

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Turizm İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	TUI312 - Yiyecek İçecek Yönetimi			
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	-	-	-	3,84
2. Dersliğin yeterli donanıma (yazı tahtası, projeksiyon vb.) sahip olması	-	-	-	3,74
B.Laboratuvar ve/veya Atölye Çalışmaları Değerlendirmesi				
1. Laboratuvar uygulamaları kapsamında görevlendirilmiş olan öğretim elemanı tarafından yeterli düzeyde bilgilendirme	-	-	-	4,05
2. Laboratuvarlarda bulunan ekipmanların kullanılabilir olması ve teknolojiye uygunluğu	-	-	-	3,95
3. Laboratuvarlarda her öğrencinin uygulama yapabilme olanağı	-	-	-	3,79
4. Laboratuvarlarda kullanılan malzemelerin yeterli ve sürekli temin edilebilir olması	-	-	-	3,74
C.Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	-	-	-	3,95
2. Dersin programda görünen öğretim yöntemine (Çevrim İçi/Çevrim Dışı) uygun olarak işlenmesi	-	-	-	3,74
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	-	-	-	4,00
4. Derslere aktif katılımı, zamanında başlaması, ders saatini etkin ve verimli kullanması	-	-	-	3,74
5. İletişim becerisi	-	-	-	3,74
6. Öğrenciyi motive etmesi	-	-	-	4,00
7.Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği ve ulaşılabilir olma durumu	-	-	-	3,89
8. Dersi temel ve/veya mesleki yetkinlikler kazanmayı sağlayacak şekilde kurgulaması	-	-	-	3,63
9. Derslere aktif olarak katılım sağlaması	-	-	-	3,68
10. Konuların gerçek hayat ile ilişkili ve uygulamaları göstermesi	-	-	-	3,53
11. Sınav ve değerlendirmede objektif ve adil olması	-	-	-	3,79
12. Sınav ve ödevleri zamanında değerlendirmesi ve sonuçlarını zamanında duyurması	-	-	-	3,79
13. Her sınavdan (küçük sınavlar, vizeler, final vb.) sonra, sınav sonucu ile ilgili öğrencilere geri bildirim yapması	-	-	-	3,63
GENEL SONUÇ	-	-	-	3,80
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Yiyecek içecek endüstrisini ve yönetim organizasyon yapısını tanıır.	-	-	-	%75,00
Yiyecek içecek işletmelerinde fizibilite analizlerini öğrenir.	-	-	-	%73,68
Menü türleri ve hazırlama konusunu kavrar.	-	-	-	%72,37
Yiyecek içecek işletmelerinde servis ve hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi edinir.	-	-	-	%72,37
Yiyecek içecek işletmeleri atmosferi hakkında bilgi sahibi olma	-	-	-	%73,68