

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	-	4,50	-	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	-	4,32	-	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	-	4,55	-	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	-	4,50	-	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	-	4,55	-	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	-	4,41	-	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	-	4,50	-	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	-	4,45	-	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans	-	4,41	-	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	-	4,23	-	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	-	4,18	-	-
GENEL SONUÇ	-	4,42	-	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Beslenme ve besin öğelerini tanımlar.	-	%92,05	-	-
Karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler, mineraller ve su hakkında bilgi sahibi olur.	-	%85,23	-	-
Canlı fizyolojisinde sindirim, emilim, taşıma, metabolizma ve gıdaların vücuttan atılması işlemlerini tanımlar.	-	%85,23	-	-
Diyet referans değerleri, gıda etiketleri için günlük değerler ve gıda planlamada besin piramidini kullanabilir.	-	%89,77	-	-
Gıda etiketlerini okur, beslenme biçimi ve kanser, beslenme biçimi ve şeker hastalığı arasındaki ilişki konusunu kavrar.	-	%87,50	-	-