

ALANYA ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA ve İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
AŞÇILIK PROGRAMI
STAJ UYGULAMASI RAPORU

ASÇ 106 - STAJ

Öğrenci Adı-Soyadı

Öğrenci Numarası

Yıl

1. Özet

Hazırlamış olduğunuz dosyanızın kısaca özetini bu başlık altında yazınız.

2. Çalışılan Kurum Hakkında Bilgiler

2.1. Çalışılan Kurum Bilgileri

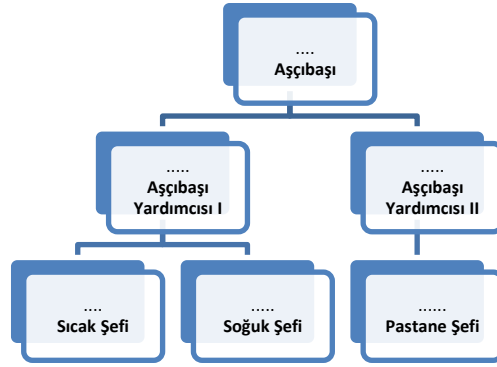
Şirketin kısa bir tanımı, tarihçesi, büyüklüğü, personeli, müşteri profili ve hizmet verdiği şube hakkında bilgiler veriniz.

3. Çalışılan Bölüm/Departman Hakkında Genel Bilgiler

3.1. Kurumdaki Çalışan Sayısı ve Çalışanların Niteliklerine Göre Sınıflandırılması

Bölümün katkısı/işlevi; çalışanların sayısı ve sorumluluklarını yazınız. Genel olarak mutfak departmanında çalışan personelin hiyerarşisini belirten organizasyon şeması düzenleyiniz (Unvan ve isimleri belirtiniz).

ÖR:



3.2. Çalışılan Bölüm; Bölümün Tanımı ve Tanıtımı

Çalıştığınız bölüm hakkında kısaca bilgi vererek, bölümün tanıtımını yapınız. Ek olarak bu başlık altında çalıştığınız bölümün organizasyon şemasını düzenleyiniz (Bir önceki başlıkta yer alan organizasyon şemasını kullanabilirsiniz).

4. Gerçekleştirilen Faaliyetler

Belirtilen günler içerisinde uyguladığınız, öğrendiğiniz ve size katkı sağlayan her durumu yazınız.

- 1. Gün
- 2-7. Gün
- 7-14. Gün
- 14-20. Gün
- 21-28. Gün
- 29-30. Gün

5. Değerlendirme ve Sonuç

- Bu uygulamanın size katkısı nelerdi?

Deneyimlediğiniz ve kendinizi geliştirdiğiniz alanları belirtiniz (Malzemeler, teknikler ve uygulamalar vb.).

6. Ek

Stajınızla ilgili resimler (Staj süresince farklı günlerden en az 10 adet resim ekleyiniz.)

7. İletişim Bilgileri

İşletmenin iletişim bilgileri, yöneticinizin iletişim bilgileri ve staj sorumlusu (Şefinizin veya Aşçıbaşınızın) iletişim bilgilerini yazınız.

NOT: Staj evraklarınızın bilgisayar ortamında doldurulması gerekmektedir. Teslim tarihinden sonra getirilen evraklar kabul edilmeyecektir.