

AŞÇILIK PROGRAMI 2023-2024 AKADEMİK YILI YAZ STAJI DEĞERLENDİRME RAPORU

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

TABLO A. ÖĞRENCİLERİN DAVRANIŞLARI VE DIŞ GÖRÜNÜME İLİŞKİN DAĞILIM TABLOSU

	ÇOK İYİ		İYİ		YETERLİ		ZAYIF		ÇOK ZAYIF		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<i>Kendine güven</i>	13	72	5	27							18	100
<i>İşe karşı ilgi, özen</i>	16	88	2	11							18	100
<i>Eleştiriye açık olma</i>	13	72	4	22	1	5					18	100
<i>Dış görünüm</i>	18	100									18	100

Tablo incelendiğinde, Aşçılık Programı öğrencilerinin *kendine güven* (%72), *işe karşı ilgi-özen* (%88), *eleştiriye açık olma* (%72) ve *dış görünüm* (%100) alanlarında “**ÇOK İYİ**” kategorisinde performans sergiledikleri görülmektedir.

Tüm alanlarda “**İYİ**”, “**ÇOK İYİ**” ve “**YETERLİ**” kategorilerinin toplam yüzdesine bakıldığında; *kendine güven* (%100), *işe karşı ilgi-özen* (%100), *eleştiriye açık olma* (%100), *dış görünüm* (%100) alanlarında öğrencilerin etkin performans sergilediği görülmektedir.

TABLO B. ÖĞRENCİLERİN İLETİŞİM BECERİLERİNE İLİŞKİN DAĞILIM TABLOSU

	ÇOK İYİ		İYİ		YETERLİ		ZAYIF		ÇOK ZAYIF		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<i>Amiriyle</i>	17	94	1	5							18	100
<i>İş arkadaşlarıyla</i>	16	88	2	11							18	100
<i>Müşterileriyle</i>	16	88	2	11							18	100

Öğrencilerin iletişim becerilerine ilişkin bulgular incelendiğinde; öğrencilerin *amiriyle*, *iş arkadaşlarıyla* ve *müşterilerle iletişim* alanlarında “**ÇOK İYİ**” ve “**İYİ**” performans sergiledikleri anlaşılmaktadır.

TABLO C. ÖĞRENCİLERİN İŞ PERFORMANSINA İLİŞKİN DAĞILIM TABLOSU

	ÇOK İYİ		İYİ		YETERLİ		ZAYIF		ÇOK ZAYIF		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<i>İşe devam ve dakiklik</i>	16	88	2	11							18	100
<i>Mesleki teknik bilgi düzeyi</i>	9	50	6	33	3	16					18	100
<i>İş standartlarına uyma</i>	11	61	7	38							18	100
<i>Sorumluluk kabul etme</i>	13	72	5	27							18	100
<i>Talimatları yerine getirme</i>	16	88	2	11							18	100
<i>Kaynakları etkin kullanma</i>	12	66	3	16	3	16					18	100

Tablo C’de yer alan iş performanslarına ilişkin bulgular incelendiğinde tüm öğrenciler amirleri tarafından “**ÇOK İYİ**” ve “**İYİ**” kategorilerinde değerlendirilirken, üç öğrenci *mesleki teknik bilgi düzeyi* kategorisinde ve üç öğrenci *kaynakları etkin kullanma* kategorisinde “**YETERLİ**” bulunmuştur.

TABLO D. GENEL DEĞERLENDİRME TABLOSU (NOT OLARAK)

F		D		D+		C-		C		C+		B-		B		B+		A-		A	
0-49		50-54		55-59		60-64		65-69		70-74		75-79		80-84		85-89		90-94		95-100	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	-	0	1	5,5	2	11	15	83

Stajyer öğrencilerin %83’i amirleri tarafından en yüksek performans göstergesi olan **A** notu ile değerlendirilmiş, iki öğrenci ise **A-** notu almıştır. Sadece 1 öğrenci B+ notu ile değerlendirilmiştir.

Stajyer öğrenci ile yeniden çalışmayı düşünür müsünüz? Sorusu tüm amirler tarafından “**EVET**” olarak cevaplanmıştır.

AMİRİN STAJYER ÖĞRENCİNİN GELİŞİMİYLE, MESLEKİ YETERLİLİĞİYLE İLGİLİ GÖRÜŞ VE ÖNERİLERİ

Staj Dosyasında yetkili amir tarafından doldurulması istenen “**Stajyer öğrencinin gelişimiyle ve mesleki yeterliliğiyle ilgili görüş ve öneriler**” kısmında aşağıda değerlendirmeler yapılmıştır:

- Çalışma prensibine sahip, ekip çalışmasına uygun
- Ürün geliştirmeyi seviyor, risk almaktan korkmuyor
- Öğrenme iştahı ve heyecanı çok iyi
- Mesleki konularda gelişmeye, öğrenmeye açık
- Öğrendiklerini uygulama konusunda başarılı
- Daha dikkatli ve özverili çalışmalı
- Başarılı ve düzenli
- Gelişime açık ve üstleriyle iletişimi güçlü

STAJYER ÖĞRENCİ TARAFINDAN YAPILAN İŞLER (Öğrenci Tarafından Rapor Edilmiştir)

- Temel sos çeşitleri
- Salata ve sosları
- Açık büfe hazırlığı
- Kruvasan hamuru turlama
- Depo sayımı ve kontrolü
- Tatlıların hazırlanması
- Limonata ve diğer içeceklerin hazırlanması
- Soğuk mezelerin hazırlanması
- A’la carte hazırlık

Öğr. Gör. Ş. Umay CİCİK