

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, büyük ölçekli mandıralar,
- 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
- 4- Süt ve ürünleri üretimlerinin yapıldığı, analizlerinin gerçekleştiği üniversitelerin mühendislik, ziraat ve veteriner fakültelerine bağlı, öğrenciye stajı boyunca ilgi ve alaka gösterebilecek yeterli donanıma sahip alanında uzman personel (gıda mühendisi, veteriner hekim, ziraat mühendisi) barındıran üretim tesislerinde

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