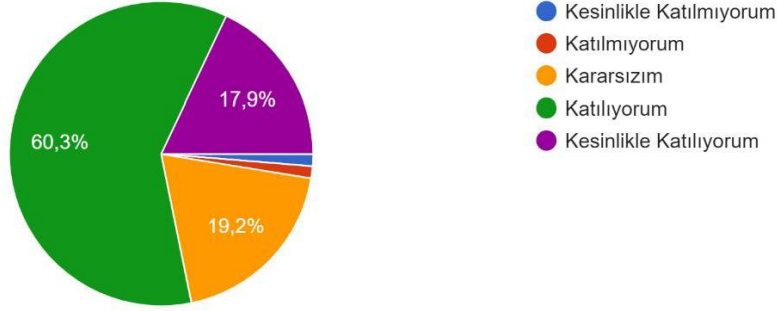


ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
ÇANAKKALE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
2023-2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
ÖĞRENCİ MEMNUNİYET ANKET SONUÇLARI

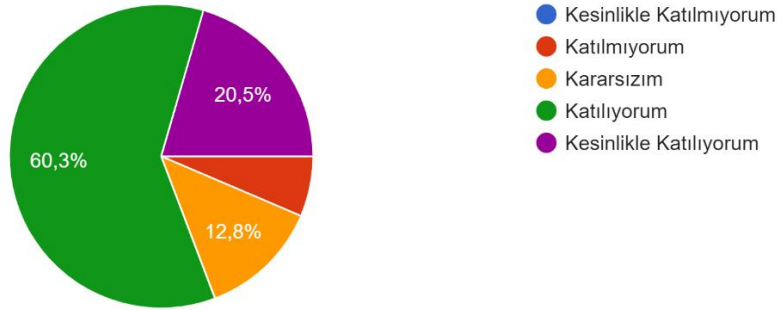
Ders içerikleri güncel tutulmaktadır.

78 yanıt



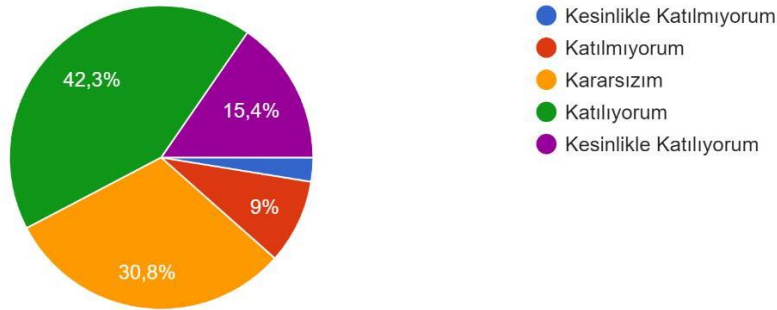
Derslerde öğretim teknolojileri (akıllı tahta, projeksiyon cihazı vb.) etkili olarak kullanılmaktadır.

78 yanıt



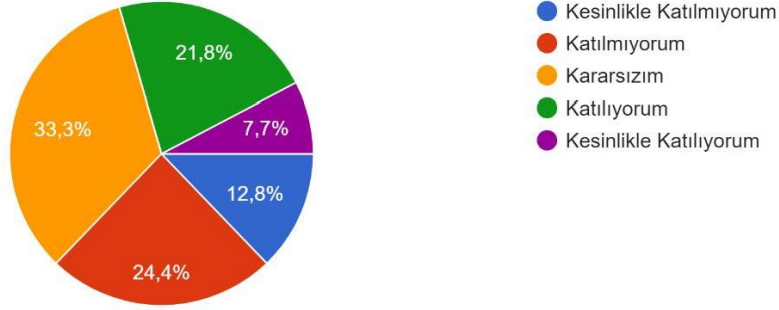
Programda yer alan dersler teorik açıdan yeterlidir.

78 yanıt



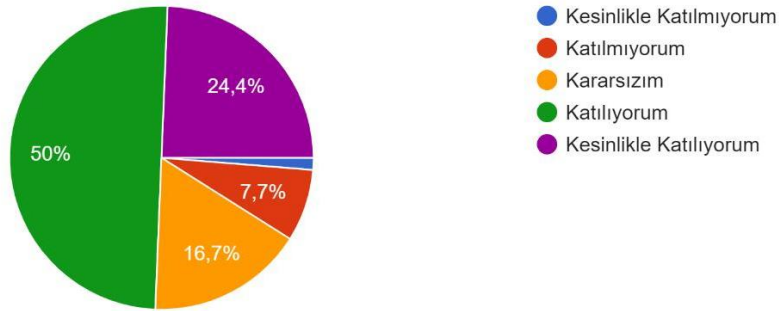
Programda yer alan dersler uygulama açısından yeterlidir.

78 yanıt



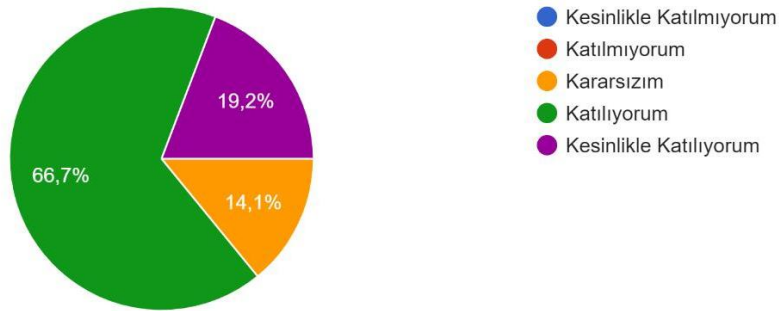
Derslerin amaçlarını içeren bir ders planı dönem başında öğrencilere verilmektedir.

78 yanıt



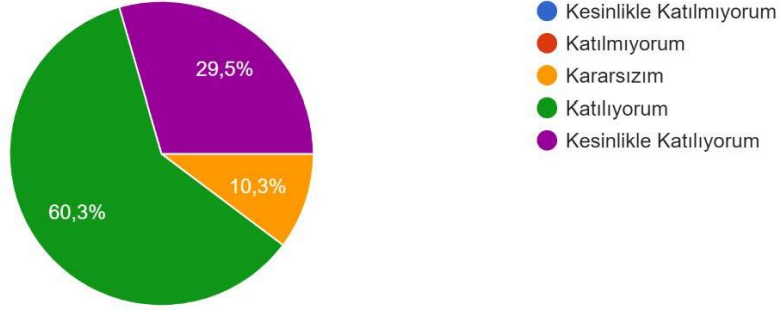
Dersler önceden belirlenen plana uygun olarak işlenmektedir.

78 yanıt



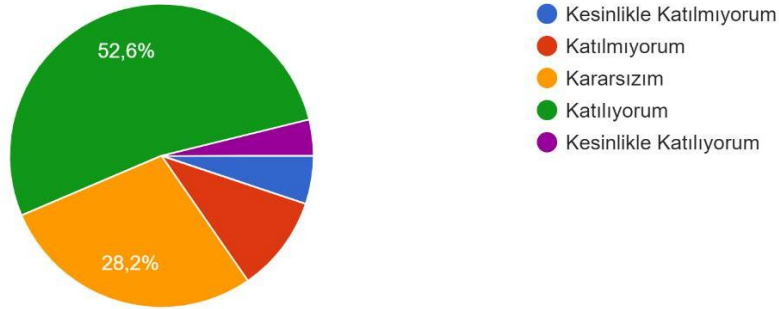
Dersle ilgili ana ve yardımcı kaynaklar dönem başında önerilmektedir.

78 yanıt



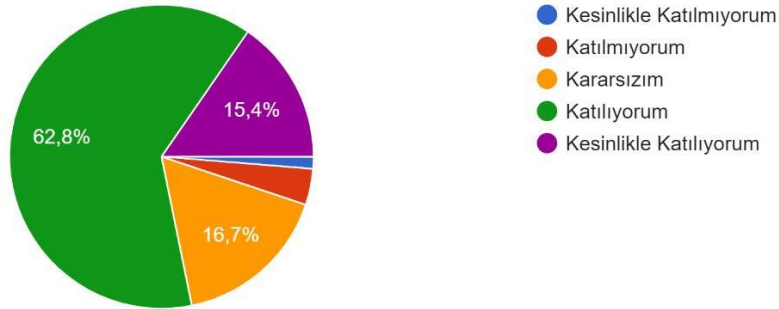
Öğrenciler yardımcı kaynakları da kullanmaya özendirilmektedir.

78 yanıt



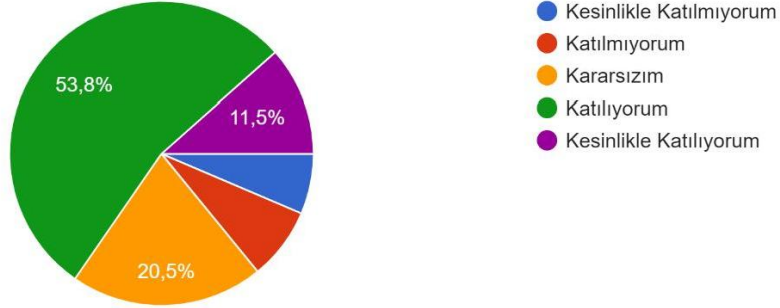
Sınav soruları, ders içerikleriyle örtüşmektedir.

78 yanıt



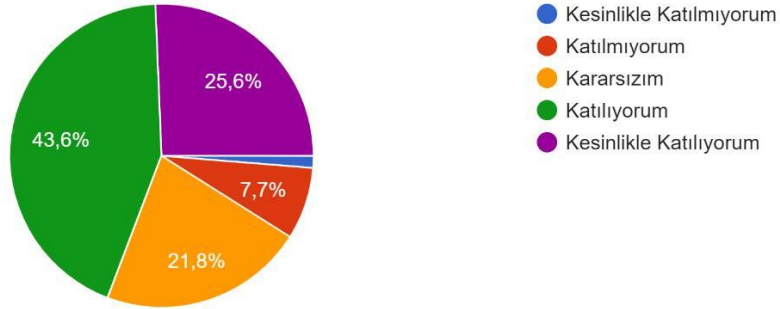
Derslerde öğrencilerin aktif katılımını sağlayan yöntem ve teknikler kullanılmaktadır.

78 yanıt



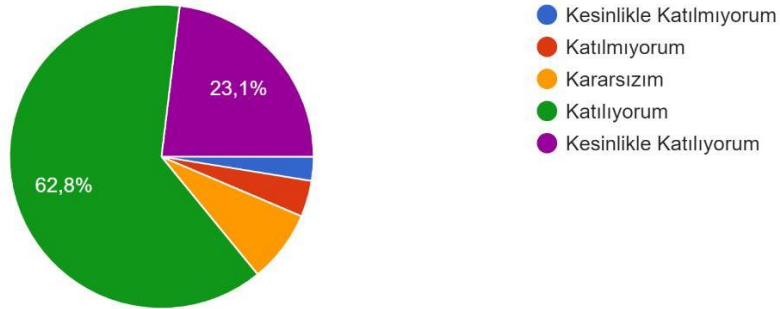
Öğrenci- öğretim elemanı arasındaki iletişim etkili olarak sağlanmaktadır.

78 yanıt



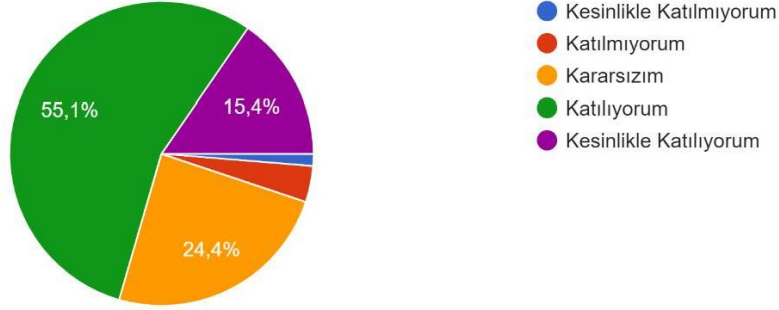
Öğretim elemanları ders saatlerini etkili olarak kullanmaktadır.

78 yanıt



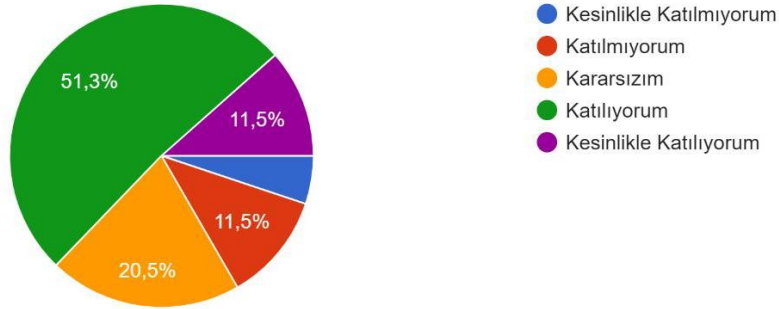
Ders dışı zamanlarda öğretim elemanlarına ulaşılabilir.

78 yanıt



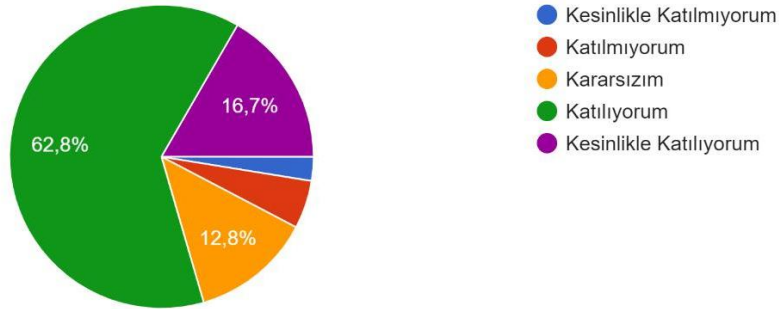
Derslerle ilgili, kitap, ders notu gibi basılı ve görsel materyal yeterlidir.

78 yanıt



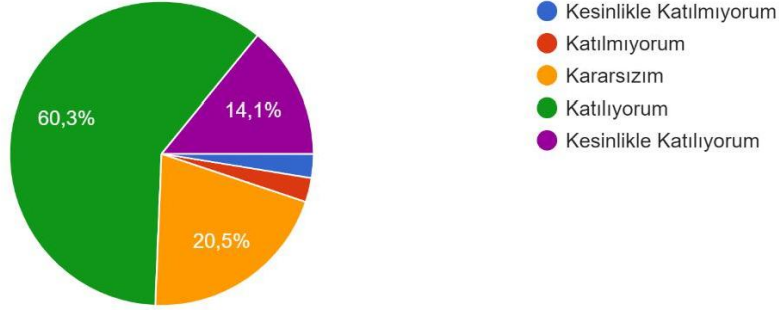
Derslerde verilen ödevler öğrenmemize katkıda bulunmaktadır.

78 yanıt



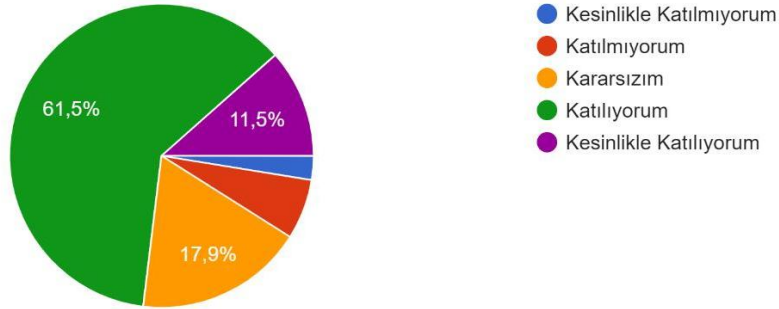
Ölçme ve değerlendirmede öğretim elemanları objektif davranır.

78 yanıt



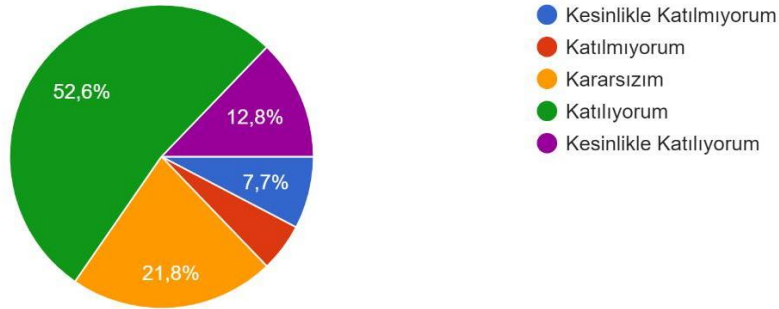
Dönem başında öğrencilere ölçme ve değerlendirme kriterleri açıklanır.

78 yanıt



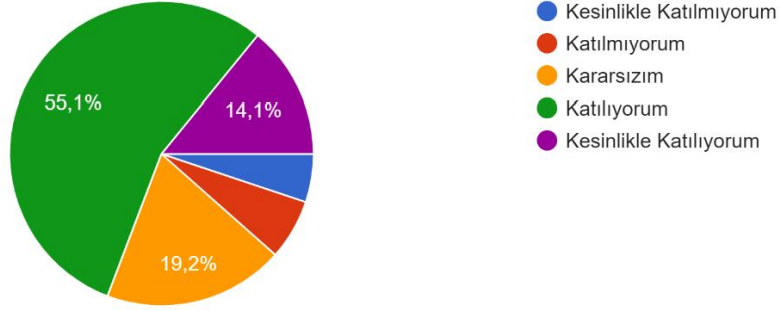
Her sınavdan sonra, sınav sonucu ile ilgili öğrencilere geri bildirim verilir.

78 yanıt



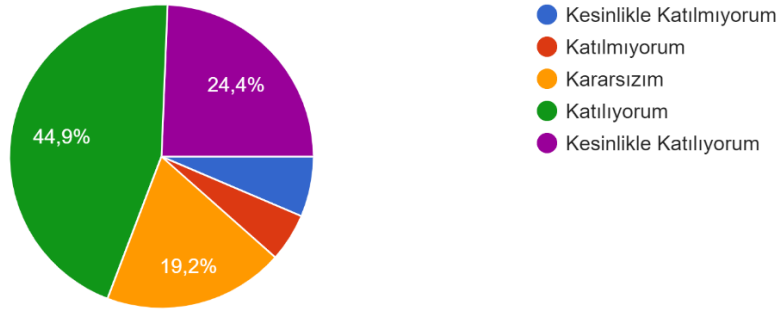
Değerlendirme yalnız sınavlarla değil ödev ve proje gibi başka çalışmalarla da yapılmaktadır.

78 yanıt



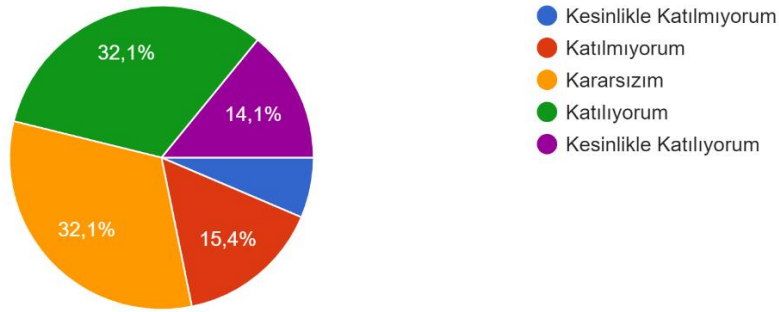
İş dünyasını tanıması için Bölüm, öğrencilere çeşitli olanaklar sağlamaktadır (konuşmacı getirme, teknik gezi, staj, vs.)

78 yanıt



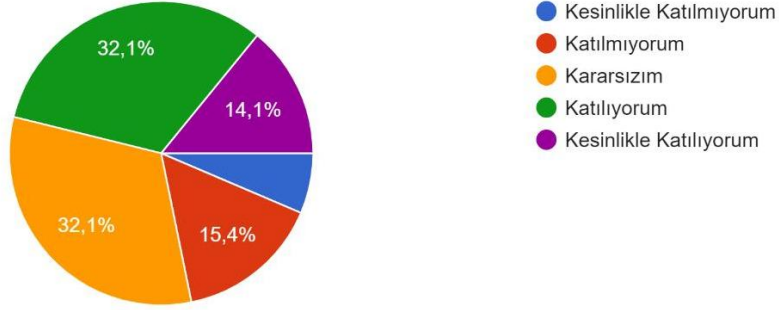
Danışmanım akademik gelişimimi izlemektedir.

78 yanıt



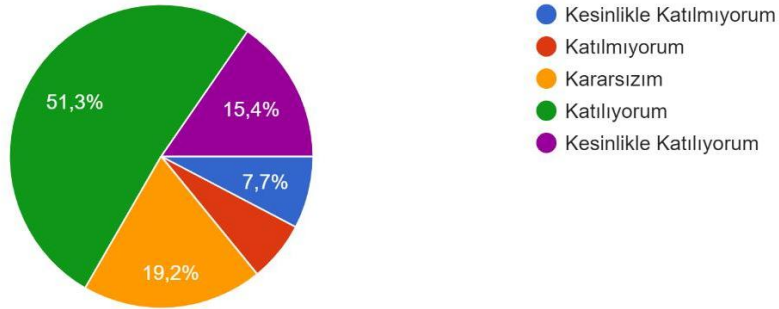
Danışmanım akademik gelişimimi izlemektedir.

78 yanıt



Bölümde iş olanakları ile ilgili olarak öğrencilere bilgi sunulmaktadır.

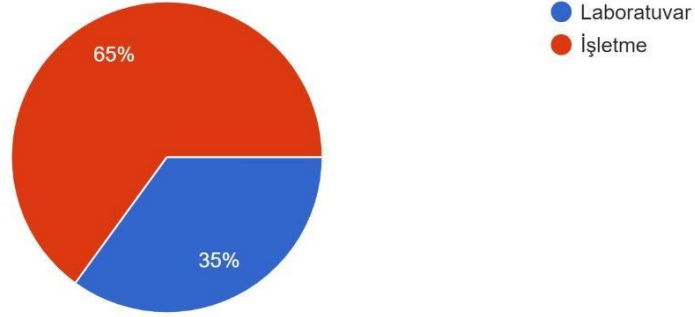
78 yanıt



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
ÇANAKKALE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
2023-2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
STAJ MEMNUNİYET ANKET SONUÇLARI

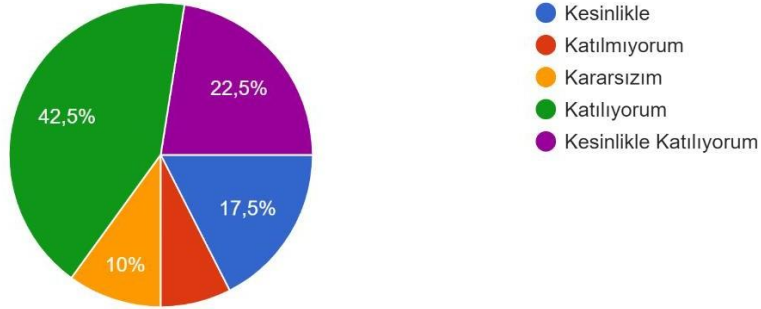
Staj Türü

40 yanıt



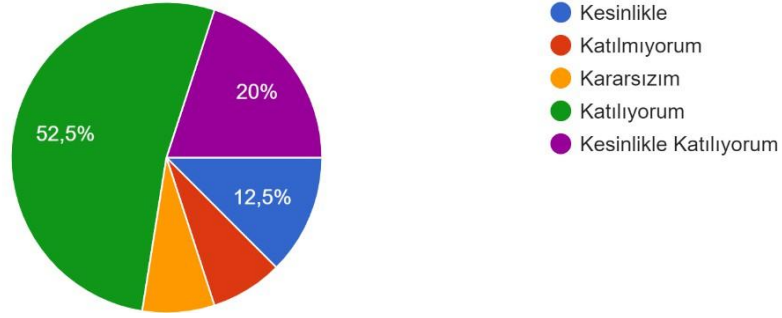
Mesleğimi tanımam konusunda bana yardımcı oldu.

40 yanıt



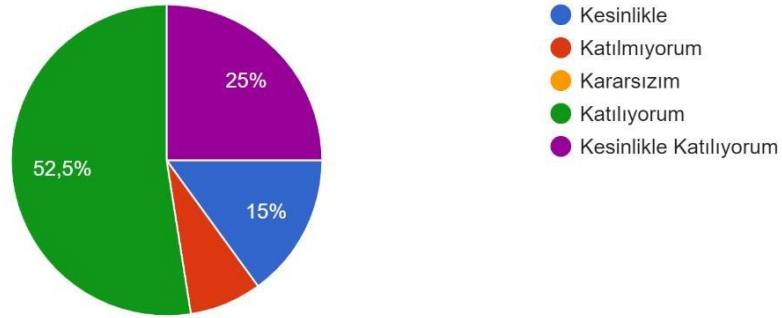
Meslektaşlarımla hangi pozisyonlarda çalıştıkları konusunda fikir edindim.

40 yanıt



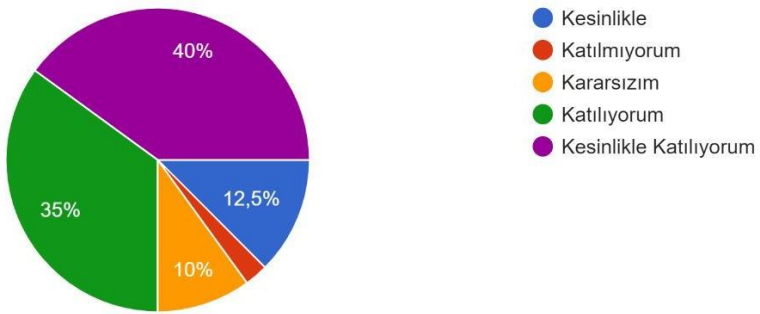
Meslektaşlarımla hangi şartlarda çalıştıkları konusunda fikir edindim.

40 yanıt



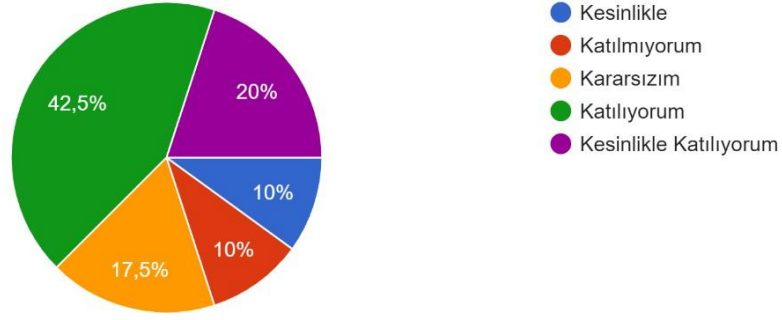
İlerde çalışmak istediğim/istemediğim gıda alanları konusunda karar vermemde yardımcı oldu.

40 yanıt



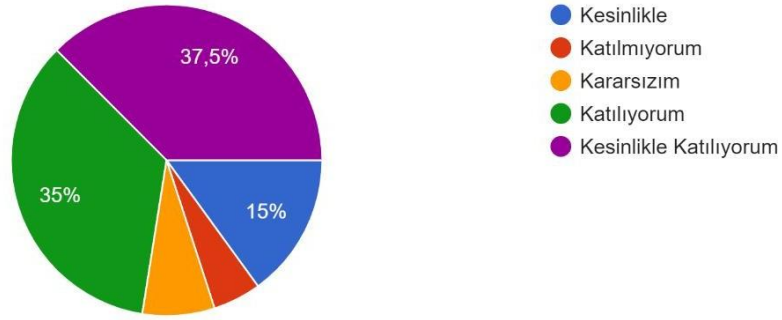
Derslerde anlatılan teorik bilginin uygulamalı bir şekilde pekiştirilmesini sağladı.

40 yanıt



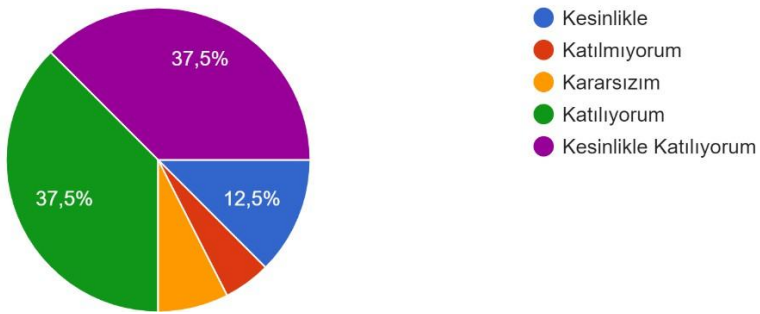
Görev ve sorumluluk alma cesareti kazandırdı.

40 yanıt



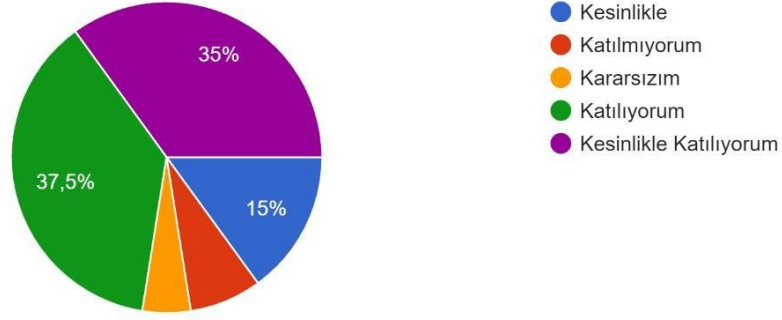
Yazılı ve sözlü iletişim kurma konusunda bana yardımcı oldu.

40 yanıt



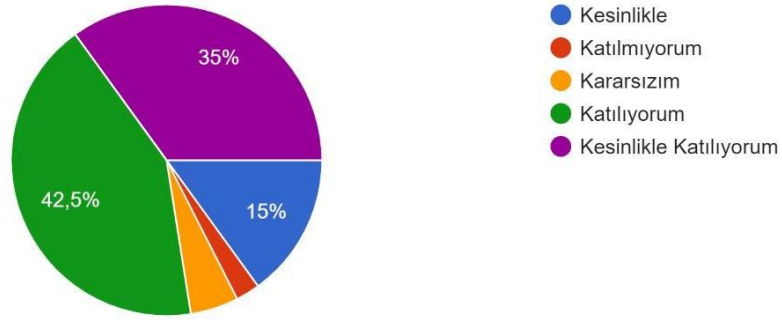
Kuvvetli ve zayıf yönlerimin tespiti konusunda etkili bir deneyim oldu.

40 yanıt



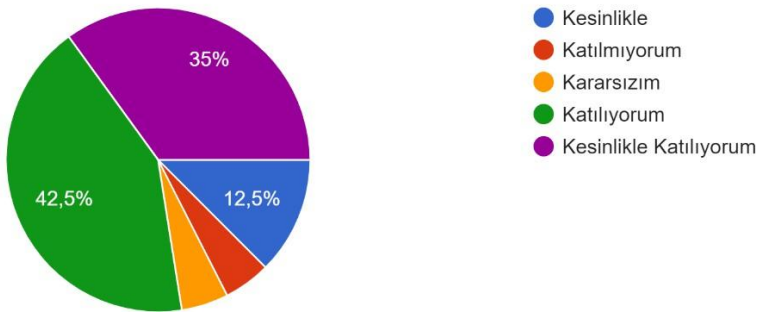
Disiplinli bir takım çalışması yürütme yeteneği kazandırdı.

40 yanıt



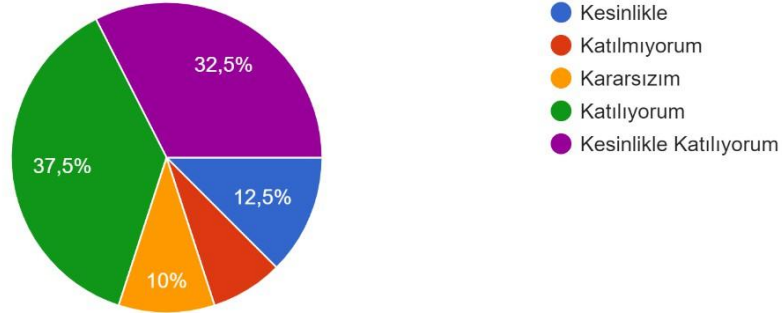
Mesleki ve etik (ahlaki) kurallara uygun davranma bilinci kazandırdı.

40 yanıt



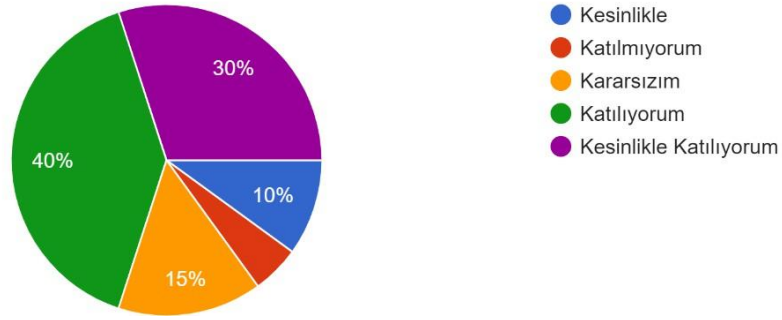
Uygulamalara yönelik hata ve eksiklikleri tespit etme, kavrama ve çözüm bulma yeteneği kazandım.

40 yanıt



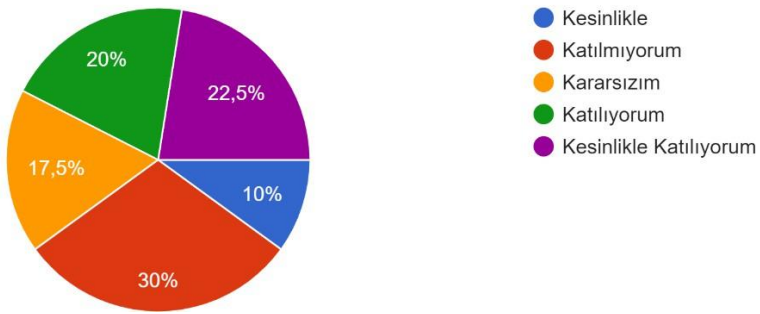
Staj yaptığım yerde teorik bilgi ve pratik uygulamalara yönelik birçok bilgiye yerinde ulaştım

40 yanıt



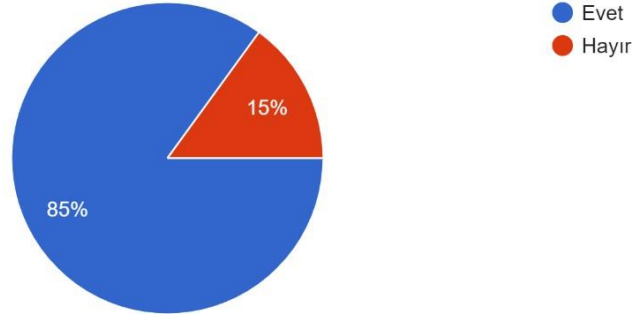
Staj yaptığım kurumda yeterli laboratuvar çalışmalarında bulundum.

40 yanıt



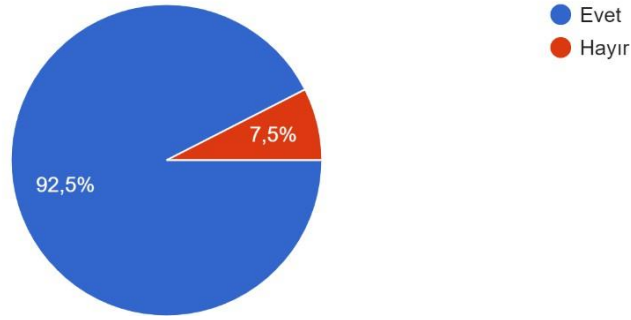
Staj yaptığım yere ulaşım (servis) konusunda kurum yardımcı oldu.

40 yanıt



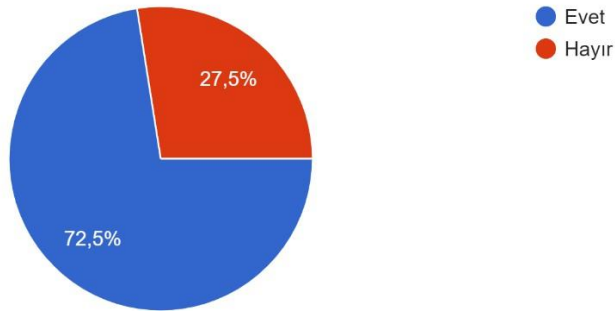
Staj yaptığım kurum yiyecek içecek imkânı (öğlen yemeği ...) sağladı.

40 yanıt



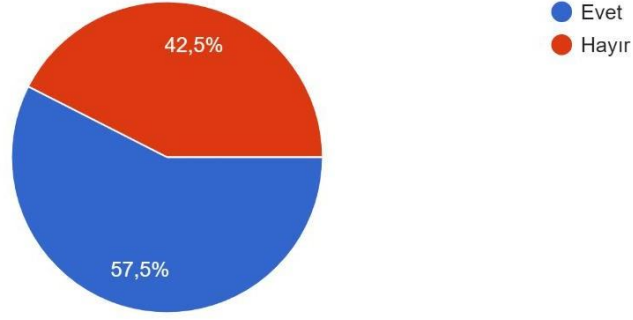
Staj yaptığım kurum diğer çalışanlarına sağladığı sağlık ve diğer sosyal imkânlarından yararlanmamı sağladı.

40 yanıt



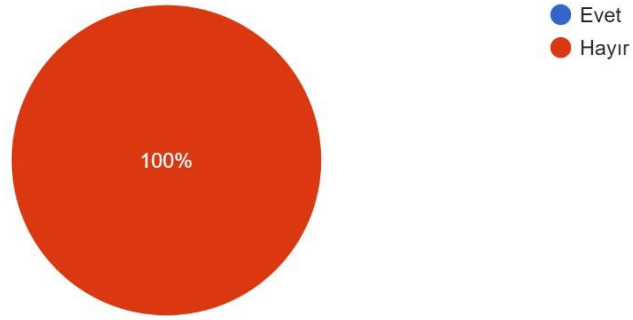
Staj yaptığım kurum staj süresince ücret ödedi.

40 yanıt



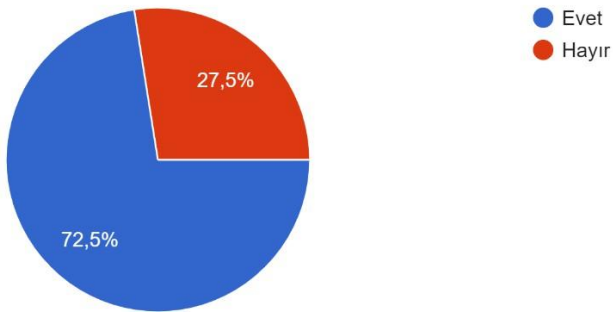
Staj süresinin daha kısa tutulması konusunda baskı uygulandı mı?

40 yanıt



Staj yaptığınız kurumu bir başka öğrenci arkadaşınıza tavsiye eder misiniz?

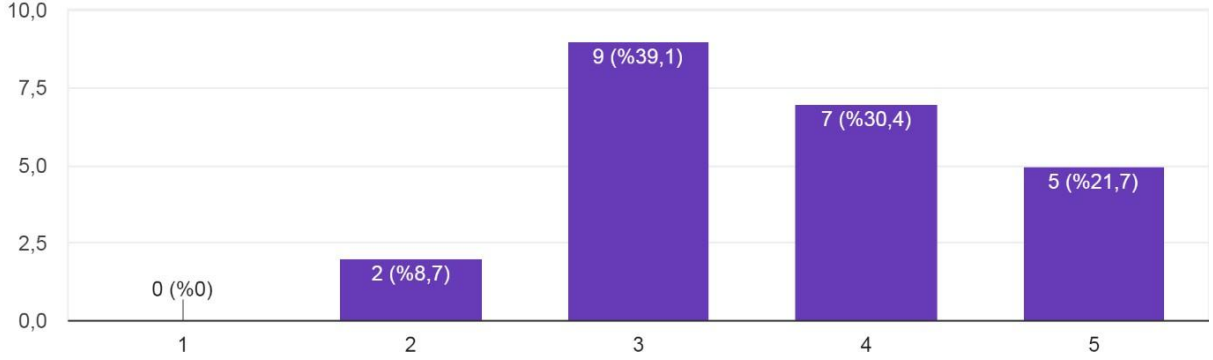
40 yanıt



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
ÇANAKKALE UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ
GIDA TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
2023-2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI
MEZUN MEMNUNİYET ANKET SONUÇLARI

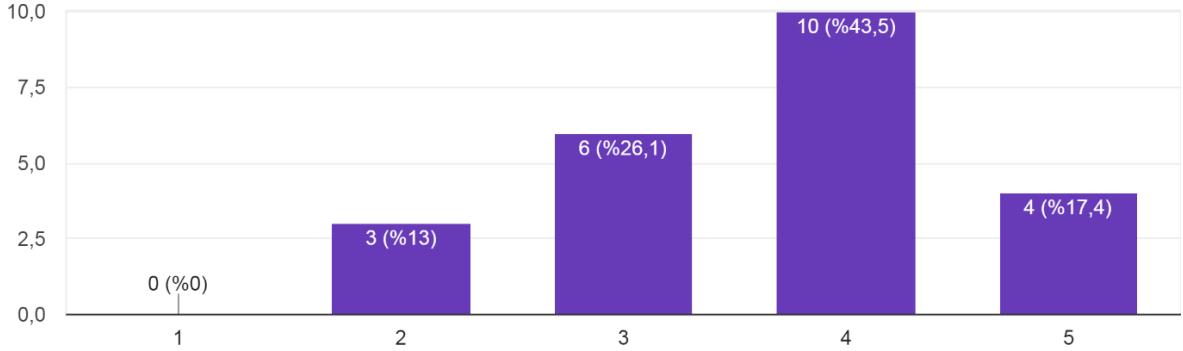
Çalışma hayatınızda kendinizi mesleki anlamda yeterlilik olarak değerlendiriniz.

23 yanıt



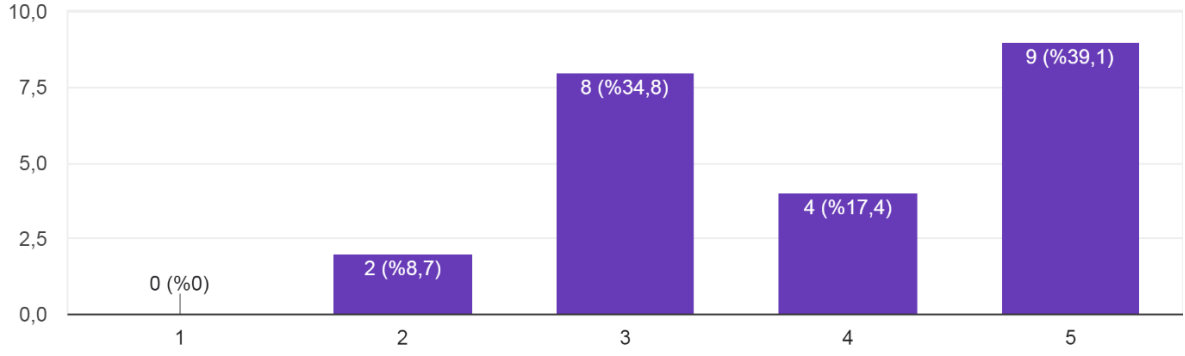
Aldığınız lisans eğitiminin iş hayatınıza katkısını değerlendiriniz.

23 yanıt



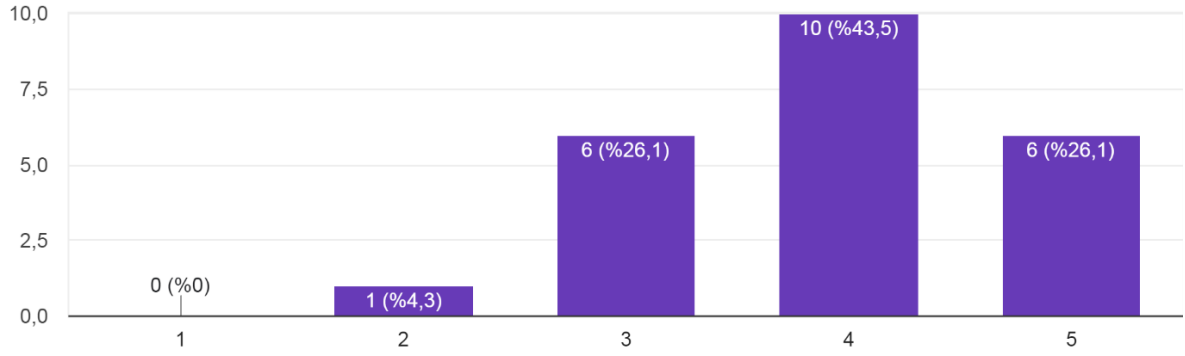
Gıda Teknolojisi Bölümünde almış olduğunuz dersler iş hayatınızda yeterli ve güncel midir?

23 yanıt



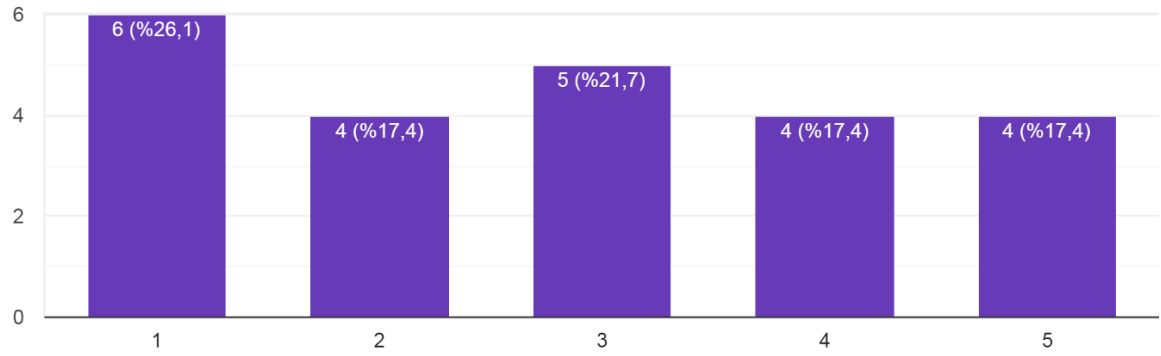
Mesleğinizi yaparken, diğer meslektaşlarınızla bilgileriniz ve öğrenimleriniz açısından kendi bölümünüzden memnuniyetinizi değerlendiriniz.

23 yanıt



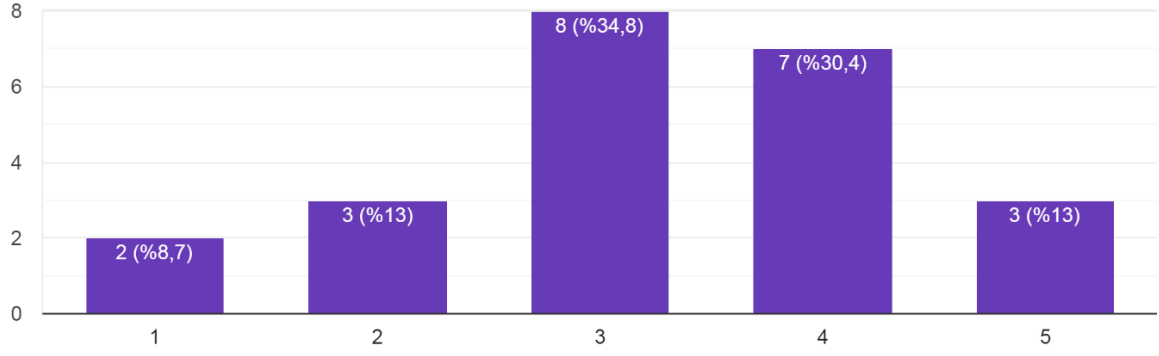
Bir daha okumak isteseniz bölümümüzde okumak ister misiniz? Değerlendiriniz

23 yanıt



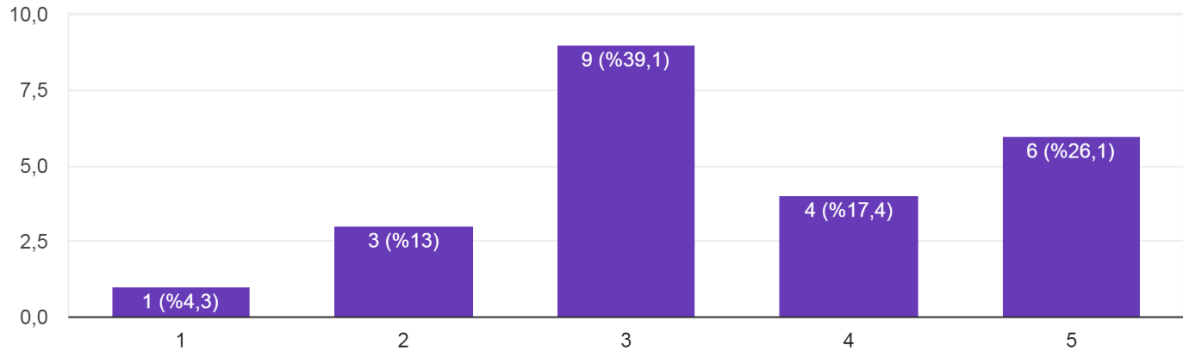
İş hayatınızda karşılaştığınız zorlukları aşmada mezun olduğunuz bölümün katkısını belirtiniz.

23 yanıt



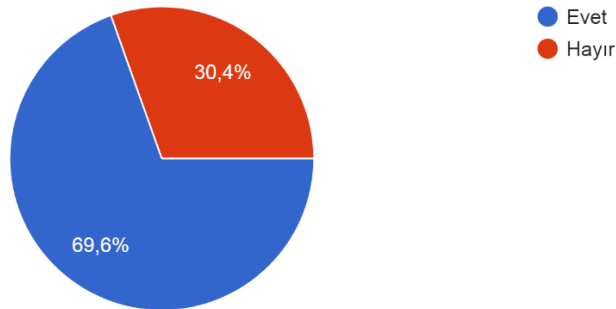
Eğitiminiz sırasında bölümünüz size mesleğinizle alakalı iş bulma ve/veya iş kurma konusunda ihtiyaç duyduğunuz moral ve motivasyonu hangi oranda sağladı?

23 yanıt



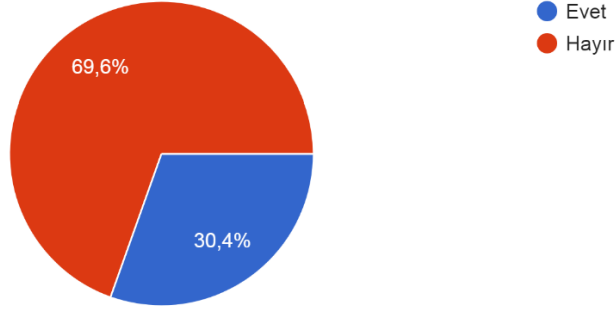
Mezun olduğunuz bölümü bir yakınınızın okumasını önerir misiniz?

23 yanıt



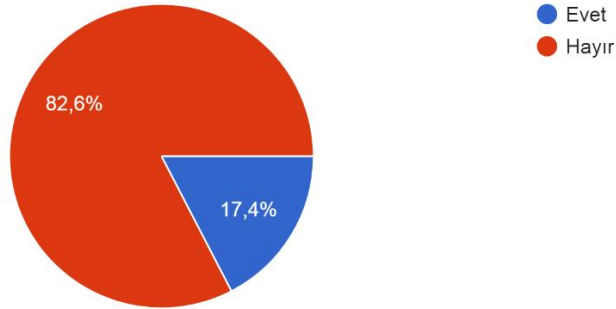
Yüksek lisans yaptınız mı/yapıyor musunuz/yapmayı düşünüyor musunuz?

23 yanıt



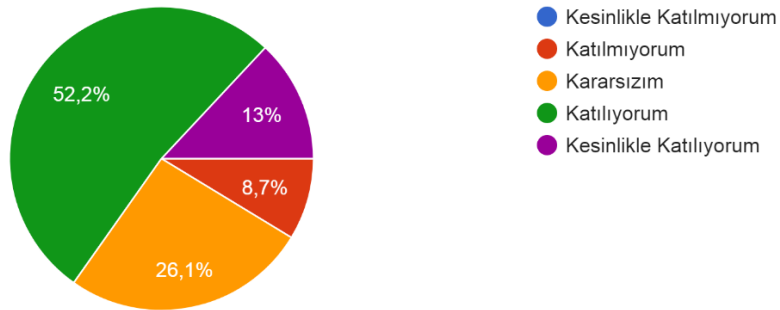
Doktora yaptınız mı/yapıyor musunuz/yapmayı düşünüyor musunuz?

23 yanıt



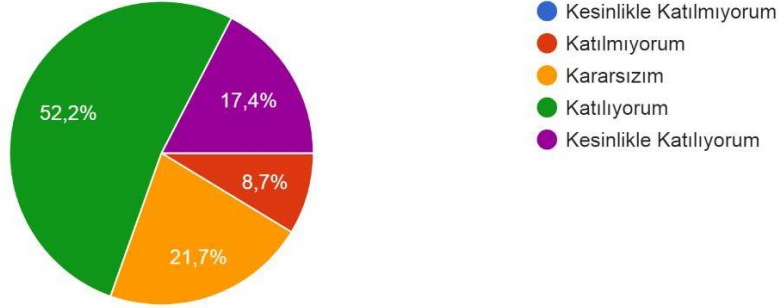
Matematik ve fen alanlarında öğrenilen temel bilgileri gıda teknolojisi alanında uygulayabilme becerisi edindim.

23 yanıt



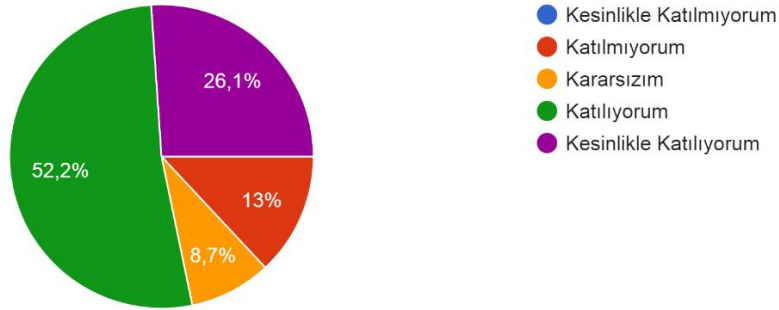
Veri toplama, çözümlleme ve deney yapma becerisi kazandım.

23 yanıt



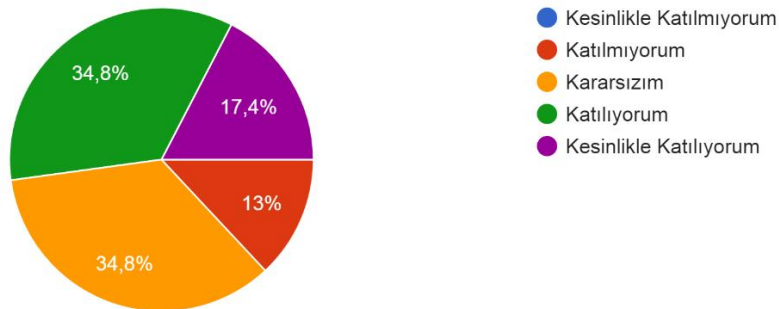
Girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkında olmak ve çağın sorunları hakkında bilgi sahibi olma becerisi kazandım.

23 yanıt



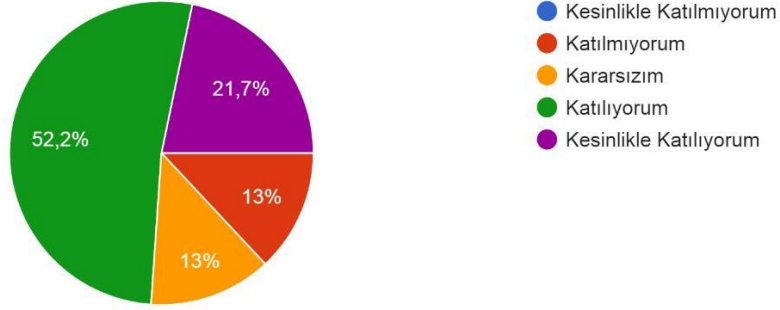
Tespit edilen soruna uygun deney dizayn edebilme ve sonuçlarını yorumlayabilme yetisi kazandım.

23 yanıt



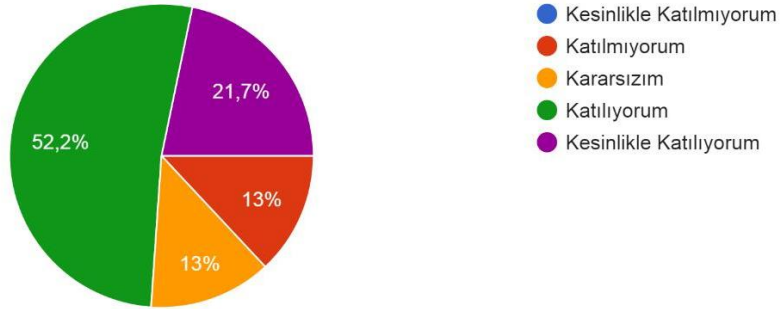
Bireysel çalışma becerisi ve bağımsız karar verebilme yetisine sahip oldum.

23 yanıt



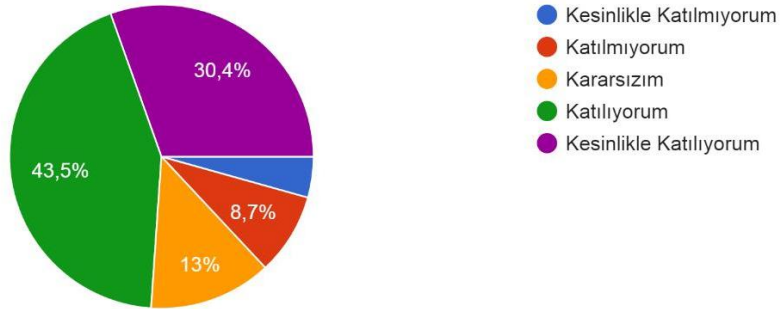
Bireysel çalışma becerisi ve bağımsız karar verebilme yetisine sahip oldum.

23 yanıt



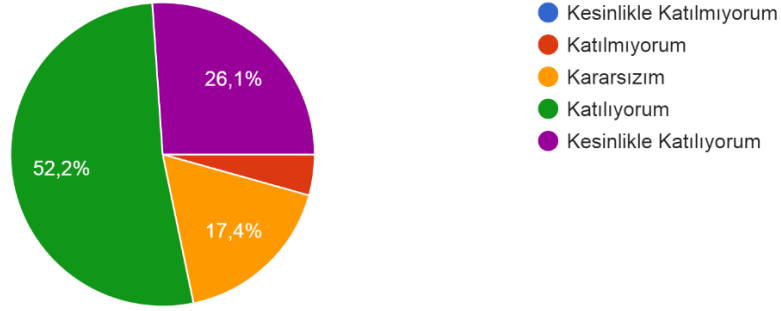
Fikirlerini sözlü, yazılı, açık ve öz bir şekilde ifade edebilme kabiliyeti kazandım

23 yanıt



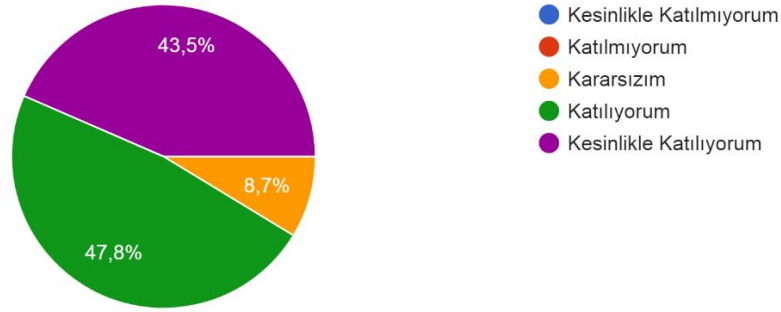
Tanımlanmış bir sorun doğrultusunda bir süreci çözümleyebilmek ve tasarlayabilme becerisi geliştirdim

23 yanıt



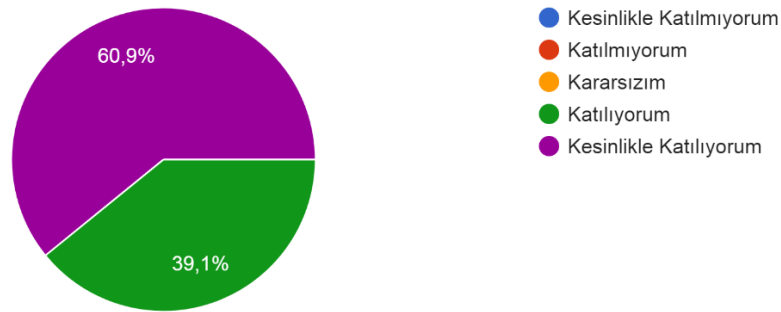
Gıdaların kompozisyonu ve bileşenleri hakkında bilgi sahibi oldum.

23 yanıt



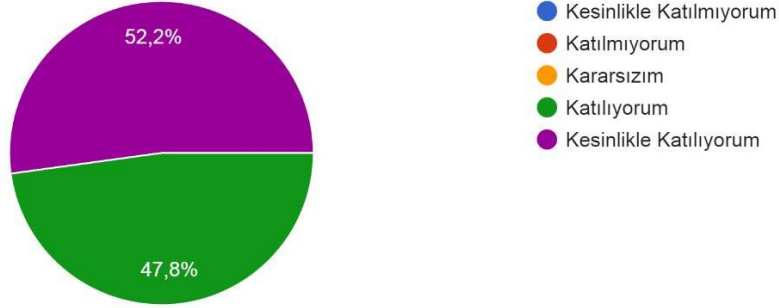
Gıda bozunmaları ve nedenleri hakkında bilgi sahibi oldum.

23 yanıt



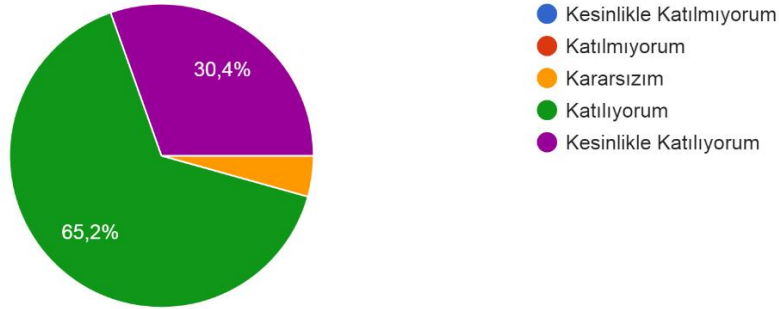
Gıda işleme teknikleri hakkında bilgi sahibi oldum.

23 yanıt



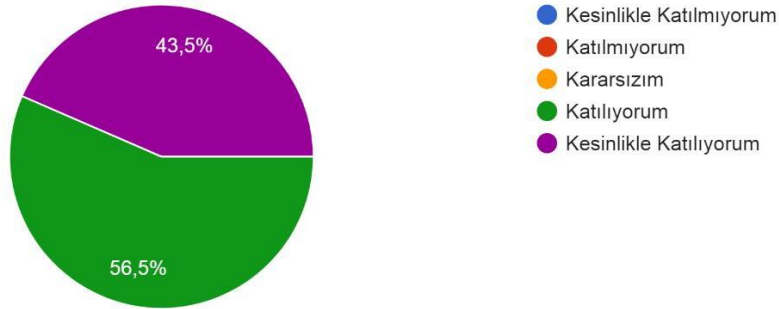
Alaniyla ilgili mevzuata hâkimiyet, mesleki sorumluluk, etik değerler konusunda bilinçlendim

23 yanıt



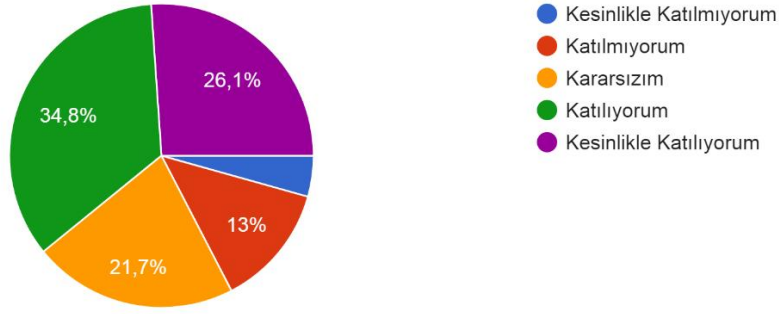
Gıda, ham madde üretimi ve işleme süreçleri hakkında bilgi sahibi oldum.

23 yanıt



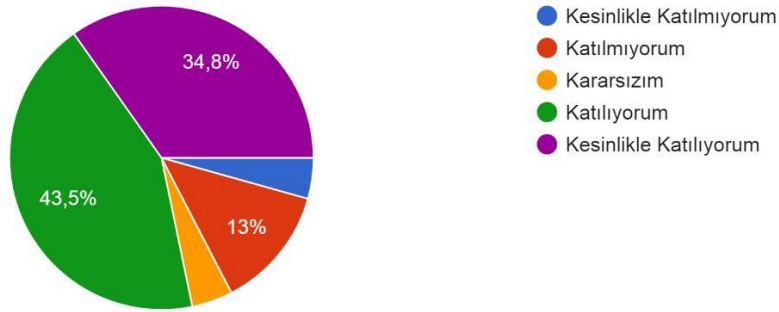
Alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini ileri düzeyde kullanabilme donanımı edindim.

23 yanıt



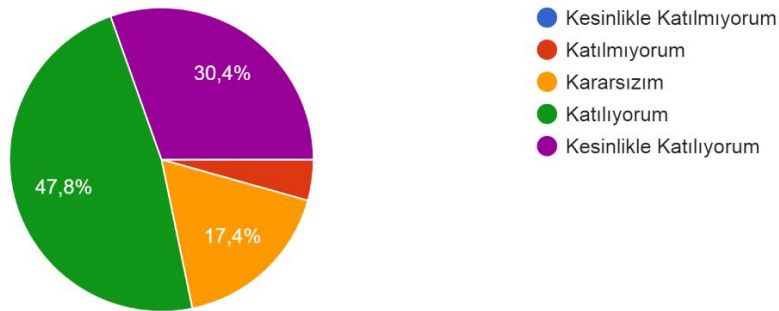
Disiplinler arası çalışma yapabilme yeteneği kazandım.

23 yanıt



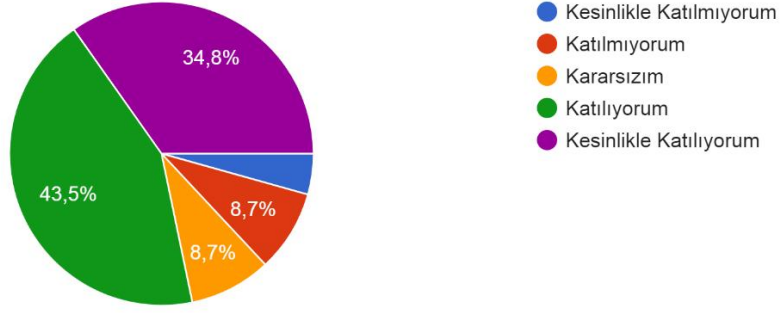
Gıda teknolojisi programında gıda ilkeleri ve uygulamaları hakkında geniş kapsamlı bilgi birikimine sahip olma imkânı sağlandı.

23 yanıt



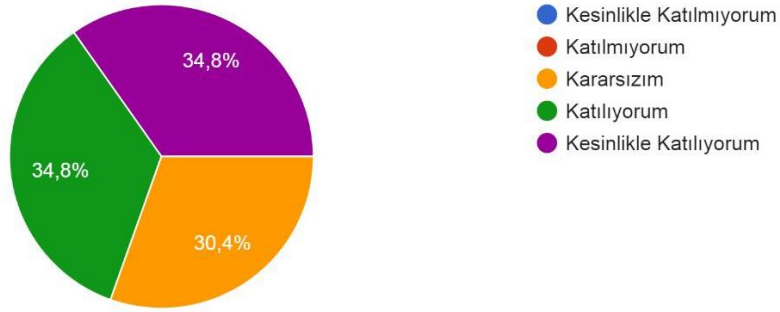
Gıda teknolojisi programında teknolojik gelişmelere ayak uydurabilecek ve yeni bilgileri üretebilecek düzeyde temel bilgi sağlandı.

23 yanıt



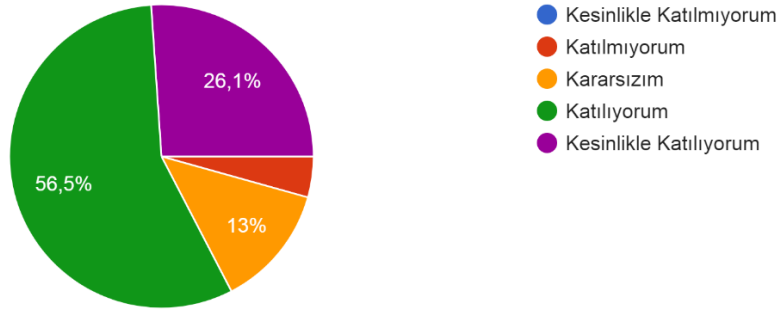
Gıda teknoloğu mesleğine uygun mesleki ve kişisel niteliklerin kazanımı sağlandı.

23 yanıt



Gıda teknolojisi programı gıda proseslerinin sağlık, gıda güvenliği, çevre ve sosyal etkilerini dikkate alarak analiz ve tasarım için gerekli bilgi ve beceriyi kazandırdı.

23 yanıt



Gıda teknolojisi programı sürekli mesleki gelişimin değerini bilme ve yaşam boyu öğrenme isteği ve becerisine sahip olma imkânı sağladı.

23 yanıt

