**I. Öğrenciye İlişkin Genel Bilgiler**

|  |  |
| --- | --- |
| Adı-Soyadı |  |
| Öğrenci No |  |
| Sınıfı |  |
| Telefon numarası |  |
| E-mail |  |
| Uygulama Başlangıç ve Bitiş Tarihi |  |

**II. Uygulama Notu** (Uygulama yürütücüsü tarafından doldurulacaktır.)

|  |  |
| --- | --- |
| **Klinik Beslenme Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması** | **Verilen Not**  (OBS Sistemine aşağıdaki notun girişini yapınız) |
| **Yarıyıl İçi Çalışmalar** |  |
| **Uygulama Yürütücüsü**  Uygulama Yürütücüsü Değerlendirme Formu |  |
| **Uygulama Sorumlusu**  III. Kurum Gözlem Raporu  IV. Uygulama Sorumlusu Değerlendirme Formu |  |
| **Yarıyıl Sonu Çalışmalar** |  |
| **Final** |  |

**IV. Kurum Gözlem Raporu (80 puan)**

**TOPLAM PUAN: ……………………….**

TBS uygulamasında öğrencinin gözlem /izlem yapacağı konular ve sorun saptadığında çözüm önerileri geliştireceği ve dolayısıyla hem staj kontrolünde, hem de dönem sonu raporunda belirteceği faaliyetler/izlemler/gözlem sonuçları aşağıdaki gibidir.

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** | Kuruluşun TBS yönetim ve organizasyonu ne şekildedir? (Kaç çalışanı var? Nitelikleri/görev pozisyonları nedir? vb.) |
| **2.** | Mutfak ve yemekhane planı, bölümlerin yerleşimi/kısacası fiziki koşulları nasıldır? |
| **3.** | Mutfak ve yemekhanede kullanılan araç-gereçler nelerdir? (nicel ve nitelik yönünden) |
| **4.** | Menü yönetim ve denetimi nasıldır? Menünün özellikleri ve uygulanan örnek menü verilmesi ve bunun planlama ilkeleri yönünden irdelenmesi |
| **5.** | Satın alma prosedürleri nasıldır? Tedarikçi seçimi hangi kriterlere göre yapılmakta ve kararı nasıl verilmektedir? |
| **6.** | Mal/yiyecek kabül prensipleri/uygulamaları nasıldır? Kontrollerde ölçütler/kriterler nelerdir? |
| **7.** | Depolar nicelik ve nitelik yönünden nasıldır? |
| **8.** | Hazırlama bölümleri nelerdir? (Nitelik ve nicelik yönünden) |
| **9.** | Pişirme bölümü nitelik ve nicelik yönünden nasıldır? |
| **10.** | Bulaşık yıkama/artık kaldırma süreçleri nasıl işlemektedir? |
| **12** | Besin Güvenliği nasıl sağlanmaktadır? İlkeler/prensipler ve uygulamalar nelerdir? (Hijyen/Haccp /İSO22.000 vb.) |
| **13** | İş güvenliği nasıl sağlanmaktadır? |
| **14** | Maliyet kontrolü nasıl yapılmaktadır? (Bütçeye göre nasıl bir yol/strateji izlenmektedir?) |

DİKKAT:

* Öğrenci mevcut durumu belirttikten sonra, olumlu veya olumsuz eleştirisini yapmalı, olumsuz eleştirilere uygulanabilir çözüm önerileri sunmalıdır.
* Her hafta staj kontrolünde stajın sonuna kadar belirtilen konular staj danışmanına sunulmalıdır.
* Staj bitiminde tüm bu irdelenen konular sorunlar ve öneriler sırasıyla raporlanmalıdır.
* Uygulama raporlarına uygulama örneklerinize dair ekler (menü/depo/depo sıcaklıkları/servis aşaması vb fotoğraflar) sunmanız özgünlüğü artırır.

**VI. Uygulama Sorumlusu Değerlendirme Formu (20 puan)** (Uygulama yürütücüsü tarafından doldurulacaktır.)

**TOPLAM PUAN: ……………………….**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Çok zayıf**  **0 Puan** | **Zayıf**  **1 puan** | **Yeterli**  **2 puan** | **İyi**  **3 puan** | **Çok iyi**  **4 puan** |
| 1. | Mesleki görünüme uyma (kıyafet, ayakkabı, takı, makyaj, saç, sakal) |  |  |  |  |  |
| 2 | Mesleki davranış ilkelerine uyma (uygulama ortamındaki davranışlar; yüksek sesle konuşma, sigara içme, uygunsuz oturma vb) |  |  |  |  |  |
| 3 | İş/Uygulama kurallarına uyma |  |  |  |  |  |
| 4 | Öğrenme ve araştırma isteği ve ilgisi |  |  |  |  |  |
| 5 | Uygulama raporunun genel düzeni |  |  |  |  |  |

**VII. Uygulama Değerlendirme Kriterleri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması** | |
| **Yarıyıl İçi Çalışmalar** |  |
| UygulamaYürütüsü | **%20** |
| Uygulama Sorumlusu | **%30** |
| IV. Kurum Gözlem Raporu (80 puan) | % 24 |
| VI. Uygulama Sorumlusu Değerlendirme Formu (20 puan) | % 6 |
| **Yarıyıl Sonu Çalışmalar** |  |
| Final | **%50** |

Uygulama raporunun teslimi: Uygulama raporu 1 adet dosyada/defterde ve 1 adet CD’de uygulama sorumlusuna imza karşılığında teslim edilmelidir.