

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI STAJ PROJE ÖDEVLERİ DAĞILIMI VE YÖNETİMİ

SIRA NO	Öğrenci Okul No	Öğrenci Adı Soyadı	Staj Proje Ödevi Konusu	Ödev Danışmanı Öğretim Elemanı
1-	172104005	ONURCAN ARSLAN	<p>Aşağıda belirtilmiş olan üç (3) adet araştırma konusu hakkında kaynakçalar hariç olmak üzere 5'er sayfa araştırma dosyası (toplamda 15 sayfa) hazırlanacaktır. Her bir konu için kaynakçalar (kitap, makale, araştırma belgesi vb.) düzenli bir şekilde ödev sonunda belirtilecektir. Hazırlanacak olan staj ödevi projelerinin orjinal olması çok önemlidir. Göndermiş olduğunuz ödev "Turnitin" adında benzerlik belirleyen bir program tarafından taranacak ve ödevin benzerlik oranı belirlenecektir. Benzerlik oranının %40'ın üzerinde olduğu belirlenen ödevler yetersiz sayılacaktır. Dolayısıyla iyi araştırma yapılmadan kopyala-yapıştır ödev hazırlayan öğrenciler staj ödevinden başarısız olacaktır. Ödevler word formatında hazırlanabilir.</p> <p>1- Süttozu: Üretim Teknolojisi ve Dayanma Süresi 2- Nişastadan Farklı Özelliklerde Glukoz Şurubu Üretim Yöntemleri 3- Şeker İçeriği Yüksek Ürünlere Genel Bakış</p> <p>Ödevlerin puanlandırması şu şekilde yapılacaktır; 1- Her bir ödev sayfası içerik doluluğuna ve araştırma kapsamına bakılarak 5 puandır. (15 sayfa ödev x 5 puan= 75 puan) 2-Her bir düzenli kaynakça sayfası 5 puandır. (3 sayfa x 5 puan= 15 puan) 3-Ödevin orjinal olması 10 puandır. (Benzerlik oranı %40 altında ise)</p>	Dr. Öğr.Üyesi Uğur SOYKAN
2-	182104082	MUSTAFA SEMİZ	<p>Aşağıda belirtilmiş olan üç (3) adet araştırma konusu hakkında kaynakçalar hariç olmak üzere 5'er sayfa araştırma dosyası (toplamda 15 sayfa) hazırlanacaktır. Her bir konu için kaynakçalar (kitap, makale, araştırma belgesi vb.) düzenli bir şekilde ödev sonunda belirtilecektir. Hazırlanacak olan staj ödevi projelerinin orjinal olması çok önemlidir. Göndermiş olduğunuz ödev "Turnitin" adında benzerlik belirleyen bir program tarafından taranacak ve ödevin benzerlik oranı belirlenecektir. Benzerlik oranının %40'ın üzerinde olduğu belirlenen ödevler yetersiz sayılacaktır. Dolayısıyla iyi araştırma yapılmadan kopyala-yapıştır ödev hazırlayan öğrenciler staj ödevinden başarısız olacaktır. Ödevler word formatında hazırlanabilir.</p> <p>1- Su ürünleri İşleme Teknolojisi ve Türkiye Açısından Önemi 2- Hazır Yemek Sektöründe Kalite Güvence Uygulamaları 3- Aktif Ambalajlama Teknolojisi</p> <p>Ödevlerin puanlandırması şu şekilde yapılacaktır; 1- Her bir ödev sayfası içerik doluluğuna ve araştırma kapsamına bakılarak 5 puandır. (15 sayfa ödev x 5 puan= 75 puan) 2-Her bir düzenli kaynakça sayfası 5 puandır. (3 sayfa x 5 puan= 15 puan) 3-Ödevin orjinal olması 10 puandır. (Benzerlik oranı %40 altında ise)</p>	Dr. Öğr.Üyesi Uğur SOYKAN

3-	180104039	ÇAĞLA ÜSKÜP	<p>Dijital ortamda pek çok fizibilite raporu bulunmaktadır. Bu raporları sadece size yol göstermesi ve kaynak gösterimi için kullanabilirsiniz. Onun dışında kurmak istediğiniz işletme tamamen sizin düşünceniz doğrultusunda olgunlaşmalıdır. <u>Bunun için tüm kurguyu sizin yapmanız gerektiğini unutmayınız!!!</u></p> <p>-Fizibilite raporu nedir ve neden hazırlanır? (Bu raporun içinde yer alması gereken tüm konuların neler olduğu belirtilmeli ve içindekiler bölümü hazırlanmalıdır.)</p> <p>-Bir gıda işletmesi kuracaksınız (bir gıda fabrikası ya da mandıra gibi daha küçük bir işletmede olabilir). Bu işletmenin fizibilite raporunu hazırlayınız.</p>	Doç. Dr. Esra ACAR SOYKUT
4-	180104025	LEMAN İLAYDA MAYRUK	<p>Değerli arkadaşlar, Aşağıda belirtmiş olduğun 4 adet ödev içeriğini proje ödevinizde bulunması gerekmektedir. Staj proje ödeviniz en az 15 sayfalık olup (kapak ve kaynakça hariç) içerikleri dikkat edilerek hazırlanmalıdır. Her bir konu 25 puan üzerinden değerlendirilecek olup anlatım, konu içeriği ve ödevin orjinallğine göre puanlandırılacaktır.</p> <p>-Domates salçası üretim prosesini hammadde-mamul madde tüm proses aşamalarını ayrıntılı bir şekilde belirtiniz.</p> <p>- Domates salçası üretiminde hammadde ve mamul maddeye uygulanan kalite analizlerini fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler şeklinde ayrı ayrı belirtiniz.</p> <p>- Domates salçası üreten bir işletmede uygulanan temizlik sistemini aşamalarıyla ve uygulanan kimyasal maddelerin özelliklerini belirterek basamaklar halinde belirtiniz.</p> <p>- Böyle bir işletmede laboratuvarında yapılan analizleri dikkate alarak hangi cihazların olması gerektiğini belirtiniz.</p>	Dr. Öğr.Üyesi Eda ÖNDÜL KOÇ
5-	180104026	MELİKE MERCAN	<p>Değerli arkadaşlar, Aşağıda belirtmiş olduğun 3 adet ödev içeriğini proje ödevinizde bulunması gerekmektedir. Değerlendirme konu içeriği, kapak ve kaynakçalar birlikte değerlendirilerek yapılacaktır.</p> <p>*UHT süt üretim prosesi (Hammadde kabulünden ürün sevkiyatına kadar tüm aşamalar görsellerle birlikte)</p> <p>*UHT süt üretiminde HACCP uygulaması</p> <p>*UHT süt üretiminde CIP sistemi uygulaması</p> <p>*UHT süt üretiminde yapılan mikrobiyolojik analizleri</p>	Öğr.Gör. Dr. Nurdan ARSLANKOZ İŞLEYEN

6-	182104015	BATUHAN EROĞLU	<p>Aşağıda belirtilmiş olan üç (3) adet araştırma konusu hakkında kaynakçalar hariç olmak üzere 5'er sayfa araştırma dosyası (toplamda 15 sayfa) hazırlanacaktır. Her bir konu için kaynakçalar (kitap, makale, araştırma belgesi vb.) düzenli bir şekilde ödev sonunda belirtilecektir. Hazırlanacak olan staj ödevi projelerinin orjinal olması çok önemlidir. Göndermiş olduğunuz ödev "Turnitin" adında benzerlik belirleyen bir program tarafından taranacak ve ödevin benzerlik oranı belirlenecektir. Benzerlik oranının %40'ın üzerinde olduğu belirlenen ödevler yetersiz sayılacaktır. Dolayısıyla iyi araştırma yapılmadan kopyala-yapıştır ödev hazırlayan öğrenciler staj ödevinden başarısız olacaktır. Ödevler word formatında hazırlanabilir.</p> <p>1- Probiyotik Ürünler ve Sağlık Üzerindeki Etkileri 2- Fonksiyonel Gıda Teknolojisi 3- Gıdalarda Dondurarak Kurutma Yöntemi</p> <p>Ödevlerin puanlandırması şu şekilde yapılacaktır; 1- Her bir ödev sayfası içerik doluluğuna ve araştırma kapsamına bakılarak 5 puandır. (15 sayfa ödev x 5 puan= 75 puan) 2-Her bir düzenli kaynakça sayfası 5 puandır. (3 sayfa x 5 puan= 15 puan) 3-Ödevin orjinal olması 10 puandır. (Benzerlik oranı %40 altında ise)</p>	Dr. Öğr.Üyesi Uğur SOYKAN
----	-----------	-------------------	---	------------------------------