

Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler MYO

Gıda İşleme Bölümü Staj Uygulama Esasları

Gıda İşleme Bölümü Staj Uygulama Esasları, Gıda Teknolojisi Programı ve Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı öğrencilerinin 20 iş günü sürecek staj uygulama esaslarının belirlenmesi amacıyla, Muş Alparslan Üniversitesi Teknik Bilimler MYO staj yönergesi referans alınarak hazırlanmıştır.

1. Stajın Amacı

Gıda İşleme Bölümü öğrencilerinin staj süresince çeşitli bilgi ve beceriler kazanmaları amaçlanmaktadır:

- İş ortamını tanıyarak iş hayatına hazırlanmak.
- Üniversitede edindiği teorik bilgiyi sahada uygulayarak pratiğe dökmek.
- Gıda işletmelerinde iş organizasyonu yapmak.
- Gıda teknolojisi alanında ham madde hazırlamak ve ham maddeleri modern teknolojileri uygulayarak işlemek.
- Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulamak.
- Gıda sektöründe yer alan her türlü gıdaları (İçme sütü ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, sebze ve meyve ürünleri, tahıl ve tahıl ürünleri, kuru baklagil, bitkisel yağlar, fermantasyon ürünleri, şeker ve şekerli ürünler, çay vb.) ürünleri üretmek.
- Güvenli gıda üretimini sağlamak için duysal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik yönden gıda kontrol hizmetlerini gerçekleştirerek tüketime uygun gıda maddeleri üretmek ve insan beslenmesine sunmak.
- Kullanılan alet ve ekipmanların bakım ve basit onarımını yapmak.
- Üretim ve kontrol formlarını doldurmak.
- Üretilen gıdaları ambalajlamak ve depolamak.
- Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek.

Öğrenciden, teknik ve sosyal anlamda gelişimini destekleyecek bir staj yeri bulması beklenir. Staj yaptığı yerde alanıyla ilgili uygulamaları başarıyla tamamlaması ve uygun formatta staj raporuna işlemesi gerekmektedir.

2. Stajda Yer Seçimi

Öğrenci kendi mesleki gelişimi açısından faydalı olabilecek en donanımlı kurum veya işletmeyi, staj yeri olarak tercih etmelidir. Staj yeri bulma sorumluluğu öğrenciye aittir, ancak uygun görülmesi halinde bölüm önerilerde bulunabilir. Staj yerinin uygunluğu Staj Komisyonu tarafından onaylanır. Stajlar, Bölüm Staj Komisyonu'na uygun görülen; bünyesinde Gıda Mühendisi, Kimyager, Kimya Mühendisi, Ziraat Mühendisi, Veteriner, gıda Teknikeri gibi sektörle ilgili 4 yıllık fakülte veya 2 yıllık meslek yüksekokulu mezunu sorumlularının çalıştığı aşağıda belirtilen kurum/kuruluşlarda stajı yapabilir. Öğrenciler en az 20 gün staj yapmalıdır. Staj yeri, yurtiçinde veya yurtdışında olabilir.

Öğrencilerin staj yapabileceği yerler;

- a) Uygun büyüklükteki özel veya kamu kurum ve kuruluşlarına ait gıda üretim işletmeleri
- b) Gıda katkı maddesi üretim işletmeleri

- c) Uygun büyüklük ve şartlara sahip hazır yemek üreten (Catering) firmaları
- d) Kontrol ya da araştırma amaçlı kurulmuş, kamu kurum ve kuruluşlarına ait gıda kalite/kontrol laboratuvarları ile akredite özel gıda laboratuvarlar
- e) Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı kuruluşlarda, Belediyelere bağlı su kalite-kontrol laboratuvar birimlerinde ve Zabıta Müdürlüklerinde, İl Sağlık Müdürlüklerine bağlı kuruluşlar gibi kamu kurumlarında gıda üretimi, denetimi ve analizi birimlerinde staj yapılabilir.

3. Staj Süresi ve Dönemi

- Gıda İşleme Bölümü öğrencileri, eğitim dönemleri dışında (yaz döneminde) 20 iş günü süren bir staj yapmak zorundadır.
- Staj tarihleri, bölüm tarafından duyurulacaktır.
- Stajlar bölünmeden kesintisiz yapılır.

4. Staj Öncesi İşlemler

Staj öncesinde öğrencilerin yerine getirmesi gereken işlemler:

1. **Staj Kabul Formunun Doldurulması:** Staj yapacağı kurumdan onay alınarak staj kabul formu doldurulmalıdır.
2. **Sigorta İşlemleri:** Üniversite tarafından sağlanan staj sigortası için form doldurulmalı ve ilgili belgeler zamanında teslim edilmelidir.
3. **Formların Teslimi:** Staj kabul formu ve sigorta belgeleri, staj başlangıcından en az iki hafta önce bölüm staj komisyonuna teslim edilmelidir.

5. Staj Esnasında Yapılacak İşlemler

Staj süresince, öğrencinin aşağıdaki noktalara dikkat etmesi gerekmektedir:

- **Devam Durumu:** Stajın her günü iş yerinde bulunulmalı ve iş yeri tarafından yoklama tutulmalıdır.
- **Günlük Çalışma Raporları:** Öğrenci, staj sürecinde yaptığı çalışmalarını her gün düzenli olarak staj defterine kaydetmelidir.
- **Denetleme:** İş yeri yetkilisi, öğrencinin günlük çalışmalarını gözlemleyerek imza atmalıdır. Staj komisyonu, gerektiğinde iş yerini ziyaret edebilir veya telefonla denetleme yapabilir.
- **Gizlilik ve İş Disiplini:** Staj yapılan kurumun gizlilik kurallarına, iş güvenliği ve iş disiplinine dikkat edilmelidir.

6. Staj Defteri Yazım Kuralları

1. **Yazım Tarzı:** Staj raporları, anlaşılır ve düzenli bir el yazısı ile yazılmalıdır.
2. **Yazı Rengi:** Tüm yazılar mavi tükenmez kalem ile yazılmalıdır. Farklı renkte kalem kullanımı veya kurşun kalemle yazım kabul edilmeyecektir.
3. **Düzen ve Temizlik:** Yazım sırasında silinti, karalama veya beyazlatıcı malzemeler (tükenmez kalem düzeltici vb.) kullanılmamalıdır. Gerektiğinde sayfanın yeniden yazılması önerilir.
4. **Başlıklar ve Alt Başlıklar:** Konu başlıkları ve alt başlıklar, dikkat çekici ve okunaklı şekilde vurgulanmalıdır.

5. **Sayfa Düzeni:** Her sayfanın üst kısmında, staj yapılan tarih ve ilgili konu başlığı belirtilmelidir. Defter düzenli bir şekilde tarih sırasına göre tutulmalıdır.

7. Staj Sonrası Yapılacak İşlemler

Stajın tamamlanmasının ardından öğrencinin aşağıdaki belgeleri bölüm başkanlığına teslim etmesi gerekmektedir:

- **Staj Defteri:** Teknik rapor formatında hazırlanmış, ciltlenmiş veya dosyalanmış olmalıdır.
- **İş Yeri Değerlendirme Formu:** Kapalı bir zarf içerisinde, staj yapılan iş yeri yetkilisi tarafından doldurulmuş olmalıdır.
- **Staj Devam Formu:** Staj süresince iş yerinde tutulan devam çizelgesi ve imzalar.

8. Stajların Değerlendirilmesi

Bölüm staj komisyonu, staj dosyalarını değerlendirirken şu kriterleri göz önünde bulunduracaktır:

- **Staj Defteri İçeriği:** Staj defterinde detaylı bilgi sunulması, teknik açıklamaların yeterli olması.
- **Devam Durumu ve Disiplin:** İş yerindeki devam durumu ve iş disiplini kurallarına uyum.
- **Değerlendirme Formları:** İş yerinin geri bildirimleri ve değerlendirme formundaki yorumlar.
- **Eksiklik ve Yetersizlik Durumu:** Eksik bilgi veya uygunsuz bir rapor sunulursa, komisyon stajın bir kısmını veya tamamını tekrar yapma kararı alabilir.

Staj sürecindeki başarı kriterleri ve değerlendirme adımları aşağıdaki gibidir:

1. Staj Dosyası ve Raporunun Hazırlanması (%20)

Öğrencinin, staj süresince yaptığı çalışmalarla ilgili ayrıntılı ve düzenli bir dosya hazırlaması beklenir. Staj dosyası ve raporu, verilen yazım kurallarına (el yazısı ve mavi tükenmez kalem kullanımı gibi) uygun olarak hazırlanmalıdır. Raporda, yapılan çalışmaların teorik arka planı, uygulama aşamaları, karşılaşılan sorunlar ve çözüm yolları ayrıntılı bir şekilde belirtilmelidir.

2. İşveren Raporu (%20)

Staj yapılan işyerindeki yetkili kişi, öğrencinin staj sürecindeki performansını değerlendiren bir form doldurur. Bu form, öğrencinin işyerine uyum sağlama, verilen görevleri tamamlama becerisi ve mesleki gelişimi gibi alanlarda gözlemler içerir. Form kapalı zarf içinde ve onaylı olarak Bölüm Staj Komisyonu'na teslim edilmelidir. Onaysız veya açık zarfı ile teslim edilen formlar geçersiz sayılır.

3. Staj Komisyonu Değerlendirmesi (%60)

Bölüm Staj Komisyonu, öğrenci tarafından teslim edilen staj dosyası ve raporunu inceleyerek, öğrencinin staj süresince edindiği bilgi ve deneyimi değerlendirir.

Komisyon, staj raporunu ayrıntılı bir şekilde analiz ederek, raporun içeriği, bilgi düzeyi, konuya hakimiyet ve mesleki bilgi birikimini göz önünde bulundurur.

4. Staj Sonu Sınavı

Öğrenciler staj değerlendirme sınavına tabi tutulurlar. Bu sınavda, öğrencilere staj süresince karşılaştıkları uygulama örneklerine dair sorular yöneltilir. Sınav sonucunda öğrenci “başarılı” veya “başarısız” olarak değerlendirilir ve sonuç öğrenci otomasyon sistemine işlenir.

Not: Değerlendirme sürecinde, tüm belgelerin eksiksiz olarak teslim edilmesi ve belirtilen yazım kurallarına uyulması zorunludur.

9. Öğrencilerin Yükümlölükleri ve Disiplin Kuralları

Staj yapan öğrencilerin, staj süresince iş yerinin kurallarına, iş güvenliği önlemlerine ve mesleki etik ilkelere dikkat etmeleri gerekmektedir. Staj süresince iş disiplini kurallarına aykırı davranışlar, stajın iptaliyle sonuçlanabilir.