**Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi**

**Mühendislik Fakültesi Gıda Mühedisliği Bölümü**

**Mezun Anketi**

**Ad-Soyad :**

**Tarih ve İmza :**

1: Çok Zayıf, 2: Zayıf, 3: Orta, 4: İyi, 5: Çok İyi

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PÇ** | **Program Çıktıları** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1 | Matematik, fen ve mühendislik bilgilerini Gıda Mühendisliği problemlerine uygulama yeteneği kazandım |  |  |  |  |  |
| 2 | Tanımlanmış bir hedef doğrultusunda bir süreci çözümleyebilme ve tasarlayabilmeyi öğrendim |  |  |  |  |  |
| 3 | Veri toplama ve çözümleme, deney yapma ve tasarlama, sonuçları yorumlama becerisi kazandım |  |  |  |  |  |
| 4 | Gıda Mühendisliği uygulamaları için gerekli çağdaş teknikleri ve hesaplama araçlarını kullanabilmeyi öğrendim |  |  |  |  |  |
| 5 | Bireysel çalışma becerisi ve bağımsız karar verebilme yetisine sahip olmak, fikirlerini sözlü ve yazılı, açık ve öz bir şekilde ifade ederek iletişim kurabilme yeteneği kazandım |  |  |  |  |  |
| 6 | Bağımsız davranma, inisiyatif kullanma ve yaratıcılık becerisi kazandım |  |  |  |  |  |
| 7 | Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek, bilim-teknoloji ve çağdaş konular hakkında gelişmeleri izleyerek kullanabilmeyi ve kendini geliştirebilmeyi öğrendim |  |  |  |  |  |
| 8 | Ulusal ve uluslararası güncel konu, gelişme ve sorunları takip edebilme yeteneği kazandım |  |  |  |  |  |
| 9 | Disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilme imkanı buldum |  |  |  |  |  |
| 10 | Gıda Mühendisliğiyle ilgili mühendislik problemlerini tanımlayabilme yeteneği kazandım |  |  |  |  |  |
| 11 | Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olmayı öğrendim |  |  |  |  |  |
| 12 | İş Sağlığı-Güvenliği ve Kalite konularında bilinç sahibi oldum |  |  |  |  |  |