# EK G3 - STAJ RAPOR KAPSAMI

 **NOT: Uygulama raporu aşağıda verilen sırada olmalı ve ilgili başlıkların hepsini**

 **içermelidir !**

 **NOT: Şekil, resim vs. işletme yetkilisi tarafından kaşe ve imzalı olmalıdır!**

**DIŞ KAPAK (EK-G2)**

**GÜNLÜK YAPILAN İŞLER FORMU (EK-G2) İÇİNDEKİLER**

**ŞEKİLLER DİZİNİ ÇİZELGELER DİZİNİ KISALTMALAR DİZİNİ**

1. **GİRİŞ**
	1. Staj türüne (Laboratuvar veya İşletme) yönelik genel bilgiler 1.2.Rapor içeriği hakkında özet bilgiler

# İŞLETME FAALİYET ALANI ve SEKTÖR BİLGİSİ

* 1. İşletmenin tam adı nedir? Ne zaman kurulmuştur ve nerededir? (Kısa tarihçe ve tam adres belirtilmelidir.)
	2. Şirket türü nedir açıklayınız (Anonim, limited vb.). 2.3.İşletmenin ürettiği ürünler nelerdir?
	3. İşletmenin içinde bulunduğu sektörün ülke ekonomisi içindeki yerini ve ilgili sektörlerle olan ilişkilerini açıklayınız.
	4. İşletme kullandığı ham maddeleri veya ara ürünleri yurt içinden mi sağlıyor yoksa bazılarını ithal mi ediyor? Eğer ithal ediyorsa ithalatın hangi ülkelerden yapıldığını belirtiniz ve bu malların yurt içinde karşılanmayıp ithal edilmelerinin nedenlerini açıklayınız.

# YÖNETİM ve ORGANİZASYON

İşletmenin vizyonu, misyonu, ana stratejileri ve hedeflerini açıklayınız.

* 1. İşletmenin organizasyon şemasını çiziniz ve bu şemaya göre **her birimin** yetki ve sorumluluklarını **kısaca** açıklayınız (İşletmeden yetki ve sorumluluklar ile ilgili alınan bilgiler direkt olarak rapora eklenmeyecek, öğrenci tarafından özellikle de staj yaptığı birim bazında kısaca özetlenecektir.).
	2. İşletmede kaç vardiya halinde çalışılmaktadır? Çalışanların sayısını, **görev ve**

 **bölümlerine** göre belirtiniz.

* 1. İşletmede kullanılan kalite değerlendirme sistemi/sistemlerini açıklayınız. Eğer kalite değerlendirme sistemi mevcut değilse uygulanabilecek bir değerlendirme sistemi önerisi yazınız.

# STAJ TÜRÜNE ÖZEL BİLGİLER

# SONUÇ ve ÖNERİLER

* 1. Stajınızı sizin için zorlukları, size kattığı tecrübeler vb. yönden değerlendiriniz. 5.2.Staj yaptığınız kurum/kuruluşta gördüğünüz aksaklıkları açıklayınız.

5.3.Staj tecrübenize dayanarak üretim/hizmet sistemlerindeki gıda mühendisliği ve diğer mühendislik dalları arasındaki farkları yetki ve sorumluluklar açısından tartışınız. 5.4.İşletmede çalışan gıda mühendislerinin gerçekleştirdikleri işlerle ilgili

düşüncelerinizi yazınız.

# KAYNAKLAR

Rapor içinde varsa kullanılan kaynaklar bu kısımda verilir.

# EKLER

İşletmeden **izin alınmış ve imzalatılmış** her türlü resim, çizim ve dosyalardan oluşabilir.