

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Turizm İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	TUI211 - Mutfak Bilgisi			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	-	-	4,00	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	-	-	3,58	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	-	-	3,63	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	-	-	3,63	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	-	-	3,42	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	-	-	3,47	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	-	-	3,53	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	-	-	3,53	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans	-	-	3,84	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	-	-	3,74	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	-	-	3,26	-
GENEL SONUÇ	-	-	3,60	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Yiyecek içecek endüstrisini tanıır.	-	-	%65,79	-
Yiyecek içecek endüstrisinde yönetim ve organizasyon yapısını kavrar.	-	-	%64,47	-
Yiyecek içecek işletmelerinde fizibilite analizlerini öğrenir.	-	-	%64,47	-
Menü türleri ve hazırlama konusunu kavrar.	-	-	%68,42	-
Menünün bir yönetim aracı olarak değerlendirilmesini kavramak	-	-	%59,21	-