



İZMİR EKONOMİ ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI YÖNETİM BİLİMLERİ YÜKSEKOKULU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
STAJYER DEĞERLENDİRME FORMU
 (Staj yapılacak kurum tarafından staj sonrasında doldurulacaktır.)

İZMİR UNIVERSITY OF ECONOMICS
SCHOOL OF APPLIED MANAGEMENT SCIENCES
INTERN EVALUATION FORM
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
 (This will be filled in before the internship by the institution in which the
 internship will be performed.)

I-ÖĞRENCİ BİLGİLERİ / STUDENT INFORMATION

Adı / Name :	Soyadı / Surname :
Öğrenci No / Student ID No. :	
Fakülte / Faculty :	Bölüm / Department :
Yazışma Adresi / Contact Address :	
Staj Süresi / Duration of Internship :	
Staj Türü (sıcak, soğuk, pastane, alakart, yönetim vb.) Type of the Internship (hot station, garde manger, pastry, a la carte, management etc.) :	
Tel : (Ev / Home)	GSM :
e-mail :	

II-STAJ YAPILAN KURUMUN/ THE INSTITUTION'S

Adı / Name :	
Adresi / Address :	
Tel/Phone :	
Fax :	E-mail :
Yetkili Staj Sorumlusunun Adı / Name of the Staff Responsible for Internship :	
İnsan Kaynakları Müdürü'nün Adı/ Name of Human Resources Manager :	
Staj Başlama Tarihi/ Beginning Date :	
Staj Bitiş Tarihi/ Completion Date :	

III-DEĞERLENDİRME/EVALUATION

A-Kişisel Değerlendirme/ Personal Evaluation

		Çok zayıf Very poor	Zayıf Poor	Yeterli Satisfactory	İyi Good	Çok iyi Very good
Kendine güven	Self confidence					
İnisiyatif	Initiative					
İşine gösterdiği özen	Interest, work attitude					
Üstü ile iletişimi	Communication with superiors					
İşe devamda titizliği	Attendance at work					
Sorumluluk alma	Taking responsibility					
Görevini yerine getirme	Fulfilling the duties					
Çalışma hızı ve zamanını değerlendirme	Work efficiency and time management					
Uygun malzeme kullanma becerisi	Appropriate material usage skills					
Bilgiyi uygulamaya dökme becerisi	Practice and knowledge					

	<i>combination skill</i>					
İş algılama ve öneri getirebilme	<i>Perception of work and ability to suggest</i>					
Stajın ilk gününden son gününe kadar gösterdiği profesyonel gelişim	<i>Professional development displayed from the first day to the last day of the internship</i>					
Takım çalışmasına ve iş bölümüne yakınlık	<i>Inclined to team work and division of labor</i>					
Genel Değerlendirme	Overall Evaluation					

B- Mesleki Beceri ve Yetkinlik / Professional Skills and Competence

		Çok zayıf	Zayıf	Yeterli	İyi	Çok iyi
		Very poor	Poor	Satisfactory	Good	Very good
1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında edindiği kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanma <i>Using theoretical and practical knowledge and skills in Gastronomy and Culinary Arts</i>					
2	İş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirme <i>Carrying best practices in terms of work and food security, safety and hygiene in food production</i>					
3	Yiyecek üretimi ve sunumunu ilgilendiren görsel, dokusal ve besinsel öğeleri yorumlayabilme, değerlendirme ve karar verme <i>Appreciating, evaluating and making decisions regarding to visual, textual and nutritional data with respect to food production and presentation</i>					
4	Uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve grup üyesi olarak sorumluluk alma <i>Taking responsibility for solving complex problems that may occur in the field of Gastronomy and Culinary Arts, both individually and as a team member</i>					
5	Edindiği bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirerek düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini etkili bir şekilde aktarma <i>Evaluating the knowledge and skills acquired in the field of Gastronomy and Culinary Arts with a critical approach and effectively conveying ideas and suggestions for solutions</i>					
6	Gastronomi alanıyla ilişkili, tabak tasarımı, maliyet analizi ve depo yönetimi gibi alanlardan yararlanma ve bunlara ilişkin temel bilgilere sahip olma <i>Possessing and benefitting from basic knowledge of areas related to the field of gastronomy such as plate design, cost analysis and inventory management</i>					
7	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına ilişkin teknolojik araçları etkin bir şekilde kullanma <i>Using the technological tools related to Gastronomy and Culinary Arts effectively</i>					
8	Etik değerlere sahip olarak bilgi, beceri ve yetkinliklerini yaşam boyu öğrenme ve sürdürülebilirlik bilinciyle güncelleme ve geliştirme <i>Updating and improving the knowledge, skills and competencies related to Gastronomy and Culinary Arts with lifelong learning awareness and sustainability with an ethical approach</i>					
9	İngilizceyi kullanarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili bilgileri izleme ve meslektaşları ile iletişim kurma <i>Collecting data in the area of Gastronomy and Culinary Arts and communicating with colleagues in a foreign language.</i>					
10	İkinci bir yabancı dili kullanma <i>Speaking a second foreign language</i>					

C-Stajyerin, staj süresince toplam staj süresinin %10'undan fazla devamsızlığı var mıdır? / Has there been absence of the intern more than 10% of the internship period?

Evet/Yes (gün-toplam/days-total)
Hayır/ No

D- Lütfen eleştirilerinizi ve stajyer öğrencinin gelişimi ile ilgili tavsiyelerinizi belirtiniz./
Please state your comments and suggestions on the progress of the intern.

E- Bu stajyeri tekrar çalıştırmayı düşünür müsünüz? (Yanıtınız Hayır ise, lütfen nedenini açıklayınız.) *Would you consider employing this intern again? (If your answer is No, please explain.)*

Evet/Yes

Hayır/No

F- Gelecek yıl üniversitemizden stajyer çalıştırmak ister misiniz? (Yanıtınız Hayır ise, lütfen nedenini açıklayınız.) *Would you consider employing intern from our university next year? (If your answer is No, please explain.)*

Evet/Yes

Hayır/No

**STAJ YETKİLİSİNİN ONAYI / APPROVAL OF THE
AUTHORIZED PERSON FOR INTERNSHIP**

Adı Soyadı / Name and Surname :

Görevi / Duty :

Tarih/Date...../...../.....

İmza/Signature