

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI

BİRİM/BÖLÜM ADI	Gıda İşleme Bölümü/Süt ve Ürünleri Teknolojisi Pr.	
DERS KODU/ADI	Süt Ürünleri Analizleri	
SORULAR	2023/2024 BAHAR	2024-2025 BAHAR
A.Dersin İşlendiği Fiziksel Ortam Değerlendirmesi		
1. Dersliğin sınıf mevcudu için yeterli kapasiteye sahip olması		4,78
2. Dersliğin yeterli donanım (yazı tahtası, projeksiyon vb.) sahip olması		4,78
B.Laboratuvar ve/veya Atölye Çalışmaları Değerlendirmesi		
1. Laboratuvar uygulamaları kapsamında görevlendirilmiş olan öğretim elemanı tarafından yeterli düzeyde bilgilendirme		4,56
2. Laboratuvarlarda bulunan ekipmanların kullanılabilir olması ve teknolojiye uygunluğu		4,78
3. Laboratuvarlarda her öğrencinin uygulama yapabilme olanağı		4,67
4. Laboratuvarlarda kullanılan malzemelerin yeterli ve sürekli temin edilebilir olması		4,78
C.Öğretim Elemanı Değerlendirmesi		
1. Öğretim elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	4,85	4,78
2. Dersin programda görünen öğretim yöntemine (Çevrim İçi/Çevrim Dışı) uygun olarak işlenmesi		4,78
3. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans malzemeleri, derse devam şartları, değerlendirme sistemi ve kazanılacak bilgi, beceri ve yetkinlikleri açıklaması, derslerini belirtilen plana uygun olarak işlemesi	4,85	4,78
4. Derslere aktif katılması, zamanında başlaması, ders saatini etkin ve verimli kullanması	4,85	4,67
5. Dersin, ders katalog formunda belirtilen içeriğe uygun olarak işlenmesi		4,78
6. İletişim becerisi	4,62	4,78
7. Öğrenciyi motive etmesi		4,67
8.Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği ve ulaşılabilir olma durumu	4,62	4,78
9.Kullanılan ders kitabı/sunum ve referans malzemesinin etkin ve güncel olması	4,85	4,78
10. Dersi temel ve/veya mesleki yetkinlikler kazanmayı sağlayacak şekilde kurgulaması		4,78
11. Derslere aktif olarak katılım sağlaması	4,85	4,78
12. Konuların gerçek hayat ile ilişkili ve uygulamaları göstermesi	4,85	4,78
13. Sınav ve değerlendirmede objektif ve adil olması	4,85	4,44
14. Sınav ve ödevleri zamanında değerlendirmesi ve sonuçlarını zamanında duyurması		4,78
15. Her sınavdan (küçük sınavlar, vizeler, final vb.) sonra, sınav sonucu ile ilgili öğrencilere geri bildirim yapması		4,78
16.Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	4,85	
17.Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	4,85	
GENEL SONUÇ	4,8	4,74
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ		
Peynir analizlerini yapar ve değerlendirir	92,31%	94,44%
Yoğurt analizlerini yapar ve değerlendirir	96,15%	94,44%
Krema analizlerini yapar ve değerlendirir	96,15%	94,44%
Tereyağı analizlerini yapar ve değerlendirir	96,15%	94,44%
Dondurma analizlerini yapar ve değerlendirir	92,31%	94,44%