



Balıkesir
Üniversitesi

2024-2025

FEN BİLİMLERİ
ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ
ANABİLİM DALI

ÖĞRENCİ
MEMNUNİYET
ANKETİ
DEĞERLENDİRME VE
İYİLEŞTİRME
RAPORU

Gıda Mühendisliği

gida@balikesir.edu.tr



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
ÖĞRENCİ MEMNUNİYET ANKETİ DEĞERLENDİRME
RAPORU

Anket Adı: Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Lisansüstü Öğrenci Memnuniyet Anketi

Katılımcı Sayısı: 2 öğrenci

Katılım Oranı: % 100

Giriş

Bu anket çalışması, öğrencilerimizin eğitim-öğretim faaliyetlerinden, fiziki altyapıdan, akademik kadrodan ve genel üniversite hizmetlerinden ne derece memnun olduklarını ölçmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Anket formu, 5’li Likert tipi ölçek (1: Çok Kötü, 5: Çok İyi) kullanılarak hazırlanmış ve tüm öğrencilere çevrim içi olarak sunulmuştur. Toplanan veriler üzerinden her bir sorunun ortalaması alınmış, yüzdesel dağılımları ve grafik analizleri yapılmıştır. Bu veriler hem bölüm düzeyinde iç kalite güvencesi süreçlerine katkı sağlamayı hem de yapılacak iyileştirme çalışmalarına yön vermeyi amaçlamaktadır.

Genel Memnuniyet Ortalamaları (Kategori Bazlı)

Kategori	Ortalama Puan
Eğitim ve Öğretim (9-20 Sorular)	2.87
Altyapı ve Fiziksel Olanaklar(1-8 Sorular)	3.20
Akademik Destek ve Danışmanlık (29-32 Sorular)	3.37

Tablo 1: Bölüm Öğrenci Memnuniyet Anket Sorularının Ortalama Değerleri

Soru No	Soru	Ortalama
1	Bölümümüz dersliklerinin fiziksel donanımını nasıl buluyorsunuz?	4.5
2	Bölümümüz dersliklerinin öğrenci kapasitesini nasıl değerlendiriyorsunuz?	4.0
3	Bölümümüzün bilgisayar laboratuvarlarını donanım açısından nasıl buluyorsunuz?	2.5
4	Bölümümüzün bilgisayar laboratuvarlarını yazılım açısından nasıl buluyorsunuz?	4.0
5	Bölümümüzün bilgisayar laboratuvarlarını internet hızı açısından nasıl buluyorsunuz?	2.0
6	Bölümümüzün bilgisayar laboratuvarlarını etkin kullanımınız açısından nasıl buluyorsunuz?	2.0
7	Bölümümüzdeki bilgisayar laboratuvarlarının öğrenci kapasitesini nasıl değerlendiriyorsunuz?	2.5
8	Bölümümüzdeki bilgisayar laboratuvarlarında bulunan teknik eleman desteğini nasıl buluyorsunuz?	1.5
9	Bölüm derslerimizi içerikleri açısından nasıl buluyorsunuz?	4.0
10	Bölüm derslerimizle ilgili dokümanların yeterliliği konusunda ne düşünüyorsunuz?	4.0
11	Bölümümüzün akademik kadrosunu eğitim ve öğretimi yürütme açısından ne derece yeterli buluyorsunuz?	2.5



Soru No	Soru	Ortalama
12	Bölümümüz öğretim elemanlarının size olan yaklaşımlarını nasıl değerlendiriyorsunuz?	3.5
13	Danışmanınızı sizi yönlendirme ve sorunlarınızı çözme açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?	4.0
14	Bölümümüz mesleki seçmeli derslerini sayı ve içerik açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?	4.5
15	Bölümümüz dışından aldığınız seçmeli dersleri sayı ve içerik açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?	4.5
16	Yabancı dil öğretimine ilişkin dersleri sayı ve içerik açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?	3.0
17	Bölümümüzden aldığınız dersler bilgisayar yazılımları ile yeterince destekleniyor mu?	2.5
18	Bölümümüzde aldığınız matematik kültürünü bölüm dışında aldığınız diğer derslerde kullanma becerinizi nasıl değerlendirirsiniz?	2.0
19	Bölümümüzden aldığınız derslerin çağdaş gelişmeleri yansıtmaması konusunda ne düşünüyorsunuz?	2.5
20	Bölümümüzde aldığınız eğitim ve öğretimin sosyal aktivitelerinizi ne düzeyde etkilediğini düşünüyorsunuz?	1.5
21	Fakülte binamızı altyapı, donanım ve güvenlik açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?	3.5
22	Fakülte kantinimizin olanaklarını nasıl değerlendiriyorsunuz?	2.0
23	Fakültemiz öğrenci işleri hizmetlerini nasıl buluyorsunuz?	2.0
24	Üniversitemizi öğrencilere sağladığı kültürel, sanatsal ve sportif faaliyetleri açısından nasıl buluyorsunuz?	2.5
25	Üniversitemizin bilgisayar ve internet olanaklarını nasıl buluyorsunuz?	2.5
26	Üniversitemiz kütüphanesindeki matematik ile ilgili kaynakların yeterliliği hakkında ne düşünüyorsunuz?	3.0
27	Kampüsümüzdeki yemek olanaklarını nasıl buluyorsunuz?	2.0
28	Üniversitemiz yurtlarının sayıca yeterliliğini nasıl buluyorsunuz?	1.0
29	Bölümümüz öğretim elemanlarının gelecekle ilgili mesleki planlarınızı oluşturmada size yardımlarını nasıl değerlendiriyorsunuz?	3.5
30	Üniversitemizin sağladığı yurtdışı eğitim olanaklarını nasıl değerlendiriyorsunuz?	2.5
31	Bölüm Başkanlığını, iletilen sorunları çözme konusunda nasıl değerlendiriyorsunuz?	3.5
32	Bölümümüz öğretim elemanlarının ders saatleri dışındaki ulaşılabilirliğini nasıl değerlendiriyorsunuz?	4.0
33	Belirli ihtiyaçlara yönelik bir sistem veya süreci matematiksel modelleyebilme becerinizi nasıl değerlendiriyorsunuz?	2.5
34	Bölümümüzde aldığınız eğitimi uluslararası düzeyde nasıl değerlendiriyorsunuz?	2.0
35	Bölümümüzde almakta olduğunuz eğitimi, bölümümüze girişteki beklentilerinize göre nasıl buluyorsunuz?	2.5
GENEL ORTALAMA		2.87





Genel Değerlendirme

Anket sonuçları genel olarak öğrencilerin akademik kadrodan ve verilen ders içeriklerinden memnun olduklarını göstermektedir. Öğrencilerin, özellikle ders materyallerine erişim, kütüphane kaynakları ve öğretim elemanlarının yaklaşımı konusunda olumlu geri bildirimlerde bulundukları görülmektedir. Ancak, bazı temel alanlarda memnuniyet düzeylerinin ortalamanın altında kaldığı dikkat çekmektedir. Bilgisayar laboratuvarlarının teknik altyapısı, internet erişimi, danışmanlık hizmetleri ve sosyal/kültürel etkinliklerin yetersizliği öğrencilerin memnuniyetsizlik bildirdiği başlıca alanlardır. Bu sonuçlar, hem fiziksel imkanların geliştirilmesi hem de öğrencilerin akademik ve sosyal gelişimlerini destekleyecek uygulamaların yaygınlaştırılması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Güçlü Yönler:

- Öğretim elemanlarının öğrenciye yaklaşımı
- Ders içeriklerinin yeterliliği
- Kütüphane hizmetlerine erişim

Geliştirilmeye Açık Alanlar:

- Teknik altyapının güçlendirilmesi (laboratuvar, internet)
- Danışmanlık hizmetlerinin etkinliğinin artırılması
- Sosyal ve kültürel faaliyet çeşitliliği

İyileştirme Çalışmaları

- Bilgisayar laboratuvarlarında kullanılan donanım ve yazılımlar güncellenerek çağdaş eğitim teknolojilerine uyum sağlanmalıdır.
- Fakülte genelinde kablosuz internet erişimi güçlendirilerek kesintisiz hizmet sağlanmalıdır.
- Akademik danışmanlık sistemleri yeniden yapılandırılmalı; öğrenci-danışman iletişimi teşvik edilmelidir.
- Sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler çeşitlendirilerek öğrencilerin ders dışı etkinliklere katılımı artırılmalıdır.





- Yemekhane, kantin ve yurt hizmetlerinde kalite standartları gözden geçirilmeli ve öğrenci memnuniyeti esas alınarak iyileştirme planları yapılmalıdır.
- Eğitimde dijital kaynakların artırılması ve uzaktan eğitimin etkinliğinin artırılması adına eğitim materyalleri dijitalleştirilmelidir.

YÜKSEK LİSANS ÖĞRENCİ MEMNUNİYET ANKETİ

11 Soru 1 Soru 2 Soru 3 Soru 4 Soru 5 Soru 6 Soru 7 Soru 8 Soru 9 Soru 10 Soru 11

Yanıtlar

2



Ortalama Süre

06:31



Süre

5 Gün



1. Bölümümüz dersliklerinin fiziksel donanımını nasıl buluyorsunuz?

1	0
2	0
3	0
4	1
5	1



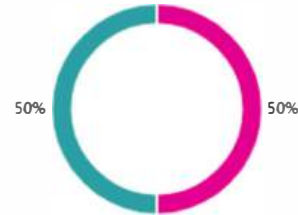
2. Bölümümüz dersliklerinin öğrenci kapasitesini nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	0
3	0
4	2
5	0



3. Bölümümüzün bilgisayar laboratuvarlarını donanım açısından nasıl buluyorsunuz?

1	0
2	1
3	1
4	0
5	0



4. Bölümümüzün bilgisayar laboratuvarlarını yazılım açısından nasıl buluyorsunuz?

1	0
2	0
3	1
4	0
5	1



5. Bölümümüzün bilgisayar laboratuvarlarını internet hızı açısından nasıl buluyorsunuz?

1	1
2	0
3	1
4	0
5	0



6. Bölümümüzün bilgisayar laboratuvarlarını etkin kullanımınız açısından nasıl buluyorsunuz?

1	0
2	2
3	0
4	0
5	0



7. Bölümümüzdeki bilgisayar laboratuvarlarının öğrenci kapasitesini nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	1
3	1
4	0
5	0



8. Bölümümüzdeki bilgisayar laboratuvarlarında bulunan teknik eleman desteğini nasıl buluyorsunuz?

1	1
2	1
3	0
4	0
5	0



9. Bölüm derslerimizi içerikleri açısından nasıl buluyorsunuz?

1	0
2	0
3	0
4	2
5	0



10. Bölüm derslerimizle ilgili dokümanların yeterliliği konusunda ne düşünüyorsunuz?

1	0
2	0
3	0
4	2
5	0



11. Bölümümüzün akademik kadrosunu eğitim ve öğretimi yürütme açısından ne derece yeterli buluyorsunuz?

1	0
2	1
3	1
4	0
5	0



12. Bölümümüz öğretim elemanlarının size olan yaklaşımlarını nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	0
3	1
4	1
5	0



13. Danışmanınızı sizi yönlendirme ve sorunlarınızı çözme açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	0
3	1
4	0
5	1



14. Bölümümüz mesleki seçmeli derslerini sayı ve içerik açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	0
3	0
4	1
5	1



15. Bölümümüz dışından aldığınız seçmeli dersleri sayı ve içerik açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	0
3	0
4	1
5	1



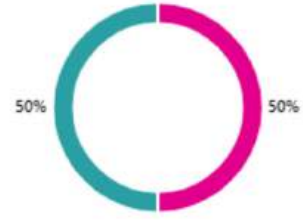
16. Yabancı dil öğretimine ilişkin dersleri sayı ve içerik açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	1
3	0
4	1
5	0



17. Bölümümüzden aldığınız dersler bilgisayar yazılımları ile yeterince destekleniyor mu?

1	0
2	1
3	1
4	0
5	0



18. Bölümümüzde aldığınız matematik kültürünü bölüm dışında aldığınız diğer derslerde kullanma becerinizi nasıl değerlendirirsiniz?

1	0
2	2
3	0
4	0
5	0



19. Bölümümüzden aldığınız derslerin çağdaş gelişmeleri yansıtmaması konusunda ne düşünüyorsunuz?

1	0
2	1
3	1
4	0
5	0



20. Bölümümüzde aldığınız eğitim ve öğretimin sosyal aktivitelerinizi ne düzeyde etkilediğini düşünüyorsunuz?

1	1
2	0
3	1
4	0
5	0



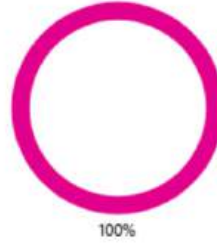
21. Fakülte binamızı altyapı, donanım ve güvenlik açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	0
3	1
4	1
5	0



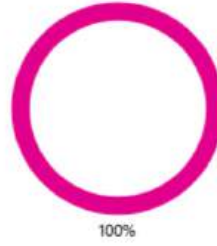
22. Fakülte kantinimizin olanaklarını nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	2
3	0
4	0
5	0



23. Fakültemizin öğrenci işleri hizmetlerini nasıl buluyorsunuz?

1	0
2	2
3	0
4	0
5	0



24. Üniversitemizi öğrencilere sağladığı kültürel, sanatsal ve sportif faaliyetleri açısından nasıl buluyorsunuz?

1	0
2	1
3	1
4	0
5	0



25. Üniversitemizin bilgisayar ve internet olanaklarını nasıl buluyorsunuz?

1	0
2	1
3	1
4	0
5	0



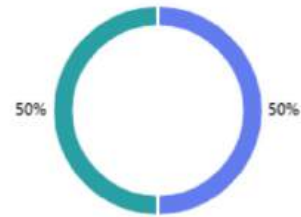
26. Üniversitemiz kütüphanesindeki matematik ile ilgili kaynakların yeterliliği hakkında ne düşünüyorsunuz?

1	0
2	0
3	2
4	0
5	0



27. Kampüsümüzdeki yemek olanaklarını nasıl buluyorsunuz?

1	1
2	0
3	1
4	0
5	0



28. Üniversitemiz yurtlarının sayıca yeterliliğini nasıl buluyorsunuz?

1	2
2	0
3	0
4	0
5	0



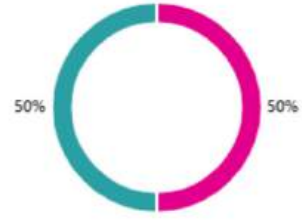
29. Bölümümüz öğretim elemanlarının gelecekle ilgili mesleki planlarınızı oluşturmada size yardımlarını nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	0
3	1
4	1
5	0



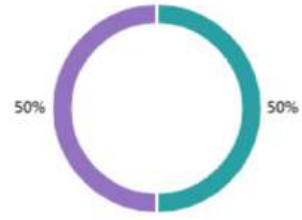
30. Üniversitemizin sağladığı yurtdışı eğitim olanaklarını nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	1
3	1
4	0
5	0



31. Bölüm Başkanlığını, iletilen sorunları çözme konusunda nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	0
3	1
4	1
5	0



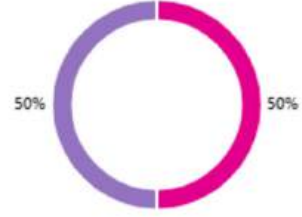
32. Bölümümüz öğretim elemanlarının ders saatleri dışındaki ulaşılabilirliğini nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	0
3	0
4	2
5	0



33. Belirli ihtiyaçlara y3nelik bir sistem veya s3üreci matematiksel modelleyebilme becerinizi nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	0
2	1
3	0
4	1
5	0



34. Bölümümüzde aldığınız eğitimi uluslararası düzeyde nasıl değerlendiriyorsunuz?

1	1
2	0
3	1
4	0
5	0



35. Bölümümüzde almakta olduğunuz eğitimi, bölümümüze girişteki beklentilerinize göre nasıl buluyorsunuz?

1	0
2	1
3	1
4	0
5	0





Balıkesir
Üniversitesi



gida@balikesir.edu.tr





BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
İŞVEREN/DIŞPAYDAŞ ANKETİ DEĞERLENDİRME VE İYİLEŞTİRME RAPORU

1. Giriş

Bu rapor, Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı tarafından uygulanan İşveren Dış Paydaş Anketi'ne dayanılarak hazırlanmıştır. Anket aracılığıyla, üniversitenin ilgili bölümünden mezun olan bireylerin iş dünyasındaki performanslarının ve sahip oldukları yetkinliklerin işveren beklentilerini ne ölçüde karşıladığı değerlendirilmiştir. Analizlerde, nitel verilerin daha anlamlı yorumlanabilmesi adına özellikle 5'li Likert ölçeğinde '4 (Katılıyorum/Önemlidir)' ve '5 (Kesinlikle Katılıyorum/Çok Önemlidir)' yanıtlarını veren katılımcı oranları dikkate alınmıştır. Bu yaklaşım, pozitif geri bildirimlerin yoğunluğunu belirleyerek güçlü ve gelişime açık alanların daha sağlıklı bir biçimde ayırt edilmesini sağlamaktadır. Bu çerçevede hazırlanan rapor, bölümün eğitim çıktılarının iş yaşamındaki karşılığını ortaya koymakta ve sürekli iyileştirme çalışmalarına verimelli katkı sağlamaktadır.

2. Bulgular

Ankete 3 farklı kurum/işveren katılım sağlamıştır. Katılımcıların % 100 ü Balıkesir Üniversitesi mezunu çalışanlara sahiptir.

2.1. Mezunlarda Aranan Niteliklerin Değerlendirilmesi

Nitelik	Ortalama Puan	Katılımcıların %'si (5 ve 4)
Eğitim Becerileri/Bilgisi	3.3	%66
Mesleki Yeterlilik	4.3	%67
Araç-Gereç Kullanma Becerisi	4.1	%67
Yabancı Dil	2.6	%33
İşletme Becerileri	4.0	%66
Bilgisayar Becerileri	4.6	%100





Nitelik	Ortalama Puan	Katılımcıların %'si (5 ve 4)
Sertifika Sahipliği	3.3	%33
Proje Deneyimi	3.0	%33
Mezun Olduğu Üniversite	3.3	%33
Diksiyon	4.3	%100
İş Tecrübesi	3.0	%33
Staj Kurumu	4.0	%67

2.2. Öğrenme Çıktılarının Değerlendirilmesi

Öğrenme Çıktısı	Ortalama Puan	Katılımcıların %'si (5 ve 4)
Etkili sosyal iletişim	3.6	%67
Bilgiye ulaşabilme	3.6	%67
Bilgiyi uygulama	3.6	%67
Ekip çalışması	3.6	%67
Problem çözme	4.0	%100
Karar verebilme	3.0	%33
Araştırma yapabilme	3.6	%67
Sistematiik yaklaşım	3.3	%33
Liderlik	3.6	%67
Etik davranış	4.3	%100
Stratejik düşünme	4.0	%67
Hızlı karar verme	3.6	%33
Analiz-sentez	4.3	%100
Öz eleştiri	4.0	%67

3. Değerlendirme

İşverenlerin genel olarak mezunlardan memnun olduğu görülmektedir. Bununla birlikte, bazı temel yetkinlik alanlarında mezunların yeterince donanımlı olmadığı tespit edilmiştir. Özellikle liderlik, stratejik düşünme ve karar verme gibi üst düzey bilişsel becerilerde gelişim ihtiyacı mevcuttur.

4. İyileştirme Önerileri

- Liderlik ve stratejik düşünme becerilerini geliştirmeye yönelik ders içerikleri güçlendirilmelidir.





- Uygulamalı proje ve vaka çalışmaları artırılmalıdır.
- Sertifika programları ve kariyer gelişim seminerlerine yönlendirme yapılmalıdır.
- İş dünyasıyla iş birliği içinde staj ve mentorluk sistemleri yaygınlaştırılmalıdır.

5. Sonuç

Anket sonuçları, Balıkesir Üniversitesi mezunlarının iş dünyasında genel olarak kabul gördüğünü ve eğitim çıktılarının önemli bir kısmının beklentileri karşıladığını göstermektedir. Ancak, PUKÖ döngüsü kapsamında belirli alanlarda iyileştirme faaliyetlerinin başlatılması gerekmektedir.





BALIKESİR
ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ
ENSTİTÜSÜ

Balıkesir Üniversitesi
2024-2025

FEN BİLİMLERİ
ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ
ANABİLİM DALI

**İŞVEREN DIŞ PAYDAŞ
ANKET FORMU**



İlgili Birimi Yazınız
mailadres@balikesir.edu.tr



**Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı İşveren Dış Paydaş
Anket Formu**

Sayın İlgili,

Bu anket, işverenlerin Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı mezun öğrencilerimizden beklentilerinin saptanması amacıyla hazırlanmıştır. Bu nedenle sizlerin görüş ve önerilerine ihtiyaç duyulmaktadır. Anketlerden elde edilen veriler bölümümüzün Akreditasyon Komisyonu tarafından değerlendirme sürecinde kullanılacaktır. Ankete vereceğiniz samimi ve doğru yanıtlar, bölümümüzün eksiklerini belirleme ve akredite olma sürecine katkıda bulunacaktır. Anketimize katıldığınız ve değerli zamanınızı ayırdığınız için teşekkür ederiz.

Ders Öğrenme Çıktılarını Değerlendirme anketi 5'li likert (Hiç önemli değildir, Önemli Değildir, Kararsızım, Önemlidir, Çok önemlidir) türündedir ve sonuç ortalamaları şeklindedir.

Kurumunuzu/İşyerinizi belirtiniz:

Yanıtınız:.....

Görevinizi belirtiniz:

Yanıtınız:.....

GENEL DEĞERLENDİRME

DEĞERLENDİRME

En uygun kutuya (x) işareti koyunuz

5: Çok önemlidir 4: Önemlidir 3: Kararsızım. 2: Önemli Değildir. 1: Hiç önemli değildir.

Kurumunuzda/İşyerinizde üniversite mezunu çalışan tercih ederken aradığınız nitelikler/beceriler ile ilgili düşüncenizi önem düzeyine göre belirtiniz.	5	4	3	2	1
1) Eğitim Becerileri/Bilgisi					
2) Mesleki Yeterlilik					
3 Araç-Gereç Kullanma Becerisi					
4) Yabancı Dil					
5) İşletme Becerileri					
6) Bilgisayar Becerileri					
7) Çeşitli kişisel/kariyer gelişim programları kapsamında sertifikaya sahip olma (NLP, Etkili İletişim Teknikleri)					
8) Proje Yönetimi, TÜBİTAK projelerinde görev alma					
9) Mezun olduğu üniversite					



GENEL DEĞERLENDİRME		DEĞERLENDİRME En uygun kutuya (x) işareti koyunuz				
5: Çok önemlidir 4: Önemlidir 3: Kararsızım. 2: Önemli Değildir. 1: Hiç önemli değildir.						
Kurumunuzda/İşyerinizde üniversite mezunu çalışan tercih ederken aradığınız nitelikler/beceriler ile ilgili düşüncenizi önem düzeyine göre belirtiniz.	5	4	3	2	1	
10) Diksiyon						
11) İş tecrübesi						
12) Stajını gerçekleştirdiği kurum/firma						
13)Diğer						

Kurumunuzda Balıkesir Üniversitesibölümünden mezun olan çalışanınız var mı?

- ☐ Evet, Var.
☐ Hayır, Yok.

Yanıtınız Evet İse Kurumunuzda Balıkesirbölümünden mezun olan çalışan sayısını belirtiniz..

☐

Kurumunuzda Balıkesir Bölümünden mezun olan çalışanınız var ise, çalışanınızdan genel olarak memnuniyet derecenizi belirtiniz.

- ☐ Çok memnunum
☐ Memnunum
☐ Kısmen memnunum
☐ Memnun değilim
☐ Hiç memnun değilim

Balıkesir Üniversitesi Bölümünden mezun olan çalışanınızın aşağıda belirtilen özellikleri kazanma durumu hakkındaki düşüncenizi uygun alana işaretleyiniz.

GENEL DEĞERLENDİRME		DEĞERLENDİRME En uygun kutuya (x) işareti koyunuz				
5: Kesinlikle Katılıyorum 4: Katılıyorum 3: Kararsızım. 2: Katılmıyorum. 1: Kesinlikle Katılmıyorum						
Öğrenme Çıktılarının Değerlendirilmesi:		5	4	3	2	1
1) Etkili sosyal iletişim becerisini kazanmıştır.						
2) Bilgiye kolay ulaşabilme becerisini kazanmıştır.						
3) Bilgiyi uygulamada kullanabilme becerisini kazanmıştır.						





GENEL DEĞERLENDİRME		DEĞERLENDİRME En uygun kutuya (x) işareti koyunuz				
5: Kesinlikle Katılıyorum 4: Katılıyorum 3: Kararsızım. 2: Katılmıyorum. 1: Kesinlikle Katılmıyorum						
Öğrenme Çıktılarının Değerlendirilmesi:		5	4	3	2	1
4) Ekip çalışmasına katılabilme becerisini kazanmıştır.						
5) Problem çözebilme becerisini kazanmıştır.						
6) Karar verebilme becerisini kazanmıştır.						
7) Araştırma yapma becerisi kazanmıştır.						
8) Sistemik yaklaşım yeteneğine sahip olabilme becerisini kazanmıştır						
9) Liderlik özelliklerine sahip olma becerisini kazanmıştır.						
10) Etik davranabilme becerisini kazanmıştır.						
11) Stratejik düşünebilme becerisini kazanmıştır.						
12) Hızlı karar verebilme becerisini kazanmıştır.						
13) Analiz-sentez yapabilme becerisini kazanmıştır.						
14) Öz eleştiri yapabilme becerisini kazanmıştır.						



GIDA MÜHENDİSLİĞİ MEZUN ÖĞRENCİ İŞVEREN_DİŞ PAYDAŞ DEĞERLENDİRME ANKETİ

100% 100% 100% Etkin

Yanıtlar

3



Ortalama Süre

02:24



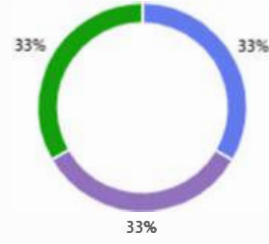
Süre

2

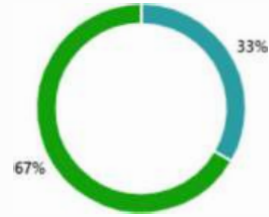
Gün



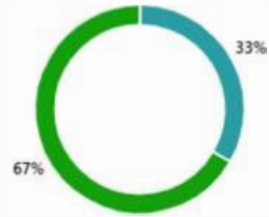
1. Eğitim Becerileri/Bilgisi



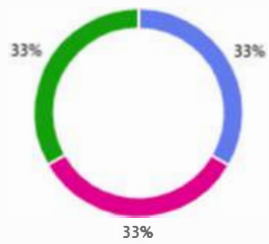
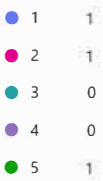
2. Mesleki Yeterlilik



3. Araç-Gereç Kullanma Becerisi



4. Yabancı Dil



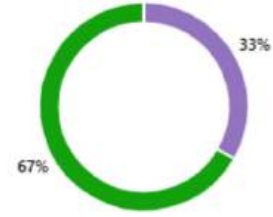
5. İşletme Becerileri

1	0
2	0
3	1
4	1
5	1



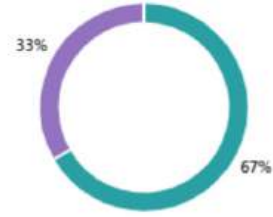
6. Bilgisayar Becerileri

1	0
2	0
3	0
4	1
5	2



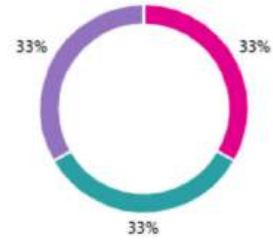
7. Çeşitli kişisel/kariyer gelişim programları kapsamında sertifikaya sahip olma (NLP, Etkili İletişim Teknikleri)

1	0
2	0
3	2
4	1
5	0



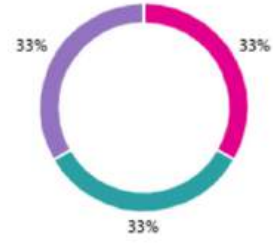
8. Proje Yönetimi, TÜBİTAK projelerinde görev alma

1	0
2	1
3	1
4	1
5	0



9. Mezun olduğu üniversite

1	0
2	1
3	1
4	1
5	0



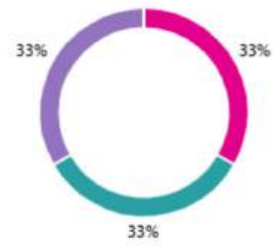
10. Diksiyon

1	0
2	0
3	0
4	2
5	1



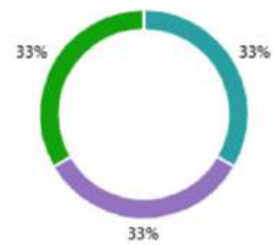
11. İş tecrübesi

1	0
2	1
3	1
4	1
5	0



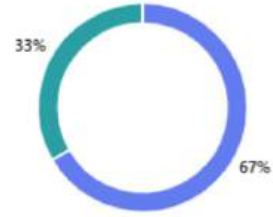
12. Stajını gerçekleştirdiği kurum/firma

1	0
2	0
3	1
4	1
5	1



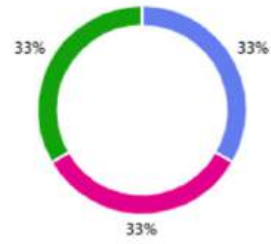
13. Kurumunuzda Balıkesir Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun olan çalışanınız var mı?

● Evet, Var	2
● Hayır, Yok	0
● Diğer	1



14. Yanıtınız Evet ise Kurumunuzda Balıkesir Gıda Mühendisliği bölümünden mezun olan çalışan sayısını belirtiniz.

● 1-3	1
● 3-5	1
● 5-10	0
● 10 dan fazla	0
● Çalışan yok	1



15. Kurumunuzda Balıkesir Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun olan çalışanınız var ise, çalışanınızdan genel olarak memnuniyet derecenizi belirtin

● Çok memnunum	0
● Memnunum	3
● Çok memnunum	0
● Memnun değilim	0
● Hiç memnun değilim	0



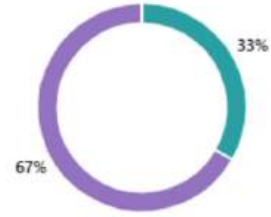
16. Etkili sosyal iletişim becerisini kazanmıştır.

● 1	0
● 2	0
● 3	1
● 4	2
● 5	0



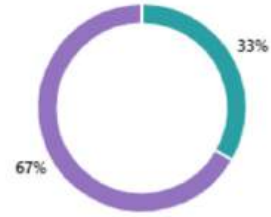
17. Bilgiye kolay ulaşılma becerisini kazanmıştır.

1	0
2	0
3	1
4	2
5	0



18. Bilgiyi uygulamada kullanabilme becerisini kazanmıştır.

1	0
2	0
3	1
4	2
5	0



19. Ekip çalışmasına katılabilme becerisini kazanmıştır.

1	0
2	0
3	1
4	2
5	0



20. Problem çözebilme becerisini kazanmıştır.

1	0
2	0
3	0
4	3
5	0



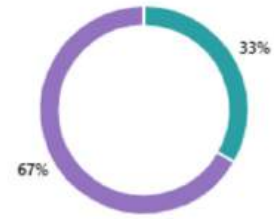
21. Karar verebilme becerisini kazanmıştır.

1	0
2	1
3	1
4	1
5	0



22. Araştırma yapma becerisi kazanmıştır.

1	0
2	0
3	1
4	2
5	0



23. Sistematiik yaklaşım yeteneğine sahip olabilme becerisini kazanmıştır

1	0
2	1
3	1
4	0
5	1



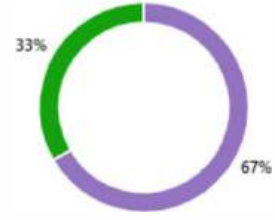
24. Liderlik özelliklerine sahip olma becerisini kazanmıştır.

1	0
2	0
3	1
4	2
5	0



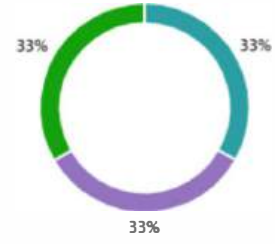
25. Etik davranabilme becerisini kazanmıştır.

1	0
2	0
3	0
4	2
5	1



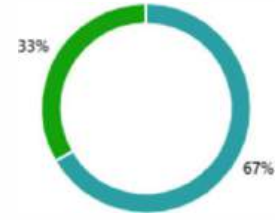
26. Stratejik düşünebilme becerisini kazanmıştır.

1	0
2	0
3	1
4	1
5	1



27. Hızlı karar verebilme becerisini kazanmıştır.

1	0
2	0
3	2
4	0
5	1



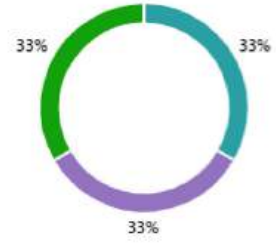
28. Analiz-sentez yapabilme becerisini kazanmıştır.

1	0
2	0
3	0
4	2
5	1



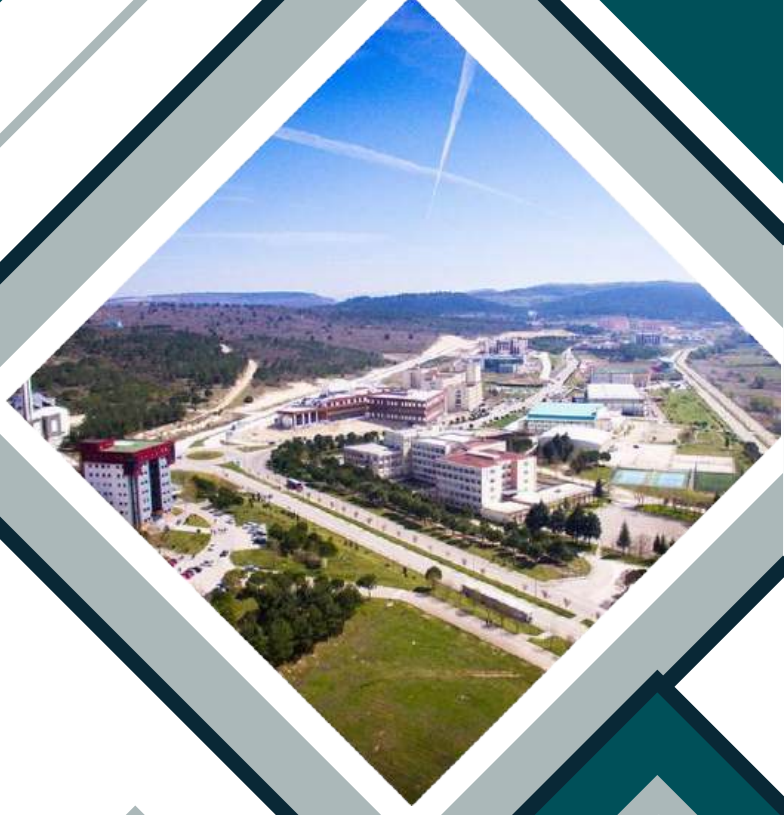
29. Öz eleştiri yapabilme becerisini kazanmıştır.

1	0
2	0
3	1
4	1
5	1





BALIKESİR
ÜNİVERSİTESİ



Balıkesir Üniversitesi 2024-2025

FEN BİLİMLERİ
ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ
ANABİLİM DALI

ÖĞRENCİ PROGRAM ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME ANKET FORMU



Gıda Mühendisliği
gida@balikesir.edu.tr



Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Öğrenci Program Çıktıları Değerlendirme Anket Formu

Sevgili Öğrenciler, Bu 18 soruluk anket, eğitim kalitesini artırma çalışmaları kapsamında hazırlanmıştır ve son sınıf öğrencilerinin kazandığı düşünülen bilgi ve yeterlilikleri değerlendirmeyi hedeflemektedir. Bu anketin amacı; Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı program çıktılarına ulaşma düzeyinin siz değerli öğrencilerimiz tarafından değerlendirilmesidir

Program Çıktılarını Değerlendirme anketi 5’li likert (Kesinlikle Katılmıyorum, Katılmıyorum, Kararsızım, Katılıyorum, Kesinlikle katılıyorum) türündedir ve sonuç ortalamaları 1:çok kötü, 2:kötü, 3:orta, 4:iyi, 5:çok iyi şeklindedir.

Anket kesme noktası: 3 puan ve altı iyileştirilmeli olarak değerlendirilmektedir.

GENEL DEĞERLENDİRME		DEĞERLENDİRME				
		En uygun kutuya (x) işareti koyunuz				
5: Kesinlikle Katılıyorum 4: Katılıyorum 3: Kararsızım. 2: Katılmıyorum. 1: Kesinlikle Katılmıyorum						
PROGRAM ÇIKTILARI		5	4	3	2	1
1) Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen bilimsel yaklaşımı ön plana alacak şekilde ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.						
2) Alanında edindiği bilgileri ortaöğretime uyarlar ve aktarır.						
3) Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanır.						
4) Günün koşullarına bağlı olarak, edindiği kuramsal ve uygulamalı bilgileri yeniler.						
5) Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür.						
6) Farklı disiplin alanlarıyla ilgili karşılaşılan sorunlarda karar verme sürecinde rol oynar.						
7) Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliğinin bilincine sahip olur ve mesleki bilgi ve becerilerini sürekli olarak geliştirir.						
8) Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenler ve bunları uygular.						
9) Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.						
10) Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı ileri düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.						

Fen Bilimleri Lisansüstü Öğrenci Program Çıktıları Değerlendirme Anket Formu

1. Soru Etkin

Yanıtlar

1



Ortalama Süre

01:13

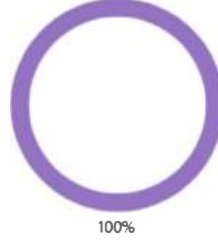


Süre

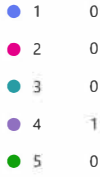
3 Gün



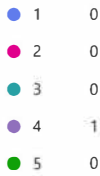
1. Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen bilimsel yaklaşımı ön plana alacak şekilde ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahiptir.



2. Alanında edindiği bilgileri ortaöğretime uyarlar ve aktarır.



3. Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanır.



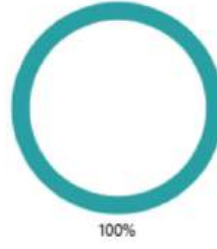
4. Günün koşullarına bağılı olarak, edindiği kuramsal ve uygulamalı bilgileri yeniler.

1	0
2	0
3	0
4	1
5	0



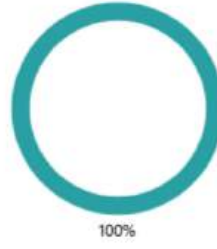
5. Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütür.

1	0
2	0
3	1
4	0
5	0



6. Farklı disiplin alanlarıyla ilgili karşılaşılan sorunlarda karar verme sürecinde rol oynar.

1	0
2	0
3	1
4	0
5	0



7. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliğinin bilincine sahip olur ve mesleki bilgi ve becerilerini sürekli olarak geliştirir.

1	0
2	0
3	0
4	1
5	0



8. Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenler ve bunları uygular.

1	0
2	0
3	1
4	0
5	0



9. Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.

1	0
2	0
3	1
4	0
5	0



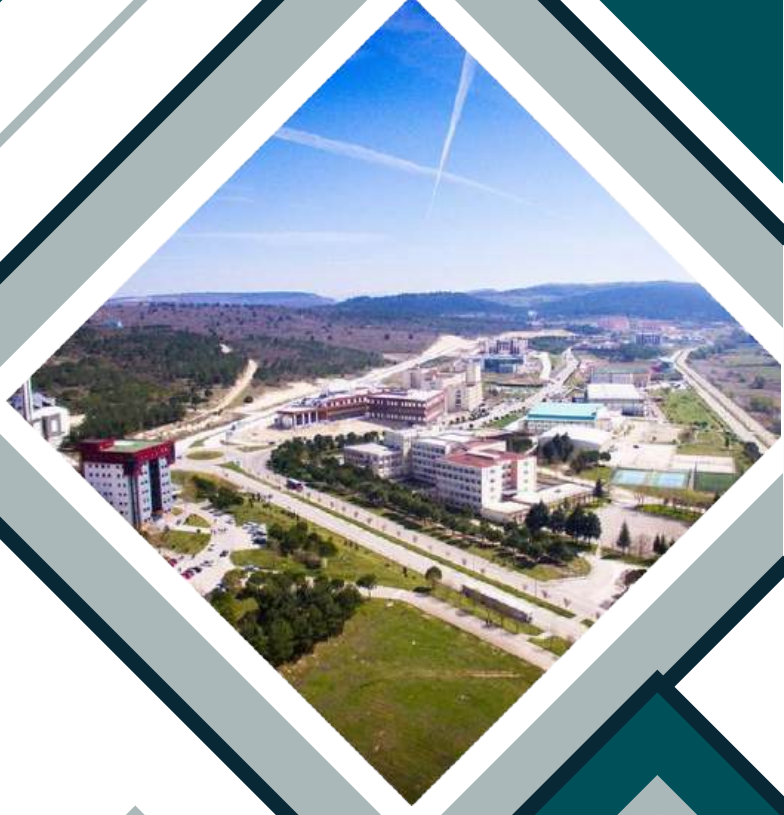
10. Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı ileri düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerinin kullanılır.

1	0
2	0
3	1
4	0
5	0





BALIKESİR
ÜNİVERSİTESİ



Balıkesir Üniversitesi

2024-2025

FEN BİLİMLERİ
ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ
ANABİLİM DALI

MEZUN MEMNUNİYET
ANKET FORMU



Gıda Mühendisliği
gida@balikesir.edu.tr



Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Mezun Memnuniyet Anket Formu

Değerli Mezunlarımız,

Bu anket aracılığıyla toplanacak veriler, eğitim-öğretim faaliyetlerimizin geliştirilmesi için kullanılacaktır. Sizlerin vereceği yanıtlar, hem mezunu olduğunuz üniversitenin kurumsal özelliklerini güçlendirmeye katkı sunacak hem de mezunlara yönelik planlanacak etkinlikler için yol gösterici olacaktır. Anketi dikkatle dolduracağınızı umuyor, katkılarınız için şimdiden teşekkür ediyoruz. Program Çıktılarını Değerlendirme anketi 5'li likert (Kesinlikle Katılmıyorum, Katılmıyorum, Kararsızım, Katılıyorum, Kesinlikle katılıyorum) türündedir ve sonuç ortalamaları 1:çok kötü, 2:kötü, 3:orta, 4:iyi, 5:çok iyi şeklindedir. Anket kesme noktası: 3 puan ve altı iyileştirilmeli olarak değerlendirilmektedir.

Mezuniyet Yılıınız:

Mezun olduktan sonra ilk işinize ne zaman girdiniz?

- ☐ Mezun olmadan önce çalışmaya başlamıştım.
☐ 3 ay içerisinde işe girmiştım
☐ 6 ay içerisinde işe girmiştım
☐ Bir yıl içerisinde işe girmiştım
Diğer (Lütfen Belirtiniz):

Çalıştığınız kurum aşağıdaki kategorilerden hangisine girmektedir?

- ☐ Kamu Kuruluşu
☐ Özel Sektör
☐ Eğitim Kurumu
☐ Kendi İşyeri
Diğer (Lütfen Belirtiniz):

Diğer mezunlarla iletişim içinde misiniz? *

- ☐ Evet
☐ Hayır

Bölümdeki etkinliklere (tanıtım, kurs, seminer, toplantı, kariyer günleri vb.) katılmak ister misiniz? *

- ☐ Evet
☐ Hayır

Sizce bölüm-mezun ilişkilerinin geliştirilebilmesi için neler yapılmalıdır?

- ☐ Bölüm içinde yıllık toplantılar düzenlenmeli
☐ Aynı yıl mezunlarının belirli periyotlarla bir araya gelmesinin sağlanması
☐ Hafta sonu aktiviteleri
☐ Diğer:

Üniversite yaşamınızda staj yaptınız mı?

- ☐ Evet
☐ Hayır

Eğer staj yaptıysanız; yaptığınız stajın size yararı olduğuna inanıyor musunuz?

- ☐ Evet
☐ Hayır

Yüksek Lisans/Doktora öğrenimi yaptıysanız,

Üniversite Adı:

Program Adı:



GENEL DEĞERLENDİRME	DEĞERLENDİRME En uygun kutuya (x) işareti koyunuz.				
5: Kesinlikle Katılıyorum 4: Katılıyorum 3: Kararsızım. 2: Katılmıyorum. 1: Kesinlikle Katılmıyorum	5	4	3	2	1
Lisans Eğitiminin Değerlendirilmesi:					
1) Balıkesir ÜniversitesiBölümüne isteyerek girdim.					
2)Bölümü eğitiminin, beni profesyonel yaşama hazırladığını düşünüyorum.					
3)..... Bölümü’nde aldığım lisans eğitimi işimle ilgilidir.					
4)..... Bölümü’nün akademik kalitesinin yeterli olduğuna inanıyorum.					
5) İş bulmada veya sektör değiştirmede zorlukla karşılaşmadım.					
6)Lisans eğitimim sırasında meslek yaşamına yönelik önerilerde bulunuldu.					
7)Aldığım eğitim sırasında yazılı ve sözlü iletişim becerilerimi geliştirdim.					
8)Lisans eğitimim sırasında, takım çalışması yapabilme becerisi kazandım.					
9) Lisans eğitimimin, bireysel/bağımsız çalışma becerilerimi geliştirdiğini düşünüyorum.					
10)Lisans eğitimim sırasında araştırma yapma yetisi kazandığıma inanıyorum.					
11) Almış olduğum lisans eğitimimin beni lisansüstü çalışmalara yeteri kadar hazırladığını düşünüyorum.					
12)..... Bölümü’nü bu mesleğe ilgi duyanlara öneririm.					
13)..... Bölümü eğitimi alanımın gerektirdiği düzeyde bilgisayar kullanabilme becerimi geliştirdi.					
14).....Bölümü eğitimi başlangıçtaki eğitim beklentilerimi karşıladı.					
15)..... Bölümü eğitimi kişisel gelişimime çok katkı yaptı.					
16) Bölümümde sosyal faaliyetler çerçevesinde düzenlenen panel, konferans vb. yeterliydi					
17) İhtiyaç duyduğumda Bölüm başkanlığı ve hocalarıma kolaylıkla ulaşabildim.					

Önemli olduğunu düşündüğünüz ve eklemek istediğiniz diğer hususları belirtiniz.

.....

Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Mezun Memnuniyet Anket Formu

100% 1 Etkin

Yanıtlar

1



Ortalama Süre

03:29



Süre

3 Gün



1. Mezuniyet yılınız

1

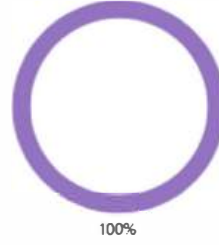
Yanıtlar

Son Yanıtlar

"2024"

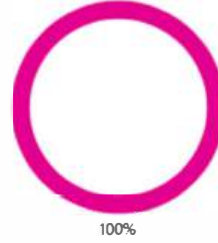
2. Mezun olduktan sonra ilk işinize ne zaman girdiniz?

Mezun olmadan önce çalışmaya başlamıştım.	0
3 ay içerisinde işe girmiştım	0
6 ay içerisinde işe girmiştım	0
Bir yıl içerisinde işe girmiştım	1
Diğer	0



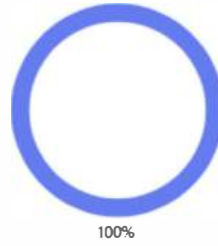
3. Çalıştığınız kurum aşağıdaki kategorilerden hangisine girmektedir?

Kamu Kuruluşu	0
Özel Sektör	1
Eğitim Kurumu	0
Kendi İşyeri	0
Diğer	0



4. Diğer mezunlarla iletişim içinde misiniz?

Evet	1
Hayır	0



5. Bölümdeki etkinliklere (tanıtım, kurs, seminer, toplantı, kariyer günleri vb.) katılmak ister misiniz?

● Evet	1
● Hayır	0



6. Sizce bölüm-mezun ilişkilerinin geliştirilebilmesi için neler yapılmalıdır?

● Bölüm içinde yıllık toplantılar düzenlenmeli	1
● Aynı yıl mezunlarının belirli periyotlarla bir araya gelmesinin sağlanması	0
● Hafta sonu aktiviteleri	0
● Diğer	0



7. Üniversite yaşamınızda staj yaptınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



8. Eğer staj yaptıysanız; yaptığınız stajın size yararı olduğuna inanıyor musunuz?

● Evet	1
● Hayır	0



9. Yüksek Lisans/Doktora öğrenimi yaptıysanız, Üniversite Adı/Program Adı:

10. Balıkesir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümüne isteyerek girdim.

1	0
2	0
3	0
4	1
5	0



11. Gıda Mühendisliği Bölümü eğitiminin, beni profesyonel yaşama hazırladığını düşünüyorum.

1	0
2	0
3	0
4	1
5	0



12. Gıda Mühendisliği Bölümü'nde aldığım lisans eğitimi işimle ilgilidir.

1	0
2	0
3	0
4	0
5	1



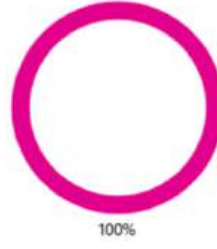
13. Gıda Mühendisliği Bölümü'nün akademik kalitesinin yeterli olduğuna inanıyorum.

1	0
2	0
3	0
4	1
5	0



14. İş bulmada veya sektör değiştirmede zorlukla karşılaşmadım.

1	0
2	1
3	0
4	0
5	0



15. Lisans eğitimim sırasında meslek yaşamına yönelik önerilerde bulunuldu.

1	0
2	0
3	0
4	1
5	0



16. Aldığım eğitim sırasında yazılı ve sözlü iletişim becerilerimi geliştirdim.

1	0
2	0
3	1
4	0
5	0

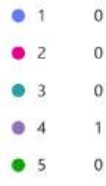


17. Lisans eğitimim sırasında, takım çalışması yapabilme becerisi kazandım.

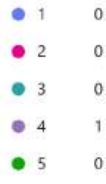
1	0
2	0
3	0
4	1
5	0



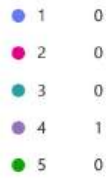
18. Lisans eğitiminin, bireysel/bağımsız çalışma becerilerimi geliştirdiğini düşünüyorum.



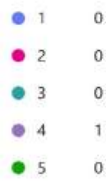
19. Lisans eğitimim sırasında araştırma yapma yetisi kazandığıma inanıyorum.



20. Almış olduğum lisans eğitiminin beni lisansüstü çalışmalara yeteri kadar hazırladığını düşünüyorum.



21. Gıda Mühendisliği Bölümü'nü bu mesleğe ilgi duyanlara öneririm.



22. Gıda Mühendisliği Bölümü eğitimi alanımın gerektirdiği düzeyde bilgisayar kullanabilme becerimi geliştirdi.

1	0
2	0
3	1
4	0
5	0



23. Gıda Mühendisliği Bölümü eğitimi başlangıçtaki eğitim beklentilerimi karşıladı.

1	0
2	0
3	0
4	1
5	0



24. Gıda Mühendisliği Bölümü eğitimi kişisel gelişimime çok katkı yaptı.

1	0
2	0
3	0
4	1
5	0



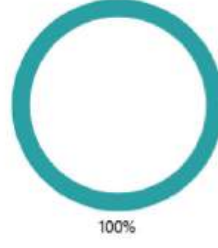
25. Gıda Mühendisliği Bölümümde sosyal faaliyetler çerçevesinde düzenlenen panel, konferans vb. yeterliydi

1	0
2	0
3	1
4	0
5	0



26. İhtiyaç duyduğumda Bölüm başkanlığı ve hocalarıma kolaylıkla ulaşabildim.

1	0
2	0
3	1
4	0
5	0



27. Önemli olduğunu düşündüğünüz ve eklemek istediğiniz diğer hususları belirtiniz.

0
Yanıtlar

0 cevap gönderildi

...



Balıkesir
Üniversitesi



gida@balikesir.edu.tr





BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ DEĞERLENDİRME RAPORU

Bölüm: Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Dönem: Güz/Bahar 2024-2025

1. Giriş

Bu rapor, bölümümüzde 2024-2025 eğitim-öğretim yılı Güz/Bahar döneminde yürütülen derslere ilişkin olarak öğrenciler tarafından doldurulan AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi sonuçlarının değerlendirilmesi amacıyla hazırlanmıştır. Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) kapsamında ders kredilerinin belirlenmesinde, öğrencilerin her bir dersi başarıyla tamamlamak için harcadıkları iş yükünün objektif olarak tespit edilmesi temel ilkedir. **Yükseköğretimde 1 AKTS öğrencinin toplam 25- 30 saat çalışma yüküne tekabül etmektedir.** Bu kapsamda toplanan veriler, bölümümüzce değerlendirilmiş ve aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır.

2. Ders Bazlı Anket Sonuçlarının Genel Özeti

Aşağıdaki tablo, dönem boyunca yürütülen derslere ilişkin öğrenci iş yükü değerlendirme sonuçlarının özetini sunmaktadır.

Ders Kodu	Ders Adı	AKTS Kredisi	Toplam Ortalama İş Yükü (saat)	Uygunluk Durumu (AKTS ile)
GDM5205	GIDALARDA RAF ÖMRÜ VE DEPOLAMA TEKNİKLERİ	6		
GDM5108	LİPİT KİMYASI	6	48	UYUMLU DEĞİL
GDM5113	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE ETİK	6		
GDM5115	GIDA PROTEİNLERİ	6		
GDM5101	GIDA ANALİZLERİNDE GAZ KROMATOGRAFI VE KÜTLE SPEKTROMETRE TEKNİKLERİ	6	44	UYUMLU DEĞİL
GDM5110	TAHİL ÜRÜNLERİNDE ANALİTİK KALİTE KONTROLÜ	6	30	UYUMLU DEĞİL
GDM5209	TAHİL KİMYASI	6	30	UYUMLU DEĞİL
GDM5213	GIDA KURUTMA SİSTEMLERİ	6	50	UYUMLU DEĞİL
GDM5210	GIDA İŞLEMEDE YENİ TEKNOLOJİLER	6	40	UYUMLU DEĞİL
GDM5111	UN DEĞİRMENCİLİĞİ	6	50	UYUMLU DEĞİL



GDM5105	GIDALARIN DOKUSAL VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİ	6		
GDM5106	GIDA SANAYİİNDE ŞELATLAR, ANTİMİKROBİYAL VE ANTİOKSİDAN MADDELER	6		
GDM5201	DOĞAL GIDA ANTİOKSİDANLARI	6	49	UYUMLU DEĞİL
GDM5207	ZEYTİNYAĞI KİMYASI VE TEKNOLOJİSİ	6	34	UYUMLU DEĞİL

3. Genel Bulgular

- Öğrencilerin büyük çoğunluğu derslere düzenli olarak katıldıklarını ve verilen ödev, proje gibi etkinlikleri tamamladıklarını belirtmiştir.
- Ortalama iş yükü değerleri, derslerin AKTS kredileriyle genel olarak uyumludur.
- Bazı derslerde öğrencilerin belirttiği iş yükü, kredilendirmeye göre düşük/yüksek bulunmuştur.
- Özellikle sınav dönemlerinde çalışma sürelerinin arttığı gözlemlenmiştir.
- Öğrencilerin ders dışı bireysel çalışma süreleri dersler arasında farklılık göstermektedir.

4. Bölüm Bazlı İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- AKTS kredisi ile uyumsuz görülen derslerde ders içeriği ve değerlendirme yöntemleri gözden geçirilecektir.
- Öğrenci iş yükünü dengelemek amacıyla ödev ve proje takvimleri yeniden düzenlenecektir.
- Ders dışında bireysel çalışma süresi düşük olan derslerde öğrenme sürecini destekleyici materyaller artırılacaktır.
- Öğrenci geri bildirimleri doğrultusunda bazı derslerde aktif öğrenme yöntemlerine ağırlık verilecektir.
- AKTS değerlendirme süreci her dönem sonunda sistematik şekilde yürütülerek izleme ve iyileştirme sürdürülecektir.



Balıkesir
Üniversitesi



gida@balikesir.edu.tr





BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
DERS BAZLI ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ DEĞERLENDİRME RAPORU

Ders Adı: GIDA ANALİZLERİNDE GAZ KROMATOĞRAFI VE KÜTLE SPEKTROMETRE
TEKNİKLERİ GIDA ANALİZLERİNDE GAZ KROMETRE TENİKLERİ

Bölüm: . Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Dönem: Güz/Bahar 2024-2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 1

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	1	16
Proje Çalışması	...	...
Laboratuvar/Atölye	...	...
Kısa Sınav	...	...
Ara Sınav	...	...
Final Sınavı	1	10
Sunum/Seminer	11	10
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	1	8

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplamış yükü ortalama olarak 44 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uumlu değildir (uygun olan seçilecektir). Öğrenciler özellikle Final/Seminerl etkinliklerine daha fazla zayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında verilen ödev/proje sayısı ve süresi gözden geçirilecektir.
- Öğrenci geri bildirimlerine göre sınav hazırlık süreci daha iyi planlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar aıla a tır





BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
DERS BAZLI ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ DEĞERLENDİRME RAPORU

Ders Adı: TAHİL KİMYASI

Bölüm: . Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Dönem: Güz/Bahar 2024-2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 1

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	1	10
Proje Çalışması	...	...
Laboratuvar/Atölye	...	...
Kısa Sınav	...	...
Ara Sınav	...	...
Final Sınavı	1	10
Sunum/Seminer	...	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	1	10

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 30 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumlu değildir (uygun olan seçilecektir). Öğrenciler tüm etkinliklerine aynı zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında verilen ödev/proje sayısı ve süresi gözden geçirilecektir.
- Öğrenci geri bildirimlerine göre sınav hazırlık süreci daha iyi planlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
DERS BAZLI ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ DEĞERLENDİRME RAPORU

Ders Adı: TAHİL ÜRÜNLERİNDE ANALİTİK KALİTE KONTROLÜ

Bölüm: . Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Dönem: Güz/Bahar 2024-2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 1

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	1	10
Proje Çalışması	...	...
Laboratuvar/Atölye	...	...
Kısa Sınav	...	...
Ara Sınav	...	...
Final Sınavı	1	10
Sunum/Seminer	...	...
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	1	10

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 30 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumlu değildir (uygun olan seçilecektir). Öğrenciler tüm etkinliklerine aynı zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında verilen ödev/proje sayısı ve süresi gözden geçirilecektir.
- Öğrenci geri bildirimlerine göre sınav hazırlık süreci daha iyi planlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
DERS BAZLI ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ DEĞERLENDİRME RAPORU

Ders Adı: **GIDA İŞLEMEDE YENİ TEKNOLOJİLER**

Bölüm: . Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Dönem: Güz/Bahar 2024-2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 1

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	1	10
Proje Çalışması	...	...
Laboratuvar/Atölye	...	...
Kısa Sınav	...	...
Ara Sınav	...	...
Final Sınavı	1	10
Sunum/Seminer	1	10
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	1	10

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 40 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumlu değildir (uygun olan seçilecektir). Öğrenciler tüm etkinliklerine aynı zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında verilen ödev/proje sayısı ve süresi gözden geçirilecektir.
- Öğrenci geri bildirimlerine göre sınav hazırlık süreci daha iyi planlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.





BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
DERS BAZLI ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ DEĞERLENDİRME RAPORU

Ders Adı: **GIDA KURUTMA SİSTEMLERİ**

Bölüm: . Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Dönem: Güz/Bahar 2024-2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 1

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	1	10
Proje Çalışması	...	...
Laboratuvar/Atölye	...	...
Kısa Sınav	1	10
Ara Sınav	...	...
Final Sınavı	1	10
Sunum/Seminer	1	10
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	1	10

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 50 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumlu değildir (uygun olan seçilecektir). Öğrenciler tüm etkinliklerine aynı zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında verilen ödev/proje sayısı ve süresi gözden geçirilecektir.
- Öğrenci geri bildirimlerine göre sınav hazırlık süreci daha iyi planlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.





Ders Adı: **UN DEĞİRMENCİLİĞİ**

Bölüm: . Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Dönem: Güz/Bahar 2024-2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 1

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	1	10
Proje Çalışması	...	...
Laboratuvar/Atölye	...	...
Kısa Sınav	1	10
Ara Sınav	...	...
Final Sınavı	1	10
Sunum/Seminer	1	10
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	1	10

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 50 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumlu değildir (uygun olan seçilecektir). Öğrenciler tüm etkinliklerine aynı zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında verilen ödev/proje sayısı ve süresi gözden geçirilecektir.
- Öğrenci geri bildirimlerine göre sınav hazırlık süreci daha iyi planlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: **ZEYTİNYAĞI KİMYASI VE TEKNOLOJİSİ**

Bölüm: . Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Dönem: Güz/Bahar 2024-2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 1

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	1	8
Proje Çalışması	...	...
Laboratuvar/Atölye	...	...
Kısa Sınav	...	...
Ara Sınav	...	...
Final Sınavı	1	8
Sunum/Seminer	1	10
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	1	8

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 34 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumlu değildir (uygun olan seçilecektir). Öğrenciler Seminer etkinliklerine fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında verilen ödev/proje sayısı ve süresi gözden geçirilecektir.
- Öğrenci geri bildirimlerine göre sınav hazırlık süreci daha iyi planlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: **DOĞAL GIDA ANTİOKSİDANLARI**

Bölüm: . Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Dönem: Güz/Bahar 2024-2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yüğü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 1

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	1	20
Proje Çalışması	1	1
Laboratuvar/Atölye	...	...
Kısa Sınav	...	...
Ara Sınav	...	...
Final Sınavı	1	10
Sunum/Seminer	1	10
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	1	8

2. Genel Değerlendirme

Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 49 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumlu değildir (uygun olan seçilecektir). Öğrenciler Final/Seminer etkinliklerine fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında verilen ödev/proje sayısı ve süresi gözden geçirilecektir.
- Öğrenci geri bildirimlerine göre sınav hazırlık süreci daha iyi planlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



Ders Adı: **LİPİT KİMYASI**

Bölüm: . Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Dönem: Güz/Bahar 2024-2025

1. Öğrenci Anketi Değerlendirme Sonuçları

Bu değerlendirme, öğrenciler tarafından doldurulan 'AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi'ne dayanmaktadır. Anket, öğrencilerin ders kapsamında yaptıkları çalışmalar ve bu çalışmalar için harcadıkları süreleri belirlemek amacıyla uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrenci sayısı: 1

Etkinlik	Katılan Öğrenci Sayısı	Ortalama Süre (saat)
Ödev Hazırlama	1	20
Proje Çalışması	...	...
Laboratuvar/Atölye	...	...
Kısa Sınav	...	...
Ara Sınav	...	...
Final Sınavı	1	10
Sunum/Seminer	1	10
Haftalık Bireysel Çalışma Süresi	1	8

2. Genel Değerlendirme

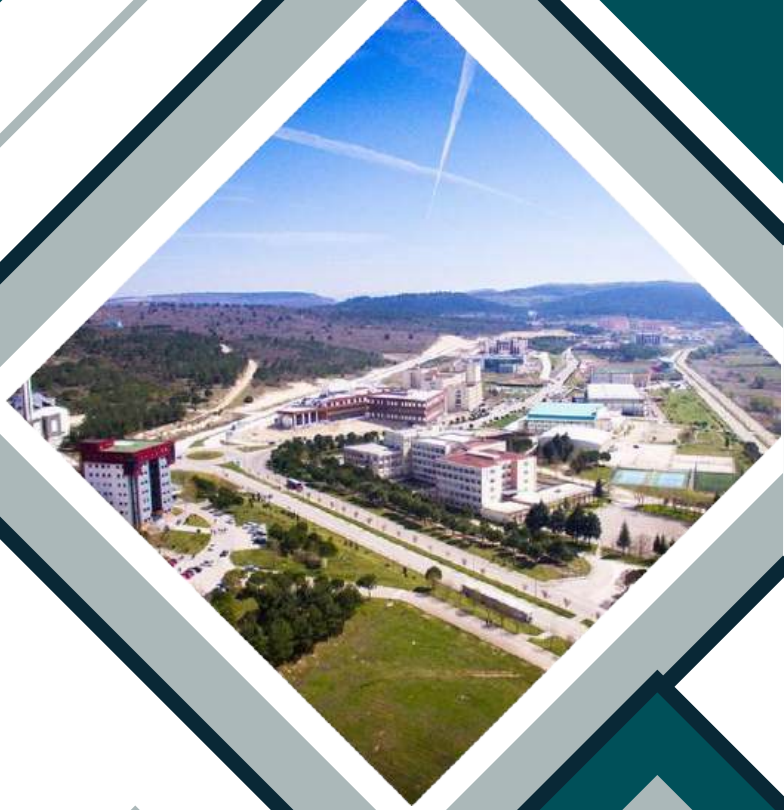
Anket sonuçlarına göre öğrencilerin bu ders için harcadıkları toplam iş yükü ortalama olarak 48 saat olarak belirlenmiştir. Bu süre, dersin AKTS kredisi ile uyumlu değildir (uygun olan seçilecektir). Öğrenciler Final/Seminer etkinliklerine fazla zaman ayırdıklarını belirtmişlerdir.

3. İyileştirme Çalışmaları ve Öneriler

- Ders kapsamında verilen ödev/proje sayısı ve süresi gözden geçirilecektir.
- Öğrenci geri bildirimlerine göre sınav hazırlık süreci daha iyi planlanacaktır.
- Ders dışı bireysel çalışma süresi yüksek/düşük olan öğrencilerle destekleyici çalışmalar yapılacaktır.



BALIKESİR
ÜNİVERSİTESİ



Balıkesir Üniversitesi 2024-2025

FEN BİLİMLERİ
ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ
ANABİLİM DALI

ÖĞRENCİ İŞ YÜKÜ DEĞERLENDİRME ANKET FORMU



İlgili Birimi Yazınız
mailadres@balikesir.edu.tr



**Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Bölümü Öğrenci İş
Yükü Değerlendirme Anket Formu**

Sayın Öğrencilerimiz,

Üniversitemizde ders kredilendirmesi, Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS) esaslarına uygun olarak yürütülmektedir. AKTS kredilerinin belirlenmesinde, öğrencilerin her bir dersi başarıyla tamamlamak için harcadıkları iş yükünün objektif olarak tespit edilmesi temel ilkedir.

Bu doğrultuda hazırlanan “AKTS Öğrenci İş Yükü Değerlendirme Anketi”nin amacı; almış olduğunuz derslerin iş yükünü doğru ve kapsamlı bir şekilde ölçerek, kredilendirme sürecimizin akademik kalite standartlarına uygun biçimde tamamlanmasına katkıda bulunmaktır. Anket sorularına vereceğiniz yanıtlar, eğitim-öğretim süreçlerimizi iyileştirmek ve sizlere daha nitelikli bir öğrenim deneyimi sunmak adına büyük önem taşımaktadır.

Katılımınız için teşekkür eder, başarılar dileriz.

1. Bu derse dönem içinde devam ettiniz mi?

☐ Evet

☐ Hayır

2. Bu derse hazırlanmak için (kısa sınav, ödev, proje, laboratuvar, ara sınav, final sınavı gibi etkinlikler dışında) öğretim üyesi ya da araştırma görevlileriyle görüşerek yardım aldınız mı?

☐ Evet

☐ Hayır

3. Bu ders kapsamında ödev hazırladınız mı?

☐ Evet

☐ Hayır

Kaç ödev hazırladınız?

☐ 0

☐ 1

☐ 2

☐ 3

☐ 4

☐ 5

Her bir ödevi hazırlamak için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

☐ 0-1

☐ 1-2

☐ 3-4

☐ 5-6

☐ 7-8

☐ 9-10

4. Bu ders kapsamında proje hazırladınız mı?

☐ Evet

☐ Hayır

Proje için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

☐ 0-1

☐ 1-2

☐ 3-4

☐ 5-6

☐ 7-8

☐ 9-10

5. Bu ders kapsamında laboratuvar/atölye çalışmasına katıldınız mı?

☐ Evet

☐ Hayır

Laboratuvar/atölye için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

☐ 0-1

☐ 1-2

☐ 3-4

☐ 5-6

☐ 7-8

☐ 9-10

6. Bu ders kapsamında kısa sınav yapıldı mı?

☐ Evet

☐ Hayır

Kısa sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

☐ 0-1

☐ 1-2

☐ 3-4

☐ 5-6

☐ 7-8

☐ 9-10

7. Bu ders kapsamında ara sınava katıldınız mı?

☐ Evet

☐ Hayır

Ara sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

☐ 0-1

☐ 1-2

☐ 3-4

☐ 5-6

☐ 7-8

☐ 9-10

8. Bu ders kapsamında final sınavına katıldınız mı?



☐ Evet

☐ Hayır

Final sınavı için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

☐ 0-1

☐ 1-2

☐ 3-4

☐ 5-6

☐ 7-8

☐ 9-10

9. Bu ders için sunum/seminer hazırladınız mı?

☐ Evet

☐ Hayır

Sunum/seminer için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

☐ 0-1

☐ 1-2

☐ 3-4

☐ 5-6

☐ 7-8

☐ 9-10

10. Her hafta sınıf harici ders için çalışılan süreniz kaç saattir?

☐ 0-1

☐ 1-2

☐ 3-4

☐ 5-6

☐ 7-8

☐ 9-10



**2024-2025 TİM-ÖĞRETİM YILI FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
AÇILAN DERSLER LİSTESİ**

GÜZ YY	BAHAR YY
GIDALARDA RAF ÖMRÜ VE DEPOLAMA TEKNİKLERİ	GIDA KURUTMA SİSTEMLERİ
LİPİT KİMYASI	GIDA İŞLEMEDE YENİ TEKNOLOJİLER
BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE ETİK	UN DEĞİRMENCİLİĞİ
GIDA PROTEİNLERİ	GIDALARIN DOKUSAL VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİ
GIDA ANALİZLERİNDE GAZ KROMATOĞRAFI VE KÜTLE SPEKTROMETRE TEKNİKLERİ	GIDA SANAYİİNDE ŞELATLAR, ANTİMİKROBİYAL VE ANTİOKSİDAN MADDELER
TAHİL ÜRÜNLERİNDE ANALİTİK KALİTE KONTROLÜ	DOĞAL GIDA ANTİOKSİDANLARI
TAHİL KİMYASI	ZEYTİNYAĞI KİMYASI VE TEKNOLOJİSİ

GIDA ANALİZLERİNDE GAZ KROMATOĞRAFI VE KÜTLE SPEKTROMETRE TEKNİKLERİ

100% Etkin

Yanıtlar

1



Ortalama Süre

00:46



Süre

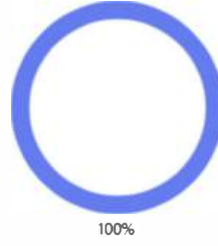
0

Gün



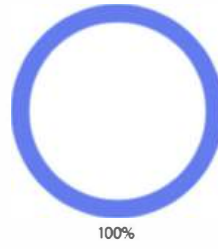
1. Bu derse dönem içinde devam ettiniz mi?

● Evet 1
● Hayır 0



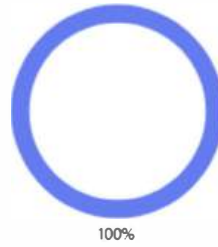
2. Bu derse hazırlanmak için (kısa sınav, ödev, proje, laboratuvar, ara sınav, final sınavıgibi etkinlikler dışında) öğretim üyesi ya da araştırma g
örevlileriyle görüşerek yardımdınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



3. Bu ders kapsamında ödev hazırladınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



4. Kaç ödev hazırladınız?

● 0 0
● 1 0
● 2 1
● 3 0
● 4 0
● 5 ve üzeri 0



5. Her bir ödevi hazırlamak için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	1
9-10	0



6. Bu ders kapsamında proje hazırladınız mı?

Evet	0
Hayır	1



7. Proje için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

8. Bu ders kapsamında laboratuvar çalışmasına katıldınız mı?

Evet	0
Hayır	1

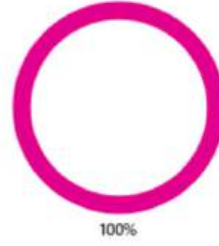


9. Laboratuvar için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

10. Bu ders kapsamında kısa sınav yapıldı mı?

● Evet	0
● Hayır	1



11. Kısa sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

12. Bu ders kapsamında ara sınava katıldınız mı?

● Evet	0
● Hayır	1

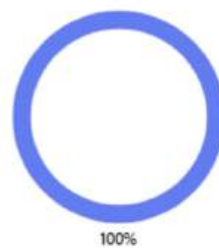


13. Ara sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

14. Bu ders kapsamında final sınavına katıldınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



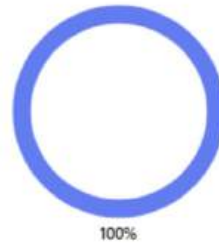
15. Final sınavı için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



16. Bu ders için sunum/seminer hazırladınız mı?

Evet	1
Hayır	0



17. Sunum/seminer için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



18. Her hafta sınıf harici ders için çalışılan süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	1
9-10	0



TAHİL KİMYASI

100% Etkin

Yanıtlar

1



Ortalama Süre

00:55



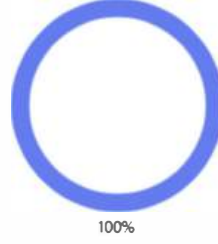
Süre

0 Gün



1. Bu derse dönem içinde devam ettiniz mi?

● Evet 1
● Hayır 0



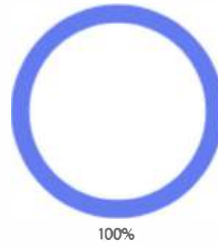
2. Bu derse hazırlanmak için (kısa sınav, ödev, proje, laboratuvar, ara sınav, final sınavıgibi etkinlikler dışında) öğretim üyesi ya da araştırma g örevlileriyle görüşerek yardımdınız mı?

● Evet 0
● Hayır 1



3. Bu ders kapsamında ödev hazırladınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



4. Kaç ödev hazırladınız?

● 0 0
● 1 1
● 2 0
● 3 0
● 4 0
● 5 ve üzeri 0



5. Her bir ödevi hazırlamak için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



6. Bu ders kapsamında proje hazırladınız mı?

Evet	0
Hayır	1



7. Proje için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

8. Bu ders kapsamında laboratuvar çalışmasına katıldınız mı?

Evet	0
Hayır	1

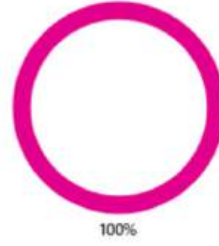


9. Laboratuvar için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

10. Bu ders kapsamında kısa sınav yapıldı mı?

● Evet	0
● Hayır	1



11. Kısa sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

12. Bu ders kapsamında ara sınava katıldınız mı?

● Evet	0
● Hayır	1

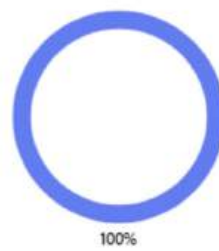


13. Ara sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

14. Bu ders kapsamında final sınavına katıldınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



15. Final sınavı için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



16. Bu ders için sunum/seminer hazırladınız mı?

Evet	0
Hayır	1



17. Sunum/seminer için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

18. Her hafta sınıf harici ders için çalışılan süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



TAHİL ÜRÜNLERİNDE ANALİTİK KALİTE KONTROLÜ

100% Etkin

Yanıtlar

1



Ortalama Süre

01:22



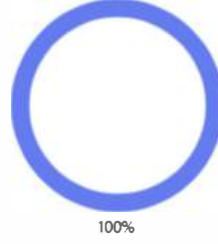
Süre

3 Gün



1. Bu derse dönem içinde devam ettiniz mi?

● Evet 1
● Hayır 0



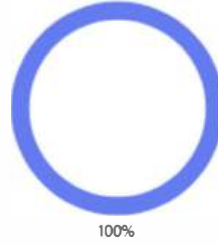
2. Bu derse hazırlanmak için (kısa sınav, ödev, proje, laboratuvar, ara sınav, final sınavıgibi etkinlikler dışında) öğretim üyesi ya da araştırma g
örevlileriyle görüşerek yardımdınız mı?

● Evet 0
● Hayır 1



3. Bu ders kapsamında ödev hazırladınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



4. Kaç ödev hazırladınız?

● 0 0
● 1 1
● 2 0
● 3 0
● 4 0
● 5 ve üzeri 0



5. Her bir ödevi hazırlamak için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



6. Bu ders kapsamında proje hazırladınız mı?

Evet	0
Hayır	1



7. Proje için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

8. Bu ders kapsamında laboratuvar çalışmasına katıldınız mı?

Evet	0
Hayır	1

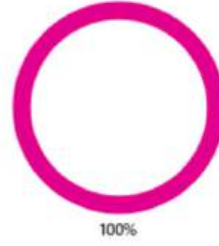


9. Laboratuvar için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

10. Bu ders kapsamında kısa sınav yapıldı mı?

● Evet	0
● Hayır	1



11. Kısa sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

12. Bu ders kapsamında ara sınava katıldınız mı?

● Evet	0
● Hayır	1

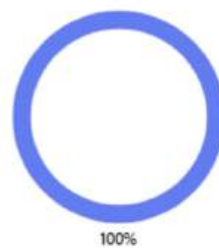


13. Ara sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

14. Bu ders kapsamında final sınavına katıldınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



15. Final sınavı için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



16. Bu ders için sunum/seminer hazırladınız mı?

Evet	0
Hayır	1



17. Sunum/seminer için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

18. Her hafta sınıf harici ders için çalışılan süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



GIDA İŞLEMEDE YENİ TEKNOLOJİLER

100% Etkin

Yanıtlar

1



Ortalama Süre

00:57



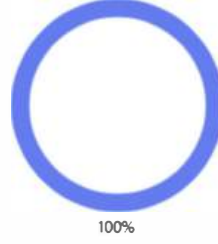
Süre

3 Gün



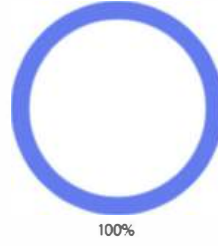
1. Bu derse dönem içinde devam ettiniz mi?

● Evet 1
● Hayır 0



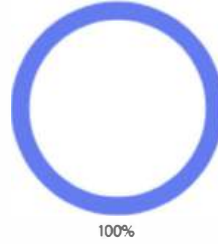
2. Bu derse hazırlanmak için (kısa sınav, ödev, proje, laboratuvar, ara sınav, final sınavıgibi etkinlikler dışında) öğretim üyesi ya da araştırma g örevlileriyle görüşerek yardımaldınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



3. Bu ders kapsamında ödev hazırladınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



4. Kaç ödev hazırladınız?

● 0 0
● 1 1
● 2 0
● 3 0
● 4 0
● 5 ve üzeri 0



5. Her bir ödevi hazırlamak için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



6. Bu ders kapsamında proje hazırladınız mı?

Evet	0
Hayır	1



7. Proje için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

8. Bu ders kapsamında laboratuvar çalışmasına katıldınız mı?

Evet	0
Hayır	1

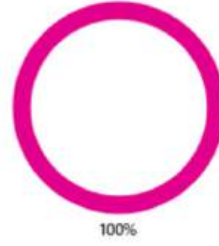


9. Laboratuvar için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

10. Bu ders kapsamında kısa sınav yapıldı mı?

● Evet	0
● Hayır	1



11. Kısa sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

12. Bu ders kapsamında ara sınava katıldınız mı?

● Evet	0
● Hayır	1

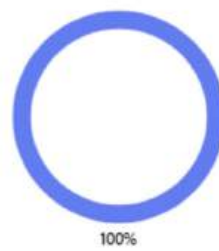


13. Ara sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

14. Bu ders kapsamında final sınavına katıldınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



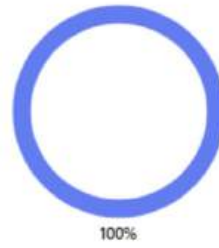
15. Final sınavı için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



16. Bu ders için sunum/seminer hazırladınız mı?

Evet	1
Hayır	0



17. Sunum/seminer için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



18. Her hafta sınıf harici ders için çalışılan süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



GIDA KURUTMA SİSTEMLERİ

100% Etkin

Yanıtlar

1



Ortalama Süre

01:04



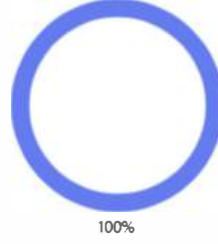
Süre

3 Gün



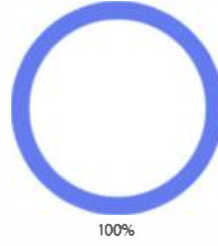
1. Bu derse dönem içinde devam ettiniz mi?

● Evet 1
● Hayır 0



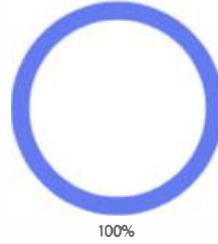
2. Bu derse hazırlanmak için (kısa sınav, ödev, proje, laboratuvar, ara sınav, final sınavıgibi etkinlikler dışında) öğretim üyesi ya da araştırma g örevlileriyle görüşerek yardımaldınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



3. Bu ders kapsamında ödev hazırladınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



4. Kaç ödev hazırladınız?

● 0 0
● 1 1
● 2 0
● 3 0
● 4 0
● 5 ve üzeri 0



5. Her bir ödevi hazırlamak için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



6. Bu ders kapsamında proje hazırladınız mı?

Evet	0
Hayır	1



7. Proje için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

8. Bu ders kapsamında laboratuvar çalışmasına katıldınız mı?

Evet	0
Hayır	1



9. Laboratuvar için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

10. Bu ders kapsamında kısa sınav yapıldı mı?

● Evet	1
● Hayır	0



11. Kısa sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

● 0-1	0
● 1-2	0
● 3-4	0
● 5-6	0
● 7-8	0
● 9-10	1



12. Bu ders kapsamında ara sınava katıldınız mı?

● Evet	0
● Hayır	1



13. Ara sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

14. Bu ders kapsamında final sınavına katıldınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



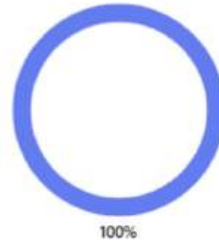
15. Final sınavı için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

● 0-1	0
● 1-2	0
● 3-4	0
● 5-6	0
● 7-8	0
● 9-10	1



16. Bu ders için sunum/seminer hazırladınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



17. Sunum/seminer için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

● 0-1	0
● 1-2	0
● 3-4	0
● 5-6	0
● 7-8	0
● 9-10	1



18. Her hafta sınıf harici ders için çalışılan süreniz kaç saattir?

- 0-1 0
- 1-2 0
- 3-4 0
- 5-6 0
- 7-8 0
- 9-10 1



UN DEĞİRMENCİLİĞİ

100% Etkin

Yanıtlar

1



Ortalama Süre

01:15



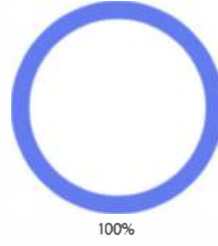
Süre

3 Gün



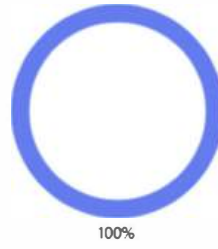
1. Bu derse dönem içinde devam ettiniz mi?

● Evet 1
● Hayır 0



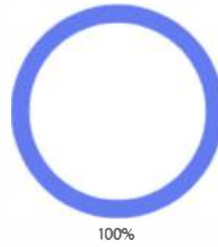
2. Bu derse hazırlanmak için (kısa sınav, ödev, proje, laboratuvar, ara sınav, final sınavıgibi etkinlikler dışında) öğretim üyesi ya da araştırma g örevlileriyle görüşerek yardımaldınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



3. Bu ders kapsamında ödev hazırladınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



4. Kaç ödev hazırladınız?

● 0 0
● 1 1
● 2 0
● 3 0
● 4 0
● 5 ve üzeri 0



5. Her bir ödevi hazırlamak için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



6. Bu ders kapsamında proje hazırladınız mı?

Evet	0
Hayır	1



7. Proje için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

8. Bu ders kapsamında laboratuvar çalışmasına katıldınız mı?

Evet	0
Hayır	1



9. Laboratuvar için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

10. Bu ders kapsamında kısa sınav yapıldı mı?

● Evet	1
● Hayır	0



11. Kısa sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

● 0-1	0
● 1-2	0
● 3-4	0
● 5-6	0
● 7-8	0
● 9-10	1



12. Bu ders kapsamında ara sınava katıldınız mı?

● Evet	0
● Hayır	1



13. Ara sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

14. Bu ders kapsamında final sınavına katıldınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



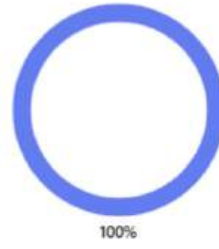
15. Final sınavı için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

● 0-1	0
● 1-2	0
● 3-4	0
● 5-6	0
● 7-8	0
● 9-10	1



16. Bu ders için sunum/seminer hazırladınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



17. Sunum/seminer için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

● 0-1	0
● 1-2	0
● 3-4	0
● 5-6	0
● 7-8	0
● 9-10	1



18. Her hafta sınıf harici ders için çalışılan süreniz kaç saattir?

- 0-1 0
- 1-2 0
- 3-4 0
- 5-6 0
- 7-8 0
- 9-10 1



ZEYTİNYAĞI KİMYASI VE TEKNOLOJİSİ

100% Etkin

Yanıtlar

1



Ortalama Süre

00:37



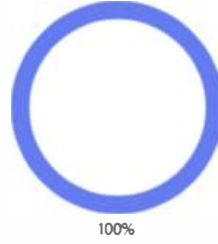
Süre

5 Gün



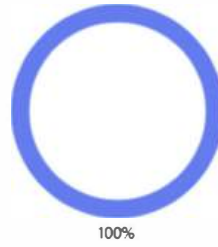
1. Bu derse dönem içinde devam ettiniz mi?

● Evet 1
● Hayır 0



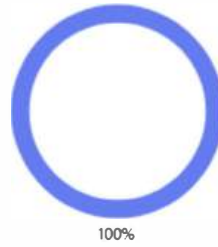
2. Bu derse hazırlanmak için (kısa sınav, ödev, proje, laboratuvar, ara sınav, final sınavıgibi etkinlikler dışında) öğretim üyesi ya da araştırma g
örevlileriyle görüşerek yardımaldınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



3. Bu ders kapsamında ödev hazırladınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



4. Kaç ödev hazırladınız?

● 0 0
● 1 0
● 2 1
● 3 0
● 4 0
● 5 ve üzeri 0



5. Her bir ödevi hazırlamak için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	1
9-10	0



6. Bu ders kapsamında proje hazırladınız mı?

Evet	0
Hayır	1



7. Proje için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

8. Bu ders kapsamında laboratuvar çalışmasına katıldınız mı?

Evet	0
Hayır	1

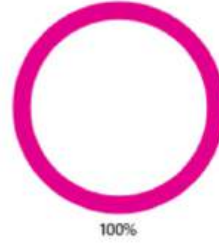


9. Laboratuvar için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

10. Bu ders kapsamında kısa sınav yapıldı mı?

● Evet	0
● Hayır	1



11. Kısa sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

12. Bu ders kapsamında ara sınava katıldınız mı?

● Evet	0
● Hayır	1

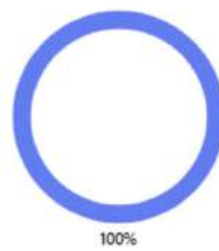


13. Ara sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

14. Bu ders kapsamında final sınavına katıldınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



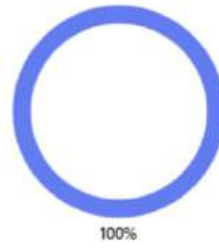
15. Final sınavı için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	1
9-10	0



16. Bu ders için sunum/seminer hazırladınız mı?

Evet	1
Hayır	0



17. Sunum/seminer için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



18. Her hafta sınıf harici ders için çalışılan süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	1
9-10	0



DOĞAL GIDA ANTIOKSİDANLARI

12.000 12.000 12.000 Etkin

Yanıtlar

1



Ortalama Süre

01:01



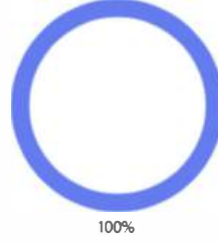
Süre

5 Gün



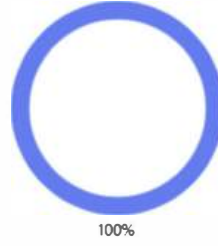
1. Bu derse dönem içinde devam ettiniz mi?

● Evet 1
● Hayır 0



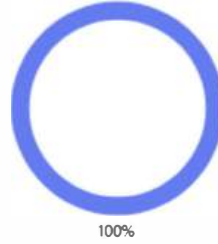
2. Bu derse hazırlanmak için (kısa sınav, ödev, proje, laboratuvar, ara sınav, final sınavıgibi etkinlikler dışında) öğretim üyesi ya da araştırma g örevlileriyle görüşerek yardımaldınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



3. Bu ders kapsamında ödev hazırladınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



4. Kaç ödev hazırladınız?

● 0 0
● 1 0
● 2 1
● 3 0
● 4 0
● 5 ve üzeri 0



5. Her bir ödevi hazırlamak için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



6. Bu ders kapsamında proje hazırladınız mı?

Evet	1
Hayır	0



7. Proje için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	1
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0



8. Bu ders kapsamında laboratuvar çalışmasına katıldınız mı?

Evet	0
Hayır	1

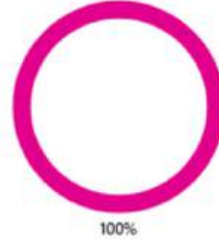


9. Laboratuvar için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

10. Bu ders kapsamında kısa sınav yapıldı mı?

● Evet	0
● Hayır	1



11. Kısa sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

12. Bu ders kapsamında ara sınava katıldınız mı?

● Evet	0
● Hayır	1



13. Ara sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

14. Bu ders kapsamında final sınavına katıldınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



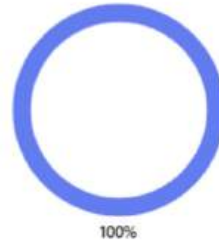
15. Final sınavı için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

● 0-1	0
● 1-2	0
● 3-4	0
● 5-6	0
● 7-8	0
● 9-10	1



16. Bu ders için sunum/seminer hazırladınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



17. Sunum/seminer için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

● 0-1	0
● 1-2	0
● 3-4	0
● 5-6	0
● 7-8	0
● 9-10	1



18. Her hafta sınıf harici ders için çalışılan süreniz kaç saattir?

- | | |
|------|---|
| 0-1 | 0 |
| 1-2 | 0 |
| 3-4 | 0 |
| 5-6 | 0 |
| 7-8 | 1 |
| 9-10 | 0 |



LİPİT KİMYASI

100% Etkin

Yanıtlar

1



Ortalama Süre

00:33



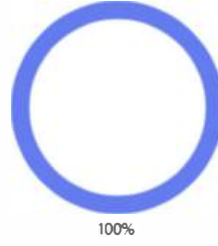
Süre

5 Gün



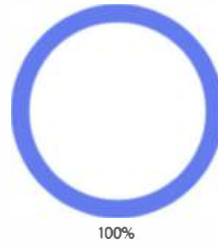
1. Bu derse dönem içinde devam ettiniz mi?

● Evet 1
● Hayır 0



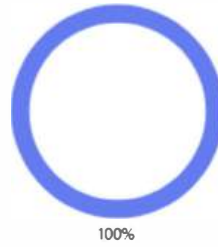
2. Bu derse hazırlanmak için (kısa sınav, ödev, proje, laboratuvar, ara sınav, final sınavıgibi etkinlikler dışında) öğretim üyesi ya da araştırma g
örevlileriyle görüşerek yardımaldınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



3. Bu ders kapsamında ödev hazırladınız mı?

● Evet 1
● Hayır 0



4. Kaç ödev hazırladınız?

● 0 0
● 1 0
● 2 1
● 3 0
● 4 0
● 5 ve üzeri 0



5. Her bir ödevi hazırlamak için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



6. Bu ders kapsamında proje hazırladınız mı?

Evet	0
Hayır	1



7. Proje için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

8. Bu ders kapsamında laboratuvar çalışmasına katıldınız mı?

Evet	0
Hayır	1

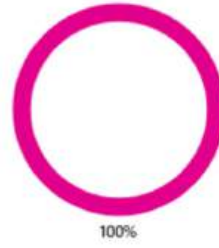


9. Laboratuvar için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

10. Bu ders kapsamında kısa sınav yapıldı mı?

● Evet	0
● Hayır	1



11. Kısa sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

12. Bu ders kapsamında ara sınava katıldınız mı?

● Evet	0
● Hayır	1

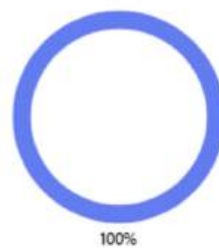


13. Ara sınav için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	0

14. Bu ders kapsamında final sınavına katıldınız mı?

● Evet	1
● Hayır	0



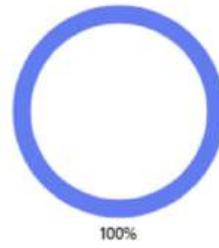
15. Final sınavı için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



16. Bu ders için sunum/seminer hazırladınız mı?

Evet	1
Hayır	0



17. Sunum/seminer için ortalama çalışma süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	0
9-10	1



18. Her hafta sınıf harici ders için çalışılan süreniz kaç saattir?

0-1	0
1-2	0
3-4	0
5-6	0
7-8	1
9-10	0





Balıkesir
Üniversitesi

2024-2025

FEN BİLİMLERİ
ENSTİTÜSÜ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ
ANABİLİM DALI

DERS ÖĞRENME
ÇIKTILARI ANKETİ
DEĞERLENDİRME
RAPORU



Gıda Mühendisliği

gida@balikesir.edu.tr



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME ÇIKTISI İLİŞKİLERİ
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: GDM5101

Ders Adı: Gıda Analizlerinde Gaz Kromatografi ve Kütle Spektrometre Teknikleri

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Mustafa KIRALAN

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-2		1 (% 100)				4	4	0

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	FİNAL SINAVI			
	DÖÇ NO			
	1	2		
1	4	3		
Sınava Giren Öğrenci Sayısı	2			
Sınıf Not Ortalaması	90.00			

3- Genel Değerlendirme

Genel değerlendirme, yukarıdaki tabloyu ve Ders Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anketi Sonuçları (dersi alan öğrencilere uygulanan) birlikte değerlendirilerek hazırlanmalıdır.

4- İyileştirme Önerileri

5- Kanıtlar

Aşağıda belirtilen kanıtlar, Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavı dönemlerini kapsayacak şekilde eksiksiz olarak hazırlanmalıdır:

**İLK 7 MADDE
KAPSAMINDAKİ VERİLER
6698 SAYILI KVK KANUNU
KAPSAMINDA FİZİKSEL
OLARAK BÖLÜM
ARŞİVİNDE
SAKLANMAKTADIR.**

1. İlgili sınavlara ait **Sınav soruları**
2. İlgili sınavlara ait **cevap anahtarları**
3. Her sınav türü için **en yüksek puanlı sınav kağıtları**
4. Her sınav türü için **orta düzey puanlı sınav kağıtları**
5. Her sınav türü için **en düşük puanlı sınav kağıtları**
6. **Sınav Yoklama Listeleri**
7. **Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavına ilişkin sınav istatistikleri** (OBS sisteminden alınmış)
8. **Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anket Sonuçları** (Dersi alan öğrencilere uygulanan)



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME ÇIKTISI İLİŞKİLERİ
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: GDM5108

Ders Adı: Lipit Kimyası

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Mustafa KIRALAN

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-2		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-3		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-4		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-5		1 (% 100)				4	4	0

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	FİNAL SINAVI				
	DÖÇ NO				
	1	2	3	4	5
1	4	3	4	4	4
Sınava Giren Öğrenci Sayısı	2				
Sınıf Not Ortalaması	85.00				

3- Genel Değerlendirme

Genel değerlendirme, yukarıdaki tabloyu ve Ders Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anketi Sonuçları (dersi alan öğrencilere uygulanan) birlikte değerlendirilerek hazırlanmalıdır.

4- İyileştirme Önerileri

5- Kanıtlar

Aşağıda belirtilen kanıtlar, Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavı dönemlerini kapsayacak şekilde eksiksiz olarak hazırlanmalıdır:

**İLK 7 MADDE
KAPSAMINDAKİ VERİLER
6698 SAYILI KVK KANUNU
KAPSAMINDA FİZİKSEL
OLARAK BÖLÜM
ARŞİVİNDE
SAKLANMAKTADIR.**

1. İlgili sınavlara ait **Sınav soruları**
2. İlgili sınavlara ait **cevap anahtarları**
3. Her sınav türü için **en yüksek puanlı sınav kağıtları**
4. Her sınav türü için **orta düzey puanlı sınav kağıtları**
5. Her sınav türü için **en düşük puanlı sınav kağıtları**
6. **Sınav Yoklama Listeleri**
7. **Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavına ilişkin sınav istatistikleri** (OBS sisteminden alınmış)
8. **Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anket Sonuçları** (Dersi alan öğrencilere uygulanan)



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME ÇIKTISI İLİŞKİLERİ
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: GDM5108

Ders Adı: Doğal Gıda Antioksidanları

Ders Dönemi: Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Mustafa KIRALAN

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-2		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-3		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-4		1 (% 100)				4	4	0

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	FİNAL SINAVI			
	DÖÇ NO			
	1	2	3	4
1	4	3	4	3
Sınava Giren Öğrenci Sayısı	2			
Sınıf Not Ortalaması	82.50			

3- Genel Değerlendirme

Genel değerlendirme, yukarıdaki tabloyu ve Ders Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anketi Sonuçları (dersi alan öğrencilere uygulanan) birlikte değerlendirilerek hazırlanmalıdır.

4- İyileştirme Önerileri

5- Kanıtlar

Aşağıda belirtilen kanıtlar, Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavı dönemlerini kapsayacak şekilde eksiksiz olarak hazırlanmalıdır:

**İLK 7 MADDE
KAPSAMINDAKİ VERİLER
6698 SAYILI KVK KANUNU
KAPSAMINDA FİZİKSEL
OLARAK BÖLÜM
ARŞİVİNDE
SAKLANMAKTADIR.**

1. İlgili sınavlara ait **Sınav soruları**
2. İlgili sınavlara ait **cevap anahtarları**
3. Her sınav türü için **en yüksek puanlı sınav kağıtları**
4. Her sınav türü için **orta düzey puanlı sınav kağıtları**
5. Her sınav türü için **en düşük puanlı sınav kağıtları**
6. **Sınav Yoklama Listeleri**
7. **Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavına ilişkin sınav istatistikleri** (OBS sisteminden alınmış)
8. **Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anket Sonuçları** (Dersi alan öğrencilere uygulanan)



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME ÇIKTISI İLİŞKİLERİ
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: GDM5207

Ders Adı: Zeytinyağı Kimyası ve Teknolojisi

Ders Dönemi: Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Prof. Dr. Mustafa KIRALAN

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-2		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-3		1 (% 100)				4	4	0

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	FİNAL SINAVI			
	DÖÇ NO			
	1	2	3	
1	4	3	4	
Sınava Giren Öğrenci Sayısı	2			
Sınıf Not Ortalaması	87.50			

3- Genel Değerlendirme

Genel değerlendirme, yukarıdaki tabloyu ve Ders Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anketi Sonuçları (dersi alan öğrencilere uygulanan) birlikte değerlendirilerek hazırlanmalıdır.

4- İyileştirme Önerileri

5- Kanıtlar

Aşağıda belirtilen kanıtlar, Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavı dönemlerini kapsayacak şekilde eksiksiz olarak hazırlanmalıdır:

**İLK 7 MADDE
KAPSAMINDAKİ VERİLER
6698 SAYILI KVK KANUNU
KAPSAMINDA FİZİKSEL
OLARAK BÖLÜM
ARŞİVİNDE
SAKLANMAKTADIR.**

1. İlgili sınavlara ait **Sınav soruları**
2. İlgili sınavlara ait **cevap anahtarları**
3. Her sınav türü için **en yüksek puanlı sınav kağıtları**
4. Her sınav türü için **orta düzey puanlı sınav kağıtları**
5. Her sınav türü için **en düşük puanlı sınav kağıtları**
6. **Sınav Yoklama Listeleri**
7. **Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavına ilişkin sınav istatistikleri** (OBS sisteminden alınmış)
8. **Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anket Sonuçları** (Dersi alan öğrencilere uygulanan)



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME ÇIKTISI İLİŞKİLERİ
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: GDM5110

Ders Adı: Tahlil Ürünlerinde Analitik Kalite Kontrolü

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1		1 (% 100)				4	4	0

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	FİNAL SINAVI			
	DÖÇ NO			
	1			
1	4			
2	4			
3	4			
Sınava Giren Öğrenci Sayısı	4			
Sınıf Not Ortalaması	90.00			

3- Genel Değerlendirme

Genel değerlendirme, yukarıdaki tabloyu ve Ders Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anketi Sonuçları (dersi alan öğrencilere uygulanan) birlikte değerlendirilerek hazırlanmalıdır.

4- İyileştirme Önerileri

5- Kanıtlar

Aşağıda belirtilen kanıtlar, Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavı dönemlerini kapsayacak şekilde eksiksiz olarak hazırlanmalıdır:

İLK 7 MADDE KAPSAMINDAKİ VERİLER 6698 SAYILI KVK KANUNU KAPSAMINDA FİZİKSEL OLARAK BÖLÜM ARŞİVİNDE SAKLANMAKTADIR.

1. İlgili sınavlara ait **Sınav soruları**
2. İlgili sınavlara ait **cevap anahtarları**
3. Her sınav türü için **en yüksek puanlı sınav kağıtları**
4. Her sınav türü için **orta düzey puanlı sınav kağıtları**
5. Her sınav türü için **en düşük puanlı sınav kağıtları**
6. **Sınav Yoklama Listeleri**
7. **Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavına ilişkin sınav istatistikleri** (OBS sisteminden alınmış)
8. **Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anket Sonuçları** (Dersi alan öğrencilere uygulanan)



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME ÇIKTISI İLİŞKİLERİ
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: GDM5209

Ders Adı: Tahıl Kimyası

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-2		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-3		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-4		1 (% 100)				4	4	0

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	FİNAL SINAVI			
	DÖÇ NO			
	1	2	3	4
1	4	3	4	4
2	4	4	4	4
3	4	4	4	4
4	4	4	4	4
Sınava Giren Öğrenci Sayısı	3			
Sınıf Not Ortalaması	91.67			

3- Genel Değerlendirme

Genel değerlendirme, yukarıdaki tabloyu ve Ders Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anketi Sonuçları (dersi alan öğrencilere uygulanan) birlikte değerlendirilerek hazırlanmalıdır.

4- İyileştirme Önerileri

5- Kanıtlar

Aşağıda belirtilen kanıtlar, Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavı dönemlerini kapsayacak şekilde eksiksiz olarak hazırlanmalıdır:

İLK 7 MADDE KAPSAMINDAKİ VERİLER 6698 SAYILI KVK KANUNU KAPSAMINDA FİZİKSEL OLARAK BÖLÜM ARŞİVİNDE SAKLANMAKTADIR.

1. İlgili sınavlara ait **Sınav soruları**
2. İlgili sınavlara ait **cevap anahtarları**
3. Her sınav türü için **en yüksek puanlı sınav kağıtları**
4. Her sınav türü için **orta düzey puanlı sınav kağıtları**
5. Her sınav türü için **en düşük puanlı sınav kağıtları**
6. **Sınav Yoklama Listeleri**
7. **Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavına ilişkin sınav istatistikleri** (OBS sisteminden alınmış)
8. **Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anket Sonuçları** (Dersi alan öğrencilere uygulanan)



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME ÇIKTISI İLİŞKİLERİ
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: GDM5111

Ders Adı: Un Değirmenciliği

Ders Dönemi: Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1		1 (% 100)				4	4	0

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	FİNAL SINAVI			
	DÖÇ NO			
	1			
1	4			
2	4			
3	4			
4	4			
Sınava Giren Öğrenci Sayısı	5			
Sınıf Not Ortalaması	85.00			

3- Genel Değerlendirme

Genel değerlendirme, yukarıdaki tabloyu ve Ders Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anketi Sonuçları (dersi alan öğrencilere uygulanan) birlikte değerlendirilerek hazırlanmalıdır.

4- İyileştirme Önerileri

5- Kanıtlar

Aşağıda belirtilen kanıtlar, Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavı dönemlerini kapsayacak şekilde eksiksiz olarak hazırlanmalıdır:

İLK 7 MADDE KAPSAMINDAKİ VERİLER 6698 SAYILI KVK KANUNU KAPSAMINDA FİZİKSEL OLARAK BÖLÜM ARŞİVİNDE SAKLANMAKTADIR.

1. İlgili sınavlara ait **Sınav soruları**
2. İlgili sınavlara ait **cevap anahtarları**
3. Her sınav türü için **en yüksek puanlı sınav kağıtları**
4. Her sınav türü için **orta düzey puanlı sınav kağıtları**
5. Her sınav türü için **en düşük puanlı sınav kağıtları**
6. **Sınav Yoklama Listeleri**
7. **Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavına ilişkin sınav istatistikleri** (OBS sisteminden alınmış)
8. **Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anket Sonuçları** (Dersi alan öğrencilere uygulanan)



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME ÇIKTISI İLİŞKİLERİ
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: GDM5210

Ders Adı: Gıda İşlemede Yeni Teknolojiler

Ders Dönemi: Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Yavuz YÜKSEL

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1		1 (% 100)				4	4	0
DÖÇ-2		1 (% 100)				4	4	0

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	FİNAL SINAVI				
	DÖÇ NO				
	1	2			
1	4	4			
Sınava Giren Öğrenci Sayısı	8				
Sınıf Not Ortalaması	90.63				

3- Genel Değerlendirme

Genel değerlendirme, yukarıdaki tabloyu ve Ders Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anketi Sonuçları (dersi alan öğrencilere uygulanan) birlikte değerlendirilerek hazırlanmalıdır.

4- İyileştirme Önerileri

5- Kanıtlar

Aşağıda belirtilen kanıtlar, Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavı dönemlerini kapsayacak şekilde eksiksiz olarak hazırlanmalıdır:

İLK 7 MADDE KAPSAMINDAKİ VERİLER 6698 SAYILI KVK KANUNU KAPSAMINDA FİZİKSEL OLARAK BÖLÜM ARŞİVİNDE SAKLANMAKTADIR.

1. İlgili sınavlara ait **Sınav soruları**
2. İlgili sınavlara ait **cevap anahtarları**
3. Her sınav türü için **en yüksek puanlı sınav kağıtları**
4. Her sınav türü için **orta düzey puanlı sınav kağıtları**
5. Her sınav türü için **en düşük puanlı sınav kağıtları**
6. **Sınav Yoklama Listeleri**
7. **Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavına ilişkin sınav istatistikleri** (OBS sisteminden alınmış)
8. **Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anket Sonuçları** (Dersi alan öğrencilere uygulanan)



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME ÇIKTISI İLİŞKİLERİ
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: GDM5115

Ders Adı: Gıda kurutma sistemleri

Ders Dönemi: Bahar

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Fatma KORKMAZ

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1		%100				4	4	0
DÖÇ-2		%100				4	4	0
DÖÇ-3		%100				4	4	0

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	FİNAL SINAVI							
	DÖÇ NO							
	1	2	3					
1	4	4	4					
Sınava Giren Öğrenci Sayısı	6							
Sınıf Not Ortalaması	90							

3- Genel Değerlendirme

Genel değerlendirme, yukarıdaki tabloyu ve Ders Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anketi Sonuçları (dersi alan öğrencilere uygulanan) birlikte değerlendirilerek hazırlanmalıdır.

4- İyileştirme Önerileri

5- Kanıtlar

Aşağıda belirtilen kanıtlar, Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavı dönemlerini kapsayacak şekilde eksiksiz olarak hazırlanmalıdır:

1. İlgili sınavlara ait **Sınav soruları**
2. İlgili sınavlara ait **cevap anahtarları**
3. Her sınav türü için **en yüksek puanlı sınav kağıtları**
4. Her sınav türü için **orta düzey puanlı sınav kağıtları**
5. Her sınav türü için **en düşük puanlı sınav kağıtları**
6. **Sınav Yoklama Listeleri**
7. **Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavına ilişkin sınav istatistikleri** (OBS sisteminden alınmış)
8. **Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anket Sonuçları** (Dersi alan öğrencilere uygulanan)

Balıkesir
Üniversitesi



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SINAV SORULARI- DERS ÖĞRENME ÇIKTISI İLİŞKİLERİ
ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRME
RAPORU

Ders Kodu: GDM5213

Ders Adı: Gıda proteinleri

Ders Dönemi: Güz

Dersin Öğretim Üye/Elemanları: Dr. Öğr. Üyesi Fatma KORKMAZ

1- Ders Öğrenme Çıktıları Bulguları

Ders Öğrenme Çıktıları (DÖÇ)	5 N(%)	4 N(%)	3 N(%)	2 N(%)	1 N(%)	Ortalama	Medyan	Std. Sapma
DÖÇ-1		%100				4	4	0
DÖÇ-2		%100				4	4	0

2- Sınav sorusu -Ders Öğrenme Çıktısı Değerlendirme Sonuçları

SORU NO	FİNAL SINAVI							
	DÖÇ NO							
	1	2	3					
1	4	4	4					
Sınava Giren Öğrenci Sayısı	3							
Sınıf Not Ortalaması	90							

3- Genel Değerlendirme

Genel değerlendirme, yukarıdaki tabloyu ve Ders Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anketi Sonuçları (dersi alan öğrencilere uygulanan) birlikte değerlendirilerek hazırlanmalıdır.

4- İyileştirme Önerileri

5- Kanıtlar

Aşağıda belirtilen kanıtlar, Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavı dönemlerini kapsayacak şekilde eksiksiz olarak hazırlanmalıdır:

1. İlgili sınavlara ait **Sınav soruları**
2. İlgili sınavlara ait **cevap anahtarları**
3. Her sınav türü için **en yüksek puanlı sınav kağıtları**
4. Her sınav türü için **orta düzey puanlı sınav kağıtları**
5. Her sınav türü için **en düşük puanlı sınav kağıtları**
6. **Sınav Yoklama Listeleri**
7. **Ara Sınav, Final Sınavı ve Bütünleme Sınavına ilişkin sınav istatistikleri** (OBS sisteminden alınmış)
8. **Öğrenme Çıktıları Değerlendirme Anket Sonuçları** (Dersi alan öğrencilere uygulanan)

Balıkesir
Üniversitesi