

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM438 - Yiyecek - İçecek Trendleri			
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	-	-	-	4,70
2. Dersliğin yeterli donanıma (yazı tahtası, projeksiyon vb.) sahip olması	-	-	-	4,70
B.Laboratuvar ve/veya Atölye Çalışmaları Değerlendirmesi				
1. Laboratuvar uygulamaları kapsamında görevlendirilmiş olan öğretim elemanı tarafından yeterli düzeyde bilgilendirme	-	-	-	4,30
2. Laboratuvarlarda bulunan ekipmanların kullanılabilir olması ve teknolojiye uygunluğu	-	-	-	4,30
3. Laboratuvarlarda her öğrencinin uygulama yapabilme olanağı	-	-	-	3,90
4. Laboratuvarlarda kullanılan malzemelerin yeterli ve sürekli temin edilebilir olması	-	-	-	4,30
C.Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	-	-	-	4,60
2. Dersin programda görünen öğretim yöntemine (Çevrim İçi/Çevrim Dışı) uygun olarak işlenmesi	-	-	-	4,50
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	-	-	-	4,50
4. Derslere aktif katılımı, zamanında başlaması, ders saatini etkin ve verimli kullanması	-	-	-	4,60
5. İletişim becerisi	-	-	-	4,60
6. Öğrenciyi motive etmesi	-	-	-	4,60
7.Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği ve ulaşılabilir olma durumu	-	-	-	4,70
8. Dersi temel ve/veya mesleki yetkinlikler kazanmayı sağlayacak şekilde kurgulaması	-	-	-	4,20
9. Derslere aktif olarak katılım sağlaması	-	-	-	4,20
10. Konuların gerçek hayat ile ilişkili ve uygulamaları göstermesi	-	-	-	4,60
11. Sınav ve değerlendirmede objektif ve adil olması	-	-	-	4,20
12. Sınav ve ödevleri zamanında değerlendirmesi ve sonuçlarını zamanında duyurması	-	-	-	4,40
13. Her sınavdan (küçük sınavlar, vizeler, final vb.) sonra, sınav sonucu ile ilgili öğrencilere geri bildirim yapması	-	-	-	4,60
GENEL SONUÇ	-	-	-	4,46
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Yiyecek İçecek Endüstrisi ile ilgili temel kavramları ve yaklaşımları bilir	-	-	-	%92,50
Restoranlarla ilgili yeni kavramları ve trendleri bilir	-	-	-	%92,50
Gıda güvenliği ve yaklaşımlarını bilir	-	-	-	%90,00
Gastronomi ile ilgili kavramları ve yeni yaklaşımları bilir	-	-	-	%92,50
Gastronomi turizmi hakkında bilgi sahibi olmak	-	-	-	%90,00