

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM105 - Beslenme İlkeleri			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	-	-	5,00	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	-	-	5,00	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	-	-	5,00	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	-	-	5,00	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	-	-	5,00	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	-	-	5,00	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	-	-	5,00	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	-	-	5,00	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans	-	-	5,00	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	-	-	5,00	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	-	-	5,00	-
GENEL SONUÇ	-	-	5,00	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Beslenme ve besin öğelerini tanımlar.	-	-	%100,00	-
Karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler, mineraller ve su hakkında bilgi sahibi olur.	-	-	%100,00	-
Canlı fizyolojisinde sindirim, emilim, taşıma, metabolizma ve gıdaların vücuttan atılması işlemlerini tanımlar.	-	-	%100,00	-
Diyet referans değerleri, gıda etiketleri için günlük değerler ve gıda planlamada besin piramidini kullanabilir.	-	-	%100,00	-
Gıda etiketlerini okur, beslenme biçimi ve kanser, beslenme biçimi ve şeker hastalığı arasındaki ilişki konusunu kavrar.	-	-	%100,00	-