

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM129 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları I			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	-	-	4,35	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	-	-	4,10	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	-	-	4,15	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	-	-	4,40	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	-	-	4,20	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	-	-	4,40	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	-	-	4,20	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	-	-	4,30	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans	-	-	4,05	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	-	-	4,20	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	-	-	4,35	-
GENEL SONUÇ	-	-	4,25	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Temel mutfak bilgisini tanımlamak	-	-	%82,50	-
Mutfaklarında kullanılan malzemeleri tanımlamak	-	-	%87,50	-
Mutfaklarında yapılan yemekleri uygulamak	-	-	%87,50	-
Farklı pişirme tekniklerini uygulamak	-	-	%83,75	-
Farklı sunum yöntemlerini uygulamak	-	-	%83,75	-