



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KUŞADASI MESLEK YÜKSEKOKULU
DERS DEĞERLENDİRME (ÖĞRENME ÇIKTILARI) ANKETİ SONUÇLARI (25/26 GÜZ)

Bölüm	Sayılar					Katılım	Sonuç
	Ders	Şube	Çıktı	Öğrenci	Katılan		
Kuşadası Meslek Yüksekokulu	34	49	273	1911	1512	79%	85,06%
Aşçılık	11	20	116	843	666	79%	85,26%
İkram Hizmetleri	8	8	40	332	258	78%	87,02%
Kuşadası Meslek Yüksekokulu	1	1	7	25	10	40%	88,57%
Turizm ve Otel İşletmeciliği	15	20	110	711	578	81%	83,96%
Toplam	34	49	273	1911	1512	79%	85,06%

Ders	Şube	Öğretim Tür	Sayılar		Katılım	Sonuç
			Öğrenci	Katılan		
Kuşadası Meslek Yüksekokulu			1911	1512	79%	85,06%
Aşçılık			843	666	79%	85,26%
AŞL005 - Gönüllülük Çalışmaları	DU01	N.Ö.	60	52	87%	71,44%
AŞL101 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri 1	Dİ01	N.Ö.	66	54	82%	84,33%
AŞL101 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri 1	Dİ02	İ.Ö.	3	2	67%	76,79%
AŞL101 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri 1	DU01	N.Ö.	69	50	72%	90,86%
AŞL101 - Yiyecek Hazırlama Teknikleri 1	DU02	N.Ö.	46	24	52%	89,58%
AŞL103 - Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Dİ01	N.Ö.	68	53	78%	84,25%
AŞL103 - Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	Dİ02	İ.Ö.	4	1	25%	55,00%
AŞL103 - Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş	DU01	N.Ö.	96	67	70%	87,99%
AŞL104 - Yiyecek İçecek Servisi	DU01	N.Ö.	32	28	88%	97,77%
AŞL106 - Türk Mutfak Kültürü	DU01	N.Ö.	17	13	76%	83,08%
AŞL106 - Türk Mutfak Kültürü	DU02	N.Ö.	53	49	92%	87,86%
AŞL108 - Gastronomi Tarihi	DU02	N.Ö.	16	8	50%	79,69%
AŞL110 - Gıda Hijyeni ve Sanitasyon	DU01	N.Ö.	8	1	13%	100,00%
AŞL111 - Girişimcilik	DU01	N.Ö.	20	10	50%	86,67%
AŞL111 - Girişimcilik	DU02	N.Ö.	47	38	81%	87,72%
AŞL203 - Temel Pastacılık Teknikleri	Dİ01	N.Ö.	51	47	92%	79,04%
AŞL203 - Temel Pastacılık Teknikleri	Dİ02	İ.Ö.	8	8	100%	87,50%
AŞL203 - Temel Pastacılık Teknikleri	DU01	N.Ö.	69	61	88%	89,51%
AŞL206 - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ar-Ge ve Proje Geliştirme	DU01	N.Ö.	52	48	92%	92,71%
KP101 - Kariyer Planlama	DU01	N.Ö.	58	52	90%	74,52%
İkram Hizmetleri			332	258	78%	87,02%
İKM101 - Yiyecek İçecek Servisi	DU02	N.Ö.	74	56	76%	87,05%
İKM102 - Bar Bilgisi	DU02	N.Ö.	60	50	83%	87,60%
İKM201 - Gösteri Servisi	DU02	N.Ö.	20	16	80%	87,19%
İKM203 - Menü Planlama	DU01	N.Ö.	28	16	57%	84,38%
İKM204 - Ziyafet ve Catering Hizmetleri	DU01	N.Ö.	74	61	82%	85,00%
İKM206 - Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler	DU01	N.Ö.	21	13	62%	83,08%
İKM211 - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Satın Alma ve Maliyet Kontrolü	DU01	N.Ö.	10	7	70%	87,86%
İKM212 - Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mekan Tasarımı	DU01	N.Ö.	45	39	87%	91,54%
Kuşadası Meslek Yüksekokulu			25	10	40%	88,57%
KP101 - Kariyer Planlama	DU03	N.Ö.	25	10	40%	88,57%
Turizm ve Otel İşletmeciliği			711	578	81%	83,96%
TRZM001 - Meslek Etiği	DU01	N.Ö.	44	39	89%	85,26%
TRZM005 - Turizmde Yapay Zeka	DU01	N.Ö.	37	33	89%	81,52%
TRZM007 - Turizmde Sürdürülebilirlik	DU01	N.Ö.	38	33	87%	87,12%



TRZM007 - Turizmde Sürdürülebilirlik	DU03	N.Ö.	49	46	94%	92,83%
TRZM051 - İngilizce Dinleme Konuşma	DU01	N.Ö.	43	37	86%	68,44%
TRZM051 - İngilizce Dinleme Konuşma	DU02	N.Ö.	22	16	73%	82,81%
TRZM051 - İngilizce Dinleme Konuşma	DU03	N.Ö.	52	48	92%	82,29%
TRZM101 - Genel Turizm	DU01	N.Ö.	38	30	79%	87,78%
TRZM101 - Genel Turizm	DU02	N.Ö.	36	30	83%	92,50%
TRZM101 - Genel Turizm	DU03	N.Ö.	29	20	69%	92,50%
TRZM103 - Ön Büro Hizmetleri	DU01	N.Ö.	38	31	82%	86,45%
TRZM104 - Otel İşletmeciliği	DU01	N.Ö.	39	31	79%	78,55%
TRZM110 - Genel Muhasebe	DU01	N.Ö.	12	1	8%	100,00%
TRZM201 - Turizm Pazarlaması	DU01	N.Ö.	40	33	83%	75,00%
TRZM205 - Turizm Coğrafyası	DU01	N.Ö.	41	34	83%	83,97%
TRZM207 - Turizm Mevzuatı	DU01	N.Ö.	11	7	64%	94,29%
TRZM211 - Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acenteciliği	DU02	N.Ö.	41	34	83%	81,03%
TRZM212 - Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizi	DU01	N.Ö.	11	7	64%	88,57%
TRZM229 - İnsan Kaynakları Yönetimi	DU01	N.Ö.	41	33	80%	84,60%
TRZM252 - Yönlendirilmiş Çalışma	DU02	N.Ö.	49	35	71%	88,29%

