

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Turizm İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	HOM211 - 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	4,05	-	-	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	3,11	-	-	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	3,79	-	-	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	4,00	-	-	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	3,95	-	-	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	3,95	-	-	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	3,79	-	-	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	4,05	-	-	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans	4,05	-	-	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	3,95	-	-	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	3,95	-	-	-
GENEL SONUÇ	3,88	-	-	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Yiyecek içecek endüstrisini tanıır.	%76,32	-	-	-
Yiyecek içecek endüstrisinde yönetim ve organizasyon yapısını kavrar.	%76,32	-	-	-
Yiyecek içecek işletmelerinde fizibilite analizlerini öğrenir.	%73,68	-	-	-
Menü türleri ve hazırlama konusunu kavrar.	%73,68	-	-	-
Menünün bir yönetim aracı olarak değerlendirilmesini kavramak	%72,37	-	-	-