**Aşçılık Programı Staj Ödevine İlişkin Açıklamalar**

Kovid19 Pandemi dönemine özgü olmak üzere, stajını uygulama ödevi olarak yapmak isteyen öğrencilerimiz, aşağıda belirlenen kural ve bilgiler çerçevesinde ödevlerini hazırlamalıdır.

**Ödevlerin Teslimi:**

Hazırlanan ödevler, önce e-postaya ([ascilikstaj2020@gmail.com](mailto:ascilikstaj2020@gmail.com)) gönderilecek daha sonra çıktısı alınacaktır. Çıktısı alınan ödevler, bölüm başkanının dilekçeyi onayladığı tarihten itibaren **60 günde** telli şeffaf dosya içinde elden ya da posta, kargo yoluyla staj büromuza teslim edilecektir.

**Staj Danışmanı:**

Öğr. Gör. Dilek YAPRAK USLU

**E-posta:**

[ascilikstaj2020@gmail.com](mailto:ascilikstaj2020@gmail.com)

**Adres:**

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Niğde Sosyal Bilimler MYO Aşağı Kayabaşı Yerleşkesi NİĞDE

**Ödev Hazırlanırken Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar:**

1. Staj ödevi kapak ve içindekiler kısmı bulunmalıdır

2. Staj ödevi bilgisayar ortamında hazırlanırken; paragraflar iki yana yaslı, satır aralığı 1,5, paragraf aralığı 6nk olmalı, Times New Roman yazı stili kullanılmalı, 12 punto karakter büyüklüğü seçilmelidir.

3. Aşağıdaki örnekte görüldüğü gibi staj ödevinde kapak bulunmalıdır.

4.<https://www.ohu.edu.tr/sosyalbilimlerenstitusu/sayfa/tez-yazim-klavuzu> adresindeki kurallar çerçevesinde, staj ödevi hazırlanmalıdır.

5. Staj ödevinde “İçindekiler” kısmı olmalıdır.

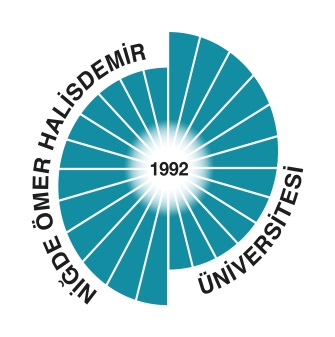
6. Staj ödevi el yazısı olarak da hazırlanabilir. El yazısı ile hazırlanan staj ödevlerinde yazım kurallarına uyulmalı, yazının anlaşılır olmasına ve sayfa düzenine dikkat edilmelidir.

**Ödev Konusu:**

Hayalinizde canlandırdığınız 4 adet farklı menünün hazırlanması.

Uygulama Ödevini hazırlarken aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilmelidir:

1. Menü planlama ilkeleri (yemek uyumları) dikkate alınarak 4 kap yemek içeren 4 farklı menü tasarlanmalı ve içerik (çorba, ara sıcak, ana yemek, tatlı vs hepsini içeren) detaylıca belirtilmelidir.
2. Hazırladığınız menüde bulunan yemeklerin reçetesine, kalorisine, muhafaza koşullarına ve yapım aşamasında kullanılan araç gereçlere yer vererek hangi pişirme yöntemlerinden yararlandığınız da belirtilmelidir.
3. Menüler hazırlanırken yemeklerin her bir aşaması (hazırlama, pişirme, sunum) fotoğraflanarak Word dosyasına eklenmelidir.



**T.C.**

**NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ**

**NİĞDE SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU**

**OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ**

**AŞÇILIK PROGRAMI**

**STAJ ÖDEVİ**

**(Hayalinizde canlandırdığınız 4 adet farklı menünün hazırlanması)**

**Adı Soyadı: …………………………..**

**Öğrenci No: …………………**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Menü 1** | **Menü 2** | **Menü 3** | **Menü 4** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |