

T.C.

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ

GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

**PANDEMİ DÖNEMİ**

**YAZ STAJI YERİNE GEÇECEK RAPOR**

(2020-2021)

Aksaray Üniversitesi Güzelyurt Meslek Yüksekokulu

Adres: Prof. Dr. Necdet Sağlam Cad. No: 11-13 68500 Güzelyurt / AKSARAY

**Telefon :** 0382 288 38 70 **Faks:** 0382 288 38 99 **e-posta:** guzelyurtmyo@aksaray.edu.tr

|  |
| --- |
| **GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI ÖĞRENCİSİNİN** |
| **ADI VE SOYADI**  |  |
| **SINIFI VE NO**  |  |
| **RAPOR TESLİM TARİHİ** |  |
| **ÖĞRENCİ İMZA** |  |

**GIDA İŞLETMESİ FİZİBİLİTE RAPORU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Başarılı □ Başarısız □ | Başarılı □ Başarısız □ | Başarılı □ Başarısız □ |
| ……………………………… | ……………………………… | ……………………………… |
| **STAJ KOMİSYONU ÜYESİ** | **STAJ KOMİSYONU ÜYESİ** | **KOMİSYON BAŞKANI** |
|  |  |  |

**BÖLÜM STAJ KOMİSYON ONAYI**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sıra No** | **RAPOR HAZIRLANIRKEN BİLGİ ALINABİLECEK KURUM VE KURULUŞLAR** |
| **1** | İl ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri  |
| **2** | Belediyeler |
| **3** | Gıda Analiz Laboratuvarları  |
| **4** | KOSGEB |
| **5** | Ticaret Odaları |
| **6** | Sanayi Odaları |
| **7** | Esnaf ve Sanatkarlar Odaları |
| **8** | SMMM Odaları |
| **9** | Gıda Fabrikaları ve İmalathaneleri |
| **10** | Gıda Makine ve Ekipmanları Üreticileri ve Satıcıları |
| **11** | Hammadde, Gıda ve Yardımcı Madde Satış Noktaları  |
| **12** | Tecrübeli Gıda Mühendisleri |

**RAPOR İÇERİĞİ**

1. **Kapak**
2. **Genel Bilgiler**
	1. İş Fikrinin Kısa Tarifi
3. **Yatırımı Yapacak Kişi ve Ortaklara Ait Bilgiler**
	1. Yatırımını Yapacak Kişi (Kendiniz)/Ortakların Kişisel Bilgileri, Eğitim Durumu, Tecrübe, Sertifikalar
	2. İşletmenin Ortaklı veya Tek Başına Kurulmasının Nedeni
	3. Ortakların İşletmenin Başarılı Olması Açısından Önemi
	4. Ortaklık Pay Dağılımı
4. **İşletmeye İlişkin Bilgiler**
	1. İş Fikrini Seçme/İşletmenin Kurulma Gerekçesi
	2. Başlangıç Sermayesi, Özkaynak, Finansman (Kuruluş Giderleri 250 000-500 000 TL)
	3. Kısa, Orta ve Uzun Dönemli Hedefler
	4. İşletmenin Yasal Statüsü: Şirketin Oluşturacağı Ciro ve Vergi Avantajları da Göz Önünde Bulundurarak Şahıs Şirketi, Limited vb. Türüne Karar Verilmesi
	5. İş Kurma Aşamasında Alınması Gerekli İzinler, Ruhsatlar ve Diğer Resmi Dokümanlar
	6. İşletmenin Faaliyet (NACE) Adı/Kodu
	7. İşletme/Ürüne Ait Marka, Logo, Slogan
	8. İşletmenin İçinde Bulunduğu Sektör/Alt Sektörler ve Özellikleri
	9. İşletme Yeri Seçimi Ve Nedenleri
	10. İşletme Tanıtımı: Kat Sayısı, Üretim Bölümleri, Soyunma Odaları, Yemekhane, Lavabo, Depolar, İdari Bölümler vb.
5. **Üretim Temel Süreçleri**
	1. Organizasyon Şeması ve Ürün İş Akış Şeması
	2. Üretimi Yapılacak Ürünler: İsimleri, 1adet Ürün Formülasyonu ve Üretim Teknolojisi
	3. Hammadde ve Yardımcı Malzeme Bilgileri: İhtiyaç Duyulan Hammaddeler, Tedarikçiler, Ödeme Koşulları vb.
	4. Makine-Ekipman ve Araç-Gereç Bilgileri: İhtiyaç Duyulan Makine-Ekipmanlar, Özellikleri, Tedarikçi Bilgileri, Ödeme Koşulları vb.
	5. Önemli Hizmet Tedariklerinin Sağlanacağı Piyasa Bilgileri: Muhasebe, Nakliye, Ürün Tasarımı, Tedarikçi Bilgileri vb.
	6. İşgücünün Sağlanacağı Piyasa Bilgileri: Nasıl Sağlanacak, Personel Sürekli mi Dönemlik mi, Mesai Süreleri, Personel Niteliği, Görev ve Sorumlulukları, Sayısı vb.
6. **İşletmenin Piyasa ve Talep Özellikleri**
	1. Rakip Analizi: Mevcut/Potansiyel Rakipler, Alınacak Önlemler, Rakiplere Karşı Avantaj/Dezavantajlar vb.
	2. Ürünlerin Müşterilere Tanıtımında Temel Alınacak Faktörler, Müşteriye Ulaşım Kanalları
7. **Pazar Bilgileri ve Pazarlama Planı**
	1. Pazar Büyüklüğü, Hedeflenen Pazar Payı
	2. Pazar Profili: Potansiyel Müşteriler, Yaş, Gelir Durumu, Cinsiyet, Tüketim Alışkanlıkları, Talep Sıklığı, Talep Edilen Dönem vb.
8. **Finansal Plan**
	1. Makine, Ekipman, Malzeme, Çalışan Sayısı ve Fiyatları
	2. Üretimi Yapılacak 1 Adet Ürünün Birim Fiyatının Oluşması İçin Hammadde, Malzeme ve İşletme Giderleri Hesaplanarak Maliyet ve Satış Fiyatının Oluşturulması
	3. Üretim, Pazarlama ve Satış Hedefleri: Tablo Halinde 12 Aylık Birim ve Tutar Bazında.

**ÖNEMLİ HUSUSLAR**

* **Hazırlayacağınız rapor size ait olacaktır. Ayrıca rapor metinlerine işletme planı, makine, ekipman, malzeme, üretilecek ürün görselleri eklenerek, alt kısımlarına açıklamaları yapılmalıdır.**
* **Staj raporları “*Microsoft Word*” uygulaması kullanılarak, sayfa düzeninde üstten 2,5 cm. soldan 2,5 cm. sağdan 2 cm. ve alttan 2 cm. olmak üzere kenar boşlukları bırakılacaktır. Metinler “Times New Roman” yazı stilinde, 1.5 satır aralığında ve 12 punto olacaktır.**
* **Yukarıda belirtilen başlıklar eksiksiz bir şekilde doldurulmuş olarak teslim edilecektir. Aksi durumda staj değerlendirmeye alınmayacaktır.**
* **Zorunlu yaz stajı yerine geçecek rapor 2020-2021 Eğitim-Öğretim yılı güz dönemi ikinci haftasının son iş gününe kadar Yüksekokul Öğrenci İşlerine ELDEN ve İMZA KARŞILIĞINDA teslim edilmelidir (Pandeminin devam etmesi durumunda teslim tarihi ve teslim şeklinde bir değişiklik olduğu takdirde ayrıca duyuru yapılacaktır. MYO Web sitesi, OBS Sistemi ve kurumsal sosyal medya hesaplarını takip etmeye devam ediniz. Ayrıca Danışman Öğretim Elemanıyla irtibatlı olunuz).**
* **Staj komisyonu, raporları birlikte değerlendirecek olup, raporlar arası benzerlik, kopya vb. hususlar konusunda karar vermek için öğrencileri sözlü olarak değerlendirebilir (Pandemiden dolayı değerlendirmenin yüz yüze olamayacağı durumda ne yapılacağı ayrıca duyurulacaktır).**
* **Birden fazla staj raporu göndermeyiniz. Bu durumda ilk gönderdiğiniz ilk doküman esas alınacaktır.**
* **Staj raporunu teslim etmeyenler veya Güzelyurt Meslek Yüksekokulu İdaresi tarafından belirtilen son teslim süresinin ardından teslim edilen raporlar dikkate alınmayacaktır.**

**Not: Rapor yazımına buradan itibaren başlayınız.**