

# **ARAŐTIRMA, PROJE VE ÖDEV YAZIM KILAVUZU**

Yazı Tipi ‘ Times New Roman’

Yazı Düzeni ‘iki yana yasla’

Paragraf Aralığı ‘1,5 satır’

Paragraflarda girinti olmayacaktır. (yani satır başı içeriden başlamayacak Sağ ve soldan eşit hizada olacak)

## **ANA BAŞLIKLARIN YAZI BÜYÜKLÜĞÜ 16, KALIN**

**Ara Başlıkların Yazı Büyüklüğü 14, Kalın (Ara Başlıklar Numaralandırılmalıdır)**

Düz metin yazı büyüklüğü 12

İlk Sayfa Kapak olarak kullanılacak.

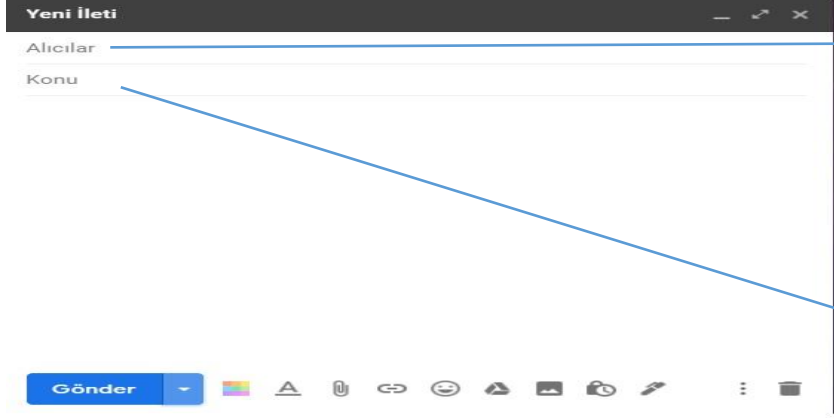
Ödev yazımı bittikten sonra Kaynakça yazılacak (Son sayfa ve sayfalar)

Her sayfanın alt orta kısmına sayfa numarası eklenecek.

Resim, tablo vb. eklemelerde numarası belirtilecek. Ve kaynağı yazılacak.

[aykutaybasodev@gmail.com](mailto:aykutaybasodev@gmail.com) ödevlerin gönderileceği e-posta adresidir.

Mail gönderirken alıcı ve konu kısmı aşağıdaki gibi düzenlenmelidir.



Alıcı kısmına  
[aykutaybasodev@gmail.com](mailto:aykutaybasodev@gmail.com)  
yazılacaktır.

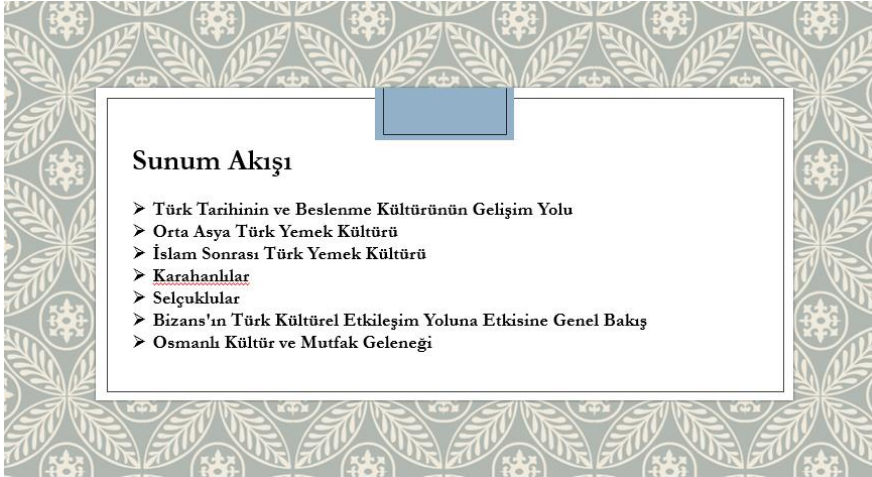
Konu kısmına sırası ile **dersin adı** öğrencinin adı ve soyadı, öğrenci numarası ve ödev konusu yazılacaktır.

**Bu şekilde gönderilmeyen mailler kabul edilmeyecektir.**

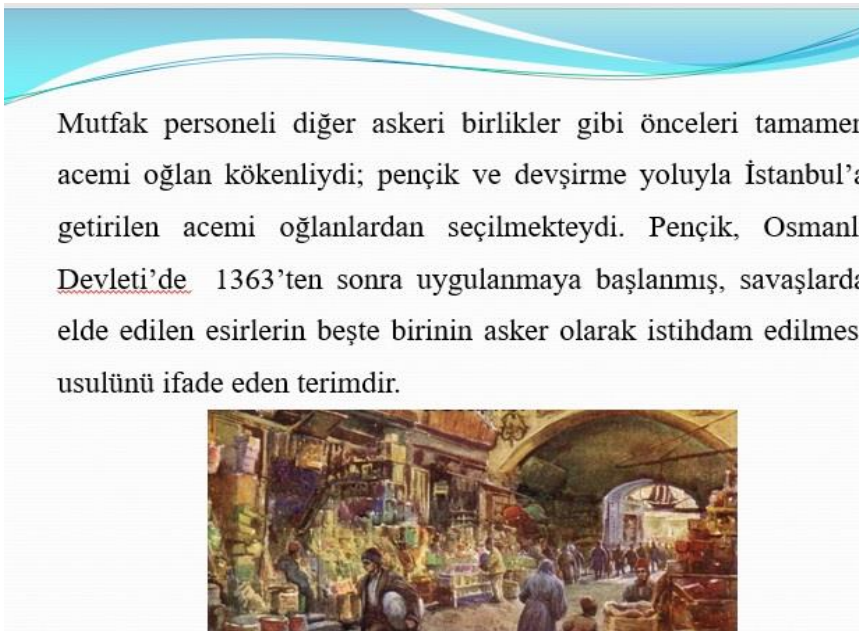
POWERPOİNT sunu hazırlanırken ana başlık 40-44 alt başlık 22-24 punto olarak hazırlanacaktır. Sununun ilk sayfasında kapak olacak ikinci sayfasında sunu akışı yer alacaktır. Sunu hazırlanırken konu ile ilgili görsellerden faydalanılmalıdır. Görseller her 4-5 sayfada bir kullanılmalıdır. Bir sayfada en az 6 en fazla 10 satır kullanılmalı bu sayının üstüne çıkılmamalıdır.



ÖRNEK KAPAK



ÖRNEK SUNU AKIŞI



Hazırlamış olduğunuz sunu sayfalarındaki satır sayısı **en az 6 en fazla 10** satır olacak şekilde hazırlanmalıdır.



DERSİN ADI :

ÖDEV KONUSU :

ÖĞRENCİ ADI ve SOYADI :

ÖĞRENCİ NUMARASI :

ÖĞRETİM ELEMANI : AYKUT AYBAŞ

TARİH

# ÖRNEK

## BAŞLIK

### 1) Alt Başlık

### 2) Peynir

İspanya'da peynirler genellikle keçi, inek ve marya sütünden elde edilmektedir. Marya, 5 yaşından büyük veya damızlık dışı bırakılmış dişi koyun demektir. Bu bağlamda İspanyanın öne çıkan peynirleri ve süt kaynakları şunlardır: Caprales ve Mahon keçi peynirleri; Queso blanco, tazeyken meyve ile yenilebilen pürüzsüz ve kabuksuz bir peynir San simon, armut şeklinde, yarı sert, bazen tütsülenen inek peyniridir. Diğer önemli peynirler ise Burgos, Manc hego, Tetilla ve Villalonisemaryadır.



Jülyen doğrama şekli (Resim- 1)

## **KAYNAKÇA**

Aktaş, A., & Özdemir B. (2012) Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, (3. Baskı), Ankara: Detay.

Sarışık, M., (2012) Otel İşletmelerinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. Meryem Akođlan Kozak (Ed.), Otel İşletmeciliği içinde (s: 261-285), Ankara: Detay.

Resim 1: Öğrenci Tarafından Çekilmiştir