**GIDA MÜHENDİSLİĞİ MEZUN ANKETİ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Atatürk Üniversitesi****Gıda Mühendisliği Bölümü****Yeni Mezun Anketi** |
| Bölüm akreditasyon çalışmaları kapsamında hazırlanmış olan bu anket, yeni mezun aşamasındaki öğrencilerin değerlendirilmesinde bizlere yol gösterecektir. Zaman ayırdığınız için teşekkür ederiz.Bölüm Başkanlığı |
| Adı :Soyadı :Öğrenci numarası :Mezuniyet yılı : |
| Değerlendirme Ölçütü1. Çok kötü 2. Kötü 3. Orta 4. İyi 5. Çok iyi |
| 1- Mezuniyetten sonra ne yapmak istiyorsunuz? \*(…) İş arayacağım(…) Aile işinde çalışacağım(…) Şu anda çalıştığım iş yerinde çalışmaya devam edeceğim. |
| Mezun olduktan sonraki hedeflerinizi kısaca ifade ediniz. \*…………………………………………………………………………………………….. |
| 2- Mezuniyetten sonra Yüksek Lisans yapmayı düşünüyor musunuz? \* (…) Evet (…) Hayır |
| Yüksek Lisans yapmayı düşündüğünüz üniversiteler…………………………………………………………………………………………….. |
| ALES (Akademik Personel ve Lisansüstü Eğitimi Giriş Sınavı)'na girdiyseniz puanınızı yazınız.…………………………………………………………………………………………….. |
| YDS (Yabancı Dil Sınavı), YÖKDİL, TOEFL (Test of English as a Foreign Language), IELTS (International English Language Testing System) veya diğer yabancı dil sınavlarına girdiyseniz puanınızı yazınız.…………………………………………………………………………………………….. |
| 3- Lisans eğitiminiz sırasında yaklaşık kaç tane çalıştaya, seminere ve eğitime katıldınız? \*(…) Hiç(…) 1-5(…) 6-10 |
| 4- Herhangi bir mesleki kuruluşa üye misiniz? \*(…) Evet(…) Hayır |
| 5- Mezuniyet AGNO’nuz\*…………………………………………………………………………………………….. |
| 6- Bölümde aldığınız eğitimin aşağıdaki konularda gelişmenize ne derece yardımcı olduğunu düşünüyorsunuz? \*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Matematik, fen bilimleri ve gıda mühendisliği disiplinine özgü konularda yeterli bilgi birikimi; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri, karmaşık mühendislik problemlerinin çözümünde kullanabilme becerisine sahip olunması. |  |  |  |  |  |
| Karmaşık gıda mühendisliği problemlerini tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi; bu amaçla uygun analiz ve modelleme yöntemlerini seçme ve uygulama becerisine sahip olunması. |  |  |  |  |  |
| Gıda mühendisliği ile ilgili karmaşık bir sistemi, süreci, cihazı veya ürünü gerçekçi kısıtlar ve koşullar altında, belirli gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlama becerisi; bu amaçla modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisine sahip olunması. |  |  |  |  |  |
| Gıda mühendisliği uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için gerekli olan modern teknik ve araçları seçme ve kullanma becerisi; bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisine sahip olunması. |  |  |  |  |  |
| Karmaşık gıda mühendisliği problemlerinin veya disipline özgü araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisine sahip olunması. |  |  |  |  |  |
| Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi; bireysel çalışma becerisine sahip olunması. |  |  |  |  |  |
| Sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisi; etkin rapor yazma ve yazılı raporları anlama, tasarım ve üretim raporları hazırlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisine sahip olunması. |  |  |  |  |  |
| Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği konusunda farkındalık; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olunması. |  |  |  |  |  |
| Etik ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk ve gıda mühendisliği uygulamalarında kullanılan standartlar hakkında bilgi sahibi olunması. |  |  |  |  |  |
| Proje yönetimi, risk yönetimi ve değişiklik yönetimi gibi, iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik, yenilikçilik hakkında farkındalık; sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi sahibi olunması. |  |  |  |  |  |
| Gıda mühendisliği uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerindeki etkileri ve çağın mühendislik alanına yansıyan sorunları hakkında bilgi; mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık oluşturulması. |  |  |  |  |  |
| Gıda mühendisliği uygulamalarında seçenekli, yaratıcı ve sorgulayıcı düşünce ile güvenli gıda üretiminin sağlanması ve kalite bilincinin sürdürülebilirliğinin kazanılması. |  |  |  |  |  |

 |