

**İZMİR EKONOMİ ÜNİVERSİTESİ**  
**UYGULAMALI YÖNETİM BİLİMLERİ YÜKSEKOKULU**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**  
**UYGULAMALI EĞİTİM KILAVUZU**

**Amaç**

**Madde 1.** Bu kılavuzun amacı, İzmir Ekonomi Üniversitesi Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu (UYBYO), Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde (GMSB) öğrenim gören öğrenciler için staj ve uygulamalı ders esaslarını belirlemektir.

**Kapsam**

**Madde 2.**

(1) Bu kılavuz, İzmir Ekonomi Üniversitesi Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenim gören tüm öğrenciler için uygulanır.

(2) İzmir Ekonomi Üniversitesi Uygulamalı Eğitim Yönetmeliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulamalı Eğitim Kılavuzu için de geçerlidir.

**Stajlar**

**Madde 3.**

**(1) Staj Zorunluluğu**

GMSB öğrencileri, 4 yıllık lisans eğitimleri süresince müfredatlarında yer alan 2 zorunlu stajı tamamlamak durumundadır.

Staj Kodu	Staj Süresi
CLMST 304 Uygulama veya Yönetim Stajı	40 iş günü
CLMST 404 Uygulama Stajı	60 iş günü

**(2) Staj Süresi ve Staj Yapılacak İşletmeler**

GMSB için staj süresi toplam **100** iş günüdür. Öğrenciler stajlarını, yurt içi ve yurt dışında gerçekleştirebilir.

CLMST 304 Stajı

GMSB öğrencileri, Uygulamalı Eğitim Komisyonu onayı ile kabul edilen ve aşağıda belirtilen kuruluşların herhangi birinde staj eğitimlerini tamamlayabilirler:

- *Yiyecek-içecek işletmelerinin (restoran, pastane, artisan üretim yapan işletmeler) mutfak ve yönetim bölümleri*
- *En az 5 yıldızlı konaklama işletmelerinin mutfak ve yönetim bölümleri*

CLMST 404 Stajı

GMSB öğrencileri, Uygulamalı Eğitim Komisyonu onayı ile kabul edilen ve aşağıda belirtilen kuruluşların herhangi birinde stajlarını gerçekleştirebilirler:

- Yiyecek- içecek işletmelerinin (restoran, pastane, artisan üretim yapan işletmeler) mutfak bölümleri
- En az 5 yıldızlı konaklama işletmelerinin mutfak bölümleri

### (3) Yurt Dışında Yapılacak Stajlar

Yurt dışında yapılacak stajlar, GMSB ikili anlaşmaları kapsamında ilgili akademik yıl için belirlenen kontenjanlar dahilinde gerçekleştirilir.

Yurt dışı stajlarına seçilme ve değerlendirme kriterleri, anlaşmalı kurum/işletme ve ülkeler özelinde farklılıklar göstermektedir. Bunlara ilişkin bilgiler, stajların gerçekleştirileceği ilgili akademik yıl başında öğrencilere ilan edilir.

Anlaşmalı yurt dışı staj yerleri için başvurular, öğrencilerin başvuruya ilişkin bir niyet mektubu hazırlayarak **Bölüm Başkanlığı tarafından belirlenen tarihe kadar** Yüksekokul Sekreterliği'ne teslim edilmesi ile alınmaktadır.

Yurt dışı stajlarına başvuru koşulları;

- 3.sınıf öğrencisi olmak,
- CLMST 304 stajını başarı ile tamamlamış olmak,
- Not ortalaması 2.00 ve üzeri olmak
- Disiplin cezası bulunmamaktır.

Yurt dışı stajlarını ikili anlaşmalar kapsamında yer alan kurum/işletmelerde gerçekleştirecek öğrenciler, mülakat ile belirlenir. Mülakat sonuçları, Yüksekokul Sekreterliği tarafından ilan edilir.

İkili anlaşmalar kapsamında yer almayan yurt dışı stajları, öğrencilerin staj yerlerini kendileri bulup kabul almaları yoluyla gerçekleştirilir. Bu stajlar için başvurular, UYBYO Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Kabul Formu'nun, ilgili kurum tarafından imzalı ve kaşeli şekilde **Bölüm Başkanlığı tarafından belirlenen tarihe kadar** Yüksekokul Sekreterliği'ne teslim edilmesiyle gerçekleştirilir.

İkili anlaşmalar kapsamında yer almayan yurt dışı stajları için, yurt içi stajları için geçerli olan hükümler takip edilir.

### Staj Süreci

#### Madde 4.

##### (1) Staj Başvuru Süreci

Öğrenciler, bölümün, dönemsel bazda yenilenebilen belli yurt dışı staj imkanları dışında, staj yapacakları yerleri kendileri bulmakla yükümlüdürler. Stajlarla ilgili tüm açıklamalar, GMSB web sitesindeki stajlar sekmesinde yer almaktadır. 2024 yılı itibariyle geçilen sistem uyarınca, staj başvurularına ilişkin tüm süreçler, OASIS Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden dijital olarak gerçekleştirilmekte olup; sürece ilişkin tüm bilgileri içeren kılavuza İzmir Ekonomi Üniversitesi Öğrenci Dekanlığı çatısında faaliyet göstermekte olan Kariyer Yönlendirme Merkezi web sayfasından ulaşılabilmektedir.

Süreç, öncelikli olarak, öğrencinin Staj Kabul Formu'nu staj yapacağı kurum veya işletmeye dijital olarak onaylatarak, Uygulamalı Eğitim Komisyonu üyelerinden birinin onayını almasıyla başlamaktadır. Staj kabulü gerçekleşen öğrenci, sigorta ve staj başlangıç işlemleri için talep edilen evrakları yine dijital olarak OASIS'te yer alan staj başvuru sayfasına yüklemek durumundadır. Bu işlemler, **staj başlangıç tarihinden en az 3 hafta önce** tamamlanmalıdır.

##### (2) Staj Tamamlama Süreci

Stajını bitiren öğrenciler, staj dosyasını staj bitiş tarihini takip eden 1 hafta içerisinde elden veya kargo ile Uygulamalı Eğitim Komisyonuna teslim etmelidir. Teslim edilecek staj dosyası şu belgelerden oluşur:

- Staj Raporu **(Ek 2)**
- Staj Günlüğü **(Ek 2)**
- Staj Yeri Değerlendirme Formu **(Ek 3)**
- Stajyer Değerlendirme Formu (İmzalı ve kapalı zarfta kaşeli teslim edilecek) **(Ek 4 - Ek 5)**
- Staj sunum dosyasını içeren CD **(Ek 2)**

Staj günlüğünde, staj raporunda verilen sorulara ek olarak, staj yapılan her gün için o gün yapılan işlere ilişkin bilgiler yer almalıdır. Ayrıca her sayfa, staj yapılan işletmenin veya kurumun departman/bölüm yetkilisine imzalatılmalı ve tarih belirtilmelidir.

Staj Yeri Değerlendirme Formu, stajyer öğrenci tarafından doldurularak staj raporu ile birlikte teslim edilmelidir.

Stajyer Değerlendirme Formu kuruma doldurularak, zarf içinde ağzı kapalı ve mühürlü teslim edilmelidir.

Öğrenciler, staj dosyalarını teslim ettikten sonra, ilan edilen tarihte Uygulamalı Eğitim Komisyonu üyelerine staj sunumlarını yaparlar. Staj dosyasında eksik evrak bulunması halinde öğrenci sunuma alınmaz.

Bu esasları yerine getirmeyen öğrencilerin stajları başarısız sayılır.

### **Staj Devam Zorunluluğu ve Denetleme**

#### **Madde 5.**

**(1)** Stajlara %90 oranında devam zorunludur. Devam zorunluluğu sağlanmadığı durumda öğrencinin stajı başarısız sayılır.

**(2)** Yiyecek içecek işletmelerinin çalışma izinlerine tabi olduğu günler staj süresine dahildir.

**(3)** Yüksekokul Müdürlüğü'nün görevlendireceği öğretim elemanları, staj yapan öğrencileri yerinde denetler **(Ek 6)**. 40 iş günlük staj için en az 1, 60 iş günü en az 2 yerinde denetim gerçekleştirilir.

### **Stajların Değerlendirilmesi**

#### **Madde 6.**

**(1)** Uygulamalı Eğitim Komisyonu'na bilgi vermeden "sigortasız" olarak staja başlayan öğrencilerin stajları geçersiz sayılır.

Stajlarını yurt dışında yapan öğrenciler, iş kazası ve meslek hastalığı sigortasından yararlanamaz; ancak gerekli koşulları sağladığı takdirde yurtdışındaki stajları geçerli sayılabilir.

### **Uygulamalı dersler ve değerlendirmeler**

#### **Madde 7.**

**(1)** Eğitim-öğretim programında yer alan uygulamalı derslerde 80% devam zorunluluğu bulunmaktadır.

(2) Uygulamalı derslerin değerlendirmeleri dersi veren öğretim elemanı tarafından gerçekleştirilir.

(3) GMSB öğrencisi, uygulamalı ders kurallarına İş Sağlığı ve Güvenliği kapsamında uymak zorundadır. Uygulamalı derslerde ilgili akademik yılın ilk haftasında verilen Mutfakta Risk Faktörleri ve Sıfır Atık eğitiminden başarılı olmak (en az 60/100 almak) zorundadır.

(4) Uygulamalı mutfakta gerçekleştirilen her dersin uygulama notu belli kriterler çerçevesinde akademik dönem boyunca haftalık olarak değerlendirilir. (**Ek 7 - Ek 8**)

(4) Her öğrenci için uygulamalı derslerin değerlendirmesini içeren bir portfolyo hazırlanır. Bu portfolyo, uygulamalı derslerde yer alan değerlendirme ölçütlerine bağlı olarak öğrencinin gelişimine dair bilgileri içerecektir.

## Ek 1. Staj Kabul Formu

	<p><b>İZMİR EKONOMİ ÜNİVERSİTESİ</b> <b>UYGULAMALI YÖNETİM BİLİMLERİ YÜKSEKOKULU</b> <b>GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ</b> <b>STAJ KABUL FORMU</b> (Staj yapılacak kurum tarafından staj öncesinde doldurulacaktır.)</p> <p><b>İZMİR UNIVERSITY OF ECONOMICS</b> <b>SCHOOL OF APPLIED MANAGEMENT SCIENCES</b> <b>DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS</b> <b>INTERNSHIP ACCEPTANCE FORM</b> (This will be filled in before the internship by the institution in which the internship will be performed.)</p>
---	---

### I-ÖĞRENCİ BİLGİLERİ / STUDENT INFORMATION

Adı-Soyadı / Name-Surname :

Öğrenci No / Student ID No :

Fakülte ve Bölüm / Faculty and Department :

Staj Başlangıç ve Bitiş Tarihleri / Internship Beginning and Completion Dates :

Zorunlu staj/ Compulsory Internship  Gönüllü staj/ Voluntary Internship

Çift Anadal Programı Stajı/ Double Major Internship  Anadal Programı Stajı/ Undergraduate Internship

Staj Kodu / Internship Code :

Ev Adresi / Contact Address :

Tel : (Ev / Home)

GSM :

e-mail :

### II-STAJ YAPILACAK KURUMUN/THE INSTITUTION'S

Firmanın Adı / Name of the Institution :

Departmanın türü (sıcak, soğuk, pastane, alakart, yönetim vb.) / Type of the department (hot station, garde manger, pastry, a la carte, management etc.) :

Firma Adresi / Address off Institution :

Tel/Phone :

E-mail :

Departman Yetkilisinin Adı /

Name of the Responsible for Department :

İnsan Kaynakları Müdürünün Adı /

Name of Human Resources Manager :

<b>İŞYERİ STAJ YETKİLİSİNİN ONAYI / APPROVAL OF THE STAFF RESPONSIBLE FOR INTERNSHIP AT THE INSTITUTION</b>	<b>UYGULAMALI EĞİTİM KOMİSYONU ONAYI / APPROVAL OF APPLIED EDUCATION COMMITTEE</b>
<p>Öğrencinin stajını kurumumuzda yukarıda belirtilen tarihler arasında yapması kabul edilmektedir. / <i>The person is permitted to do his/her internship at our institution on the dates indicated above.</i></p> <p>.....</p> <p>Kurum Yetkilisi / <i>Responsible Staff of the Institution</i> Adı Soyadı – İmza – Kaşe / <i>Name Surname – Signature – Stamp</i></p>	<p>Yukarıda adı geçen öğrencimizin belirtilen kurumda stajını yapması komisyonumuz tarafından uygun görülmüştür/ <i>It is approved for our student, identified above, to do his/her compulsory internship at the institution indicated.</i></p> <p>.....</p> <p>Staj Komisyonu / <i>Internship Committee</i> İmza / <i>Signature</i></p>

## Ek 2. Staj Raporu

DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS DEPARTMENT OF

CULINARY ARTS AND MANAGEMENT 20--- / 20--- ACADEMIC YEAR

### INTERNSHIP REPORT

<b>Student Name</b>	
<b>Student ID</b>	
<b>Internship course code</b>	
<b>Company name where the internship was done</b>	
<b>Internship starting and ending dates</b>	

### Questions to be Answered:

1. Provide the following information about the company where you did your internship.
  - a. Name and address of the company
  - b. Area of activity
  - c. Brief history of the company
  - d. The company's affiliated branches and existing facilities, if any.
  - e. The number of employees working in the company and the hierarchical structure of the kitchen department.
  - f. For the companies such as hotel: Kitchen departments within the company (such as patisserie, butcher, a la carte restaurant)

g. Provide information about the workflow and indicate your role / position in this flow by drawing the organizational chart of the company (service and kitchen departments). **(Minimum ½ page, Maximum 1 page)**

**2.** List your duties and responsibilities during the internship and explain how you performed these duties. Add visual documents to the internship report, If available. **(Min ½ page, Maximum 3 pages)**

**3.** State your opinion, critiques, and suggested solutions about the management of the department that you worked in. **(Maximum ½ page)**

**4.** By giving detailed information about the production and service process of your internship company; state your opinion and suggestions that you think may increase productivity on this matter. **(Minimum 50 words, Maximum ½ page)**

**5.** What kind of practices from the theoretical and practical education that you have received at the university were put into? Explain in detail with the examples. **(Minimum 100 words, Maximum ½ page)**

**6.** Did you find any opportunity to use foreign languages during your internship? If your answer is yes, please state which one and explain how it contributed to your language skills. **(Maximum ½ page)**

**7.** Describe the contributions of this internship to you. **(Min 100 words, Maximum ½ page)**

**8.** Would you recommend this company for an internship in the future? Explain. **(Minimum 50 words, Maximum ½ page)**

**IMPORTANT NOTE: THE REPORT SHOULD NOT EXCEED 8 PAGES.**

**EK - 3 Staj Günlüğü**

<b>Week Number</b>	<b>-----</b>		
<b>Weekdays</b>	<b>Date</b>	<b>Activities/Duties</b>	<b>Signature of Responsible Authority on duty (for each working day)</b>
<b>Monday</b>	<b>---/---/20--</b>		
<b>Tuesday</b>	<b>---/---/20--</b>		
<b>Wednesday</b>	<b>---/---/20--</b>		
<b>Thursday</b>	<b>---/---/20--</b>		
<b>Friday</b>	<b>---/---/20--</b>		
<b>Saturday</b>	<b>---/---/20--</b>		
<b>Sunday</b>	<b>---/---/20--</b>		

Head of Department Name

**Signature / Date**



## **CONTENT OF INTERNSHIP FOLDER**

- Internship Report
- Internship Journal (should be filled in, signed and sealed by both head of the department and responsible authority on your duty for each day of the internship)
- Intern Evaluation Form (signed and sealed in an envelope)
- Internship Place Evaluation Form
- CD containing internship presentation

### Ek 3. Staj Yeri Değerlendirme Formu

	<b>İZMİR EKONOMİ ÜNİVERSİTESİ</b> UYGULAMALI YÖNETİM BİLİMLERİ YÜKSEKOKULU GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ STAJ YERİ DEĞERLENDİRME FORMU (Öğrenci tarafından staj sonrasında doldurulacaktır.)
	<b>İZMIR UNIVERSITY OF ECONOMICS</b> SCHOOL OF APPLIED MANAGEMENT SCIENCES DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS INTERNSHIP PLACE EVALUATION FORM (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:
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.) :	
Yazışma Adresi / Contact Address:	
Tel : (Ev / Home) e-mail :	GSM :

#### II-STAJ YAPILAN KURUMUN/ THE INSTITUTION'S

Adı / Name:	
Kurum içindeki birimin adı/ Name of the department:	
Adresi / Address:	
Tel / Phone:	
Fax :	E-mail :
Yetkili Staj Sorumlusunun Adı / Name of the Staff Responsible for Internship:	
İnsan Kaynakları Müdürünün Adı / Name of Human Resources Manager:	
Staj Başlama Tarihi / Beginning Date:	
Staj Bitiş Tarihi / Completion Date:	

#### III-DEĞERLENDİRME / EVALUATION

##### A-Kurumsal Değerlendirme/ Institutional Evaluation

	Evet/Yes	Hayır/No
Bir ücret ödemesi yapıldı mı? Yapıldıysa ne kadar ödendi? Was any salary paid? If yes, how much was paid?		
Kurumun çalışma saatlerinden memnun muydunuz? Were you pleased with the institution's working hours?		
Cevabınız hayır ise, nedenini belirtiniz. If not, state the reasons.		
Ulaşım imkânı sunuldu mu? Was any transportation opportunity provided?		
Yemek imkânı sunuldu mu? Was any meal opportunity provided?		

Staj yaptığınız işyerini arkadaşınıza önerir misiniz? <i>Would you suggest the institution you did your internship to your friends?</i>					
Mezun olduktan sonra bu işyerinde çalışmak ister miydiniz? <i>Would you want to work at this institution after your graduation?</i>					
	Hiç <i>Never</i>	Az <i>Little</i>	Bazen <i>Sometimes</i>	Sıklıkla <i>Often</i>	Her zaman <i>Always</i>
Üniversite hayatınızda edindiğiniz kavramsal bilgilerinizi stajınız süresince uygulayabildiniz mi? <i>Were you able to practice the theoretical knowledge you got through your university life during your internship?</i>					
Staj dönemi içerisinde yabancı dillerinizi kullanma imkânı buldunuz mu? <i>Were you able to use your foreign languages during the internship period?</i>					
Yabancı dil seviyeniz sorumluluklarınızı yerine getirmenize yardımcı oldu mu? <i>Did your foreign language level help you carry out your responsibilities?</i>					
Bireysel olarak sorumluluk alma fırsatı sağlandı mı? <i>Were you provided with an individual working place?</i>					
Çalışma ortamı uygun muydu? <i>Was the working environment appropriate?</i>					

	Değerlendirme için uygun değil / <i>Not appropriate for evaluation</i>	Hiç katılmıyorum / <i>Strongly disagree</i>	Katılmıyorum / <i>Disagree</i>	Kararsızım / <i>Neutral</i>	Katılıyorum / <i>Agree</i>	Tamamen Katılıyorum / <i>Totally agree</i>
Staj süreci bana iş yaşantısı ve disiplini konusunda objektif bir bakış açısı kazandırdı. <i>Internship process gave me an objective point of view about business life and discipline.</i>						
Staj yapmak mezun olduktan sonra hangi alana yönelmek istediğim konusunda alacağım kararlarda yol gösterdi. <i>Doing internship directed me in making decisions about my will at positioning myself in working areas.</i>						
Staj yaptığım kurum beklentilerimi karşıladı. <i>The institution at which I did my internship met my expectations.</i>						

**Staj için söz konusu kurumu tercih etme nedeniniz nedir? / What is your reason in choosing the named institution for your internship?**

**Staj yaptığınız kurumun en olumlu ve olumsuz 3 yönünü belirtiniz. / Identify the 3 most positive and negative aspects of the institution you performed your internship at.**

**Lütfen eleştirilerinizi ve tavsiyelerinizi belirtiniz. / Please state your comments and suggestions.**

Tarih/*Date* :...../...../.....

İmza/*Signature*:

#### Ek 4. Stajyer Değerlendirme Formu (CLMST 304)

CLMST 304

	<b>İZMİR EKONOMİ ÜNİVERSİTESİ</b> UYGULAMALI YÖNETİM BİLİMLERİ YÜKSEKOKULU GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ <b>STAJYER DEĞERLENDİRME FORMU</b> (Staj yapılacak kurum tarafından staj sonrasında doldurulacaktır.)
	<b>İZMİR UNIVERSITY OF ECONOMICS</b> 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	<i>Taking responsibility</i>					
Görevini yerine getirme	<i>Fulfilling the duties</i>					
Çalışma hızı ve zamanını değerlendirme	<i>Work efficiency and time management</i>					
Uygun malzeme kullanma becerisi	<i>Appropriate material usage skills</i>					
Bilgiyi uygulamaya dökme becerisi	<i>Practice and knowledge 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 yatkınlık	<i>Inclined to team work and division of labor</i>					
<b>Genel Değerlendirme</b>	<b>Overall Evaluation</b>					

<b>B- Mesleki Beceri ve Yetkinlik / Professional Skills and Competence</b>						
		<b>Çok zayıf</b>	<b>Zayıf</b>	<b>Yeterli</b>	<b>İyi</b>	<b>Çok iyi</b>
		<b>Very poor</b>	<b>Poor</b>	<b>Satisfactory</b>	<b>Good</b>	<b>Very good</b>
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					

	Collecting data in the area of Gastronomy and Culinary Arts and communicating with colleagues in a foreign language.					
10	İkinci bir yabancı dili kullanma Speaking a second foreign language					
<b>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?</b>						
<b>Evet/Yes</b> <input type="checkbox"/> .....(gün-toplam/days-total) <b>Hayır/ No</b> <input type="checkbox"/>						
<b>D- Lütfen eleştirilerinizi ve stajyer öğrencinin gelişimi ile ilgili tavsiyelerinizi belirtiniz./ Please state your comments and suggestions on the progress of the intern.</b>						
<b>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.)</b>						
<b>Evet/Yes</b> <input type="checkbox"/> <b>Hayır/No</b> <input type="checkbox"/>						
<b>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.)</b>						
<b>Evet/Yes</b> <input type="checkbox"/> <b>Hayır/No</b> <input type="checkbox"/>						

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

Adı Soyadı / Name and Surname :

Görevi / Duty :

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

İmza/Signature

Ek 5. Stajyer Değerlendirme Formu (CLMST 404)

CLM ST 404

	<b>İZMİR EKONOMİ ÜNİVERSİTESİ</b> UYGULAMALI YÖNETİM BİLİMLERİ YÜKSEKOKULU GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ STAJYER DEĞERLENDİRME FORMU (Staj yapılacak kurum tarafından staj sonrasında doldurulacaktır.)
	<b>İZMİR UNIVERSITY OF ECONOMICS</b> 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	<i>Taking responsibility</i>					
Görevini yerine getirme	<i>Fulfilling the duties</i>					
Çalışma hızı ve zamanını değerlendirme	<i>Work efficiency and time management</i>					
Uygun malzeme kullanma becerisi	<i>Appropriate material usage skills</i>					
Bilgiyi uygulamaya dökme becerisi	<i>Practice and knowledge 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 yatkınlık	<i>Inclined to team work and division of labor</i>					
<b>Genel Değerlendirme</b>	<b>Overall Evaluation</b>					

**B- Mesleki Beceri ve Yetkinlik / Professional Skills and Competence**

		<b>Çok zayıf</b>	<b>Zayıf</b>	<b>Yeterli</b>	<b>İyi</b>	<b>Çok iyi</b>
		<i>Very poor</i>	<i>Poor</i>	<i>Satisfactory</i>	<i>Good</i>	<i>Very good</i>
1	Gastronominin çok disiplinli yapısına uygun kavram, beceri, araç-gereç ve teknolojiler ile yiyecek-içecek sektörünün farklı alanlarında teorik ve pratik bilgileri kavramsal bir çerçeve dahilinde değerlendirebilme					
2	Dünya ve Türk Mutfak kültürleri çerçevesinde, gıda hijyeni, güvenliği ve temel beslenme ilkelerinin insan ve toplum sağlığı üzerindeki etkilerini bilerek, profesyonel mutfak uygulamalarını çevre bilinci ile sürdürülebilirlik esaslarına uygun biçimde gerçekleştirebilme					
3	Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına ilişkin etik değerlere sahip, bilgi, beceri ve yetkinliklerini yaşam boyu öğrenme ve sürdürülebilirlik bilinciyle güncelleyebilme					
4	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak ulusal-uluslararası platformlarda kendini ifade edebilen ve mesleki becerilerini sergileyebilme					
5	Profesyonel mutfak uygulamalarını, sanat, tasarım ve gastronomi disiplinleri çerçevesinde yorumlayabilme					

**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

**202... - 202... AKADEMİK YILI**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**  
**STAJ DENETLEME DOSYASI**

**Tarih:**

**ÖĞRENCİ ADI SOYADI:**

**İlk Görüşme Bilgileri:**

Kimle görüşüyorsunuz?	
Mesai saatleri nedir?	
Haftada kaç gün çalışıyor?	
Sorumluluklarını yerine getiriyor mu?	
Sorun yaşıyor musunuz?	
Memnun musunuz?	
Düşüncelerinizi belirten her şeyin yolunda olduğuna dair bir mail atar mısınız?	

	2. ARAMA	3. ARAMA	4. ARAMA
Her şey yolunda mı?			
Zamanında geliyor mu?			



## Ek 7. Mutfak Uygulama Değerlendirme Formu I



İZMİR UNIVERSITY OF ECONOMICS  
SCHOOL OF APPLIED MANAGEMENT SCIENCES  
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

### KITCHEN PRACTICE EVALUATION FORM

Course Code and Name:

Lecturer:

Student Name-Surname:

Course Date:

GRADING CRITERIA ( 100)						Total Score	Student Signature
Weeks	Ready On Time (20)	Responsibility & Team Work (20)	Organization (20)	Techniques (20)	Cleaning & Hygiene (20)		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							

## **EXPLANATIONS / EXPECTATIONS**

**Ready on Time:** All students must be on time, fully dressed, shaved, with no accessories and /or make up, nail polish etc. All uniforms should be clean and ironed. In this area, student's punctuality in the kitchen will be graded. If the student does not come to class properly, for example, if she/he has trousers with him but did not wear them, this grade will be decreased. The aim is to make the students attend the class fully dressed and ready on time. If the student does not have his belongings with her/him, she/he will not be taken to the class.

**Responsibility & Team Work:** All students are a member of the kitchen team and must work together with joined chores during lectures. In this area, not leaving dishes in the sink, controlling stations, sharing equipment, taking responsibility in general etc. will be graded.

**Organization:** All students must organize their time and stations well, as mise en place and correct flow of work are the back bones of professional kitchens. This area will be used to grade their organization of time and working stations in the kitchen.

**Technique:** All students must use the correct equipments, techniques and ingredients for the given recipes, and ask the lecturer if not certain.

**Cleaning & Hygiene:** All students must keep their stations clean at all times and participate in cleaning/organizing duties during and at the end of the class.

**Ek 8. Mutfak Uygulama Değerlendirme Formu II**

**İZMİR UNIVERSITY OF ECONOMICS  
SCHOOL OF APPLIED MANAGEMENT SCIENCES  
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS**

<b>KITCHEN PRACTICE EVALUATION FORM</b>		<b>Course Week &amp; Date:</b>
<b>Course Code and Name:</b>	<b>Lecturer:</b>	
<b>Student Name-Surname:</b>		

<b>GRADING CRITERIA (100)</b>							
<b>Weeks</b>	<b>Kitchen Brigade</b>	<b>Ready On Time (10)</b>	<b>Team Work (20)</b>	<b>Personal Responsibilities (50)</b>	<b>Cleaning &amp; Hygiene (20)</b>	<b>Total Score</b>	<b>Student Signature</b>
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							

## **EXPLANATIONS / EXPECTATIONS**

**Ready on Time:** All students must be on time and should follow personal hygiene and kitchen safety rules.

**Team Work:** All students are a member of the kitchen team and must work together with joined chores during lectures.

**Personal Responsibilities:** All students must organize their time and stations well, use the correct equipments, techniques and ingredients for the given recipes. Personal responsibilities include student's performance in their assigned stations, on a weekly basis.

**Cleaning & Hygiene:** All students must keep their stations clean at all times and participate in cleaning/organizing duties at the end of the class.