

## **PROGRAM ADI: SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

### **Kriterler:**

Öğrenci kendi mesleki gelişimi açısından faydalı olabilecek en donanımlı kurum veya işletmeyi, staj yeri olarak tercih etmelidir.

- Stajyer öğrenciyle iş sırasında ilgilenebilecek, yeterli donanıma sahip ve alanında uzman **en az 1 (bir) gıda mühendisinin çalışıyor olması**
- Süt ve süt ürünlerinin üretiminin ve/veya analizlerinin uygulanıyor olması ve stajyerin bu süreçlerde yer alabiliyor olması
- Program staj komisyonunca uygun görülmesi

### **Staj yeri olarak kabul edilen yerler:**

- 1- Uygun büyüklükteki özel veya kamu kurum ve kuruluşlarına ait süt işleme teknolojilerinin kullanıldığı her türlü işletme ve fabrika,
- 2- Süt ürünlerinin üretiminin gerçekleştiği fabrikalar,
- 3- Süt ve ürünlerinin analizlerinin yapıldığı, kontrol ya da araştırma amaçlı kurulmuş, kamu kurum ve kuruluşlarına ait gıda kalite/kontrol laboratuvarları ile akredite özel gıda laboratuvarlarında

**öğrenci yaz stajını yapabilir.**

### **Kabul Edilmeyen Yerler**

- 1- Süt ve süt ürünleri dışında kalan gıda gruplarının üretimlerinin yapıldığı her türlü fabrika ve işletme,
  - 2- Pastaneler vb. süt ürünlerinin hazır olarak kullanıldığı, süt işleme teknolojilerinin uygulanmadığı işletmeler,
  - 3- Tarım ve Orman Bakanlığı il ve ilçe müdürlüklerinin Kontrol Şube Birimleri/Müdürlükleri, İlaç firmaları, Belediyeler ve belediyelere bağlı su kalite-kontrol vb. laboratuvar birimleri ve Zabıta Müdürlükleri,
  - 4- Gıda mühendisi bulunmayan her türlü üretim yeri,
- staj yeri olarak **kabul edilmeyecektir.**

Öğr. Gör. Gamze DÜVEN

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Başkanı