**

ERCİYES ÜNİVERSİTESİ

**ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI (17/18 GÜZ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | 4.2.02- Et Hijyeni, Muayenesi ve Teknolojisi | **Şube** |  |
| **Kampüs** | Merkez Kampüs Yerleşke | **Ögretim Tür** |  |
| **Öğretim Elemanı** | Doç. Dr. Nurhan ERTAŞ ONMAZ | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A. Öğretim Elemanı Değerlendirmesi** | | **Öğrenci Sayısı / Cevap [1 - 5]** | | | | |  |
| **#** | **Soru** | Fikri m Yok [1] | Kötü  [2] | Orta [3] | İyi  [4] | Çok iyi [5] | **Sonuç** |
| 1 | Dersi veren öğretim üyesinin konusuna hakimiyeti ve yeterliliği |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Derse yeterince hazırlıklı ve vaktinde gelmesi |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Ders saatini rasyonel ve aktif kullanması |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Öğrencinin derse katılmasını ve motivasyonunu sağlaması |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Ders haricinde öğrenciye destek olma isteği |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Öğrenciyi değerlendirmede düzeyli ve adil olması |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Kaynak ders notları ve kitaplarının yeterliliği |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Ders konularını güncel hayata ilişkin örneklerle açıklayarak uygulama alanlarını detaylandırması |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Dönem başında dersin amacı, öğrenciye kazandıracağı bilgi, beceri ve yetkinlikleri, dersin sunuluş şekli ve programı, kaynakları, değerlendirme şekli ve devam koşullarını öğretim üyesinin açık ve net bir şekilde öğrenciye duyurması |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Dersi veren öğretim üyesi hakkında genel değerlendirmeniz |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Derste hayata ve mesleğe dair konuların ele alınışı, size kazandırdıkları ve beklentileriniz dikkate alındığında ders hakkında genel düşünceleriniz |  |  |  |  |  |  |
| **Genel Sonuç** | |  | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B. Ders Öğrenme Çıktıları Değerlendirmesi** | | **Öğrenci Sayısı / Cevap [0 - 100]** | | | | |  |
| **#** | **Ders Öğrenme Çıktısı** | 0% | 25% | 50% | 75% | 100% | **Sonuç** |
| 1 | Hayvanların taşınması, barındırılması, zaptraptı ve öldürülmesi ile ilgili uygulamaları bilir ve bunlarla ilgili refah sorunlarının farkında olur. |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Nakil ve Kesim belgelerini inceleyebilir. |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Sistematik et muayenesini bilir, sağlıklı etlerin damgalanmasını bilir. |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Et ürünleri işletmesinde proses akışını denetler. |  |  |  |  |  |  |