

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM129 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları I			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	4,59	-	-	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	4,55	-	-	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	4,59	-	-	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	4,64	-	-	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	4,50	-	-	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	4,59	-	-	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	4,55	-	-	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	4,68	-	-	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referansları	4,64	-	-	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	4,45	-	-	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	4,41	-	-	-
GENEL SONUÇ	4,56	-	-	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Temel mutfak bilgisini tanımlamak	%88,64	-	-	-
Mutfaklarında kullanılan malzemeleri tanımak	%89,77	-	-	-
Mutfaklarında yapılan yemekleri uygulamak	%88,64	-	-	-
Farklı pişirme tekniklerini uygulamak	%88,64	-	-	-
Farklı sunum yöntemlerini uygulamak	%89,77	-	-	-