

BURSA TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
STAJ SUNUMUNDA OLMASI GEREKEN BAŞLIKLAR

- **KAPAK**
- **SUNUM İÇERİĞİ VE PLANI**
- **GİRİŞ**

Staj yapılan fabrika ya da işletmenin tarihçesi, yönetsel organizasyonu, işletmede çalışan sayısı, gıda mühendisi sayısı ve şirketin ürün yelpazesi

İşletmede yapılan üretim stajı ise:

1. Ürün akış diyagramları
2. Tesiste bulunan ekipmanlar hakkında genel bilgi ve çalışma prensipleri
3. Üretim akışında kalite kontrolle ilgili yapılan işlemler

Laboratuvar stajı - İşletmede yapılan laboratuvar stajı ise:

1. Laboratuvarda bulunan cihazların isimleri, kullanım amaçları ve çalışma prensipleri
2. Numune alma yöntemleri
3. Laboratuvarda sürekli yapılan analiz yöntemleri, sonuçların hesaplanması, uygunluğunun değerlendirilmesi ve raporlanması

- **KAYNAKLAR**

Not: Sunum süresi 5 dakikayı aşmamalıdır. Slayt sayısı 20-25 sayfayı geçmemelidir. Staj boyunca alınan eğitimler hakkında bilgi verilmelidir.