

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM102 - Menü Planlama			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	-	-	4,42	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	-	-	4,42	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	-	-	4,39	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	-	-	4,37	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	-	-	4,39	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	-	-	4,37	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	-	-	4,39	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	-	-	4,37	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans	-	-	4,45	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	-	-	4,32	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	-	-	4,34	-
GENEL SONUÇ	-	-	4,39	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.	-	-	%85,53	-
Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygulamalar	-	-	%84,87	-
Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.	-	-	%82,89	-
Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.	-	-	%83,55	-
Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.	-	-	%83,55	-