

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM237 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları III			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	4,20	-	-	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	4,15	-	-	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	4,05	-	-	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	3,90	-	-	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	3,95	-	-	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	3,90	-	-	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	4,00	-	-	-
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	4,05	-	-	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	4,05	-	-	-
GENEL SONUÇ	4,03	-	-	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Salata ve salata sosları hazırlamak	%85,00	-	-	-
Ordövr, meze ve sandviç hazırlamak	%85,00	-	-	-
Soğuk çorba ve zeytinyağlı yemekler hazırlamak	%82,50	-	-	-
Soğuk tabak ve dekor hazırlamak	%85,00	-	-	-
Farklı sunum yöntemlerini uygulamak	%86,25	-	-	-