

Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nün değerli öğrencisi,

Bölümümüzdeki eğitimin niteliğini belirlemek, eksiklikleri saptamak ve eğitim kalitesini yükseltmek için sizlerin görüşlerine ihtiyaç duymaktayız. Bu kapsamda hazırlanmış olan “staj değerlendirme anketi”, staj hakkındaki düşüncelerinizi almak için hazırlanmıştır. Bu anket aracılığıyla aktaracağınız görüşler, bölümümüzün hedeflerinin ve bu hedeflere ulaşmak için benimsediği yöntemlerin değerlendirilmesinde yardımcı olacaktır.

Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi  
Gıda Mühendisliği Bölümü  
Staj Komisyonu

**Anket Anahtarı:** Aşağıda verilen puanlama cetvelini kullanarak her sorunun karşılığını puanlayınız.

1.Hiç katılmıyorum 2.Katılmıyorum 3.Fikrim yok 4.Katılıyorum 5.Tamamen katılıyorum

Stajın Bilgi ve Becerilerim Üzerine Etkisi	1	2	3	4	5
1 Gıda Mühendisliği alanında bilgim arttı.					
2 Mühendislik problemlerini tanımlayabilme ve çözüm üretebilme becerim gelişti.					
3 Karmaşık bir sistemi, süreci, cihazı ya da ürünü tanımlanmış hedefler doğrultusunda ve gerçekçi kısıtlar ile koşullar altında çözümleyebilme ve tasarlayabilme becerim gelişti.					
4 Modern teknik ve araçları geliştirme, seçme ve kullanma becerim ile bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerim gelişti.					
5 Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerim gelişti.					
6 Sorunların çözümünde bireysel ve disiplin içi veya disiplinler arası takımlarda çalışma becerim gelişti.					
7 Sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerim gelişti.					
8 Yaşam boyu öğrenmenin önemini daha iyi kavradım ve kendimi sürekli yenileme becerim gelişti.					
9 Mühendislik mesleğini etik değerler ve sorumluluk bilinci ile uygulamam gerektiğini gördüm; Gıda Mühendisliği uygulamalarının ilgili mevzuata uygunluğu ve hukuksal sonuçları hakkında bilgim arttı.					
10 Çağın sorunlarına dair ve Gıda Mühendisliği uygulamalarının toplum sağlığı, çevre, sürdürülebilir kalkınma, iş güvenliği gibi konular üzerindeki etkilerine dair bilgim arttı.					
11 Proje geliştirme ve yönetme bilgim arttı; Gıda Mühendisliği uygulamalarına ilişkin yeni fikirler geliştirerek, gerçekleştirilmesi yönünde girişimde bulunma becerim gelişti.					