

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM102 - Menü Planlama			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	4,13	-	-	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	4,18	-	-	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	4,15	-	-	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	4,25	-	-	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	4,20	-	-	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	4,18	-	-	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	4,20	-	-	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	4,18	-	-	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans	4,25	-	-	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	4,28	-	-	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	4,13	-	-	-
GENEL SONUÇ	4,19	-	-	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.	%78,75	-	-	-
Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygulamalar	%78,13	-	-	-
Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.	%76,88	-	-	-
Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.	%79,38	-	-	-
Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.	%82,50	-	-	-