|  |  |
| --- | --- |
| pO0AQBlp_400x400 | **STAJ KOORDİNATÖRÜ GÖREV TANIMI** |
| **BÖLÜM** | Gastronomi ve Mutfak Sanatları |
| **ÜNVANI** | Bölüm Staj Koordinatörü |
| **BAĞLI OLDUĞU YÖNETİCİ** | Bölüm Başkanı ve Fakülte Staj Koordinatörü |
| **KENDİSİNE BAĞLI BİRİM** | Bölüm Staj Komisyonu |
| **VEKALET EDEN ÜNVAN** | Koordinatör Yardımcısı |
| **GÖREV VE SORUMLULUKLAR:** | Staj Koordinatörlüğü; öğrencilerin mesleki becerilerini geliştirmesi, iş deneyimi kazanması ve sektörle olan bağlarını güçlendirmesi amacıyla staj süreçlerini planlamak, yönetmek ve denetlemek ile yükümlüdür.1. Staj yönergesi ve ilgili yönetmelikler çerçevesinde staj süreçlerini planlamak, uygulamak ve denetlemek.2. Staj programlarının, öğrencilerin öğrenim gördüğü bölümün akademik hedefleriyle uyumlu olmasını sağlamak.3. Staj yapacak öğrencilerin yerleştirilmesini sağlamak, bağlı oldukları bölümlerle ve işletmelerle koordine etmek.4. Stajyerlerin sigorta işlemlerinin takip edilmesini sağlamak.5. Staj defterlerinin ve raporlarının düzgün bir şekilde tutulmasını, denetlenmesini ve değerlendirilmesini sağlamak.6. Staj sürecinde ortaya çıkabilecek sorunlara çözüm üretmek, ilgili bölüm ve kurumlarla işbirliği yapmak.7. Öğrencilerin stajlarını verimli şekilde tamamlamaları için yönlendirmeler yapmak.8. Staj yönergesinin uygulanması ve güncellenmesi ile ilgili çalışmalar yapmak.9. İşletmelerden ve öğrencilerden staj süresince geri bildirimler almak ve değerlendirme raporları hazırlamak.10. Stajla ilgili bütün faaliyetleri akademik takvim çerçevesinde organize etmek ve ilgili raporları dekanlığa sunmak. |

|  |  |
| --- | --- |
| **DENEYİM** | 1 yıldan az ( ) 1-2 Yıl ( ) 3-5 Yıl ( ) 5 yıldan fazla ( ) |
| **TEMEL NİTELİKLER** | * 2547 Sayılı Yüksek Öğretim Kanunu’nda belirtilen genel niteliklere sahip olmak
* Staj yönetimi ve akademik planlama konularında deneyime sahip olmak.
 |
| **TEKNİK NİTELİKLER** | * Prof.Dr (x) Doç.Dr (x) Dr.Öğr Üye (x) Öğretim Görevlisi (x) Araştırma Görevlisi (x)
 |
|  | **HAZIRLAYAN** | **ONAYLAYAN** |