

İSTANBUL GALATA ÜNİVERSİTESİ
SANAT VE SOSYAL BİLİMLER FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
STAJ VE MESLEKİ UYGULAMA DERSİ YÖNERGESİ

Amaç

MADDE-1 (1) Bu Yönergenin amacı; İstanbul Galata Üniversitesi Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin öğrenim süreçleri içerisinde edindikleri teorik ve uygulamalı bilgileri sektörde tecrübe edebilmeleri için yapacakları isteğe bağlı stajlar ile bağlı buldukları müfredatta yer alan mesleki uygulama derslerine yönelik temel süreçleri ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE-2 (1) Bu yönerge İstanbul Galata Üniversitesi Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi amacıyla yapacakları isteğe bağlı stajlar ile bağlı buldukları müfredatta yer alan mesleki uygulama derslerine yönelik temel süreçlere ve esaslara ilişkin hükümleri kapsar.

Dayanak

MADDE-3 (1) Bu yönerge 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu'nun Ek 23üncü maddesi, 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanun, Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği ile İstanbul Galata Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE-4 (1) Bu yönergede adı geçen;

- a) Üniversite: İstanbul Galata Üniversitesini
- b) Dekanlık: Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dekanlığını
- c) Kurul: Fakülte Kurulunu
- ç) Bölüm: Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü
- d) Bölüm Başkanı: Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Bölüm Başkanını
- e) Komisyon: Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Komisyonunu,
- f) Staj: Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğrenim gören öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi amacıyla yapacakları isteğe bağlı uygulama çalışmasını,
- g) Staj Yeri: Yiyecek içecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren ve bu yönergenin 9'uncu maddesinde özellikleri açıklanmış olan işletmeleri,
- ğ) SGK: Sosyal Güvenlik Kurumunu
- h) Mesleki Uygulama Dersi: Öğrencinin mesleki bilgi ve becerilerinin gelişimi amacıyla öğretim elemanı nezaretinde, dersin belli bir bölümünde ya da tamamında bir işyerinde, mesleki gözlem yapmasını, uygulamalarda bulunmasını gerektiren dersi,
- ı) Yönerge: İstanbul Galata Üniversitesi Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj ve Mesleki Uygulama Dersi Yönergesini,

Staj Süresi

MADDE-5 (1) Bölüm de öğrenim gören öğrencilerin gerçekleştirecekleri stajların süresi ve özlük haklarına ilişkin olanaklar öğrenci ve isteğe bağlı staj yapacağı işletme arasında karşılıklı anlaşma çerçevesinde belirlenir.

Staj Zamanı ve Staj Başvurusu

MADDE-6 (1) Bölüm de öğrenim gören öğrenciler stajlarını yaz tatillerinde yapabilir.

(2) Staj yapacak olan öğrenciler (Ek-1) İsteğe Bağlı Staj Formu'nu eksiksiz bir şekilde doldurulmuş halde staj başlangıç tarihinden en az 15 gün önce bölüm başkanlığı'na teslim etmeleri ve bölüm başkanlığının onayını almaları gerekmektedir.

(3) İsteğe bağlı stajlar transkripte işlenmez. Ancak mezuniyet sonucu verilen diploma eki'ne eklenebilir.

MADDE-7 (1) Türkiye Cumhuriyeti sınırları içerisinde yer alan işletmelerde gerçekleştirilecek olan stajlarda, öğrencilerin staj için ödenen sağlık sigortası primi Üniversite tarafından her eğitim-öğretim yılı için en fazla 90 iş gününe kadar ödenir.

(2) Sigorta işlemlerinin başlatılabilmesi için öğrencilerin gerekli evrakları staj başlangıç tarihinden en az 10 işgünü öncesinde bölüm başkanlığı'na teslim etmeleri gerekmektedir.

(3) Stajını yurtdışında yapmak isteyen öğrencilerin sigorta primi üniversite tarafından ödenmez. Bu öğrenciler, sağlık sigortası primlerinin ve ilgili ülkelerin yasal düzenlemeleri çerçevesindeki mali yükümlülüklerden kendileri sorumludur.

Staj Yerleri

MADDE-8 (1) Bu yönerge ile süreç ve esasları belirlenmiş olan isteğe bağlı stajlarda staj yeri bulma sorumluluğu öğrenciye aittir.

(2) Öğrencilerin isteğe bağlı stajlarını gerçekleştirebilecekleri işletmeler aşağıdaki gibidir,

- Konaklama işletmelerinin yiyecek ve içecek üretim departmanları
- Yiyecek içecek işletmelerinin yiyecek ve içecek üretim departmanları
- Havayolu işletmelerinin yiyecek ve içecek üretim departmanları
- Spor kulüplerinin yiyecek ve içecek üretim departmanları
- Sosyal hizmet sağlayan kuruluşların yiyecek ve içecek üretim departmanları
- Öğrencilerin talebi doğrultusunda komisyon tarafından incelenerek staj yapılmasına uygun görülen diğer işletmeler

Staj Komisyonu ve Görevleri

MADDE-9 (1) Staj Komisyonu, Dekanlık tarafından en az 1 yıl için görevlendirilecek en az 3 öğretim elemanından oluşur. Öğrencilerin isteğe bağlı olarak yapacakları stajlara ilişkin süreçlerin takibi, onayı ve denetlenmesi Staj Komisyonu tarafından sağlanır.

Staj ile İlgili Belgeler

MADDE-10 (1) Staj başlangıcından bitişine kadar aşağıda verilmiş olan belgeler kullanılır:

Zorunlu;

a) İsteğe Bağlı Staj Başvuru Formu (EK-1): Öğrencinin staj yapacağı işletmeyi ve işletme yöneticisinin öğrencinin staj talebini kabul ettiğini gösteren belgedir.

İsteğe bağlı;

Staj Mülakat Raporu (EK-2): Öğrencinin talep etmesi halinde, ilgili öğrencinin staj boyunca yaptığı çalışmalar çerçevesinde işletmeye ilişkin değerlendirmeleri ve edindiği deneyimleri staj komisyonuna sözlü olarak aktardığı mülakata ilişkin staj komisyonu tarafından bölüm başkanlığına iletmek üzere hazırlanan rapordur.

Stajyer Değerlendirme Formu (EK-3): Öğrencinin talep etmesi halinde, ilgili öğrencinin staj yaptığı işletmenin öğrenciye ilişkin değerlendirmeleri bölüme bildirmesi için düzenlenmiş belgedir. Staj komisyonu tarafından ilgili işletmeye gönderilir ve değerlendirme yapılarak yeniden staj komisyonuna gönderilmesi talep edilir.

Staj Yeri Değişikliği

MADDE-11 (1) Staj yeri değişikliği yapacak öğrenci konuyla ilgili bölüme dilekçe vererek, yeni staj yeri bilgisini içeren form ile staj komisyonuna başvuru yapması gerekir.

Mesleki Uygulama Dersi

MADDE-12 (1) Bölüm'ün müfredatında yer alan uygulama dersin hangi işyerinde yapılacağı bilgisi akademik yıl başlamadan en az üç hafta önce bölüm başkanlığı tarafında dekanlığa bildirilir.

(2) Uygulama dersinin işyerinde yapılabilmesi ile ilgili alınması gerekli izin ve onaylar staj komisyonu tarafından takip edilir.

(3) Uygulama dersinin öğretim elemanı, işyerinde ders uygulaması başlamadan en az iki hafta önce öğrenci listeleri, kurum ve nezaret edecek öğretim elemanını içeren bir listeyi staj komisyonuna teslim etmesi gerekir.

(4) İşyerinde ders uygulamasına katılan öğrenci, dersin yapıldığı kurumun işyeri kurallarına da uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE-13 (1) Bu yönerge İstanbul Galata Üniversitesi Senatosu tarafından kabul edildiği tarihten itibaren yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE-14 (1) Bu yönerge hükümleri İstanbul Galata Üniversitesi Rektörü yürütür.

Ek: İsteğe Bağlı Staj Başvuru Formu (EK-1)



ISTANBUL
GALATA ÜNİVERSİTESİ

SANAT VE SOSYAL BİLİMLER FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
İSTEĞE BAĞLI STAJ BAŞVURU FORMU

Not: Bu kısım öğrenci tarafından doldurulacaktır. Tüm bölümlerin doldurulması önemlidir.

ÖĞRENCİ BİLGİLERİ			
Adı ve Soyadı		Staj Başlama ve Bitiş Tarihleri	FOTOĞRAF
Tc Kimlik No			
Öğrenci No	/...../..... -/...../.....	
Okuduğu Bölüm			
Telefon No			
E- Posta			
İkamet Adresi (Staj Yapacağı Yerdeki)			

<input type="checkbox"/>	Ailemden (annem / babam) ya da kendi üzerimden genel sağlık sigortası kapsamında sağlık hizmeti alıyorum. Bu nedenle stajım boyunca genel sağlık sigortası kapsamında olmayı kabul etmiyorum.
<input type="checkbox"/>	Ailemden (annem / babam) ya da kendi üzerimden genel sağlık sigortası kapsamında sağlık hizmeti almıyorum. Bu nedenle stajım boyunca genel sağlık sigortası kapsamında olmayı kabul ediyorum.
<input type="checkbox"/>	Başka bir işte çalışıyorum. Kendim sigortalıyım. Stajım boyunca genel sağlık sigortası kapsamında olmayı kabul etmiyorum.
Açıklama: Staj süresince (en fazla 90 iş günü), iş kazası ve meslek hastalıklarına karşı sigortanız İstanbul Galata Üniversitesi tarafından yukarıdaki her iki durumda da yapılacaktır. Vereceğiniz yanıt SGK'nın teknik boyutu ile ilgilidir.	

STAJ YAPILACAK KURUM BİLGİLERİ VE ONAYI	
KURUM ADI	
BİRİM	
ADRES	
TEL:.....FAKS:E- POSTA:.....	
KURUM ONAYI	Yukarıda bilgileri verilen öğrencinin kurumumuzda staj yapması uygundur. İmza/kaşe/..... Adı Soyadı

ÖĞRENCİNİN ONAYI	STAJ KOMİSYON ONAYI
Belge üzerindeki bilgilerin doğru olduğunu beyan ediyorum ve yanlış beyan ya da staj yerine gitmeme veya yarıda bırakma gibi durumlarda sigorta işlemleri nedeni ile doğacak yasal yaptırımları kabul ediyorum. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj ve Mesleki Uygulama Dersi Yönergesi'ni okuduğumu ve koşulları kabul ettiğimi beyan ediyorum. Staj evrakımın hazırlanmasını saygılarımla arz ederim. Adı Soyadı: İmza: Tarih:	Staj yeri uygundur. İmza/kaşe/..... Adı Soyadı
Not: Bu form 2 nüsha olarak hazırlanır ve birisi staj yapılacak kuruma, birisi de Bölüm staj komisyonuna teslim edilir.	

Ek-2: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü İsteğe Bağlı Staj Mülakat Raporu

Adı ve Soyadı		Staj Başlama ve Bitiş Tarihleri
Tc Kimlik No		
Öğrenci No		_ / _ / _
Staj Yapılan İşletme Adı		
Departman Adı		
Görevi		

Stajyerin kendisine sunulan maaş, lojman, haftalık izin, mesai saatleri vb. özlük haklarıyla ilgili staj yapılan işletmeye ilişkin değerlendirmeleri

Stajyerin kendisine karşı işletmedeki çalışanlar ve amirlerin davranış biçimi ve öğretme çabalarına ilişkin değerlendirmeleri

Stajyerin staj süreci boyunca edindiği bilgi ve becerilere ilişkin değerlendirmeleri

**EK-3 GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
İŞLETMELER İÇİN STAJYER DEĞERLENDİRME FORMU**

STAJYER BİLGİLERİ

Adı ve Soyadı		Staj Başlama ve Bitiş Tarihleri	FOTOĞRAF
Tc Kimlik No			
Öğrenci No		_/_/____	
Staj Yapılan İşletme Adı			
Departman Adı			
Görevi			

Değerlendirme Anahtarı: Aşağıda verilen puanlama cetvelini kullanarak her sorunun karşılığını puanlayınız. 1: Başarısız 2: Zayıf 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi	Puan
1. Mutfak sanatları temel bilgilerini işletmede kullanabilme	
2. İşletme/Kuruluş içinde meydana gelen sorunları algılama	
3. Uygun metotları kullanarak sorunları çözebilme	
4. İşletmedeki/Kuruluştaki işlerle ilgili yeni fikirler geliştirebilme	
5. İstenildiği takdirde yazılı bir materyal oluşturabilme ve sunabilme	
6. Öğrenme isteği ve merak	
7. İşe yönelik motivasyon	
8. İşyerindeki diğer personel ile diyaloglardaki tutumu	
EK DEĞERLENDİRME:	

BİRİM SORUMLUSU	
İŞLETME ADI	
DEPARTMAN	
DEPARTMAN YÖNETİCİSİNİN ADI SOYADI	
TEL: _____ E-POSTA: _____	
DEPARTMAN YÖNETİCİSİ ADI SOYAD İMZA KAŞE	İŞLETME YÖNETİCİSİ ADI SOYAD İMZA KAŞE