

**2020-2021**

KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ

FATMA ŞENSES SOSYAL BİLİMLER MYO

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

PANDEMİ DÖNEMİ

YAZ STAJI YERİNE GEÇECEK RAPOR

Kırıkkale Üniversitesi Fatma Şenses Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Atadönmez Mah. Yunus Emre Caddesi, No:88 D:1,71460 Bahşılı/ KIRIKKALE

**Telefon:** 0318 366 13 17 **Faks:** 0318 366 13 18  **e-posta:**  [sbmyo@kku.edu.tr](mailto:sbmyo@kku.edu.tr)

**Araştırma Raporu Yazımında Dikkat Edilecek Hususlar**

1. Aşağıda verilen her bir soru için cevaplama ayrı kâğıda yapılacaktır.
2. Bu yaz staj ödevi 16 Haziran 2021 tarihine kadar bölümler sekreterliğine teslim edilecektir.
3. Rapor el yazısı ile yazılmalıdır.
4. Staj komisyonu, raporları birlikte değerlendirecek olup, raporlar arası benzerlik, kopya vb. hususlar konusunda karar vermek için öğrencileri sözlü olarak değerlendirebilir.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ  STAJ İŞLEMLERİ BİLGİ VE DEĞERLENDİRME FORMU** |

**(Bu kısım öğrenci tarafından doldurulacaktır.)**

**Öğrencinin Adı ve Soyadı :……………………………………………..**

**Programı :……………………………………………..**

**Sınıfı ve Numarası :……………………………………………..**

**Staj Raporun Teslim Tarihi : …./……/2021**

**Öğrencinin İmzası :**

**----------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**(Bu kısım staj komisyonu üyeleri tarafından doldurulacaktır.)**

**STAJ RAPORU DEĞERLENDİRME:**

Staj Raporunu Verilen Not :………………………………………………………

Tarih : …../…../2021

Adı Soyadı : :………………………………………………………

İmza

**Araştırma Soruları:**

**1.** Otel işletmelerinde bulunan departmanların (Önbüro, Kat Hizmetleri, Yiyecek İçecek, İnsan Kaynakları, Satış ve Pazarlama, Halkla İlişkiler, Muhasebe) sorumlu olduğu alanları ve işleri açıklayınız.

**2.** Otel işletmelerinde üst kademe yöneticilerinin görev tanımlarını yazınız.

**3.** Otel işletmelerinde kayıt (check-in) ve ayrılış (check-out) işlemlerini maddeler halinde yazınız.

**4**. Otel işletmelerinde bulunan oda tiplerini ve özelliklerini açıklayınız.

**5.** Otel işletmelerinde Mutfak Departmanı hangi alt birimlere ayrılmaktadır? Mutfak Şefinin görev tanımlarını yazınız.

**6.** Yiyecek İçecek işletmelerinde uygulanacak servis usullerinin belirlenmesi hangi şartlara göre değerlendirilir? Açıklayınız.

**7**. Yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırması yöntemlerini belirterek açıklayınız.

**8.** Protokol Kavramını tanımlayınız. Protokol Türlerini ve Protokol Sıra Düzenlerini açıklayınız.

**9.** Otel işletmelerinde gerçekleştirilen Banket (Ziyafet) çeşitlerini açıklayarak, ziyafet menüsü hazırlarken dikkat edilmesi gereken hususları maddeler halinde yazınız.

**10.** Mezun olduktan sonra kariyeriniz için belirlediğiniz hedefler nelerdir? Hedeflerinize ulaşmak için neler yapmaktasınız? Açıklayınız.