

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM222 - Barista Eğitimi			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	4,22	-	-	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	4,26	-	-	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	4,13	-	-	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	4,35	-	-	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	4,17	-	-	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	4,30	-	-	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	4,04	-	-	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	4,26	-	-	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans	4,22	-	-	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	4,26	-	-	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	4,13	-	-	-
GENEL SONUÇ	4,21	-	-	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Kahve ilgili temel bilgileri edinmek	%77,17	-	-	-
Sıcak demleme yöntemine göre kahveli içecek hazırlamak	%73,91	-	-	-
Soğuk demleme yöntemine göre kahveli içecek hazırlamak	%75,00	-	-	-
Kahve ile yapılan kokteylleri öğrenmek	%75,00	-	-	-
Farklı kahve sunum yöntemlerini uygulamak	%77,17	-	-	-