Staj Esasları Yönetmeliği

BAHÇEŞEHİR ÜNİVERSİTESİ

**UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANLIĞI**

**..../..../.......**

**KONU**: Staj Uygulama Esasları

**Amaç**: Bu yönetmeliğin amacı Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Türkçe) Bölümü öğrencilerinin mezuniyet şartlarından olan meslekî uygulama (staj) dersinin esaslarını tayin etmek ve açıklamaktır.

**Madde 1)** Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin başarıyla mezun olabilmesi için 60 iş günü staj yapması zorunludur.

**Madde 2)** Öğrenciler meslekî çalışmalarını gastronomi sektöründeki herhangi bir iş kolunda yapabilirler. Bu kurumlar restoranlar, oteller, catering firmaları, yiyecek-içecek teknoloji firmaları, sosyal medyada gastronomi alanında içerik üreten kurumlar, barlar, cafeler vb. olabilir.

**Madde 3)** Bölüm başkanlığı ve yüksekokul müdürlüğü öğrencilere staj yeri bulmak konusunda sorumlu olmayıp bu sorumluluk tamamen öğrenciye aittir. Fakat öğrenciler staj yapmak istedikleri kurum için bölüm başkanlığına bağlı staj komisyonundan onay almak zorundadırlar. Komisyonun uygun bulmadığı kurumlarda yapılan çalışmalar staj kapsamında değerlendirmeyecektir.

**Madde 4)** Öğrencilerin stajlarını kontrol ve iş yerinde denetlemekle yüksekokul müdürlüğü sorumludur. Gerekli görüldüğü halde yüksekokul müdürlüğü öğretim üyesi veya öğretim görevlisi görevlendirilip öğrencileri staj yapılan kurumlarda denetleme hakkına sahiptir.

**Madde 5)** Zorunlu meslekî uygulama çalışması 60 iş günü olup tek seferde yapılması esastır. Buna karşın staj komisyonunun ve/veya staj koordinatörünün uygun gördüğü ve onay verdiği durumlarda staj çalışması birden fazla iş yerinde farklı sürelerde yapılabilir. Birden fazla kurumda yapılan her meslekî çalışma için ayrı staj defteri ve stajyer değerlendirme formu doldurulması ve teslim edilmesi zorunludur.

**Madde 6)** Stajın zorunlu veyahut isteğe bağlı sebeplerle iptal edilmesi mümkündür. Bu durumda öğrencinin iptal edildiği güne kadar yaptığı meslekî çalışmasının toplam yapılması zorunlu olan 60 iş gününden düşülüp düşülmeyeceği konusunda yetkili kurum Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Komisyonudur. Staj iptalinin yapılabilmesi için, öğrencinin iş yerindeki kurum yetkilisinden stajın iptal edildiğine dair yazıyı staj koordinatörüne ve üniversite insan kaynakları birimine iletmesi gerekmektedir.(EK-1)

**Madde 7)** Öğrencilerin iş yeri çalışmalarının staj kapsamında değerlendirilebilmesi için daha önceden bölümün web sayfasında yayınlanmış staj yönetmeliğindeki adımları takip ederek sigortasının Bahçeşehir Üniversitesi tarafından yapılmış olması şartı aranır. Bununla beraber öğrenci staj komisyonun belirlediği şartlara uygun ve staj komisyonun da onay verdiği SİGORTALI bir çalışmasını meslekî uygulama olarak saydırabilir. Bunun için öğrenci ilgili iş yerinin kendisi için yatırmış olduğu sigorta primlerini gösteren hizmet dökümü belgesinin, **barkod ile doğrulanabilir nüshasını** E-Devlet’ten (turkiye.gov.tr) edinip, staj saydırma dilekçesi (EK-2) ile birlikte staj koordinatörüne teslim etmesi gerekmektedir.

**Madde 8)** Saydırılan stajlar için standart staj prosedüründeki staj defteri teslimi zorunludur. Standart prosedürden farklı olarak saydırılan stajlar için staj defterinde iş yeri sorumlusunun imza ve kaşesi olması şartı aranmayıp, stajyer değerlendirme formu ise öğrencinin teslim ettiği staj defterinin değerlendirilmesi sonucu staj komisyonu tarafından doldurulur.

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj Komisyonu**

Doç. Dr. Z. Dilistan

Öğr. Gör. İlker GÜL

SHIPMAN

Arş. Gör. Hasan Coşkun

BOZ

Uygulamalı

Bilimler

Gastronomi

Sanatları Yrd.

ve

Bölüm

Mutfak

Bşk.

Bölüm Staj Koordinatörü

Yüksekokul Müdürü