

# ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

## GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ STAJ UYGULAMA ESASLARI

1. Gıda Mühendisliği Bölümü Stajı, Çankırı Karatekin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Staj Yönergesi çerçevesinde yapılacaktır.
2. Gıda Mühendisliği Bölümü Stajı; 20 iş günü STAJ-I ve 20 iş günü STAJ-II olmak üzere toplam 40 iş günüdür. Stajlar gıda laboratuvarları ve gıda işletmelerinde yapılabilir. Ancak bunlardan en az bir tanesi işletme stajı olmak zorundadır. STAJ-I'yi tamamlayanlar STAJ-II'yi yapamazlar. 3. veya 4. dönemden ders alamayan öğrenciler STAJ I'yi, 5. veya 6. dönemden ders alamayan öğrenciler Staj II'yi yapamazlar. Öğrenciler ders alamadıkları dönemlerden yaz okulundan ders almaları durumunda staj yapabilirler.
3. Öğrenciler her iki stajı farklı bir kurumda yapmalıdırlar.
4. Öğrenciler laboratuvar stajını, üniversite öğrenci staj yönergesi gereğince, bölümlerde yürütülen uygulamalı araştırma projelerinde (TÜBİTAK ve DPT vb.) proje yöneticisinin önerisi ile Fakülte Staj Komisyonunun uygun görmesi ile yapabilirler.
5. Staj yerini, öğrencinin kendisi bulacaktır.
6. Öğrenciler yaz döneminde yaptıkları stajların Staj Formu ve İşyeri Yetkilisinin Stajyer Değerlendirme Formu'nu (İşyeri yetkilisince kaşeli, imzalı ve mühürlü olacak) kapalı zarf içinde, öğrenci anketi ve staj raporu ile birlikte en geç stajın bitimini izleyen öğretimin 3. Haftasından itibaren 15 gün içerisinde teslim etmelidir.
7. Staj raporları el yazısı ile belirlenen formata uygun olarak hazırlanarak teslim edilecektir. Staj raporu yazımında kullanılacak dil Türkçe veya stajlarını yurt dışında yaptıkları takdirde, staj genel ilkelerine uymak şartıyla, İngilizce olabilir.
8. Staj raporunun ilk kapak sayfası ve çalıştığı gün sayısı işletmedeki stajyer sorumlusuna onaylatılmak zorundadır. Aksi durumda staj geçersiz sayılacaktır.
9. Teslim edilen staj raporlarının değerlendirilmesi rapor teslim tarihinden sonra 15 gün içerisinde başlar.
10. Staj raporları, Bölüm Staj Komisyonu tarafından Laboratuvar/İşletme Stajı Değerlendirme Formu esas alınarak BAŞARILI/BAŞARISIZ olarak değerlendirilir. Bölüm Staj Komisyonu, staj raporu, Stajyer Değerlendirme Formu ve kurum Stajyer Değerlendirme Anket Formu zamanında teslim edilmediği ve eksik doldurulduğu takdirde staj raporunu değerlendirmeye almaz. Staj Komisyonu tarafından değerlendirilen ve BAŞARILI/BAŞARISIZ bulunan öğrencilerin listesi, bölüm panosunda ilan edilir.
11. Kimya Mühendisliği bölümünden gelen Çift Anadal Programı (ÇAP) öğrencileri sadece STAJ-II'yi işletme stajı olarak yapacaklardır. Diğer bölümlerinden gelecek öğrenciler ise STAJ I ve STAJ II'yi almak zorundadır.
12. Yazılan her staj raporu aşağıdaki hususları kapsayacaktır.
  - a- Konuların bulunduğu sayfa numaralarını gösteren içindekiler kısmı.
  - b- Stajın konusu ve amacı
  - c- Stajın yapıldığı kuruluş hakkında bilgiler: Kuruluşun adı, yeri, çalışma konusu, organizasyon şeması, çalışan mühendislerin sayısı ve kuruluş içindeki fonksiyonları
  - d- Raporun kendisi: Bu bölümde staj programları göz önünde bulundurularak işletmede, kalite kontrolde ve bakım-onarım işlerinde yapılmış ve gözlenmiş her şey ayrıntılı olarak açıklanacaktır. İlgili veriler, tablolar ve resimler numaralandırılacak ve ekte verilecektir.
  - e- Staj programları laboratuvar ve işletme olarak ayrı ayrı verilmiştir.

### **Laboratuvar stajında yapılacaklar aşağıda belirtilmiştir:**

- a. İşletmenin (kuruluşun) organizasyonu incelenecek, laboratuvar organizasyon şeması ve kurum organizasyon şemasındaki yeri belirtilecek,
- b. İşletmenin diğer birimlerle ilişkisi incelenecek,
- c. Laboratuvar araç-gereç ve cihazları incelenecek,

- d. Numune alma yöntem ve teknikleri incelenecek, imalat ve kalite kontrolü için gerçekleştirilen analizler yapılacak,
- e. Laboratuara numunenin alımından analiz raporlarının oluşturulmasına kadar geçen aşamalar verilecektir,
- f. Araştırma – Geliştirme (Ar-Ge) Bölümü olan işletmelerde yapılan çalışmalar incelenecek ve bu çalışmalar hakkında stajyerin görüşleri belirtilecektir.

**İşletme stajında yapılacaklar aşağıda belirtilmiştir.**

- a. Kuruluşun tarihçesi, zamanla gelişimi incelenecek,
  - b. Fabrikanın her bölümünde hammadde, ürün, yan ürünün kapasite yönünden incelenmesi yapılacak,
  - c. Fabrikanın akım şeması çizilecek,
  - d. İşletmenin organizasyonu incelenecek,
  - e. Üretim ve kalite kontrolü için gerçekleştirilen analizler yapılacak,
  - f. Yardımcı tesisler (enerji santrali, su temini, arıtma vs.) incelenecek,
  - g. Staj yapılan sanayi dalının, Türkiye'deki ve dünyadaki durumunun üretim ve tüketim tahminlerini de içeren genel durumu hakkında genel bilgiler verilecek,
  - h. İşletmede bulunan belli başlı cihazlar özellik ve çalışma yönünden incelenecek,
  - i. Tesisin en az bir bölümüne ait enerji ve kütle denklığı yapılacak,
  - j. Tesiste kullanılan ve işletmede mevcut olan proses birimlerinin akış diyagramları çıkarılacak ayrıca her basamağa ait işlem koşulları (sıcaklık, süre, basınç gibi) açıklanacaktır.
  - k. İşletme stajları için maliyet analizi yapılacak, (işçilik, enerji, yıpranma, birim maliyeti, satış fiyatı gibi fabrikaya ait bilgiler gizlilik vb. nedenlerle verilmiyorsa fabrikadaki geçmiş yıllara ait bilgiler veya ilgili birimden alınacak farklı bir katsayı ile çarpılmış veya bölünmüş veriler kullanılarak da maliyet analizi çıkartılabilir.)
  - l. Fabrikanın her kısmı için ayrı ayrı olmak üzere kapasitenin arttırılması ve ürün kalitesinin geliştirilmesi imkânları incelenecektir. İşletmedeki (Fabrikadaki) problemlerin (varsa) çözümüne yönelik fikirler belirtilecektir.
13. Staj Raporlarının Saklanması: Kabul edilen staj raporları, kabul tarihinden başlamak üzere, Bölüm Başkanlığı'nca tahsis edilen yerde, en az 2 yıl saklanır. Saklanma süresi dolan staj raporları Bölüm Başkanlığı'nın onayı ile imha edilir.

**Not: Staj yapan öğrenci, gerektiğinde öğretim üyelerince işyerinde denetlenebilir. Öğretim Üyesinin düzenlediği rapora göre öğrencinin stajı değerlendirilebilir.**