

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ				
ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM305 - Gastronomi Turizmi			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	-	4,91	-	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	-	4,82	-	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	-	4,82	-	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	-	4,64	-	-
5. Sınıf dışında öğrenciyi yardımcı olma isteği	-	4,73	-	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	-	4,73	-	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	-	4,82	-	-
8. Konuların gerçek hayat ilişki ve uygulamalarını göstermesi	-	4,73	-	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans	-	4,73	-	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	-	4,73	-	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	-	4,64	-	-
GENEL SONUÇ	-	4,75	-	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
1. Gastronominin turizm sektöründe ne şekilde makro perspektifte yer aldığı	-	%93,18	-	-
2. Gastronomi turizminin ülkelere sağladığı yararlar ve gastronomi turistin tanımı	-	%93,18	-	-
3. Ülkelerin gastronomik özelliklerinin ne şekilde oluştuğu ve yönetilebileceği	-	%93,18	-	-
4. Ülkelerin gastronomik özelliklerinin belirlenmesi	-	%88,64	-	-
5. Ülkelerin gastronomi turizmi çerçevesinde SWOT analizlerinin yapılması	-	%93,18	-	-