

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM136 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri ve Uygulamaları II			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	-	4,31	-	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	-	4,20	-	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	-	4,29	-	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	-	4,17	-	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	-	4,26	-	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	-	4,09	-	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	-	4,26	-	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	-	4,20	-	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans	-	4,31	-	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	-	4,26	-	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	-	4,14	-	-
GENEL SONUÇ	-	4,23	-	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Aperatif mutfak bilgisini tanımlamak	-	%81,43	-	-
Aperatif, kahvaltı mutfaklarında kullanılan malzemeleri tanımak	-	%85,00	-	-
Aperatif, kahvaltı ve özel mutfaklarında yapılan yemekleri uygulamak	-	%80,00	-	-
Aperatif, kahvaltı ve özel farklı pişirme tekniklerini uygulamak	-	%82,86	-	-
Aperatif, kahvaltı ve özel farklı sunum yöntemlerini uygulamak	-	%82,86	-	-