

TEKİRDAĞ NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ İŞYERİ EĞİTİMİ VE UYGULAMALI EĞİTİM İŞ BİRLİĞİ PROTOKOLÜ

TARAFLAR

Madde 1) Bu protokol, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi (bundan sonra "Üniversite" olarak anılacaktır) ve Pehlivanoğlu Gıda LTD (bundan sonra "İşletme" olarak anılacaktır) arasında işyeri eğitimi ve uygulamalı eğitimlerde iş birliğini düzenlemek amacıyla imzalanmıştır. Taraflar, aşağıda belirtilen adreslerini kanuni ikametgah olarak kabul etmişlerdir. Bu adreslere yapılacak tebligatlar geçerli sayılacaktır. Adres değişiklikleri, değişiklik tarihinden itibaren en geç 15 gün içinde yazılı olarak bildirilmelidir.

Üniversite

Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi

Adres: Namık Kemal Mahallesi, Kampüs Caddesi, Süleymanpaşa / TEKİRDAĞ

Tel: (0282) 250 00 00, **Faks:** (0282) 250 99 00

E-posta: info@namikkemal.edu.tr

İşletme

Pehlivanoğlu Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi

Adres: Ertuğrul Mah. Hükümet Cad. No:83/1, Süleymanpaşa / TEKİRDAĞ

Tel: 0282 260 00 50

E-posta: bilgi@sarpastanesi.com

TANIMLAR

Bu protokolde geçen;

Üniversite: Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi'ni

İşletme: Pehlivanoğlu Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi'ni ifade eder.

AMAÇ

Madde 2) Bu protokol, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmek, teorik bilgilerini uygulamalı eğitimlerle pekiştirmek, iş deneyimi kazanmalarına olanak sağlamak amacıyla işletmede yapılacak işyeri eğitimi ve uygulamalı eğitim faaliyetlerine ilişkin usul ve esasları düzenlemek amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Madde 3) Bu protokol, Üniversitenin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin İşletme bünyesinde işyeri eğitimi ve uygulamalı eğitim derslerini gerçekleştirmelerine ilişkin tüm faaliyetleri, usul ve esasları kapsar.

İŞYERİ EĞİTİMİNİN YÜRÜTÜLMESİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER

Madde 4) Öğrencilerin işyeri eğitimleri, Üniversitenin akademik takviminde belirlenen tarihlerde başlar ve ilgili dönemin sınav tarihlerine kadar devam eder. Eğitim, haftada 5 gün, günde 8 saat olmak üzere tam zamanlı olarak gerçekleştirilir. Öğrenciler gece vardiyasına ve fazla mesaiye dahil edilmez.

Madde 5) İşletmede eğitim alacak öğrenciler, kontenjan durumları doğrultusunda Üniversitenin yetkili kurulu tarafından belirlenir. Öğrencilerin işletmede eğitim yapabilmeleri için belirlenen kriterlere uygun olmaları gerekmektedir. Seçilen öğrenciler ve kontenjanlar, ilgili tarihlerde ilan edilir ve işletmeye bildirilir.

Madde 6) İşletmede eğitim görecektir öğrenciler, işletme tarafından belirlenmiş bir eğitici personelin gözetiminde faaliyetlerini sürdürecektir. İşletme, öğrencilerin sağlığına ve güvenliğine uygun bir ortam sağlamaktan sorumludur. Öğrencilere iş sağlığı ve güvenliği eğitimi verilerek gerekli koruyucu donanımlar temin edilir.

Madde 7) İşletme, öğrencilerin devam durumlarını takip eder, faaliyetlerini denetler ve değerlendirme formlarını doldurarak Üniversiteye iletir. İşletme yetkilisi, öğrencinin mesleki bilgi, beceri ve disiplini konusundaki gelişimini değerlendirerek puanlandırma yapar.

Madde 8) İşletme, 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu'nun 25. maddesi kapsamında öğrencilere ücret öder. Öğrencilerin yemek, iş kıyafeti ve ulaşım ihtiyaçlarının karşılanması konusunda işletme imkanları doğrultusunda destek sağlayabilir. 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu'na göre öğrencilerin sigortalanması Üniversite tarafından yapılacaktır. Ancak, işletmenin kusurundan kaynaklanan iş kazaları ve meslek hastalıklarından işletme sorumludur.

Madde 9) Öğrenciler, işyeri eğitimine kayıtlı oldukları dönemde en az %80 devam etmek zorundadır. Devamsızlık gerektiren durumlarda işletmeden yazılı izin almakla yükümlüdürler. Geçerli mazeretleri olmaksızın devamsızlık yapan öğrenciler başarısız sayılacaktır. İşletmede eğitim gören öğrencilerin performans değerlendirmesi, işletme yetkilisinin ve sorumlu öğretim elemanının ortak değerlendirme puanı ile hesaplanır. Başarılı sayılmak için öğrencinin 100 üzerinden en az 60 puan alması gerekmektedir.

Madde 10) Öğrenciler, işletmenin iş disiplinine, çalışma kurallarına ve iş güvenliği prosedürlerine uymak zorundadır. İşletmeye ait ticari sır niteliğindeki bilgi ve belgeleri üçüncü kişilere aktaramazlar. Eğitimin sonunda kullanılan malzemeleri ve belgeleri işletmeye teslim etmekle yükümlüdürler.

PROTOKOLDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASI

Madde 11) Bu protokol, tarafların yazılı onayı ile ek protokollerle değiştirilebilir veya eklemeler yapılabilir.

PROTOKOLÜN SÜRESİ VE FESHİ

Madde 12) Bu protokol imzalandığı tarihten itibaren yürürlüğe girer ve 2 yıl geçerlidir. Taraflar protokolün sona erme tarihinden en az 1 (bir) ay önce feshi ihbarda bulunmadıkları takdirde protokol aynı şartlarla 2 (iki) yıl daha uzamış sayılır. Taraflar 1 (bir) ay önceden feshi ihbarda bulunmak kaydıyla tek taraflı olarak protokolü fesih hakkına sahiptirler.

UYUŞMAZLIK HALLERİ

Madde 13) Protokolün uygulanmasında ortaya çıkabilecek uyuşmazlıklar, Tekirdağ Mahkemeleri ve icra dairelerinde çözüme kavuşturulacaktır.

YÜRÜRLÜK

Madde 14) İşbu 14 (ondört) maddeden oluşan protokol, 2 (iki) nüsha olarak hazırlanmış olup, taraflarca imzalandığı tarihte yürürlüğe girer.

04/03/2025

Erkan PEHLİVANOĞLU
Pehlivanoglu Gıda A.Ş.
Şirket Sahibi

Prof. Dr. Mümin ŞAHİN
Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi
Rektörü