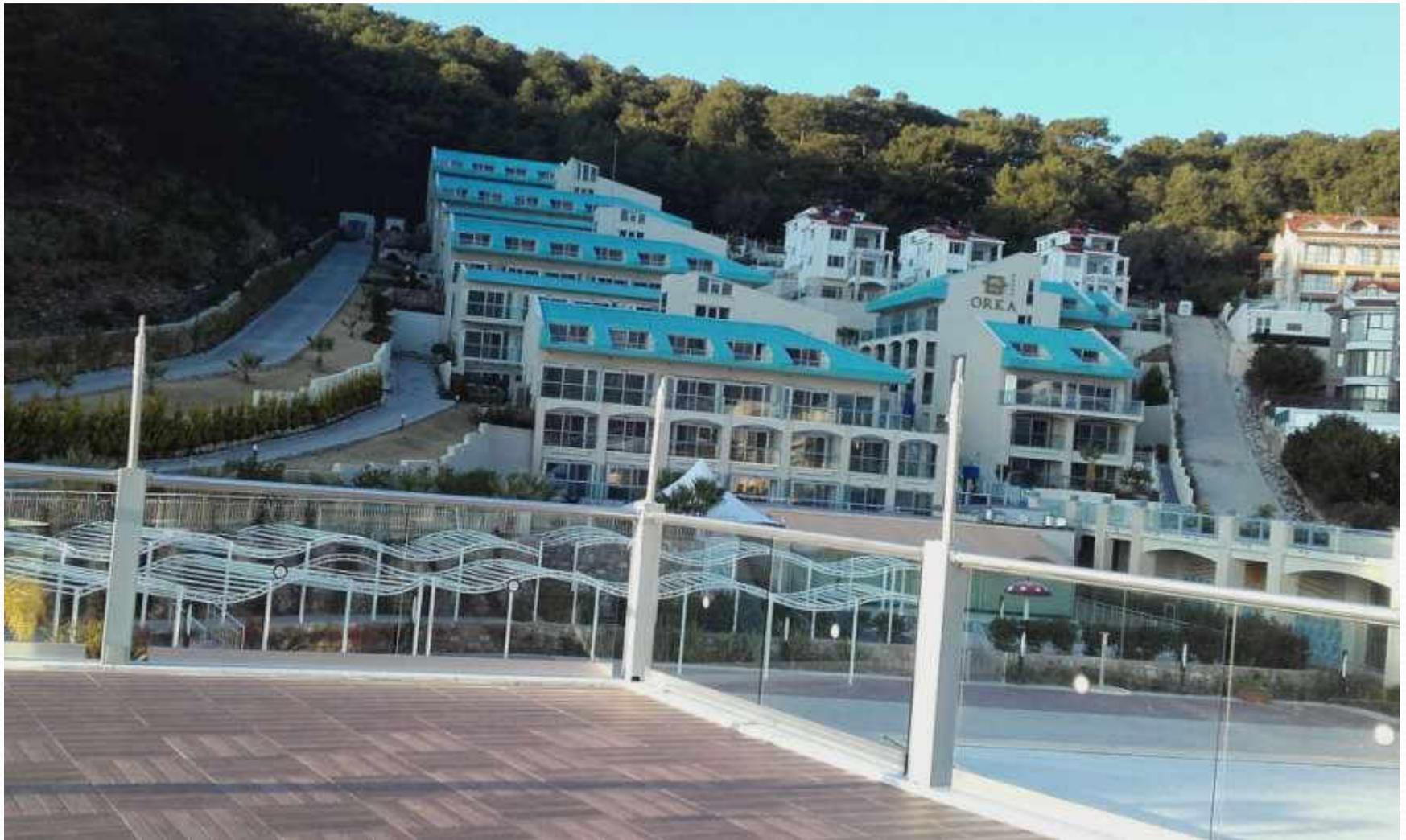
Last Activity Day

- Round table where the assessment sheets were presented and the participation certificates were awarded.
- Visit to the 5-star hotel called “Orka Sun Light”, where the students involved in flux 8 will carry out their professional training stage.
- Conclusions









Our school has become international by media

<http://www.fethiyehaber.com/romanyali-ogretmenler-yakut-akademiye-ziyaret-ettiler/>



Thank you for watching!

Teacher Fodor Edit

