

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ELEMANI VE DERS DEĞERLENDİRME ANKETİ SONUÇLARI				
BİRİM/BÖLÜM ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü			
DERS KODU/ADI	REM323 - Temel Pastacılık Teknikleri			
SORULAR	2023/2024 GÜZ	2023/2024 BAHAR	2024-2025 GÜZ	2024-2025 BAHAR
Öğretim Elemanı Değerlendirmesi				
1. Öğretim Elemanının konuya hakimiyeti ve yetkinliği	-	3,85	-	-
2. Derse hazırlıklı ve zamanında gelmesi	-	3,54	-	-
3. Ders saatini etkin ve verimli kullanması	-	3,77	-	-
4. İletişim becerisi ve öğrenciyi motive etmesi	-	3,77	-	-
5. Sınıf dışında öğrenciye yardımcı olma isteği	-	3,77	-	-
6. Sınav ve değerlendirmede seviyeli ve adil olması	-	3,62	-	-
7. Kullanılan ders kitabı ve referans malzemesinin etkinliği	-	3,62	-	-
8. Konuların gerçek hayat ilişkisi ve uygulamalarını göstermesi	-	3,62	-	-
9. Dönem başında dersin amaçlanan çıktıları, konuların işleniş programı, ders kitabı/referans	-	3,46	-	-
10. Her şey dikkate alındığında, öğretim elemanı hakkında genel değerlendirmeniz	-	3,46	-	-
11. Faydalılık, beklentilerinizi karşılama ve kazanımlarınız dikkate alındığında, ders hakkında genel değerlendirmeniz	-	3,62	-	-
GENEL SONUÇ	-	3,64	-	-
DERS ÖĞRENME ÇIKTILARI DEĞERLENDİRMESİ				
Çikolatanın tanımlanması ve tarihçesi	-	%59,62	-	-
Pastacılığın tanımı ve tarihçesi	-	%63,46	-	-
Pastacılık ve çikolata reçete, sunum tekniklerinin uygulanması	-	%67,31	-	-
Pastacılık ve çikolata reçete, sunum tekniklerinin uygulanması	-	%69,23	-	-
Pastacılık ve çikolata reçete, sunum tekniklerinin uygulanması	-	%69,23	-	-