**

ERCİYES ÜNİVERSİTESİ

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ders** | 4.2.08- Süt Hijyeni ve Teknolojisi | **Şube** |  |
| **Kampüs** | Merkez Kampüs Yerleşke | **Ögretim Tür** |  |
| **Öğretim Elemanı** | Prof. Dr. Yeliz YILDIRIM |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | Çiğ sütün kalitesini değerlendirebilir, hangi teknolojiye uygun olduğuna karar verebilir. |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Süt işletmesinde proses akışını detaylı inceler, kritik kontrol noktalarını bilir. |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Beyaz peynir teknolojisini bilir ve uygular. |  |   |  |  |  |  |
| 4 | Kaşar peyniri yapmasını bilir ve uygular. |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Kefir ve yoğurt yapmasını bilir ve uygular. |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Süt ve süt ürünlerinin halk sağlığı açısından önemine vakıftır. |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Bir süt işletmesinde üretim sorumlusu olarak görev yapacak bilgi ve beceriye sahiptir. |  |  |  |  |  |  |