

GIDA MÜHENDİSLİĞİ UYGULAMALARI DERSİ İŞLEYİŞ VE RAPOR

HAZIRLAMA KURALLARI

1. Raporlar mavi tükenmez/pilot kalemle bireysel olarak elle yazılacaktır. Yazım formatı aşağıdaki gibi olacaktır. Raporlarda bilgisayar çıktısı kabul edilmeyecektir.
2. Raporlar bir sonraki hafta gezisinde ders sorumlularına teslim edilecektir. Ertesi hafta teknik gezi olmayan durumlarda teslim tarihi o haftanın son iş günüdür. Geç getirilen raporlardan iş günü başına 10 puan kırılır.
3. Ders notu; rapor puanlarının %25'i, ara sınav notunun %25'i ve dönem sonu sınav notunun %50'sinden oluşmaktadır.
4. Uygulama gezisine katılmayan/katılamayanlar rapor hazırlamayacaktır. Rapor hazırlansa bile değerlendirilmeyecektir.
5. Ders uygulamalı bir ders olduğu için %80 devam mecburiyeti vardır.
6. Uygulama raporları bireysel yazılacaktır. Özellikle kişisel değerlendirme bölümünün özgün olması gerekir. Bu bölümdeki benzerlikler kopya olarak değerlendirilecektir ve rapor puanlandırılmayacaktır.
7. Bütün teknik gezilere önlükle gelme zorunluluğu vardır. Önlüksüz gelenler geziye alınmayacaktır.
8. İşletmeye gidecek otobüs ilan edilen saatte fakültenin önünden kalkacaktır. Her hafta hangi işletmeye gidileceği ve otobüsün ders günü sabah saat kaçta kalkacağı o hafta başında panolarda ilan edilecektir. Dersi alan öğrencilerin panoları takip etmesi gerekmektedir.

Öğrenci Adı Soyadı

Gezi Tarihi

Numarası

..... İŞLETMESİ RAPORU

Genel Bilgiler:

İşletmenin tarihçesi, çalışan mühendis ve diğer personel sayısı, üretim kapasitesi ve üretilen ürünler, mevcut ve muhtemel pazarlar

İşletme ve Üretim Hakkında Bilgi:

Kullanılan hammadde(ler), yardımcı madde(ler), üretilen temel ve yan ürünler ayrıntılı bir şekilde anlatılacak (Proses akım şemalarıyla birlikte)

Kişisel Değerlendirme:

İşletmeyi ve gerçekleşen üretimi, Gıda Mühendisliği eğitiminizde aldığınız temel bilgilere göre (hijyen, verimlilik, teknolojik vb. açıdan) değerlendiriniz.

Prof. Dr. Sami Gökhan ÖZKAL

Dr. Öğr. Üyesi H. Betül YELER

Dr. Öğr. Üyesi Aysun YURDUNUSEVEN YILDIZ