

| AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ<br>ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI                              |                          |                 |               |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|---------------|-----------------|
| BİRİM/BÖLÜM ADI                                                                                                          | Turizm Rehberliği Bölümü |                 |               |                 |
| DERS KODU/ADI                                                                                                            | REH233 - Beslenme        |                 |               |                 |
| SORULAR                                                                                                                  | 2023/2024 GÜZ            | 2023/2024 BAHAR | 2024-2025 GÜZ | 2024-2025 BAHAR |
| <b>Öğretim Elemanı Değerlendirmesi</b>                                                                                   |                          |                 |               |                 |
| 1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği                                                                    | -                        | -               | -             | -               |
| 2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi                                                                                 | -                        | -               | -             | -               |
| 3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması                                                                              | -                        | -               | -             | -               |
| 4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi                                                                          | -                        | -               | -             | -               |
| 5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği                                                                          | -                        | -               | -             | -               |
| 6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması                                                                      | -                        | -               | -             | -               |
| 7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği                                                             | -                        | -               | -             | -               |
| 8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi                                                          | -                        | -               | -             | -               |
| 9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans malzemeleri, de            | -                        | -               | -             | -               |
| 10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz                                         | -                        | -               | -             | -               |
| 11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz   | -                        | -               | -             | -               |
| <b>GENEL SONUÇ</b>                                                                                                       | -                        | -               | -             | -               |
| <b>DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ</b>                                                                            |                          |                 |               |                 |
| Beslenme ve besin öğelerini tanımlar.                                                                                    | %90,91                   | -               | -             | -               |
| Karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler, mineraller ve su hakkında bilgi sahibi olur.                            | %90,91                   | -               | -             | -               |
| Canlı fizyolojisinde sindirim, emilim, taşıma, metabolizma ve gıdaların vücuttan atılması işlemlerini tanımlar.          | %90,91                   | -               | -             | -               |
| Diyet referans değerleri, gıda etiketleri için günlük değerler ve gıda planlamada besin piramidini kullanabilir.         | %90,91                   | -               | -             | -               |
| Gıda etiketlerini okur, beslenme biçimi ve kanser, beslenme biçimi ve şeker hastalığı arasındaki ilişki konusunu kavrar. | %90,91                   | -               | -             | -               |