



İSTANBUL BEYKENT ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU

STAJYERİ SORUMLUSU DEĞERLENDİRME FORMU

Sayın Yetkili,

Kurumunuzda stajını bitirmek üzere olan Aşçılık Programı öğrenci/öğrencilerin staj uygulamalarının ve öğrenci kazanımlarının değerlendirilmesi için lütfen bu formu doldurunuz. Tarafımızca yapılacak olan değerlendirmede görüşleriniz esas teşkil edecektir. Formu ağız kapalı bir zarf içine koyarak mühürleyiniz ve İstanbul Beykent Üniversitesi Meslek Yüksekokuluna ulaştırınız.

Öğrencinin Adı Soyadı ve Numarası						
Bölümü ve Sınıfı						
İşletme/Kurum İsim ve Unvanı						
Çalışılan Şube ve Bölüm						
Staj Başlangıç ve Bitiş Tarihleri						
Çalıştığı Gün Sayısı						
	Çok Zayıf	Zayıf	Orta	İyi	Çok İyi	YORUM
Menü planlama ilkeleri, pişirme yöntemleri, sunum ve servis, malzeme tedarik ve stok uygulamaları, gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini bilir ve uygular.	O	O	O	O	O	
Aşçılık alanında kullanılan malzeme, teknik ve ekipmanları kullanarak ulusal ve uluslararası mutfaklara ait yemekleri hazırlar.	O	O	O	O	O	
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri alanı ile ilgili hizmet süreçlerini, tüketici ihtiyacı ve istekleri doğrultusunda ve tüketiciyi tatmin edecek biçimde yerine getirir, değerlendirir, geliştirir ve hizmet sürecini etkileyecek sorunlara çözüm önerileri sunar.	O	O	O	O	O	
Aşçılık alanı ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanırken karşılaşılabileceği sorunlara temel düzeyde çözüm önerileri sunabilirler.	O	O	O	O	O	
Aşçılık alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri bilir, etkili şekilde kullanır ve bakımını yaparak korur.	O	O	O	O	O	
Alanı ile ilgili temel düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilirler.	O	O	O	O	O	
Ekip üyesi olarak çalışırlar, sorumluluk alırlar, birlikte çalıştıkları kişilerin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirirler ve performanslarını adil bir şekilde değerlendirirler.	O	O	O	O	O	
Alanlarıyla ilgili karmaşık ve öngörülemeyen durumlarda sorumluluğu üstlenir, iş yükü, stres ve baskı altında çalışabilirler.	O	O	O	O	O	
Alanı ile ilgili konularda sahip olduğu temel bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini alanında uzman ve uzman olmayan kişilere yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarır, misafir ve iş birliği yaptığı kişilerle etkili iletişim kurar.	O	O	O	O	O	
Alanının gerektirdiği kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gerektirdiği şekilde özen gösterir.	O	O	O	O	O	
Alanındaki işleri yasalar ve meslek standartları çerçevesinde etik değerlere bağlı kalarak uygular.	O	O	O	O	O	
İnsanlar ve kültürler arasındaki farklılıklara duyarlı olur, hoşgörü ve saygı gösterir.	O	O	O	O	O	
Alanı ile ilgili sağlık, güvenlik ve risk değerlendirmesi yapar. Alanıyla ilgili işleri insan sağlığını, sosyal ve doğal çevre bilincini dikkate alarak uygular.	O	O	O	O	O	
GENEL DEĞERLENDİRME	O	O	O	O	O	
Öğrencinin Güçlü Yönleri						
Öğrencinin Zayıf Yönleri						
Ekleme İstedikleriniz						
İşyeri Staj Sorumlusu						
Adı Soyadı – Görevi/Unvanı			İmza - Kaşe - Tarihi			