



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ STAJ UYGULAMA ESASLARI

1. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri lisans düzeyinde Mühendislik derecesine hak kazanabilmeleri için bölüm staj komisyonu tarafından uygun bulunan işyerlerinde en az 40 iş günü staj yapmak zorundadırlar. Bir tam iş günü 8 saat olarak hesaplanır. Bir hafta beş iş günü olarak kabul edilir. Ancak, yasal olarak Cumartesi günü çalışılan işyerlerinde, Cumartesi günü staj için 6. iş günü olarak kabul edilir.
2. Öğrenciler laboratuvar stajlarını mesleklerinin uygulandığı Yüksek Öğretim Kurumlarının (öğrencinin eğitimine devam ettiği Yüksek Öğretim Kurumu hariç) laboratuvarları, atölyeleri ve uygulama merkezleri dahil olmak üzere yurt içi veya yurt dışı kamu/özel kurum, kuruluş ve işyerlerinde yapabilirler.
3. Gıda Mühendisliği Bölümünde staj laboratuvar stajı (20 iş günü) ve işletme stajı (20 iş günü) olmak üzere iki bölüm halinde yapılır. Laboratuvar stajı lisans eğitiminin 4. yarıyılı sonunda, işletme stajı ise lisans eğitiminin 6. yarıyılı sonunda uygulanır. Laboratuvar stajını tamamlayamayan öğrenciler 6ncı yarıyılın sonunda hem laboratuvar hem de işletme stajlarını yaz döneminde tamamlayabilirler, ancak bu iki stajın farklı kurumlarda yapılması şartı aranır. **Stajın ders olarak alındığı dönemde (4. ve 6. yarıyılın sonunda) Erasmus staj hareketliliği kapsamında yapılan stajlar kabul edilir.**
4. Her öğrencinin bölüm staj komisyonu tarafından kabul edilecek bir staj yeri bulması ve stajını başarılı olarak tamamlaması kendi sorumluluğundadır. Öğrencilerin staj yapacakları yer ile ilgili yeterli bilgileri, staja başlamadan önce komisyona sunmaları ve onay almaları gerekmektedir. Öğrenciler staj başvurularını, Bölüm Staj Komisyonundan temin edecekleri bir form dilekçe (*Staj Başvuru Formu*) ile yaparlar. Öğrenciler, bu form dilekçeyle staj yapacakları kuruma/kuruluşa başvururlar. Öğrenciler staj yerlerini güz döneminin başlangıcından itibaren tespit edip komisyona sunabilirler, staj yerinin tespiti ve bildirilmesi için **son tarih Mayıs ayının ilk haftasındaki son Cuma günüdür.** Öğrenciler staja gitmeden önce staj defterinde onaylatılması gereken kısımları Bölüm Staj Komisyonuna onaylatırlar ve staj süreci başlatılmış olur.
5. Gıda Mühendisliği bölümünde stajlar, Bahar Yarıyılı'nın sonu (**akademik takvimde belirtilen bütünleme tarihlerinin son günü dikkate alınır**) ile bir sonraki öğretim yılı Güz Yarıyılı'nın başlangıcı arasındaki süre içinde yapılır. Stajın kesintisiz yapılması esastır, istisnai durumlarda bölüm staj komisyonundan onay alınması gerekir.
6. Staj yapan her öğrenci staj yaptığı işyerinin çalışma ve güvenlik kurallarına, düzen ve disiplinine uymak ve işyerinde kullandığı her türlü mekân, alet, malzeme, makine, araç ve gereçleri özenle

kullanmakla yükümlüdür. Bu yükümlülükleri yerine getirmemesinden doğacak her türlü sorumluluk öğrenciye aittir. Mühendislik Fakültesi Dekanlığı tarafından staj yapacak her öğrenci için 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu kapsamında “iş kazası ve meslek hastalığı” sigortası yaptırılır.

7. Staja başlayacak her öğrenci bir “Staj Defteri” edinir. Bu defter içinde staj ile ilgili bilgilere gerekli formlar bulunur. Öğrenci staj süresince yürütmüş olduğu çalışmalarını “*Staj Raporu Yazma Kurallarına*” uygun olarak deftere geçirir.
8. Staj süresinin bitiminde staj defteri içinde bulunan staj yapılan yerdeki amirin doldurduğu “*Staj Sicil Formu*” ağzı kapalı, kaşelenmiş ve imzalanmış bir zarfla öğrenci ile veya posta yoluyla firma tarafından bölüme gönderilir.
9. Öğrenciler hazırlamış oldukları staj defterlerini stajın tamamlanmasını takip eden güz döneminde **eğitim öğretimin başladığı tarihten itibaren ikinci haftanın son Cuma günü mesai bitimine kadar** staj komisyonuna teslim etmeleri gerekmektedir. Bu süre sonunda defterlerini teslim etmeyen öğrencilerin stajları başarısız sayılır. Bölüm staj komisyonu; staj defterlerini “Staj Defteri Yazım Kurallarına” uygun olarak hazırlamayan öğrencilerin listesini bölüm web sayfasından ve ilan panosundan ilan ederek, bu durumdaki öğrencilerin defterlerini **iki hafta** içinde uygun hale getirmelerini ve süresi içinde Bölüm Staj Komisyonuna teslim etmelerini talep eder. Düzeltme için öğrenciye teslim edilen ve düzeltildikten sonra yeniden teslim alınan staj defterleri düzenlenen bir tutanakla kayıt altına alınır. Staj defterini süresi içinde düzelterek teslim etmeyen ve bölüm staj komisyonu tarafından yeniden değerlendirildiğinde raporu reddedilen öğrenciler ilgili stajdan başarısız sayılırlar.
10. Tamamlanmış stajlarla ilgili olarak ön değerlendirme staj defteri üzerinde aşağıdaki şartların yerine getirilip getirilmemesi durumuna göre yapılır:
 - a. Staj defterinin ilk sayfasındaki ilgili yere öğrencinin yeni çekilmiş vesikalık fotoğrafı eklenmiş olmalıdır.
 - b. Firma/kurum bilgileri eksiksiz olarak doldurulmuş olmalıdır.
 - c. Staj defterinin ilk sayfası mühürlü ve imzalı olmalıdır. (Bölüm onayları/İşletme onayları tam olmalıdır)
 - d. Tüm rapor sayfaları imzalanmış olmalıdır.
 - e. Kurum/İşletme değerlendirme formu eklenmiş olmalıdır.
 - f. Kurum/İşletme değerlendirme sonucu yeterli olmalıdır.
 - g. Staj defterinin son sayfasında yer alacak olan “*İş bu staj defteri rakamla (yazıyla) sayfadan ibarettir.*” ibaresinde belirtilen kadar sayfa defterde eksiksiz olarak bulunmalıdır.

Bu bölümlerdeki bilgilerin kesinlikle tam olması gerekir. Aksi halde staj kabul edilmeyerek, Bölüm Staj Komisyonu tarafından staj defterindeki eksiklikleri rapor edilerek öğrenciden söz konusu eksiklikleri tamamlaması istenir. Ön değerlendirmeden başarılı olarak kabul edilen staj defterleri bilimsel içerik olarak “**Staj Defteri Yazım Kuralları**” dikkate alınarak Bölüm Staj Komisyonu tarafından değerlendirilir, gerekirse düzeltme talep edilir. Staj sonuçları (başarılı veya başarısız) staj defterinin bölüm komisyonuna teslim tarihinden itibaren **en geç iki ay** içerisinde açıklanır.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ STAJ DEFTERİ YAZIM KURALLARI

Laboratuvar ve işletme stajı için hazırlanan staj defterleri aşağıda maddelerle ifade edilen konuları kapsayacaktır.

1. Konuların bulunduğu sayfa numaralarını gösteren içindekiler dizini,
2. Yaz stajının yapıldığı kuruluş hakkında bilgiler
 - a. Kuruluşun adı,
 - b. Kuruluşun yeri,
 - c. Kuruluşun organizasyon şeması, işlevleri ve kalite kontrol yönetimi (ISO, HACCP, BRC vb. sistemler)
 - d. Çalışan mühendislerin sayısı, branşları ve görevleri
 - e. İşletmenin kısa tarihçesi (kuruluş, kapasite ve alet ekipman yenilenmesi vb.)
3. Giriş: Yaz stajının konusu ve amacı hakkında bilgi verilecektir
4. Rapor: Bu bölümde laboratuvar veya işletme stajının programı göz önüne alınarak işletmede gözlenmiş ve yapılmış her şey ayrıntılı olarak açıklanacaktır. İlgili veriler ve tablolar ve resimler numaralandırılarak staj defteri sonunda Ekler kısmında verilecektir. Rapor bölümü öğrencinin laboratuvar veya işletme stajı yapması durumunda aşağıdaki seçenekler dahilinde düzenlenecektir.
 - a. Laboratuvar stajı yapan öğrencilerin yazacağı temel başlıklar
 - i. Staj yapılan laboratuvarın tanıtılması (Resmi/Özel Gıda Analiz laboratuvarı/Gıda işleyen tesisin kalite kontrol laboratuvarı olup-olmaması, akredite olup-olmaması, laboratuvar organizasyon şeması vs.)
 - ii. Hammaddeden ambalajlı ürüne kadar geçen tüm süreç ayrıntıları proses akış şemaları kullanılarak anlatılacaktır. (Fabrikalarda staj yapanlar bu bölümü yazmalıdır)
 - iii. Laboratuvar donanımı, cihazları ve işlevleri

- iv. Analitik metodlar (gravimetrik, volumetrik ve aletli analiz)
 - v. Mikrobiyolojik tayinler
 - vi. Üretimde kullanılan suyun kimyasal ve mikrobiyoloji analizleri
 - vii. Hammaddede, üretim esnasında ve elde edilen son üründe yapılan kalite kontrol analizleri (Üretim şeması ile birlikte) Fabrikalarda staj yapanlar bu bölümü yazmalıdır)
 - viii. Bulunan sonuçların hesaplanması, elde edilen sonuçların Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği, TSE Ürün Standartları ve/veya diğer standartlara uygunluğunun karşılaştırılması
- b. İşletme stajı yapan öğrencilerin yazacağı temel başlıklar
- i. Hammaddeden ambalajlı ürüne kadar geçen tüm süreç ayrıntıları proses akış şemaları kullanılarak anlatılacaktır. İşletmede bulunan yan süreçlerle (buhar odası, su şartlandırma ve arıtma sistemleri, atık yönetimi vb.) ilgili bilgiler de bu bölümde anlatılacaktır.
 - ii. Üretim sürecinde kullanılan temel makine teçhizatın çalışma prensipleri, kapasiteleri, enerji ihtiyaçları gibi özellikleri anlatılacaktır.
 - iii. İşletmenin ürün çeşitliliği, pazarlama boyutu, ihracat ve ithalat durumları ile ilgili bilgiler verilecektir.
 - iv. Üretim sürecinde bulunan temel bir makine teçhizat seçilerek (örn. Kurutucu, evaporatör, ısı değiştirici vb.), bu makine teçhizat üzerinde temsili rakamlar kullanılarak kütle ve enerji denklemleri hesaplamaları yapılacaktır.
 - v. İş yeri seçiminde göz önüne alınan kriterler; hammaddeye ulaşım, insan kaynakları, pazara yakınlık, taşımacılık vb. yönler dikkate alınarak açıklanacaktır.
 - vi. İşletmede uygulanan iş sağlığı ve güvenliği politikaları ve uygulamaları (personel hijyeni, işçi sağlığı ve güvenliği ile ilgili yapılan çalışmalar vb.) açıklanacaktır.
 - vii. İşletmede uygulanan gıda güvenliği, kalite kontrol ve proses kontrol sistemleri, hijyen ve sanitasyon işlemleri, laboratuvarlar ve donanımları, yapılan analizler ve çalışmalar ile ilgili bilgiler verilecektir.
5. Sonuç: Bu bölümde yaz stajından edinilen beceriler değerlendirilecek, işletme teknik çalışma yönünden irdelenecek ve tavsiyeler yapılacaktır.
6. Ekler: Bütün tablolar, resimler ve veriler bu bölümde verilecek ve numaralandırılarak ilgili olduğu bölümde kısaltılmış olarak gösterilecektir (EK-1 gibi).