

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI

BİRİM/BÖLÜM ADI	GIDA MÜHENDİSLİĞİ			
DERS KODU/ADI	FE202 - GIDA SİSTEMLERİNDE AKIŞ VE REOLOJİ			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024/2025 GÜZ	2024/2025 BAHAR
A. Dersin İşlendiği Fiziksel Ortam Değerlendirmesi				
1. Dersliğin sınıf mevcudu için yeterli kapasiteye sahip olması				3.47
2. Dersliğin yeterli donanımına (yazı tahtası, projeksiyon vb.) sahip olması				3.36
B. Laboratuvar ve/veya Atölye Çalışmaları Değerlendirmesi				
1. Laboratuvar uygulamaları kapsamında görevlendirilmiş olan öğretim elemanı tarafından yeterli düzeyde bilgilendirme				2.87
2. Laboratuvarlarda bulunan ekipmanların kullanılabilir olması ve teknolojiye uygunluğu				2.79
3. Laboratuvarlarda her öğrencinin uygulama yapabilme olanağı				2.72
4. Laboratuvarlarda kullanılan malzemelerin yeterli ve sürekli temin edilebilir olması				2.77
C. Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği		4.46		
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi		4.38		
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması		4.38		
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi		4.54		
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği		4.41		
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması		4.33		
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemenin etkinliği		4.49		
8. Konuların gerçek hayat ilişki ve uygulamalarını göstermesi		4.41		
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans malzemeleri, derse devam şartları, değerlendirme sistemi ve kazanılacak bilgi, beceri ve yetkinlikleri duyurması ve açıklaması		4.41		
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz		4.31		
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz		4.33		

GENEL SONUÇ		4.41		
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
1. Dersi başarıyla tamamlayan öğrenciler akışkanlar mekaniği kapsamında statik ve dinamik durumları kavrar		86.54%		63.30%
2. Akış ve akışkan tiplerini öğrenir.		83.33%		63.30%
3. Kütle, enerji ve momentum denkliklerini oluşturur.		83.97%		57.45%
4. Akış sistemlerinin tasarımında boru, pompa ve akış ölçerlerin seçiminde önemli noktaları kavrar.		82.05%		60.11%
5. Gıdalarda reolojinin temel kanunlarını kavrar		83.33%		
6. Gıda emülsiyonlarının tiplerini ve özelliklerini öğrenir		82.05%		