

**SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

 ***GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ***

**2020/2021 GÜZ / BAHAR DÖNEMİ,**

**MESLEKİ UYGULAMA RAPORU**

**ADI VE SOYADI :**

**ÖĞRENCİ NO :**

## STAJ RAPORU NASIL HAZIRLANIR?[[1]](#footnote-1)

Staj raporunuzda üstteki sayfada olduğu gibi bir kapak sayfası olmalıdır. Bu şablon birebir kullanmanız için hazırlanmıştır, kapak sayfasındaki tarih, isim bilgilerini değiştirerek kullanabilirsiniz.

Düz metin kısmı ise Garamond yazı stilinde, 11 punto, iki yana yaslı, kalın olmayan şekilde yazılmalıdır. Bu yazı fontu üst menüde “normal” başlığı ile kullanımıza sunulmuştur.

Öğrencilerimiz raporlarına tablo, şekil veya fotoğraf ekleyebilirler. Bunlar sayfada ortalanmış olarak verilmelidir. Ve üstlerinde açıklaması yer almalıdır.

Lütfen aşağıdaki açık uçlu soruları, Word programı üzerinde doldurunuz. Bir soruya en az bir sayfa rapor yazılması gerekmektedir. Kutucuklar temsili olmakla birlikte yazdıkça genişletilebilir. Karakter sınırı yoktur.

1. Staj Sürecinde Edindiğiniz Tecrübeleri Belirtiniz.

|  |
| --- |
|  |

1. Staj Yaptığınız İşletmenin Güçlü ve Zayıf Yönlerini Belirtiniz

|  |
| --- |
|  |

1. Staj Yaptığınız İşletmenin Yönetimsel Anlamda Hangi İyileştirmelere Tabi Tutulabileceğine ilişkin görüşlerinizi, işletmenin sahibi olduğunuzu düşünerek belirtiniz.

|  |
| --- |
|  |

1. Fakültemizde aldığınız hangi derslerin, staj sürecinizde size ne şekilde faydalı olduğunu düşünmektesiniz?

|  |
| --- |
|  |

1. Staj sürecinizin daha etkin ve faydalı olabilmesi için, fakültemizde eğitim-öğretim, idari-prosedür-yönetmelik anlamında ne gibi geliştirmeler yapılabilir?

|  |
| --- |
|  |

1. Tamamladığınız staj süreci, size mesleki gelişim anlamında neler kazandırdı? Teknik bilginiz, mesleki bakış açınız, özgüven ve sektör hâkimiyetiniz perspektifinden değerlendiriniz.

|  |
| --- |
|  |

1. Staj yaptığınız işletmenin organizasyon şemasını çiziniz? (Aşağıda orta büyüklükte bir otel işletmesinin mutfağına ilişkin bir örnek organizasyon şeması sunulmuştur. Kendi bölümünüze uygun bir biçimde benzer bir şema oluşturmanız gerekmektedir).

Aşçıbaşı

Aşçıbaşı Yardımcısı

Aşçı

Soğuk Mutfak Şefi

Sıcak Mutfak Şefi

Bulaşıkçılar

Kasap

 Pastane Şefi

Aşçı

Aşçı Yardımcısı

Aşçı Yardımcısı

Aşçı Yardımcısı

**Şekil 1.Mutfak Organizasyon Şeması**

8. Stajınızı gerçekleştirdiğiniz işletmede bir gününüzü aşağıdaki örneğe benzer şekilde yazınız.

|  |
| --- |
| 07.00-07.30: Servise bindim ve işletmeye geldim.07.30-08.00: Kişisel olarak shift/vardiya görevime hazırlık yaptım.08.30-09.00: Şefimle birlikte gün içerisinde hangi işleri yapacağıma dair planlamayı gerçekleştirdik, unutulmaması gereken önemli noktaları not aldık. 09.00-12.00: Kahvaltı büfesinde göreve başladım. Meyve, reçel gibi ürünlerin yer aldığı U tipi büfede misafirlerin istekleri doğrultusunda kahvaltı servisi yaptım. Buradaki işim hafiflediğinde ekmek büfesine yardım ederek misafirlerin istedikleri ekmekleri servis ettim. 09.00-12.00: Kahvaltı saati bittikten sonra büfede yer alan ürünlerin toplanmasına ve büfenin kaldırılmasına yardım ettim. Kahvaltı büfesindeki görevimin ardından soğuk büfesine geçtim. Soğuk büfe, peynir çeşitlerinin, salata çeşitlerinin ve soğuk meze olarak adlandırılan Rus salatası, patlıcan dolması gibi ürünlerin yer aldığı büfe çeşididir. 12.00-13.00: Soğuk büfede misafirlerin istedikleri ürünlerin servisini yaptım. Azalan ürünleri kontrol ederek eklemelerini yaptım. Soğuk büfesinin bitmesinin ardından büfeyi temizledim. Atılması gereken mezeleri kaldırdım. Büfede yer alan peynir ve zeytin çeşitlerini yerlerine yerleştirdim. Büfede bulunan bulaşıkları topladım ve bulaşıkhaneye götürdüm.13.00-13.45: Öğle yemeği arası.14:00-16:00: Salata bölümünde görevlendirildim. Şefimin isteği üzerine kornişon turşu, soğan, kırmızı soğan yeşil biber, salatalık ve domates doğradım. Salatanın sosunu ve baharatlarını ayarladım. Ertesi gün kullanılacak olan yeşillikleri hazırladım ve dolaba yerleştirdim. Kuru yemişlerin kaplarını temizledim ve doldurdum. 14.00-16.00: Dolapta yer alan ürünlerin tarihlerini kontrol ettim. Atılacakları ve eksik malzemeleri bir rapor halinde şefime ilettim. Akşam büfesi için yapılan hazırlıklara yardım ettim. Akşam büfesinde salata bölümünün kurulumunu yaptım. Salata yedek arabasını hazırladım. Buradaki hazırlıklarımın ardından vardiyamı devretmek üzere personel odasına geçtim. 16.00-16.30: Vardiyamı 16:00-12:00 arası çalışacak olan personele devretmek üzere işlemlerimi gerçekleştirdim.  |

Staj raporuna ilişkin 9 ve 10 soruları aşağıda bulunan öğretim planımıza göre değerlendiriniz.

9. Bölümümüzde yürütülen **zorunlu** derslere ilişkin beklentilerin nelerdir? (Ders içerikleri, sınavlar, ödevler, ders süresi, çıkarılmasını veya eklenmesini istediğiniz dersler, derslerde yaşadığınız problemler, geliştirilmesini istediğiniz olumlu yönler vb.)

|  |
| --- |
|  |

10. Bölümümüzde yürütülen **seçmeli** derslere ilişkin beklentilerin nelerdir? (Ders içerikleri, sınavlar, ödevler, ders süresi, çıkarılmasını veya eklenmesini istediğiniz dersler, derslerde yaşadığınız problemler, geliştirilmesini istediğiniz olumlu yönler vb.)

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| **Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi-Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü****Lisans Öğretim Planı** |
| **I. Yarıyıl** | **II. Yarıyıl** |
| **Dersin Adı** | **Haftalık Ders Saati** | **Dersin Adı** | **Haftalık Ders Saati** |
| **T** | **U** | **K** | **T** | **U** | **K** |
| Bilgi Teknolojileri ve Kodlama | 2 | 1 | 3 | Yönetim ve Organizasyon | 3 | 0 | 3 |
| İngilizce | 4 | 0 | 4 | Genel Sağlık Bilgisi ve İlkyardım | 3 | 0 | 3 |
| Turizme Giriş | 3 | 0 | 3 | Gastronomi ve Yiyecek Tarihi | 3 | 0 | 3 |
| Gastronomi Bilimi | 3 | 0 | 3 | [Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama](https://ebs.sabis.subu.edu.tr/DersDetay/DersinDetayliBilgileri/31967/91240?Disaridan=) | 3 | 0 | 3 |
| Yiyecek İçecek İşletmeciliği | 3 | 0 | 3 | [Temel Mutfak Teknikleri](https://ebs.sabis.subu.edu.tr/DersDetay/DersinDetayliBilgileri/31967/91241?Disaridan=) | 2 | 2 | 2 |
| Mutfak Yönetimi | 3 | 0 | 3 | Mesleki İngilizce -I- | 3 | 0 | 3 |
| **III. Yarıyıl** | **IV. YARIYIL** |
| **Dersin Adı** | **Haftalık Ders Saati** | **Dersin Adı** | **Haftalık Ders Saati** |
| **T** | **U** | **K** | **T** | **U** | **K** |
| Mutfak Uygulamaları | 2 | 4 | 2 | Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi | 4 | 0 | 4 |
| Türk Mutfağı | 2 | 2 | 2 | Türk Dili | 4 | 0 | 4 |
| Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü | 3 | 0 | 3 | Mesleki Uygulamalar I | 0 | 15 | 8 |
| Yiyecek-İçecek Servisi | 3 | 0 | 3 |  |  |  |  |
| Yiyecek-İçecek İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği | 3 | 0 | 3 |  |  |  |  |
| Mesleki İngilizce -II- | 3 | 0 | 3 |  |  |  |  |
| **V. Yarıyıl** | **VI. YARIYIL** |
| **Dersin Adı** | **Haftalık Ders Saati** | **Dersin Adı** | **Haftalık Ders Saati** |
| **T** | **U** | **K** | **T** | **U** | **K** |
| Dünya Mutfakları -I- | 2 | 2 | 2 | Dünya Mutfakları -II- | 2 | 2 | 2 |
| Soğuk Mutfak | 2 | 2 | 2 | Pasta, Tatlı ve Hamur İşleri | 2 | 2 | 2 |
| Endüstriyel Mutfak | 3 | 0 | 3 | Baharat ve Soslar | 2 | 2 | 2 |
| Staj  | 0 | 1 | 1 | Bölüm Seçmeli (3 Adet) |  |  |  |
| Bölüm Seçmeli (2 Adet) |  |  |  |  |  |  |  |
| **VII. Yarıyıl** | **VIII. YARIYIL** |
| **Dersin Adı** | **Haftalık Ders Saati** | **Dersin Adı** | **Haftalık Ders Saati** |
| **T** | **U** | **K** | **T** | **U** | **K** |
| Moleküler Gastronomi |  |  |  | Mesleki Uygulamalar II | 0 | 15 | 0 |
| Gastronomi Turizmi |  |  |  | Üniversite Ortak Seçmeli | 0 | 0 | 0 |
| Süt ve Süt Ürünleri | 3 | 0 | 3 | Üniversite Ortak Seçmeli | 0 | 0 | 0 |
| Bölüm Seçmeli (2 Adet) |  |  |  | Girişimcilik ve Proje Yönetimi | 0 | 0 | 0 |

|  |
| --- |
| **Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi-Turizm İşletmeciliği Bölümü****Lisans Öğretim Planı-Seçmeli Dersler** |
| **V. Yarıyıl** | **VI. Yarıyıl** | **VII. Yarıyıl** | **VIII. Yarıyıl** |
| **Dersin Adı** | **Dersin Adı** | **Dersin Adı** | **Dersin Adı** |
| Fransız Mutfağı | Osmanlı Mutfağı | Yeşil Restoran Uygulamaları | Üniversite Ortak Seçmeli |
| [Gastronomide Yeni Eğilimler](https://ebs.sabis.subu.edu.tr/DersDetay/DersinDetayliBilgileri/31967/91255?Disaridan=) | Menü Yönetimi | Vejetaryen Mutfağı | Üniversite Ortak Seçmeli |
| Ekmek Yapım Teknikleri | Yöresel Mutfaklar | Gastronomi ve Medya | Girişimcilik ve Proje Yönetimi |
| Gastronomi ve Din | Yemek Sosyolojisi | Gastronomi Seminerleri |  |
| Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı | Gastronomi Yazarlığı | Banket Yönetimi |  |
| Gıda Katkı Maddeleri | İçecek Üretim ve Sunum Teknikleri | Uzakdoğu Mutfağı |  |
| Yiyecek İçecek Hizmetleri Otomasyonu | Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Pazarlama | Örgütsel Davranış |  |
| Yenilebilir Çiçek ve Yabani Otlar | Araştırma Yöntemleri |  |  |
| Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Satınalma |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **T.C.****SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ****TURİZM FAKÜLTESİ** |
| **STAJYERİN STAJ SÜRECİNİ DEĞERLENDİRME ANKETİ** |

Değerli öğrencimiz,

Staj süresinizin değerlendirilmesiyle ilgili paylaşacağınız görüşler bizim için önem taşımaktadır. Size sunulan form sayesinde bölümümüzün sürekli gelişimi açısından staj sürecine ilişkin vereceğiniz görüşler kalite çalışmalarımız için kullanılacaktır.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STAJ SÜRECİNİN KİŞİSEL VE MESLEKİ YETERLİLİKLERİME KATKISI** Değerlendirme Ölçütleri: 1-Çok yetersiz 2-Yetersiz 3-Orta 4-Yeterli 5-Çok Yeterli | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. Mesleğimi tanımam konusunda yardımcı olması  |  |  |  |  |  |
| 2. Derslerde anlatılan teorik bilgileri uygulamalı bir şekilde gerçekleştirmemi sağlaması |  |  |  |  |  |
| 3. Mesleki gelişimim açısından görev ve sorumluluk bilincimi arttırması |  |  |  |  |  |
| 4. Gelişimim açısından güçlü ve zayıf yönlerimi görmemi sağlaması |  |  |  |  |  |
| 5. Sahip olduğum bilgileri aktarabilmeme olan katkısı |  |  |  |  |  |
| 6. Takım üyesi olarak çalışma yeteneğime katkısı |  |  |  |  |  |
| 7. Karşılaştığım problemleri çözebilme yeteneğime olan katkısı |  |  |  |  |  |
| 8. Teknolojik donanımları kullanabilme yeteneğime katkısı |  |  |  |  |  |
| 9. Gelecekle ilgili fikirlerimin şekillenmesine yardımcı olması |  |  |  |  |  |
| 10. Mesleğime ilişkin bağlılığımın artmasına yardımcı olması |  |  |  |  |  |
| 1. Staj Sürecine İlişkin Yaşadığınız Sorunlar Nelerdir?2. Staj Sürecine İlişkin Diğer Görüşleriniz Nelerdir?  |

\*Açık uçlu sorulara ilişkin görüşlerinizi belirtirken ek kağıt kullanabilirsiniz.

1. Bu rapor, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi Bölümleri Ortak Staj Yönergesi Madde 14-ç gereğince, “Staj Raporu, ilgili bölüm başkanlığınca bölüme özgü standart bir rapor halinde istenebilir. Bu durumda Bölüm Başkanlıkları kendi bölümlerine özgü staj raporunu güncelleyerek bölüm web sitelerinde ve/veya öğrenci panolarında staj başlama tarihinden önce ilan eder” şartına uygun olarak hazırlanmıştır. [↑](#footnote-ref-1)