

## STAJ YERİNE GEÇECEK PROJE/ÖDEV KONULARI

İşletmelerde staj uygulaması yerine geçecek proje/ödev konuları aşağıdaki başlıklar altında tanımlanmıştır. Bu kapsamda proje /ödev olarak stajını gerçekleştirecek öğrenciler, aşağıdaki tüm süreçleri eksiksiz olarak tamamlamalı ve proje/ödev dosyası hazırlayarak taşınabilir bir depolayıcı ile (CD, DVD vd.) bölüm staj komisyonuna teslim etmelidir.

### 1. Temel Mutfak Bilgisi ile İlgili (20gün)

- a. Temel doğrama teknikleri (*Her bir doğrama tekniğinin uygulaması yapılarak video sunum ile anlatılmalı, doğrama işlemlerinde nelere dikkat edilmesi gerektiği ayrıntılı olarak açıklanmalı*)
- b. Kuru ısıda pişirme, suda pişirme, buharda pişirme, yağda pişirme yöntemlerini anlatınız (*Her bir pişirme yönteminden video sunum ile uygulama yaparak hangi sıra/süreç ile nelere dikkat edilmesi gerektiği ayrıntılı olarak açıklanmalı*)
- c. Temel mutfak ekipmanları (*Her bir ekipman Word belgesinde fotoğrafının yanına açıklama olacak şekilde hazırlanmalı*)
- d. Büyük bir otel işletmesinde mutfak departmanı için örgüt yapısını açıklayınız (*Word belgesinde örgüt yapısında yer alan her bir personelin görevleri açıklanmalıdır*)
- e. Otel mutfak departmanlarını açıklayınız (*Word belgesinde her bir departman açıklanmalıdır*)

### 2. Gastronomi ile ilgili (20gün)

- a. Her şey dâhil sistemde mutfak bölümlerini değerlendiriniz (*Word belgesinde **en az 5 sayfa** her şey dâhil sistem açıklanmalı, avantajları ve dezavantajları hakkında bilgi verilmelidir*)
- b. Yeni gastronomi trendleri (*Word belgesinde **en az 5 sayfa** yeni gastronomi trendleri ayrıntılı olarak ele alınmalı*),
- c. Yiyecek içecek işletmelerinde Covid süresince ve sonrasında yaşanan değişimler ve Covid salgın hastalığının işletmeleri etkisi nelerdir (*Bu konu güncel makaleler, haberler, uygulamalar, yönetmelikler vb. gibi kaynakları incelenerek **en az 5 sayfa word** belgesinde hazırlanmalıdır*),
- d. Türkiye’de gastronomi destinasyonu olduğunu düşündüğünüz bir ilin gastronomi ürünleri hakkında bilgi veriniz (*Bu konu Türkiye’de ki gastronomi destinasyonları araştırılmalı ve **en az 5 sayfa** word belgesinde hazırlanmalıdır*),

### 3. Yiyecek İçecek İşletmesi ile ilgili (20gün)

- a. İşletmelerin sınıflandırma kriterleri nelerdir? Restoran kurmak için yasal mevzuatlar nelerdir? (*Bu konu yasal mevzuatlar incelenerek word belgesinde hazırlanmalıdır*)
- b. Bir şehir restoranı için fizibilite çalışması hazırlayınız, dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir? Lokasyon seçimi nasıl yapılmalıdır? (*Restoran kurma fikri ile başlayıp faaliyete geçme sürecini içermeli ve word belgesinde hazırlanmalıdır*)

- c. Alakart bir restoran için menü oluşturunuz (*Menü oluştururken dikkat edilmesi gereken hususlar anlatılmalı, tüm menü kalemlerini kapsayacak şekilde örnek menü hazırlanmalıdır*)
- d. Yiyecek içecek işletmesi yönetim sũrelerini açıklayınız. Mũřteri memnuniyet ölçme yöntemlerine ilişkin bilgi vererek örnek bir memnuniyet anketi hazırlayınız ( *Bir restoran nasıl yönetilmekte, mũřterilerin memnuniyet durumları nasıl belirlenmekte araştırarak örnek bir memnuniyet anketi hazırlayınız* )

**T.C.**

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**STAJ PROJESİ**

**Hazırlayan**

**Danışman**

**AFYONKARAHİSAR,2020**

### **YAZI KARAKTERİ**

**Karakter ve Punto:** Times New Roman ve 12 punto

**Satır Aralıkları :** 1,5 satır aralıklı olmalıdır.

**Paragraf Aralıkları :** Paragraflar arasında önce 6nk, sonra 6nk

**Paragraf Bořluęu :** Her paragraf soldan 1,25 cm içeriden bařlamalı

**Paragraf Düzeni :** İki yana yaslanmış (Justified)

**Bölüm Başlıkları :** Ana Başlık Önce 12nk ve sonra 12nk büyük harf ve bold;

### **SAYFA YAPISI**

Bilgisayar yazımında sayfa yapısı řu şekilde olmalıdır:

Üst bořluk (top) : 2,5cm

Alt bořluk (bottom) : 2,5cm

Sol (left) : 3cm

Saę (right) : 3cm