

# EĞİTİMDE İŞBİRLİĞİ PROTOKOLU



T.C.

**DÖŞEMEALTI KAYMAKAMLIĞI**

**Döşemealtı Yeşilbayır İMKB Mesleki ve Teknik  
Anadolu Lisesi Müdürlüğü**

**BAİA LARA HOTEL  
LARA/MURATPAŞA**

**Mart 2018**



# EĞİTİMDE İŞ BİRLİĞİ PROTOKOLÜ

YEŞİLBAYIR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK  
ANADOLU LİSESİ

## Madde 1: Protokolün Adı

Döşemealtı Yeşilbayır İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü ile Baia Lara Hotel İşletmesi arasındaki Sektörde Eğitim İşbirliği Protokolü

## Madde 2: Taraflar

Bu protokol belgesi; Yeşilbayır İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile Baia Lara Hotel arasında imzalanmıştır. Bu protokolde taraf olan Yeşilbayır İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi "Okul" ve Baia Lara Hotel ise "İşletme" olarak anılacaktır.

## Madde 3: Amaç

Bu protokolün temel amacı; Yeşilbayır İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile Baia Lara Hotel İşletmesi arasında Yiyecek İçecek Hizmetleri ve Konaklama Seyahat hizmetleri alanlarında öğrenim gören öğrencilerin daha nitelikli yetiştirilerek sektörde istihdamlarının ve sektör çalışanlarının mesleki bilgi ve becerileri güncellenerek yeterliliklerinin artırılması ve turizm sektörü ile ilgili ortak çalışmaların yürütülmesi konularında iş birliği sağlamaktır.

## Madde 4: Kapsam

Bu protokol; Yiyecek İçecek Hizmetleri ve Konaklama Seyahat hizmetleri Sektörünün gelişimine katkı sağlanması amacıyla MEB, MTEGM ile TÜROB işbirliğinde gerçekleştirilecek olan faaliyetlere ilişkin esas ve usulleri kapsar. Meslek öğrencilerinin İşletmede yapacağı uygulama esasları "14.02.2018 tarih ve 30332 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanan "Milli Eğitim Bakanlığı Orta Öğretim Kurumları Yönetmeliği'nin genel hükümleri ile 3308 sayılı yasanın genel hükümleri" uygulanır.

## Madde 5: Dayanak

Bu protokol 14.02.2018 tarih ve 30332 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanan "Milli Eğitim Bakanlığı Orta Öğretim Kurumları Yönetmeliği'nin genel hükümleri ile 3308 sayılı yasanın genel hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

## Madde 6: Protokol kapsamında yapılacak işler

- 6-1. Protokol kapsamında taraflar aşağıdaki faaliyetleri yerine getirirler.
- 6-2. Türk Mutfağı kültürünün geliştirilmesi, tanıtılması ve yaygınlaştırılması
- 6-3. Servis kültürünün geliştirilmesi, tanıtılması ve yaygınlaştırılması



# EĞİTİMDE İŞ BİRLİĞİ PROTOKOLÜ

YEŞİLBAYIR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK  
ANADOLU LİSESİ

- 6-4. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri kültürünün geliştirilmesi, tanıtılması ve yaygınlaştırılması,  
6-5. Ön Büro ve Kat Hizmetlerinin geliştirilmesi, tanıtılması ve yaygınlaştırılması  
6-6. Turizm sektörünün ihtiyaçlarına ve değişen eğilimlerine uygun iş gücü yetiştirilmesi,  
6-7. Alan öğrencilerinin yeterlilikleri artırılarak sektörde istihdamının sağlanması,  
6-8. Alan öğrencilerine Meslek Eğitimi ve staj imkanlarının sağlanması,  
6-9. Alan öğretmenlerine iş başı eğitimler verilmesi,  
6-10. Alanların gelişimine katkı sağlamak amacıyla imkanlar doğrultusunda atölyelerinin desteklenmesi,  
6-11. Alan öğrencilerinin otele gezi düzenlenmesi,  
6-12. Başarılı öğrencilere burs verilmesi için çalışma yapılmasıdır.

## Madde 7: Tanımlar

- a) **İşletme:** Öğrencilerin staj ve beceri eğitimi için **Baia Lara Hotel**,  
b) **Sektörde İşbaşı Eğitimi:** Öğrencilerin öğrenimleri sırasında kazandıkları bilgi ve becerilerini geliştirmek, pratik tecrübe kazanmalarını sağlamak amacıyla işletmelerde yaptıkları uygulamalı çalışmalarını,  
c) **Okul:** Mesleki ve Teknik Orta Öğretim Okullarını,  
d) **Öğrenci:** İşletmelerde Yiyecek İçecek Hizmetleri ve Konaklama Seyahat hizmetleri mesleki ve teknik orta öğretim okullarında örgün eğitim görenleri,  
e) **Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi:** Mesleki ve Teknik eğitim alanında diplomaya götüren orta öğretim kurumunu,  
f) **Danışman Öğretmen:** Mesleki ve teknik orta öğretim kurumları tarafından Sektörde İşbaşı Eğitimi yapan öğrenciler için görevlendirilecek koordinatör öğretmen,  
g) **Yönetmelik:** 14.02.2018 tarih ve 30332 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanan "Orta Öğretim Kurumları Yönetmeliği ve 3308 sayılı yasa genel hükümlerini kapsar.

## Madde 8: Genel Hükümler

- a) Eğitimin konusu, mesleki ve teknik liselerde öğrenim gören öğrencilerin gelişimini sağlamaya yönelik programlardan oluşur.  
b) Eğitim öğrencilerin kendi alan ve dallarına ilişkin konularında verilir.  
c) Departmanlar İşletmeye bağlı, mutfak, servis kat hizmetleri ön büro , alanları  
d) Disiplin: Öğrenciler Sektörde İşbaşı Eğitimi yaptıkları işyerinin mevzuatı ve disiplin kurallarına, iş güvenliği ile ilgili hükümlerine tabidirler. İş kanununun 77.ve 78. Maddesine göre İş Sağlığı ve Güvenliğine ilişkin yönetmeliklerde yer alan hükümler işyerlerindeki stajyerlere de uygulanır.



# EĞİTİMDE İŞ BİRLİĞİ PROTOKOLÜ

YEŞİLBAYIR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK  
ANADOLU LİSESİ

## Madde 9: Yükümlülükler

### İşletmenin Yükümlülükleri:

- İşletme, öğrencilere verilecek eğitim için gerekli olan ortam, sınıf ve teçhizatın sağlanması sorumluluğunu üstüne alır.
- Öğrencinin ulaşım ve yemek masrafları işletme tarafından karşılanır.
- Öğrencilere sektörde işbaşı eğitimi olanağı sağlanması amacıyla tüm eğitim öğretim yılı boyunca kadro açar.
- Sektörde İşbaşı Eğitimi yapacak öğrencilere, işletme içindeki birimlerde buldukları yerlerde çalışan işçilere verilen iş elbisesi veya iş önlüğü ve diğer iş güvenliğine ilişkin malzemeler ücretsiz olarak verilir. Ayrıca sağlık ve sosyal hizmetlerden imkânlar ölçüsünde yararlandırılırlar.

### Okul'un Yükümlülükleri:

- Okul, eğitim öğretim yılı boyunca sektörde işbaşı eğitimi çalışmalarını koordine etmekle yükümlüdür.
- Okul, işletmeler tarafından belirlenen kontenjanları okul-kurumlara bildirir.
- Okul; iş yeri belirleme ve yerleştirme komisyonu tarafından işletmenin talebini değerlendirerek işletmelerde meslek eğitimi yapacak olan öğrencileri ve departmanları ayrıca görevli öğretmenleri belirleyerek işletmeye bildirir. Eğitim öğretim yılı boyunca yapılmış olan sektörde işbaşı eğitimi çalışmaları konusunda bir rapor hazırlayarak İşletmeye bildirir.

## Madde 10: Diğer Hususlar

- Sektörde işbaşı eğitimi, işletmelerin ve Okulun belirleyeceği kriterler doğrultusunda değerlendirilir.
- Sektörde işbaşı eğitimi üzere işyerine gelen öğrenciler bağlı buldukları okul-kurumla işletmeler arasında imzalanacak sözleşme hükümlerince iş ve işlemleri yürütürler.

## Madde 11: Protokolde Değişiklik

İşletmenin organizasyon yapısında meydana gelecek değişiklikler doğrultusunda eğitim yapılacak departmanlarda değişiklik yapılabilir. Değişiklik, karşı tarafa 15 gün önceden yazılı bildirim ile yapılır.



# EĞİTİMDE İŞ BİRLİĞİ PROTOKOLÜ

YEŞİLBAYIR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK  
ANADOLU LİSESİ

## Madde 12: Süre

Bu protokol; 2017-2018 eğitim ve öğretim yılı 2. Dönem başından itibaren 2 yılı kapsar.

## Madde 13: Protokol Feshi ( Sona Erdirme )

Taraflardan biri gerekli gördüğü taktirde veya diğer tarafın protokol hükümlerine uymadığı sonucuna varıp, gözden geçirme ve izleme etkinlikleri ile veya görüşmeler yolu ile karşı tarafın protokol hükümlerine uymasını sağlayamadığı taktirde, karşı tarafa 30 gün önceden yapacağı bir yazılı bildirim ile bu protokolü kısmen veya tamamen sona erdirebilir.

## Madde 14: Uyuşmazlık Çözümü

Bu protokolde yer almayan veya tereddüde düşülen hususlar için taraflar karşılıklı görüşmelerle çözüm yolları belirlerler.

## Madde 15: Yasal İkametgâhlar

### Yeşilbayır İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

**Adres:** Yeşilbayır Mh., Recep Gürbüz cad. No:159, Döşemealtı/Antalya

**Telefon:**(0242)4431966 **Belgegeçer :** (0242)443 19 67

**E-posta:** WEB Adresi, : <http://yesilbayirimkb.meb.k12.tr>.

### a) Baia Lara Hotel,

**Adres :** Kemerağzı Mevkii Kundu Bölgesi, 07100 Antalya

**Telefon :** (0242) 314 39 00- **Belgegeçer :**(242) 3143939

**E-posta:** baialara@baiahotels.com

## Madde 16: Yürürlük Tarihi

16 (onaltı) maddeyi içeren bu protokol 5 (beş) sayfadan ibaret ve 2(iki) asıl nüsha olarak tanzim edilmiş olup taraflarca okunup anlaşıldıktan sonra imzalanmıştır. Bir nüshası Yeşilbayır İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü'ne, diğer nüsha da Baia Lara Hotel'e verilmiş olup...21/03/2018..... tarihinde yürürlüğe girmiştir.



YEŞİLBAYIR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK  
ANADOLU LİSESİ

# EĞİTİMDE İŞ BİRLİĞİ PROTOKOLÜ



**Ömer AKKAN**  
Okul Müdürü

**SÖNMEZ TURİZM EMLAK TEKSTİL VE  
EĞLENCE YATIRIMLARI SAN.VE TİC.A.Ş.**  
ANTALYA ŞUBESİ

Plaza: Yeni Valide Yeri 2. Kat ASMİRKEZ Resitani Camı yanı / DÜZCE  
Osmanlı V.D.1969038371 Tel: (224)2610440 Faks: (224)261 22 39  
Antalya Şubesi: Konya Cad. Site Mah. Tesitör Cad.No:394 AKSU/ANTALYA  
Tel:(242) 844 1000 Faks: (242) 844 1001  
Şube Meras No: 7758 6393 8300 1000  
**Efgan DURAN**  
Genel Manager

EKİ: Protokol



YEŞİLBAYIR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK  
ANADOLU LİSESİ

# EĞİTİMDE İŞ BİRLİĞİ PROTOKOLÜ

## PROTOKOL

Baia Lara Hotel ile Yeşilbayır imkb Mesleki ve Teknik Anadolu lisesi Müdürlüğü arasında İşletmelerde Meslek Eğitimi yapacak öğrenciye ait protokol, 21.10.2018 tarihinde düzenlenerek imza altına alınmıştır.

Yeşilbayır İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi  
Müdürlüğü

Baia Lara Hotel  
Müdürlüğü

Öğrenci Velisi  
Adı Soyadı :  
İMZA:

SÖNMEZ TİKLİZAT, İMLAK, TEKSTİL VE  
EĞİLİMCE YATIRIMLARI SAN. VE TİC. A.Ş.  
ANTALYA ŞUBESİ  
Yıldırım Y. Aksoy Cad. No: 2, Kat: 2B MERKEZ Tesişleri Camiyanızı / 07050  
Osmanlılar M.C. 1900033377 Tel: (224) 7610440 Faks: (224) 201 22 08  
Antalya 2. Mesleki Bölge Site Mark. Tesişler Cad. No: 364 AKSU/ANTALYA  
Tel: (242) 514 39 00 Faks: (242) 310 39 39 Ticaret Sicil No: 59075 / Antalya  
Markaz Mersis No: 0195 0038 5710 0016  
Şube Mersis No: 7733 5322 8438 1656

1. Öğrenciler pratik çalışma yerlerinde işyerinin çalışma ve disiplin düzenine uyacaklardır. Aykırı hareket edenlerin işyeriyle ilişkisi kesilecektir.
2. Öğrenciler yöneticiler tarafından gösterilen ve verilen işleri zamanında ve istenilen şekilde yapacaklardır.
3. Öğrenciler işyerinde kullandıkları alet, edevat ve malzemeyi iyi kullanmak zorundadır.
4. Öğrenciler işyerlerinde yaptıkları işleri ve pratik çalışmalarını rapor halinde yazarak yöneticilerine kontrol ettireceklerdir.
5. Öğrencilere ancak okulun yazılı talebine istinaden izin verilecek, Devamsız öğrenciler okul müdürlüğüne bildirilecektir.
6. Öğrenciler Okulun belirlediği mesai saatlerine göre çalışacaklardır, vardiyalı çalışma yaptırılmayacaktır.
7. Öğrenciler eğitim esnasında, usta öğretmenlerin gösterdikleri iş güvenliği esaslarına uyacaklardır.
8. Sektörde İşbaşı Eğitimi sonunda sonuç değerlendirme formunu düzenleyerek okula göndereceklerdir.