



**T.C.**  
**ADANA BİLİM VE TEKNOLOJİ ÜNİVERSİTESİ**  
**Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi**  
**Gıda Mühendisliği Bölümü**

**STAJ RAPORU DEĞERLENDİRME FORMU (Üretim)**

Bu form, staj yapan öğrencinin staj süresince yaptığı çalışmaların, yazdığı raporun, edindiği bilgi ve deneyimlerin değerlendirilmesi amacıyla hazırlanmıştır. Form, Bölüm Staj Komisyonu tarafından atanan öğretim üyesi tarafından yapılan sözlü staj sınavı sonrasında doldurulacaktır.

Bu formdaki toplam puanın iki katı ve Staj Sicil Formu'nda kurum yetkilisinin staj yapan öğrenci hakkındaki değerlendirmelerinden elde edilen değerlendirme puanı ile öğrencinin başarı durumu belirlenecektir. 100 üzerinden 70'in altında puan alan öğrenciler stajda başarısız olacaktır.

Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi  
Gıda Mühendisliği Bölümü  
Staj Komisyonu

Değerlendirme	A= Pekiyi	B= İyi	C= Orta	D= Zayıf	F= Başarısız
Puan	4	3	2	1	0

		A	B	C	D	F
1	Bilgilerin rapor içerisinde verilmiş düzeni ve rapor formatının uygunluğu					
2	Staj yapılan kuruma ve fabrikaya dair genel bilgiler (kuruluş yılı, yeri, gelişim tarihi, yönetim yapısı)					
3	İşletmenin üretim alanı, ürünleri, üretim kapasitesi, genel personel sayısı, mühendis sayısı ve görevleri ile ilgili bilgilerin verilmesi					
4	Üretim stajının amaç ve kapsamının açıklanması					
5	Fabrikada üretimi yapılan ürünlerin sıralanması, bu üretimlerin temel akış şemalarının çizilmesi, üretim hattında kullanılan cihazların ve çalışma prensipleri açıklanması					
6	Staj yapılan işletmede üretilen ürünlerden en az birinin akım şemasındaki işlemlerin ayrıntısı ile açıklanması, işlemlerden en az birinin hesaplamalarının kütle ve enerji denklemleri çıkarılarak yapılması					
7	Üretimde kalite sağlama amacıyla kullanılan yönetsel yöntemlerin açıklanması, yapılan kalite analizleri ve analiz yöntemlerinin sıralanması					
8	Staj yapılan işletmenin atık yönetimi (atıkların arıtılmasında/değerlendirilmesinde kullanılan yöntemler) ile ilgili temel bilgilerin verilmesi					
9	Staj sonucunda elde edinilen deneyim ve bilginin maddeler halinde özetlenmesi, işletmeye ve staj sürecine dair varsa önerilerin yapılması					
10	Raporun hazırlanmasında kullanılan çeşitlilik (resim, çizim, tablo, kaynakça vs.) ve bilgilerin özgünlüğü					

TOPLAM PUAN=.....

Değerlendirmeyi Yapan Öğretim Üyesi		İmza	
-------------------------------------	--	------	--