**T.C.**

**ALANYA ÜNİVERSİTESİ**

**MESLEK YÜKSEKOKULU**

**OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**

**AŞÇILIK PROGRAMI**

**STAJ UYGULAMASI RAPORU**

**ASC200 - STAJ**

Öğrenci Adı-Soyadı

Öğrenci Numarası

Ay-Yıl

İçindekiler

1. Özet

2. Giriş

3. Sektör & İş Analizi

4. Gerçekleştirilen Faaliyetler

5. Değerlendirme ve Sonuç

6. Ek

7. Referanslar

8. İletişim Bilgileri

# 1. Özet

# 2. Giriş

## 2.1. Staj Türü

## 2.2. Stajın Amacı

## 2.3. Şirket Lokasyonu (Adres)

## 2.4. Şirketin durumu ve amacı

##  (Şirketin kısa bir tanımı, tarihçesi, büyüklüğü, personeli, müşteri profili, hizmet verdiği şube, geçmiş projeleri, ürünlerinin tanımı ve ilgili bilgiler)

## 2.5. Staj Dönemi

## 2.6. Uygulama(staj) süreci hakkında genel bilgiler

# 3. Sektör ve İş analizi

## 3.1. Kurumun adı ve adresi

## 3.2. Faaliyet Alanı

## 3.3. Kurumun, gelişimini anlatan/tanıtan kısa tarihçesi

## 3.4. (Varsa) bağlı olduğu üst kurum ve mevcut tesisler

## 3.5. Kurumdaki çalışan sayısı ve çalışanların niteliklerine göre sınıflandırılması

## (Şef, aşçı, garson, işçi, teknisyen, mühendis, idari personel vb.)

## 3.6. Sunulan hizmetler, hizmet kapasitesi, temel girdiler ve hedef pazarlar.

## 3.7. Şirketin organizasyon şeması; öğrencinin devam ettiği bölüm; bölümün tanımı.

## Kurumun organizasyon şemasını çizerek; üretim/hizmet ve genel işletmecilik fonksiyonlarını hangi birimlerin yerine getirdiğini, bölümler arası ilişkileri, yetki ve sorumlulukları belirtiniz.

## 3.8. Yiyecek ve İçecek Departmanı

## 3.9. Satın Alma Departmanı ve Depolama

## 3.10. Çalışılan Bölümün İşleyişi

Bölümün katkısı/işlevi; çalışanların sayısı ve sorumlulukları; Şef/Yiyecek ve İçecek Müdürü’nün şirket ve departman içindeki yeri

# 4. Gerçekleştirilen Faaliyetler

**1. Gün**

 **2-7. Gün**

**7-14. Gün**

**14-20. Gün**

**21-28. Gün**

**29-30. Gün**

# 5. Değerlendirme ve Sonuç

## 5.1. İşletmenin performans değerlendirmesi yapılmalı ve gerekirse önerilerde bulunulmalıdır.

## 5.2. Bu uygulamanın öğrenciye katkısı

Malzemeler, teknikler ve uygulamalar, vb.)

## 5.3. Yapılan işin eleştirisi (Kritik)

## 5.4. Şirketin çalışma sisteminin eleştirisi.

## 5.5. Şirkete katkılarınız neler oldu? Uygulamanın size katkıları neler oldu?

## 5.6. Genel olarak ne öğrendiniz?

## 5.7. Kendi performans değerlendirmenizi yapınız.

Örnek bir stajyer miydiniz yoksa daha verimli olabilir miydiniz?

## 5.8. Staj yaptığınız kurumda üretim ve hizmet süreçlerinde verimliliği artırabilecek fikir ve önerilerinizi belirtiniz.

# 6. Ek

Resimler

# 7. Referanslar(Yararlandığınız kaynakları belirtiniz.)

**8. İletişim Bilgileri**(İşletmenin iletişim bilgileri, yöneticinizin iletişim bilgileri ve staj sorumlusu (Şef, Aşçıbaşı v.b) iletişim bilgileri)