

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM121 - Gıda Güvenliği ve Kalite Sistemleri			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	2,00	-	-	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	2,00	-	-	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	2,00	-	-	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	2,00	-	-	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	2,00	-	-	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	2,00	-	-	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	2,00	-	-	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	2,00	-	-	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referansları	2,00	-	-	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	2,00	-	-	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	2,00	-	-	-
GENEL SONUÇ	2,00	-	-	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
1-Gıda güvenliği hakkında prensipleri kavrar.	%25,00	-	-	-
2-Biyolojik tehlikeler, kimyasal tehlikeler ve fiziksel tehlikeler hakkında bilgiler öğrenir.	%25,00	-	-	-
3-Gıda zehirlenmeleri hakkında bilgi sahibi olur	%25,00	-	-	-
4- Gıdalardan kaynaklanan salgınları, virüsleri öğrenir	%25,00	-	-	-
5- Gıda güvenliği ile ilgili mikrobiyal tehlikeler hakkında bilgi edinir	%25,00	-	-	-