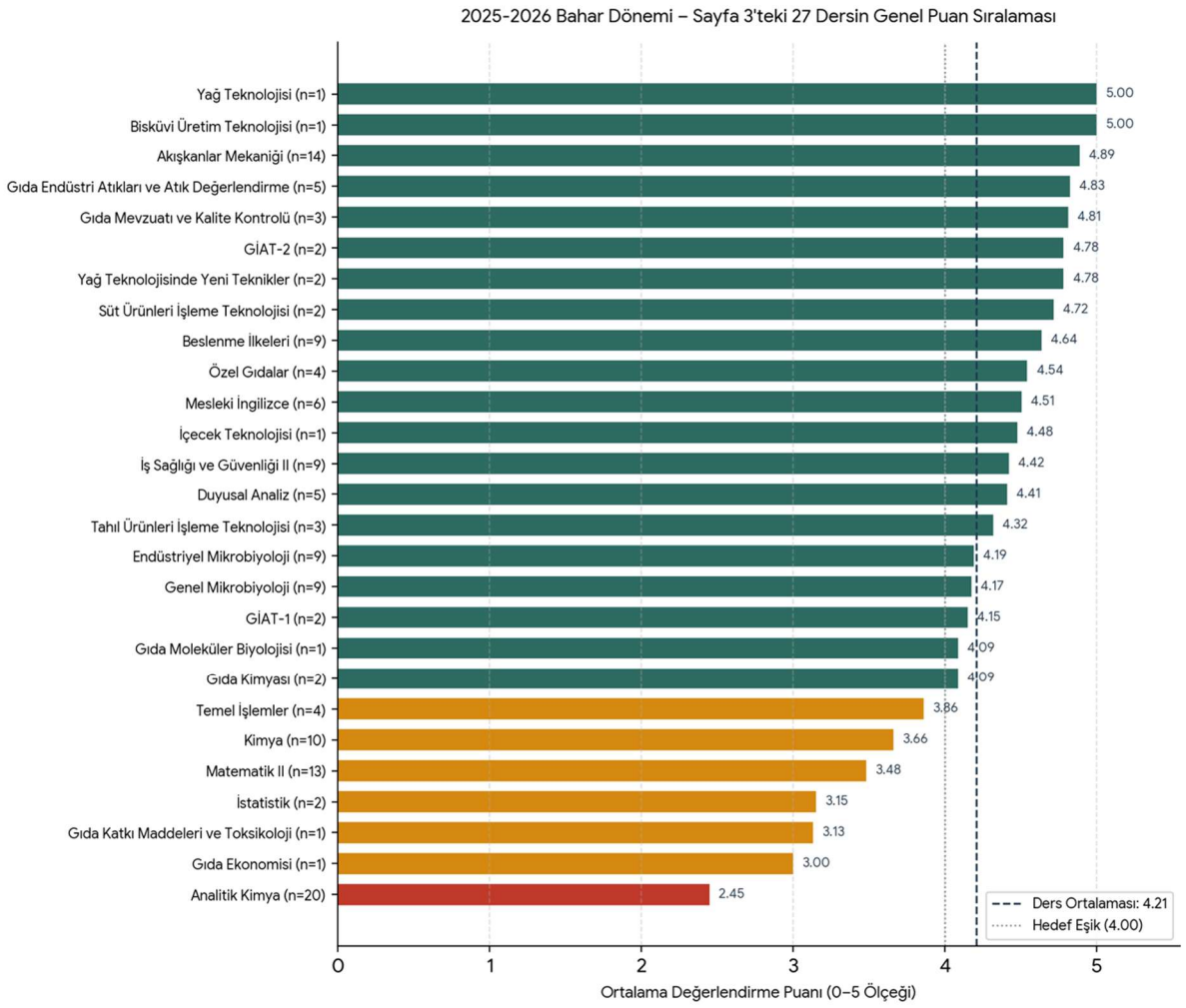
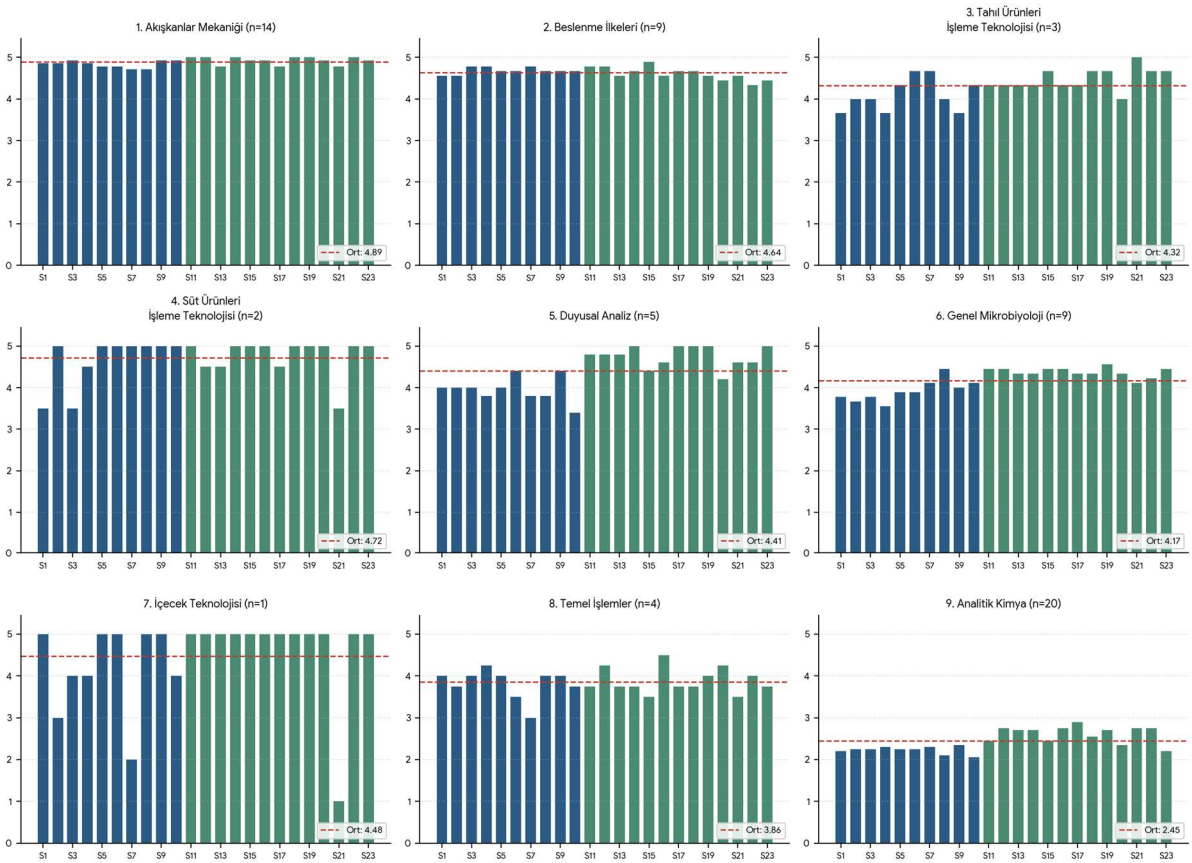

2025-2026 Bahar Dönemi – Sayfa 3'teki 27 Dersin Genel Puan Sıralaması
Yağ Teknolojisi (n=1)
Bisküvi Üretim Teknolojisi (n=1)
Akışkanlar Mekaniği (n=14)
Gıda Endüstri Atıkları ve Atık Değerlendirme (n=5)
Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü (n=3)
GİAT-2 (n=2)
Yağ Teknolojisinde Yeni Teknikler (n=2)
Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi (n=2)
Beslenme İlkeleri (n=9)
Özel Gıdalar (n=4)
Mesleki İngilizce (n=6)
İçecek Teknolojisi (n=1)
İş Sağlığı ve Güvenliği II (n=9)
Duyusal Analiz (n=5)
Tahıl Ürünleri İşleme Teknolojisi (n=3)
Endüstriyel Mikrobiyoloji (n=9)
Genel Mikrobiyoloji (n=9)
GİAT-1 (n=2)
Gıda Moleküler Biyolojisi (n=1)
Gıda Kimyası (n=2)
Temel İşlemler (n=4)
Kimya (n=10)
Matematik II (n=13)
İstatistik (n=2)
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji (n=1)
Gıda Ekonomisi (n=1)
Analitik Kimya (n=20)
5.00
5.00
4.89
4.83
4.81
4.78
4.78
4.72
4.64
4.54
4.51
4.48
4.42
4.41
4.32
4.19
4.17
4.15
4.09
4.09
3.86
3.66
3.48
3.15
3.13
3.00
2.45
Ders Ortalaması: 4.21
Hedef Eşik (4.00)
0
1
2
3
4
5
Ortalama Değerlendirme Puanı (0–5 Ölçeği)

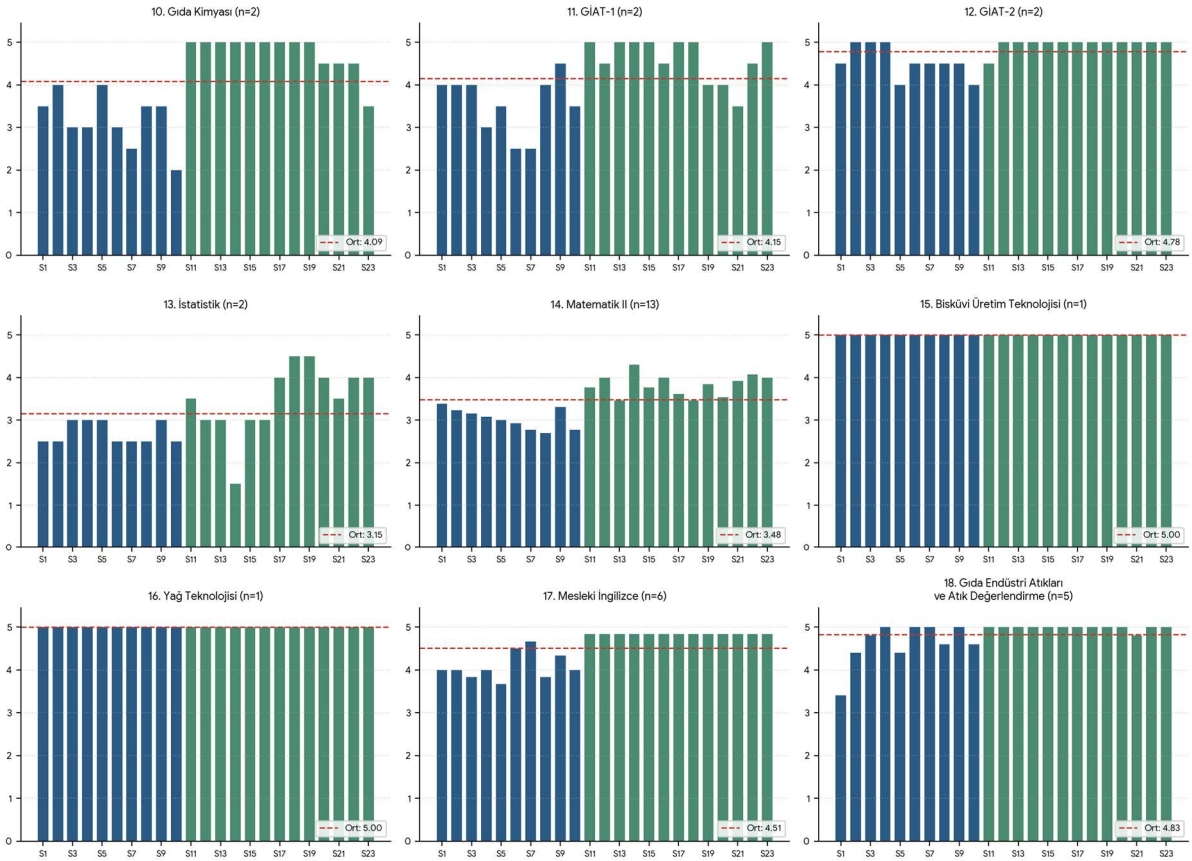
2025-2026 Bahar Dönemi Ders Değerlendirme Grafikleri (Bölüm 1/3: Grafik 1–9)

Mavi: Soru 1–10 | Yeşil: Soru 11–23 | Kesikli Kırmızı Çizgi: Ders Genel Ortalaması (Ölçek: 0–5)



2025-2026 Bahar Dönemi Ders Değerlendirme Grafikleri (Bölüm 2/3: Grafik 10–18)

Mavi: Soru 1–10 | Yeşil: Soru 11–23 | Kesikli Kırmızı Çizgi: Ders Genel Ortalaması (Ölçek: 0–5)



2025-2026 Bahar Dönemi Ders Değerlendirme Grafikleri (Bölüm 3/3: Grafik 19–27)

Mavi: Soru 1–10 | Yeşil: Soru 11–23 | Kesikli Kırmızı Çizgi: Ders Genel Ortalaması (Ölçek: 0–5)

