**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ – 2020-2021 YAZ DÖNEMİ**

**STAJI ÖDEVİ OLARAK YAPACAK ÖĞRENCİLERİN ÖDEVLERİ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Öğrenci No.su** | **Ad-Soyad** | **Sınıfı/Programı** | **Ödev Konusu** |
| 201517016 | Aleyna Meltem Öcal | 1/ GKKA | **Beyaz kahvaltılık peynir** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 201517020 | Hacer Algan | 1/ GKKA | **Sade kefir** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 201517031 | Beyza Karabıyık | 1/ GKKA | **Naturel zeytinyağı** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 201517026 | Seda Çakıroğlu | 1/ GKKA | **Sade tahin helvası** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 201517045 | Berkali Öztürk | 1/ GKKA | **Kuru çay** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 201517008 | Emre Erel | 1/ GKKA | **Çilekli yoğurt** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 201517047 | Zehra Morçiçek | 1/ GKKA | **Taze kaşar peynir** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 201517033 | Saniye Gürsoy | 1/ GKKA | **Vişne reçeli** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 201517041 | Safa Kurnaz | 1/ GKKA | **UHT Süt** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 191517045 | Emre Kabak | 2/ GKKA | **Domates salçası** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 191517040 | Zeynep Kaya | 2/ GKKA | **Ayçicek yağı** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 191517041 | Sedef Kaya | 2/ GKKA | **Kornişon biber** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 191517038 | Semanur Kaldemir | 2/ GKKA | **Kırmızı şarap** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 191517007 | Atalay Yolasığmaz | 2/ GKKA | **Dondurulmuş parmak patates** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 191517037 | Burak Koyun | 2/ GKKA | **Ale tipi Bira** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 191517029 | Gökçenur Danışmaz | 2/ GKKA | **Fermente Sucuk** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 181517021 | Fatmanur Dinç | 2/ GKKA | **Sultan Lokumu** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |
| 171517004 | Berfin Sağlam | 2/ GKKA | **Hazır kakaolu puding** üretim hattını hammaddeden son ürüne kadar inceleyerek, her bir aşamada kalitenin sağlanması için gerekli analizler hakkında nedenleri ile geniş bilgi veriniz. |

**Ödev formatı:**

1. Ödev yapılırken Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Fen Bilimleri tez formatı (<https://cdn.comu.edu.tr/cms/lee/files/1140-comu-lisansustu-egitim-enstitusu-tez-ve-donem-proj.pdf> ) kullanılmalıdır.
2. Üretim hattında ürün, ürünün hammaddesi/hammaddeleri (tüm ingredientleri ayrı ayrı) ve üretim hattı akış diagramı hakkında geniş bilgi verilmelidir.
3. Ürün üretim hattı boyunca, her bir üretim basamağında (son ürünün depolanması ve sevkiyatı dahil) fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal analizler hakkında o ürün için neden gerekli olduğu, nasıl yapılması gerektiği (metodu) ve istenen referans değerler hakkında bilgi verilmesi gerekmektedir.
4. Ürünün Türk Gıda Kodeksi ve Mikrobiyolojik Kalite Kriterler Tebliği incelenmelidir. Referans değerler buradan elde edilebileceği gibi ulaşılabilmesi durumunda ürünün TSE standartı da kullanılabilir.
5. Çalışma boyunca kullanılan kaynaklar, ilgili tez formatına uygun bir şekilde belirtilmelidir.
6. Çalışma bir adet Word/PDF formatı, bir adet Powerpoint sunu şeklinde hazırlanmalıdır.
7. Ödev Başlangıç tarihi: 5 Temmuz 2021‘dir. Bitiş tarihi: 26 Temmuz 2021 ‘dir.
8. Ödevler en geç ödev bitiş tarihi saat 18:00’e kadar [sehnazozatay@comu.edu.tr](mailto:sehnazozatay@comu.edu.tr) ve [dilvinipek@comu.edu.tr](mailto:dilvinipek@comu.edu.tr) mail adreslerine email yolu ile iletilmelidir.
9. Sorular için yine aynı mail adresleri ile iletişime geçebilirsiniz.