

PROGRAM ADI: Gıda Teknolojisi

Kriterler:

Öğrenci kendi mesleki gelişimi açısından faydalı olabilecek yeterli donanıma sahip kurum veya işletmeyi, staj yeri olarak tercih etmelidir.

- İş dahilinde stajyer öğrenciye gerekli bilgilendirmeleri ve yönlendirmeleri sağlayabilecek, bir gıda mühendisinin çalışıyor olması,
- Gıda üretiminin, sunumunun 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 gıda işleme teknolojilerinin kullanıldığı her türlü işletme ve fabrika,
- 2- Gıda üretiminin gerçekleştiği fabrikalar,
- 3- Gıda ambalaj fabrikaları,
- 4- Gıda analizlerinin yapıldığı, kontrol ya da araştırma amaçlı kurulmuş, kamu kurum ve kuruluşlarına ait gıda kalite/kontrol laboratuvarları ile akredite özel gıda laboratuvarlarında,
- 5- Bünyesinde Gıda Mühendisi bulunduran Hazır Yemek Sanayi, Yerinde hazırlama ve sunum yapan yemek üreticileri, Hotel ve Kamu Misafirhanelerinde,
- 6- Belediyelere ait gıda üretimi yapan işletmelerde,
- 7- Gıda işleme bölümü olan, Gıda Mühendisi ve Veteriner Hekim bulunduran büyük ölçekli marketlerde, **öğrenci yaz stajını yapabilir.**

Kabul Edilmeyen Yerler

- 1- Gıda ürünleri dışında kalan üretimlerin yapıldığı her türlü fabrika ve işletme,
- 2- Küçük çapta Usta-Aşçı seviyesinde yemek üretimi yapılan yemekhaneler,
- 3- Tarım ve Orman Bakanlığı il ve ilçe müdürlükleri, bu Müdürlüklerin bünyesinde bulunan Kontrol Şube Birimleri/Müdürlükleri, İlaç firmaları, Belediyeler ve belediyelere bağlı akretide olmayan su kalite-kontrol vb. laboratuvar birimleri ve Zabıta Müdürlükleri,
- 4- Gıda mühendisi bulunmayan her türlü üretim yeri,
- 5- Gıda toptan ve Perakendecileri,
- 6- Sadece gıda satışı yapan işletmeler, **staj yeri olarak kabul edilmeyecektir.**

Öğr.Gör. Nihal KANAT
Program Başkanı