

Sayın İşveren / Kurum Temsilcisi,

Bölümümüzdeki eğitimin niteliğini belirlemek, eksiklikleri saptamak ve eğitim kalitesini yükseltmek için sizlerin görüşlerine ihtiyaç duymaktayız. Bu kapsamda hazırlanmış olan “staj değerlendirme anketi”, çalıştırmış olduğunuz öğrencimizin eğitimi 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

Stajyer Öğrencinin Bilgi ve Becerilerinin Değerlendirilmesi		1	2	3	4	5
1	Matematik, fen ve mühendislik temel prensipleri ile Gıda Mühendisliği konularında yeterli bilgisi var.					
2	Mühendislik problemlerini tanımlayabilme ve çözüm üretebilme becerisi var.					
3	Karmaşık bir sistemi, süreci, cihazı ya da ürünü tanımlanmış hedefler doğrultusunda ve gerçekçi kısıtlar ile koşullar altında çözümleyebilme ve tasarlayabilme becerisi var.					
4	Modern teknik ve araçları geliştirme, seçme ve kullanma becerisi ile bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi var.					
5	Deney/proje tasarlama, uygulama ve sonuçlarını analiz ederek yorumlama becerisi var.					
6	Sorunların çözümünde bireysel ve disiplin içi veya disiplinler arası takımlarda çalışma becerisi var.					
7	Sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi var.					
8	Yaşam boyu öğrenmenin önemini kavramış ve kendini sürekli yenileme becerisi var.					
9	Mühendislik mesleğini etik değerler ve sorumluluk ile uygulamaya dair bilinci; Gıda Mühendisliği uygulamalarının ilgili mevzuata uygunluğu ve hukuksal sonuçları hakkında bilgisi var.					
10	Çağın sorunlarına dair ve Gıda Mühendisliği uygulamalarının toplum sağlığı, çevre, sürdürülebilir kalkınma, iş güvenliği gibi konular üzerindeki etkilerine dair bilgisi var.					
11	Proje geliştirme ve yönetme bilgisi var; Gıda Mühendisliği uygulamalarına ilişkin yeni fikirler geliştirerek, gerçekleştirilmesi yönünde girişimde bulunma becerisi var.					