



TURİZM FAKÜLTESİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
3. ve 4. SINIF ÖĞRENCİLERİ İÇİN
2020-2021 YAZ DÖNEMİ STAJI PROJE/ÖDEV KONULARI

Afyon Kocatepe Üniversitesi 09 Nisan 2021 tarih ve 2021/14-c sayılı Senato Kararı doğrultusunda; Fakültemiz bünyesindeki bölümlere kayıtlı olan öğrencilerin, müfredatlarında yer alan ve yaz döneminde yapacakları işyeri stajlarını;

- 2020-2021 yaz döneminde staj yeri bularak fiili olarak yapmak isteyen öğrencilerimizin isteği dâhilinde tüm riskleri kabul etmek şartıyla yüz yüze staj yapabilmelerine,
- 3 ve 4. Sınıf öğrencilerimizden de staj yeri bulamayanların veya koronavirüs salgını nedeniyle yüz yüze staj yapmak istemeyenlerin fakültemize dilekçe ile başvurmaları halinde ödev/proje şeklinde yapmalarına karar verilmiştir.

Bu kapsamda Turizm İşletmeciliği Bölümü Staj Komisyonu tarafından 01.07.2021 tarihli toplantıda yaz stajı yerine gerçekleştirilecek proje ve ödev konularının ve kapsamının aşağıdaki gösterildiği şekilde belirlenmesi uygun görülmüştür.

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.) en geç **27 Ağustos 2021 Cuma** gününe kadar bölüm staj komisyonuna (kargo ile veya şahsen) ulaştırılmalıdır.

1. Önbüro Bölümü ile ilgili

- a. Bireysel müşteri check-in ve check-out işlemleri (*Video sunum ile anlatılmalı, hangi sıra/süreç ile nelere dikkat edilmesi gerektiği ayrıntılı olarak açıklanmalı*)
- b. Grup müşterilerin check-in ve check-out işlemleri (*Video sunum ile anlatılmalı, hangi sıra/süreç ile nelere dikkat edilmesi gerektiği ayrıntılı olarak açıklanmalı*)
- c. Grup müşterilerin otele girişi öncesindeki hazırlık işlemleri (*Video sunum ile anlatılmalı, hangi sıra/süreç ile nelere dikkat edilmesi gerektiği ayrıntılı olarak açıklanmalı*)
- d. Rezervasyon alınmasında dikkat edilecek hususlar (*Video sunum ile anlatılmalı, hangi sıra/süreç ile nelere dikkat edilmesi gerektiği ayrıntılı olarak açıklanmalı*)
- e. Misafir ile iletişim (karşılama-otel içi-uğurlama) (*Video sunum ile anlatılmalı, hangi sıra/süreç ile nelere dikkat edilmesi gerektiği ayrıntılı olarak açıklanmalı*)



2. Kat Hizmetleri Bölümü ile ilgili

- a. Odaya giriş sürecinde dikkat edilmesi gereken hususlar (*Video sunum ile anlatılmalı, hangi sıra/süreç ile nelere dikkat edilmesi gerektiği ayrıntılı olarak açıklanmalı*)
- b. Banyo temizliği (*Video sunum ile anlatılmalı, kullanılan malzemeler ile işlevleri açıkça belirtilmeli, hangi sıra/süreç ile gerçekleştirildiği ayrıntılı olarak ele alınmalı*),
- c. Yatak yapımı (*Video sunum ile anlatılmalı, kullanılan malzemeler ile işlevleri açıkça belirtilmeli, hangi sıra/süreç ile gerçekleştirildiği, nasıl yapıldığı ayrıntılı olarak ele alınmalı*),
- d. Oda temizliği (*Video sunum ile anlatılmalı, kullanılan malzemeler ile işlevleri açıkça belirtilmeli, hangi sıra/süreç ile gerçekleştirildiği ayrıntılı olarak ele alınmalı*),

3. Yiyecek İçecek Bölümü ile ilgili

- a. Serviste kuverde yer alan servis malzemeleri [tabaklar (kuver, salata, ekmek), servis takımları (çatal, bıçak, kaşık), bardaklar (su, beyaz şarap, kırmızı şarap, şampanya, meşrubat), menaj takımı, peçete, çiçek] çizim ile görsel olarak sunulmalı ve video ile anlatılmalı (*Servis malzemelerinin bir evde tümünün bulunması mümkün olmadığından örneğin bardaklarda şarap bardağı yerine başka bir bardak gösterilebilir. Önemli olan o bardağın şarap bardağı yerine kullanıldığının belirtilmesidir. Bu durum tüm servis malzemeleri için uygulanabilir.*)
- b. Bir menü (modern menü dikkate alınarak (soğuk ordövr, çorba, sıcak ordövr, ana yemek, zeytinyağlılar, tatlı ve meyve) oluşturulacak ve oluşturulan menünün kuveri görsel olarak hazırlanmalı ve video ile sunulmalı, (*Servis malzemelerinin bir evde tümünün bulunması mümkün olmadığından örneğin bardaklarda şarap bardağı yerine başka bir bardak gösterilebilir. Önemli olan o bardağın şarap bardağı yerine kullanıldığının belirtilmesidir. Bu durum tüm servis malzemeleri için uygulanabilir.*)
- c. Çorba servisi (pot ile), maşa servisi (sigara böreği, dolma, pilav vb.) ve tabak ile müşteriye servis video ile sunum yapılarak anlatılmalı (*Servis esnasında dikkat edilecek kurallara göre uygulamalı olarak ayrıntılı sunulmalı*)

Notlar: 1-) Staj Proje/Ödev konuları uygulamalı olarak gerçekleştirilecek ve kayıt altına alınacaktır. Ekran karşısında okuma veya anlatma şeklinde gerçekleştirilen proje/ödevler dikkate alınmayacaktır.

2-) Staj Proje/Ödevleri taşınabilir bir aygıt ile (geri iade edilmemek üzere) **en geç 27 Ağustos 2021 Cuma günü mesai bitimine** kadar kargo/posta ile ve **gönderi bedeli öğrenci tarafından karşılanmak suretiyle** Turizm Fakültesi Dekanlığına gönderilmelidir.

3-) Kargo kaynaklı veya öğrenci kaynaklı yaşanabilecek gecikmeler öğrenci sorumluluğunda olup **mazeret kabul edilmeyecektir.**