



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KUŞADASI MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS DEĞERLENDİRME (ÖĞRENME ÇIKTILARI) ANKETİ SONUÇLARI (24/25 BAHAR)

Alttaaki ortalama, öğrencilerin kayıtlılandıkları her bir derse ait öğrenme çıktılarına 1 ile 5 arası puan verilmesi ile hesaplanan öğrenci / çıktı memnuniyet oranını ders sahibi bölüm bazında göstermektedir.

Bölüm	Sayılar				Yüzde Ort.
	Ders	Şube	Çıktı	Öğrenci	
Kuşadası Meslek Yüksekokulu	35	42	222	1772	84,84%
Aşçılık	12	16	89	745	86,30%
İkram Hizmetleri	8	8	42	314	84,69%
Turizm ve Otel İşletmeciliği	15	18	91	713	83,01%
Toplam	35	42	222	1772	84,84%

Alttaaki ortalama, öğrencilerin kayıtlılandıkları her bir derse ait öğrenme çıktılarına 1 ile 5 arası puan verilmesi ile hesaplanan öğrenci / çıktı memnuniyet oranını ders bazında göstermektedir.

Ders	Şube	Öğretim Tür	Öğrenci	
			Sayısı	Yüzde Ort.
Kuşadası Meslek Yüksekokulu			1772	84,84%
Aşçılık			745	86,30%
AŞL001 - Gastronomi Rehberliği	DU01	N.Ö.	4	90,00%
AŞL005 - Gönüllülük Çalışmaları	DU01	N.Ö.	41	74,12%
AŞL055 - Gastronomi Sosyolojisi ve Kültürel Temelleri	DU01	N.Ö.	59	90,52%
AŞL102 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri 2	DL01	N.Ö.	53	91,91%
AŞL102 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri 2	DL02	İ.Ö.	12	98,47%
AŞL102 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri 2	DU01	N.Ö.	44	88,69%
AŞL102 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri 2	DU02	N.Ö.	33	85,08%
AŞL103 - Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	DU01	N.Ö.	87	90,29%
AŞL108 - Gastronomi Tarihi	DU01	N.Ö.	69	90,23%
AŞL109 - Çevre Koruma	DU01	N.Ö.	45	67,30%
AŞL200 - Staj	DU01	N.Ö.	9	85,87%
AŞL202 - Dünya Mutfak Kültürleri	DU02	N.Ö.	75	88,08%
AŞL206 - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ar-Ge ve Proje Geliştirme	DU01	N.Ö.	58	89,58%
AŞL208 - Mesleki Yabancı Dil 2	DU01	N.Ö.	54	82,71%
AŞL210 - Yiyecek İçecek Stiliztiği ve Fotoğrafçılığı	DL01	N.Ö.	49	87,97%
AŞL210 - Yiyecek İçecek Stiliztiği ve Fotoğrafçılığı	DL02	İ.Ö.	53	77,50%
İkram Hizmetleri			314	84,69%
İKM101 - Yiyecek İçecek Servisi	DU02	N.Ö.	59	89,43%
İKM106 - Restoran Yönetimi	DU01	N.Ö.	110	84,89%
İKM200 - Staj	DU01	N.Ö.	8	67,50%
İKM202 - Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü	DU01	N.Ö.	32	81,11%
İKM203 - Menü Planlama	DU01	N.Ö.	20	89,17%
İKM206 - Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler	DU01	N.Ö.	19	89,69%
İKM208 - Mesleki Yabancı Dil 2	DU01	N.Ö.	19	77,81%
İKM212 - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mekan Tasarımı	DU01	N.Ö.	47	81,98%
Turizm ve Otel İşletmeciliği			713	83,01%
TRZM100 - Turizm Diplomasası	DU01	N.Ö.	67	76,73%
TRZM102 - Turizm Ekonomisi	DU01	N.Ö.	59	73,33%
TRZM104 - Otel İşletmeciliği	DU01	N.Ö.	43	72,00%
TRZM104 - Otel İşletmeciliği	DU02	N.Ö.	58	94,15%
TRZM108 - Konukla İletişim	DU01	N.Ö.	44	80,29%
TRZM110 - Genel Muhasebe	DU01	N.Ö.	50	66,39%
TRZM158 - Kongre Seminer Organizasyonu	DU01	N.Ö.	39	87,14%
TRZM200 - Staj	DU01	N.Ö.	12	86,07%
TRZM201 - Turizm Pazarlaması	DU01	N.Ö.	33	88,20%
TRZM203 - Otelcilik Otomasyon Sistemleri	DU01	N.Ö.	31	93,27%
TRZM208 - Mesleki Yabancı Dil 2	DU01	N.Ö.	38	81,17%
TRZM238 - Alternatif Turizm Çeşitleri	DU01	N.Ö.	39	96,46%
TRZM240 - Müşteri İlişkileri Yönetimi	DU01	N.Ö.	42	89,71%
TRZM242 - Kalite Yönetim Sistemleri	DU01	N.Ö.	50	87,31%
TRZM252 - Yönlendirilmiş Çalışma	DU01	N.Ö.	22	89,41%
TRZM252 - Yönlendirilmiş Çalışma	DU02	N.Ö.	16	84,62%
TRZM252 - Yönlendirilmiş Çalışma	DU03	N.Ö.	28	90,83%
TRZM263 - İngilizce Konuşma Becerileri 2	DU02	N.Ö.	42	75,86%