

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM104 - Restoran İşletmeciliği			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	-	4,67	-	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	-	4,67	-	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	-	4,67	-	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	-	4,58	-	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	-	4,67	-	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	-	4,67	-	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	-	4,58	-	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	-	4,50	-	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans	-	4,58	-	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	-	4,50	-	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	-	4,50	-	-
GENEL SONUÇ	-	4,60	-	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
1. Restoran işletmelerini tanır.	-	%91,67	-	-
2. Restoran işletmelerinde kuruluş yeri ve fizibilite analizlerini öğrenir.	-	%89,58	-	-
3. Restoran işletmelerinde organizasyon ve yönetim konusunda bilgi sahibi olur.	-	%91,67	-	-
4. Restoran işletmelerinde dekorasyon ve planlama konusunu öğrenir.	-	%93,75	-	-
5. Restoran işletmelerinde menü planlamayı bilir.	-	%91,67	-	-