ALANYA ÜNİVERSİTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

GAS200/GAS300

STAJ RAPORU

ÖĞRENCİ ADI SOYADI

ÖĞRENCİ NUMARASI

İçindekiler

[**1. Özet 3**](#_Toc74305492)

[**2.Giriş 4**](#_Toc74305493)

[**3.** **Sektör & İş Analizi 5**](#_Toc74305502)

[**4.** **Gerçekleştirilen Faaliyetler 7**](#_Toc74305518)

[**5.** **Değerlendirme ve Sonuç 8**](#_Toc74305519)

[**6.** **Ek 9**](#_Toc74305528)

[**7.** **Referanslar 9**](#_Toc74305529)

# 1. Özet (30 günlük stajın genel özeti)

# 2. Giriş

## 2.1. Stajın Türü

## 2.2. Stajın Amacı

## 2.3. Çalıştığınız şirketin durumu ve amacı

(şirketin kısa tanımı, tarihçesi, büyüklüğü, kadrosu, müşteri profili, hizmet verdiği şube, geçmiş projeleri, ürünlerinin tanımı ve ilgili bilgiler)

## 2.4. Stajın Dönemi

## 2.5. Staj sürecine ilişkin genel bilgiler

## 2.6. Çalıştığınız departmanın genel atmosferi

# 3. Sektör & İş Analizi

## 3.1. Kurumun adı ve adresi

## 3.2. Faaliyet alanı

## 3.3. Kurumun gelişimini içeren tarihçesi (kısaca yazınız)

## 3.4. Bağlı olduğu üst kurum (varsa) ve mevcut tesisler.

## 3.5. Kurumdaki çalışan sayısı ve 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 katıldığı bölüm; bölümün tanımı.

## (Kurumun organizasyon şemasını çizerek; bölümler arasında hangi birimlerin üretim/hizmet ve genel işletme fonksiyonlarını, ilişkilerini, yetki ve sorumluluklarını yerine getirdiğini belirtiniz.)

## 3.8. Finans Departmanı

## 3.9. Ön Büro

## 3.10. İnsan kaynakları

## 3.11. Yiyecek & içecek

## 3.12. Satışlar

## 3.13. Lojistik

## 3.14. Soğuk Departmanı

## 3.15. Departmanın Çalışma Süreci

(departmanın katkısı / işlevi; çalışanların sayısı ve sorumlulukları; Şef / Yiyecek içecek Yöneticisinin şirket ve departman içindeki yeri)

# 4. Gerçekleştirilen Faaliyetler

**1. Gün**

**2-7. Gün**

**7-14. Gün**

**14-20. Gün**

**20-30.** **Gün**

**5. Değerlendirme ve Sonuç**

## 5.1. Bu bölümde işletmenin performans değerlendirmesi değerlendirilmeli ve gerekirse önerilerde bulunulmalıdır.

## 5.2. Bu uygulamanın öğrenciye katkısı

(malzemeler, teknikler ve uygulamalar vb.)

## 5.3. Yaptığınız işi eleştiriniz.

## 5.4. Şirketin çalışma sistemini eleştiriniz.

## 5.5. Şirkete katkılarınız nelerdir?

## 5.6. Genel olarak ne öğrendiniz?

## 5.7. Kendinizin performans değerlendirmesini yapınız.

## Örnek bir staj öğrencisi olduğunuza inanıyor musunuz yoksa farklı bir şey yapar mıydınız?

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

# 6. Ek

# Staj döneminden resimler (zorunlu)

# 7. Referanslar