GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LABORATUVAR STAJ DEFTERİ YAZILMASI

Staj defterlerinin doldurulmasında Gıda Mühendisliği Bölümü staj esasları dikkate alınmalıdır. Staj defterleri aşağıda belirtilen başlıkları ve alt başlıkları içermelidir.

LABORATUVAR STAJI DEFTERİ

Kapak sayfasına, fotoğrafınızı yapıştırıp Dekanlık'taki staj bürosunda soğuk damga yaptırdıktan sonra Bölüm Staj Komisyonu'ndan bir öğretim üyesine imzalattırmanız gerekmektedir. Staj defteri elle yazılacaktır. Çektiğiniz fotoğrafları defterinize yapıştırabilirsiniz. Staj defterinizi, günlük tutar gibi yazmayınız. Kapak sayfasından ve hafta bazında yapılan işlerin ve bunların defter içinde belirtildiği sayfalardan sonra teknik rapor yazılmalıdır. Teknik rapor kısmında olması gerekenler ile teknik rapordan sonra yapılan işler kısmında staj defterinde bulunması gereken bölüm başlıkları aşağıda verilmiştir. Başlıkların altında vereceğiniz bilgiler için istediğiniz kadar sayfa kullanabilirsiniz. Staj yaptığınız işletmeye staj defterinizin son sayfasını ve takvimi imzalatmanız yeterlidir, bütün sayfaların imzalanmasına gerek yoktur. Son sayfa mutlaka firma yetkilisi tarafından mühürlenmelidir. Staj defterinizde bulunması gereken bazı bilgiler, işletme sırrı olduğu için size verilmediyse, bunu ilgili başlık altında belirtiniz. Laboratuvar analizleri, prensipleri, ekipmanlar ve hesaplamalarla ilgili size bilgi verilmediyse, literatürden araştırma yapınız. Hesaplamalarınızı kendiniz yapınız, staj yaptığınız yerden istemeyiniz.

1. **TEKNİK RAPOR**
    a. İşletmenin kısa tarihçesi: Firmanın reklamı şeklinde değil akademik bir dille yazılmalıdır.
    b. İşletmede yer alan bölümler
    c. İşletmede üretilen ürünler ve hammaddeler hakkında bilgi
    d. İşletmenin personel dökümü ve sayısı
2. **YAPILAN İŞLER**
    a. Çalışılan laboratuvarın tanıtımı (Yapılan analizler, çalışan personel hakkında bilgiler)
    b. Laboratuvarda bulunan ekipmanlar (Sadece cihaz listesi verilmemeli cihazların prensipleri detaylı olarak anlatılmalıdır. Cihazların kullanma talimatı prensip değildir.)
    c. Analizler:
        1. Analizin prensibi açıklanmalıdır.
        2. Materyal ve metot ayrıntılı şekilde verilmelidir. Sonuçların hesaplanmasında kullanılan formüller ve elde edilen bulguların yorumlanmasının nasıl yapıldığı açıklanmalıdır. İşletmede gerçekleştirilen analiz sonucunu kullanmanız gerekmemektedir. Hesap genel bir örnek üzerinde açıklananabilir.
        3. Analiz düzenekleri: Analizlere ait düzenekler teknik resim kurallarına uygun olarak çizilmelidir. Cihaz fotoğrafı analiz düzeneği değildir.
    d. Akım şeması: Gıda üretiminin (en az 2 ürünü için) veya laboratuvarın iş akışının akım şeması şeklinde gösterilmesi gerekmektedir.