|  |
| --- |
| **İŞLETME STAJ DEFTERİNDE BULUNMASI GEREKEN BÖLÜMLER** |
| 1. **İşletme Hakkında Genel Bilgiler**    1. **Kuruluşun Genel Tanımı :** İşletmenin kuruluşu tarihçesi, kapasitesi, çalışan sayısı hakkında bilgi verilmeli ve organizasyon şeması belirtilmelidir.    2. **Üretimde Kullanılan Alet-Ekipman ve Kullanış Amaçları**: İşletme bünyesinde üretilen ürünlerin üretim aşamasında kullanılan alet ekipman isimleri ve özellikleri ayrıntılı olarak yazılmalıdır.    3. **İşletmenin Üretim Koşulları:** İşletmenin soğuk depo koşulları, işletmenin buhar, buzlu su vb.kaynakları, işletmenin atık arıtma sistemi ve araştırma- geliştirme etkinlikleri hakkında bilgi verilmelidir. 2. **Üretimde Kullanılan Hammaddeler**: İşletmede üretilen tüm ürünlerde kullanılan hammadde ve yardımcı bileşenlerin özellikleri ve hammadde kabulunde uygulanan analizler detaylı olarak yazılmalıdır. 3. **Ürünlerin Üretim Aşamaları ve Üretim Akış Şemaları:** İşletmede üretilen tüm ürünlerin üretim aşamaları ayrıntılı olarak anlatılmalı, üretime ilişkin akış şemaları verilmeli, KKN ve KN belirtilmeli, prosele ilgili kütle-enerji denklikleri yapılmalıdır. 4. **İşletmede Kullanılan Ambalajlama Makineleri Ve Sistemleri :** Ürünlerin ambalajlanmasında kullanılan sistemler ve ambalaj materyali özellikleri açıklanmalıdır. 5. **İşletmede Uygulanan Gıda Güvenliği Sistemleri :**İşletmede uygulanan gıda güvenliği sistemi belirtilmeli ve sistemin işleyiş planı açıklanmalıdır. 6. **Üretimde Kullanılan Alet-Ekipmanın Dezenfeksiyonu :** Dezenfeksiyon için kullanılan yöntemler, alet-ekpiman ve kimyasallar belirtilip, dezenfeksiyonun uygulanışı hakkında bilgi verilmelidir. 7. **Nihai Ürüne Uygulanan Analizler ve Ürün Özellikleri:** Üretim sonunda elde edilen nihai üründe yapılması gereken kalite kontrol analizleri açıklanmalıdır. Ürün, sahip olduğu fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özellikler açısından değerlendirilmelidir. |