

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM104 - Restoran İşletmeciliği			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
A.Dersin İşlendiği Fiziksel Ortam Değerlendirmesi				
1. Dersliğin sınıf mevcudu için yeterli kapasiteye sahip olması	-	-	-	4,64
2. Dersliğin yeterli donanıma (yazı tahtası, projeksiyon vb.) sahip olması	-	-	-	4,64
B.Laboratuvar ve/veya Atölye Çalışmaları Değerlendirmesi				
1. Laboratuvar uygulamaları kapsamında görevlendirilmiş olan öğretim elemanı tarafından yeterli düzeyde bilgilendirme	-	-	-	4,56
2. Laboratuvarlarda bulunan ekipmanların kullanılabilir olması ve teknolojiye uygunluğu	-	-	-	4,44
3. Laboratuvarlarda her öğrencinin uygulama yapabilme olanağı	-	-	-	4,64
4. Laboratuvarlarda kullanılan malzemelerin yeterli ve sürekli temin edilebilir olması	-	-	-	4,56
C.Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	-	-	-	4,72
2. Dersin programda görünen öğretim yöntemine (Çevrim İçi/Çevrim Dışı) uygun olarak işlenmesi	-	-	-	4,60
3. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans malzemeleri, derse devam şartları, değerlendirme sistemi ve kazanılacak bilgi, beceri ve yetkinlikleri açıklaması, derslerini belirtilen plana uygun olarak işlemesi	-	-	-	4,68
4. Derslere aktif katılımı, zamanında başlaması, ders saatini etkin ve verimli kullanması	-	-	-	4,64
5. İletişim becerisi	-	-	-	4,68
6. Öğrenciyi motive etmesi	-	-	-	4,60
7.Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği ve ulaşılabilir olma durumu	-	-	-	4,76
8. Dersi temel ve/veya mesleki yetkinlikler kazanmayı sağlayacak şekilde kurgulaması	-	-	-	4,64
9. Derslere aktif olarak katılım sağlaması	-	-	-	4,56
10. Konuların gerçek hayat ile ilişkili ve uygulamaları göstermesi	-	-	-	4,60
11. Sınav ve değerlendirmede objektif ve adil olması	-	-	-	4,72
12. Sınav ve ödevleri zamanında değerlendirmesi ve sonuçlarını zamanında duyurması	-	-	-	4,72
13. Her sınavdan (küçük sınavlar, vizeler, final vb.) sonra, sınav sonucu ile ilgili öğrencilere geri bildirim yapması	-	-	-	4,64
GENEL SONUÇ	-	-	-	4,64
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
1. Restoran işletmelerini tanıır.	-	-	-	%89,00
2. Restoran işletmelerinde kuruluş yeri ve fizibilite analizlerini öğrenir.	-	-	-	%93,00
3. Restoran işletmelerinde organizasyon ve yönetim konusunda bilgi sahibi olur.	-	-	-	%91,00
4. Restoran işletmelerinde dekorasyon ve planlama konusunu öğrenir.	-	-	-	%92,00
5. Restoran işletmelerinde menü planlamayı bilir.	-	-	-	%89,00