Değerli ilgili,

Öğrencimizin gerçekleştirmiş / gerçekleştirmekte olduğu stajın tarafınızca değerlendirilmesi için öğrencimiz hakkındaki görüşleriniz bizim için önem taşımaktadır. Size sunulmuş olan bu form, stajyer öğrencimizin performansının ölçülmesi için tasarlanmış olup, ilave etmeyi uygun gördüğünüz yorumlarınız da bize yardımcı olacaktır. Öğrencimize işletmenizde staj yapma olanağını sağladığınız ve eğitim programımıza katkılarınız için teşekkür ederiz.

**\*Sayın Yetkili, bu formun öğrencinin stajı süresince amirliğini yapan elemanınız tarafından doldurularak aşağıdaki adrese kapalı ve kapağı mühürlü zarf içinde öğrenci ile gönderilmesi rica olunur**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kurum/Kuruluş Yetkilinin Adı Soyadı / Ünvanı: |  | İmzası:  |
| Sorumlu Yetkilinin Adı Soyadı Ünvanı |  İmzası: |
| Kurum/Kuruluşun Adı Faaliyet Alanı: |  Kaşesi:  |
| Kurum/Kuruluşun Adresi: |  |
| Telefon: |  Faks: E-posta :  Web Adresi: |
| Öğrencinin Adı Soyadı: |  Stajın Türü: |
| Staj Tarihleri: | ...../...../....... - …../...../....... |
|  |
| Değerlendirme Anahtarı: Aşağıda verilen puanlama cetvelini kullanarak her sorunun karşılığını puanlayınız. |
| **0-20:** Zayıf |  **21-40**: Orta | **41-60:** İyi | **61-80:** Çok İyi | **81-100:** Mükemmel |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Stajyer Öğrencinin;** | **Puan** |
| Devam Durumu |  |
| Zaman Yönetimi |  |
| İşine gösterdiği özen |  |
| İletişim becerisi |  |
| Sorumluluk alma, insiyatif kullanma becerisi |  |
| Mesleki bilgi ve becerisi |  |
| Alet/Malzeme kullanma becerisi |  |
| Anlama ve uygulama becerisi |  |
| Sonuç odaklı çalışma becerisi |  |
| Kendisini geliştirme isteği |  |
| Sektöre uygunluğu |  |
| Yeni fikir ve öneri geliştirebilme |  |
| Takım çalışması ve iş bölümüne yatkınlık |  |
| Staj süresi boyunca mesleki gelişimi |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **0-20:** Zayıf |  **21-40**: Orta | **41-60:** İyi | **61-80:** Çok İyi | **81-100:** Mükemmel |
|  |  |  |  |  |  |
| **11** | Temel aşçılık ve yemek pişirme teknikleri ve uygulanacak değişik pişirme usullerini kullanılacak malzemeler hakkında bilgi sahibidir. Aşçılık mesleğinde temel olarak kullanılan et, balık, tavuk, sebze, meyve, yağlar, kuru baklagiller, süt, yumurta gibi temel besin maddelerinin fiziksel ve kimyasal özelliklerini bilir. |  |  |
| 12 | Üretimi yapılacak yiyecek ve içeceklerin genel bilgisi, besin değerleri ve pişirme teknikleri için yeterli düzeyde teknik aşçılık ve gastronomi bilgisine sahiptir. |  |  |
| 13 | Aşçılık mesleğinde kullanılan besin maddelerinin gramaj hesaplamalarını yapabilecek düzeyde matematik ve maliyet muhasebesi bilgisine sahiptir. |  |  |
| 14 | Aşçılık sanatı ve mesleğinin tarihi gelişimi; değişimleri, kültürel farkları, iklim özellikleri ile yetişen yiyecek maddelerini ve ülkelerdeki yemek akımları arasındaki ilişkiler hakkında kuramsal bilgiye sahiptir. |  |  |
| 15 | Aşçılık ve Gastronomi ilgili temel kavramlar ve aşçılık sanatını farklı yemek kültürleri ile olan ilişkileri hakkında bilgi sahibidir. Temel aşçılık ve gastronomi bilgilerini, üretmek istediklerini, el becerilerini kullanarak sunuma hazır hale getirebilirler. Aşçılık alanında el becerisini ve teknik bilgilerin yani sıra, görsel destekli sunum yapabilir; tasarım ve üretim süreçlerini görsel olarak anlatan sunum teknikleri kullanabilir. |  |  |
| 16 | Yemek pişirme ve sunma sürecinde izlenmesi gereken yöntemler ve sunum ölçütleri hakkında bilgi sahibidirler. Geleneksel yöntemlerin yani sıra, alternatif modern sunum tekniklerini kullanarak da yapabilirler |  |  |
| 17 | Temel hukuki konularda, sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olur. Mesleki ve etik sorumluluk bilinci taşır. |  |  |
| 18 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ile bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazanır. |  |  |
| 19 | Alanı ile ilgili konularda sahip olduğu temel bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarır. |  |  |
| 20 | Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır. İngilizce dilinde temel düzeyde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir (Bu amaçla, zorunlu ders kategorisinde olmak üzere, ders programlarında en az 224 saat derse yer verilir). |  |  |
| 21 | Aşçılık mesleği gereği hazırlayacak ve sunacak olduğu gıdaların duyusal özelliklerini bilir, söz konusu özelliklerin tarifi ve aktarımı konusunda teknik değerlendirme yapabilir ve tüketiciye aktarabilir |  |  |
| 22 | Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini bilir ve uygular. Kriz yönetme ve ilk yardım bilgi ve becerisine sahiptir. |  |  |
| 23 | Araç gereç ve ekipmanların kullanımını bilir ve bakımını sağlar, iş süreçlerini bilir ekibi organize eder. |  |  |
| **\*\*Aşağıdaki kısım Akademik Danışmanı tarafından doldurulacaktır**

|  |  |
| --- | --- |
| **Öğrencinin;** | **Puan** |
| 1. Staj yeri yetkilisi değerlendirmesinden alınan ortalama puan\* |  |
| 2. Staj defteri ve/veya raporu yeterliliğinden alınan puan |  |
| 3.Program Çıktıları değerlendirme sonuç ortalama puan |  |
| TÜM DEĞERLENDİRMELERİN ORTALAMA PUANI |  |

|  |
| --- |
| **STAJ DEĞERLENDİRME KARARI** |
|  Uygun Uygun Değil |

|  |  |
| --- | --- |
| **…./……202..** | **Kariyer Yönlendirme ve Staj Koordinatörlüğü Akademik Danışman** |

 |
| *Not:Öğrencinin başarılı sayılabilmesi için staj ortalama puanı 100 üzerinden en az 60 olmalıdır .Staj süresi Staj I için en az 40, Staj II için en az 30 iş günü olmalıdır.* |
|
|  |  |