



**T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ**

**MESLEKİ UYGULAMA DOSYASI**

Fotoğraf

<b>Öğrenci No</b>	
<b>Adı- soyadı</b>	
<b>Başlama Tarihi</b>	
<b>Bitiş Tarihi</b>	
<b>Sorumlu Öğretim Üyesi</b>	

## MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞA AİT BİLGİLER

<b>Kurum/Kuruluşun Adı</b>	
<b>Kurum/Kuruluşun Adresi</b>	
<b>Uygulama Yapılan Birim</b>	
<b>Kurum Yetkilisinin Adı-Soyadı İmzası</b>	
<b>Mesleki Uygulama Yürütücüsü Adı-Soyadı İmzası</b>	

**Not:** Mesleki Uygulama Dosyası, uygulamanın tamamlanmasından sonra ciltli bir şekilde sorumlu öğretim üyesine teslim edilir.

**MESLEKİ UYGULAMA YAPILAN KURUM/KURULUŞLA İLGİLİ  
GENEL BİLGİLER**

**MESLEKİ UYGULAMA YAPILAN KURUM/KURULUŞUN  
ORGANİZASYON ŞEMASI**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
1.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
2.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
3.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
4.GÜN  
.../.../20..**



**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
5.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
6.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
7.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
8.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
9.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
10.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
11.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
12.GÜN  
.../.../20..**



**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
13.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
14.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
15.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
16.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
17.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
18.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
19.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
20.GÜN  
.../.../20..**



**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
21.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
22.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
23.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
24.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
25.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
26.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
27.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
28.GÜN  
.../.../20..**



**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
29.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
30.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
31.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
32.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
33.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
34.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
35.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
36.GÜN  
.../.../20..**



**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
37.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
38.GÜN  
.../.../20..**

**MESLEKİ UYGULAMA SIRASINDAKİ  
GÖZLEMLER/AÇIKLAMALAR  
39.GÜN  
.../.../20..**

**MUTFAK ve YEMEKHANE ÇALIŞANLARININ SAYI,  
GÖREV ve SORUMLULUKLARI-I**

**MUTFAK ve YEMEKHANE ÇALIŞANLARININ SAYI,  
GÖREV ve SORUMLULUKLARI-II**

**MUTFAK ve YEMEKHANE ÇALIŞANLARININ SAYI,  
GÖREV ve SORUMLULUKLARI-III**

**MUTFAK ve YEMEKHANE ÇALIŞANLARININ SAYI,  
GÖREV ve SORUMLULUKLARI-IV**

## MUTFAK PLANI



## **YEMEKHANE PLANI**

## **MUTFAKTA BULUNAN DEPOLARIN ÖZELLİKLERİ ve FİZİKSEL KOŞULLARI-I**

**MUTFAKTA BULUNAN DEPOLARIN ÖZELLİKLERİ ve  
FİZİKSEL KOŞULLARI-II**

**MUTFAKTA BULUNAN DEPOLARIN ÖZELLİKLERİ ve  
FİZİKSEL KOŞULLARI-III**

## PIŞİRME ALANININ FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ

**KURUM/KURULUŞUN TOPLU BESLENME İÇİN UYGULADIĞI SATIN ALMA  
YÖNTEMLERİ**

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞTA MENÜ  
PLANLAMADA DİKKATE ALINAN NOKTALAR/SORUNLAR/ÇÖZÜM YOLLARI**

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞTA UYGULANAN  
STANDART TARİFE ÖRNEKLERİ-I**



**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞTA UYGULANAN  
STANDART TARİFE ÖRNEKLERİ-II**

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞTA UYGULANAN  
STANDART TARİFE ÖRNEKLERİ-III**

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞTA UYGULANAN  
STANDART TARİFE ÖRNEKLERİ-IV**

## TEKNİK ŞARTNAME ÖRNEKLERİ-I

## TEKNİK ŞARTNAME ÖRNEKLERİ-II

## TEKNİK ŞARTNAME ÖRNEKLERİ-III

## İAŞE ÇİZELGE ÖRNEĞİ

## SATIN ALMA İSTEK FORMU ÖRNEĞİ



## TESLİM BELGESİ ÖRNEĞİ?

**BESİNLERİN MUAYENE KABULÜNDE DİKKATE ALINAN KALİTE  
KRİTERLERİ-I**

**BESİNLERİN MUAYENE KABULÜNDE DİKKATE ALINAN KALİTE  
KRİTERLERİ-II**

**BESİNLERİN MUAYENE KABULÜNDE DİKKATE ALINAN KALİTE  
KRİTERLERİ -III**

**BESİNLERİN MUAYENE KABULÜNDE DİKKATE ALINAN KALİTE  
KRİTERLERİ -IV**

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞTA YEMEKLERİN  
HAZIRLANMASI, PİŐİRLMESİ ve DAĞITIMINDA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇ  
LİSTESİ/ÖZELLİKLERİ/ÇALIŐMA PRENSİPLERİ-I**

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞTA YEMEKLERİN  
HAZIRLANMASI, PİŐİRİLMESİ ve DAĞITIMINDA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇ  
LİSTESİ/ÖZELLİKLERİ/ÇALIŐMA PRENSİPLERİ-II**

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞTA YEMEKLERİN  
HAZIRLANMASI, PİŐİRİLMESİ ve DAĞITIMINDA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇ  
LİSTESİ/ÖZELLİKLERİ/ÇALIŐMA PRENSİPLERİ-III**



**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞTA YEMEKLERİN  
HAZIRLANMASI, PİŐİRLMESİ ve DAĞITIMINDA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇ  
LİSTESİ/ÖZELLİKLERİ/ÇALIŐMA PRENSİPLERİ-IV**

## YEMEKLERİN DAĞITIMIYLA İLGİLİ UYGULAMALAR

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞTA DİYET MUTFAĞI  
İLE İLGİLİ BİLGİLER**

## NUMUNE ALMA/SAKLAMA UYGULAMALARI

## MUTFAK/YEMEKHANEDE KULLANILAN KONTROL LİSTELERİ-I

## MUTFAK/YEMEKHANEDE KULLANILAN KONTROL LİSTELERİ-II

## MUTFAK/YEMEKHANEDE KULLANILAN KONTROL LİSTELERİ-III

## MUTFAK/YEMEKHANEDE İŞ GÜVENLİĞİ UYGULAMALARI



## MUTFAK/YEMEKHANE PERSONELİNE YAPILAN SAĞLIK TARAMALARI

## MUTFAK/YEMEKHANE PERSONELİNE VERİLEN EĞİTİMLER

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞTA DİYET MUTFAĞI  
İLE İLGİLİ BİLGİLER**

**YEMEKHANE/MUTFAK ARTIK ve ATIKLARININ  
DEĞERLENDİRİLMESİ/UZAKLAŞTIRILMASI İLE İLGİLİ YAPILAN  
UYGULAMALAR-I**

**YEMEKHANE/MUTFAK ARTIK ve ATIKLARININ  
DEĞERLENDİRİLMESİ/UZAKLAŞTIRILMASI İLE İLGİLİ YAPILAN  
UYGULAMALAR-II**

**YEMEKHANE/MUTFAKTA KULLANILAN TEMİZLİK EKİPMAN ve  
MADDERLERİNİN ÖZELLİKLERİ ve KULLANIM AMAÇLARI-I**

**YEMEKHANE/MUTFAKTA KULLANILAN TEMİZLİK EKİPMAN ve  
MADDERLERİNİN ÖZELLİKLERİ ve KULLANIM AMAÇLARI-II**

**YEMEKHANE/MUTFAKTA KULLANILAN TEMİZLİK EKİPMAN ve  
MADDERLERİNİN ÖZELLİKLERİ ve KULLANIM AMAÇLARI-III**



## MUTFAK VE YEMEKHANEDE BULUNAN TESİSATLAR-I

## MUTFAK VE YEMEKHANEDE BULUNAN TESİSATLAR-II

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞA UYGUN  
1 AYLIK MENÜ PLANLAMA-I**

	<b>1.HAFTA</b>	<b>2.HAFTA</b>	<b>3.HAFTA</b>	<b>4.HAFTA</b>
<b>Pazartesi</b>				
<b>Salı</b>				
<b>Çarşamba</b>				
<b>Perşembe</b>				
<b>Cuma</b>				
<b>Cumartesi</b>				
<b>Pazar</b>				

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞA UYGUN  
1 AYLIK MENÜ PLANLAMA-II**

	<b>1.HAFTA</b>	<b>2.HAFTA</b>	<b>3.HAFTA</b>	<b>4.HAFTA</b>
<b>Pazartesi</b>				
<b>Salı</b>				
<b>Çarşamba</b>				
<b>Perşembe</b>				
<b>Cuma</b>				
<b>Cumartesi</b>				
<b>Pazar</b>				

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞA UYGUN  
1 AYLIK MENÜ PLANLAMA-III**

	<b>1.HAFTA</b>	<b>2.HAFTA</b>	<b>3.HAFTA</b>	<b>4.HAFTA</b>
<b>Pazartesi</b>				
<b>Salı</b>				
<b>Çarşamba</b>				
<b>Perşembe</b>				
<b>Cuma</b>				
<b>Cumartesi</b>				
<b>Pazar</b>				

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞA UYGUN  
1 AYLIK MENÜ PLANLAMA-IV**

	<b>1.HAFTA</b>	<b>2.HAFTA</b>	<b>3.HAFTA</b>	<b>4.HAFTA</b>
<b>Pazartesi</b>				
<b>Salı</b>				
<b>Çarşamba</b>				
<b>Perşembe</b>				
<b>Cuma</b>				
<b>Cumartesi</b>				
<b>Pazar</b>				

**MESLEKİ UYGULAMANIN YAPILDIĞI KURUM/KURULUŞA UYGUN  
1 AYLIK MENÜ PLANLAMA-V**

	<b>1.HAFTA</b>	<b>2.HAFTA</b>	<b>3.HAFTA</b>	<b>4.HAFTA</b>
<b>Pazartesi</b>				
<b>Salı</b>				
<b>Çarşamba</b>				
<b>Perşembe</b>				
<b>Cuma</b>				
<b>Cumartesi</b>				
<b>Pazar</b>				

**HUZUREVİ İÇİN 3 ÖĞÜN İÇEREN 1 AYLIK MENÜ ÖRNEĞİ (4 KAP)**

*(Tablo şeklinde yapınız)*



**KREŐ İÇİN KAHVALTI, ÖĞLE VE İKİNDİ (ARA ÖĞÜN) ÖĞÜNLERİNİ  
İÇEREN 1 AYLIK MENÜ ÖRNEĞİ (4 KAP)**  
*(Tablo Şeklinde yapınız)*

**İLKOKUL İÇİN ÖĞLE ÖĞÜNÜNÜ İÇEREN 1 AYLIK MENÜ ÖRNEĞİ(4 KAP)**  
*(Tablo şeklinde yapınız)*

**MADEN İŐÇİLERİ İÇİN ÖĞLE YEMEĞİ, KUŐLUK ve İKİNDİ ARA  
ÖĞÜNLERİNİ İÇEREN 1 AYLİK MENÜ ÖRNEĞİ (4 KAP)**  
*(Tablo Şeklinde yapınız)*

**BANKA MEMURLARI İÇİN ÖĞLE ÖĞÜNÜNÜ İÇEREN 1 AYLIK  
MENÜ ÖRNEĞİ (4 KAP)**

*(Tablo şeklinde yapınız)*

**HASTANE PERSONELİ İÇİN 1 AYLIK RAMAZAN MENÜSÜ**  
*(Tablo şeklinde yapınız) (3 KAP)*

**ÖĞRENCİNİN MESLEKİ UYGULAMASI VE  
KURUM/KURULUŞ İLE İLGİLİ GENEL GÖRÜŞÜ**

**T.C.**  
**NECMETİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ**  
**BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ**  
**MESLEKİ UYGULAMA YOKLAMA LİSTESİ**

**Öğrencinin Adı-Soyadı:**

**Öğrenci No:**

**Mesleki Uygulamanın Yapıldığı Kurum:**

1.HAFTA	
TARİH	İMZA
2.HAFTA	
TARİH	İMZA
3.HAFTA	
TARİH	İMZA
4.HAFTA	
TARİH	İMZA
5.HAFTA	
TARİH	İMZA
6.HAFTA	
TARİH	İMZA
7.HAFTA	
TARİH	İMZA

8.HAFTA	
TARİH	İMZA
9.HAFTA	
TARİH	İMZA
10.HAFTA	
TARİH	İMZA
11.HAFTA	
TARİH	İMZA
12.HAFTA	
TARİH	İMZA
13.HAFTA	
TARİH	İMZA

**Mesleki Uygulama Yürütücüsü:**

**İmza:**

**Tarih:**

T.C.  
NECMETİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ  
BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ  
ÖĞRENCİ DEĞERLENDİRME FORMU

	Öğrencinin Adı-Soyadı:..... Mesleki Uygulama Yaptığı Kurum/Kuruluş: ..... .....	Değerlendirme puanı	Değerlendirme sonucu
GENEL DEĞERLENDİRME	Uygun giyinme	3	
	Uygulamaya devamlılık	5	
	Uygulamaya uyumu ve gayreti	8	
	Sorumlulukları yerine getirme	4	
	Kurum/kuruluşun kurallarına uyum	4	
	Ekip çalışması ve iş bölümü yapabilme	5	
	Zamanı verimli kullanma	3	
ALAN BİLGİSİ	Genel beslenme bilgisi	10	
	Mesleki bilgi düzeyi	10	
	Alanla ilgili doğru kaynaklara başvurma	5	
	Uygulama yapılan alanda bilgiyi kullanarak çözüm geliştirme	8	
	Alanla ilgili kendini geliştirme isteği	5	
	Ödev/vaka sunumu/seminerleri zamanında hazırlama	6	
	Personel ile etkili iletişim kurma	6	
	Arkadaşlarıyla etkili iletişim kurma	6	
	Kurum diyetisyeni/diyetisyenleri ile etkili iletişim kurma	6	
	Diğer sağlık personeli ile etkili iletişim kurma	6	
<b>TOPLAM PUAN: .....</b>			

**Sorumlu diyetisyenin öğrenci ile ilgili genel görüşü ve önerileri:**

**Mesleki Uygulama Yürütücüsü:**

**İmza:**

**Tarih:**

**Not:** Bu belgenin Mesleki Uygulama sonunda doldurulup imzalandıktan sonra “Necmettin Erbakan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanlığına” yazılı, kapalı bir zarf içinde öğrenciye teslim edilmesi rica ederiz. Katkılarınız için teşekkür ederiz.