

T.C.

ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ

ISPARTA MESLEK YÜKSEKOKULU

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

AŞÇILIK PROGRAMI / TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

PANDEMİ DÖNEMİ ZORUNLU STAJ ÖDEVİ HAZIRLAMA DUYURUSU

Bu duyurunun amacı, 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu ve Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ön lisans ve Lisans Eğitim- Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Isparta Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı – Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencilerinin zorunlu staj yerine getirecekleri ödevde ait hazırlık, sunum ve değerlendirme kurallarını aktarmaktadır.

Madde 1- Genel Hususlar

- Sadece en az 90 AKTS ders almış ve bu derslerden başarılı olmuş öğrenciler pandemi dönemi zorunlu staj yerine staj ödevini seçebilirler.
- Isparta Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı – Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, Bölüm kurulu tarafınca belirlenen en az 90 AKTS ders almış ve bu derslerden başarılı olmuş öğrenciler için ödev tercihini yapan kişilere gönderilecektir.
- Ödev, mümkün olduğunca bilgisayar ortamında hazırlanmalıdır. Bilgisayar imkanı olmayan öğrenciler 04.06.2020 Perşembe günü OBS sisteminde yer alan “Dijital Ortamlara Erişimi Olmayan Öğrencilere Alternatif Çevrimiçi Erişim Sağlanması” isimli duyuruda bulunan üniversitelerin imkanlarından yararlanabilir.
- Ödevlerin içeriği öğrenim gördükleri alanla birebir ilişkili ve araştırma/tasarlama/uygulama kapsamında olacaktır. .
- Ödevde mutlaka konuyla ilişkin resimler, tablolar, şekillere veya grafiklere yer verilmelidir.

Madde 2- Araştırma Ödevi İçin Biçimle İlgili Hususlar

- Ödev içerisinde kullanılan metin Türkçe yazım kurallarına uygun olarak düzenlenmeli. Anlaşılır ve çok uzun olmayan özet metinler olarak düzenlenmelidir.
- Ödev teknik bilgileri:
 - Ödev konusu: Ödev seçimini yapan kişilere konular iletilecektir.
 - Ödev oluşturulduktan sonra teslim edilme aşamasında PDF olarak işlem tamamlanmalıdır.
 - Yazılar A4 boyutunda kağıdın tek yüzüne 1.5 aralıklı olarak hazırlanmalıdır.
 - Her sayfanın sol kenarından 4 cm, üst kenarından 3 cm ve sağ ve alt kenarlarından 2.5 cm boşluk bırakılmalıdır.
 - Yazı karakteri Times New Roman 12 puntodur.

- Paragraflar 1.25 cm TAB ile başlamalıdır.
 - Tablolarda aynı harf karakteri kullanılmakla beraber, tablo içinde satır aralığı TEK olarak alınmalıdır.
 - Sayfanın sağ kenarına ulaşılması nedeniyle kelimeler ikiye bölünemez, heceleme yapılamaz. Ödev kapak sayfası hariç, en fazla 15 sayfa olarak hazırlanacaktır. Tüm şekil ve fotoğraflar metin içinde yer alacaktır.
 - Sayfa numarası verilmesi gerekir.
 - Ödeviniz Microsoft Office Word programı formatında (.doc veya .docx uzantısı ile) teslim edilecektir. Gönderdiğiniz metnin formatının ne olduğunu göndermeden önce bir kez daha kontrol ediniz.
 - Ödevin son kısmında mutlaka kaynakça yer almalıdır.
 - Ödevin tek bir kaynaktan hazırlanmaması gerekir.
 - Metinde kullanılan tüm kaynakların ödevin sonunda yer alması gerekir.
 - Kurallara uygun hazırlanmamış hiç bir ödev değerlendirilmeyecektir.
- c) Ödev içeriği:
- Kapak ve arka kapak
 - İçindekiler
 - Elde edilen yazılı, sözlü ve görsel materyaller
 - Tablolar ve grafikler
 - Kaynakça

Madde 3- Uygulama Esasları ve Değerlendirme

- a) Öğrenci OBS üzerinden başvurusunu yapmakla kendi sorumludur. Belirtilen tarihler arasında başvurusunu yapmış olması gerekmektedir.
- b) Öğrenci ödevini belirtilen kural ve esaslarda hazırlayıp sisteme belirtilen tarihler arasında yüklemekle sorumludur. Yükleme hususunda sıkıntı yaşayan öğrenciler belirtilen tarihler arasında posta yoluyla Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Isparta Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Sekreterliğine gönderebilirler.
- c) Danışman, öğrencilerin başarısını ödev dosyalarında yer alan çalışmalarını inceleyerek karar verir ve diğer jüriye dosyayı iletir.
- d) Öğrenciler tarafından hazırlanan ödev dosyalarının değerlendirilmesi Pandemi Dönemi Zorunlu Staj Ödevi Değerlendirmesi Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm kurulu tarafından yapılır.