

STAJ YAPACAK GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİ İÇİN
ÖNERİLEN STAJ DEFTERİ TASLAĞI

Gıda Mühendisliği stajını tamamlayan öğrencilerin staj defterleri değerlendirilirken aşağıdaki hususlar dikkate alınarak karar verilir:

- a) İşyerinin detaylı olarak tanıtılması (organizasyon şeması, kapasite, tarihçe, çalışanlar, sektör içindeki yeri, hedefler)
- b) Staj süresince işyerinde yapılan çalışmaların ve öğrencinin bilfiil yapmış olduğu işlerin staj defterine düzenli şekilde el yazısı ile işlenmesi
- c) Gerekli fotoğraf, kroki, çizim, işlem akış şeması ve laboratuvar analizlerini anlatan belgelerin bulunması
- d) İşletmede uygulanan depolama, temizleme, dezenfeksiyon işlemleri ve sahip olunan/alınması planlanan kalite kontrol sistemleri (HACCP, ISO, vb.), uygulanmaları ve denetimleri hakkında detaylı bilgi verilmesi
- e) İşletmede uygulanan işlemlerin hammaddeden son ürüne kadar detaylı olarak tanıtılması
- f) İşletmedeki temel enerji-kütle dengeliği ile ilgili işlemler ve hesaplamaların yapılması
- g) İşletmenin organizasyonu, eleman istihdamı ve işletmenin ekonomik yapısının genel olarak değerlendirilmesi
- h) Öğrencinin edinmiş olduğu teorik bilgiler ışığında, işyerinde kazandığı pratik bilgileri ve çalışmaları yorumlaması
- ı) Yapılan stajın öğrenciye kazandırdığı her türlü bilgi ve tecrübenin değerlendirilmesi

NOT: Öğrencilerin sunmuş oldukları staj raporlarının incelenmesi ve değerlendirilmesi sırasında, Gıda Mühendisliği Bölümü Staj Koordinatörlüğü gerekli gördüğü hallerde öğrencileri staj çalışmaları ile ilgili olarak mülakata çağırabilir. Staj raporları yetersiz görülen, çağrıldığı halde mülakata gelmeyen veya mülakatta başarısız olduklarına karar verilen öğrencilerin staj çalışmaları, Gıda Mühendisliği Bölümü Staj Koordinatörlüğü ve Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığınca kısmen veya tamamen geçersiz sayılır. Başarısız staj çalışmaları yenilenir.