|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dersin Kodu:  *Course Code:* | Dersin Adı:  *Course Title:* | | Dersin Şubesi:  *Course Section:* |
| Ders Sorumlusu Öğretim Elemanının Adı Soyadı:  *Name of Lecturer:* | | Sınav Tarihi: ....... / ....... / .......  *Date of Exam:* | Sınav Saati:  *Hour of Exam:* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ** | | **KİŞİSEL HİJYEN**  **(…… PUAN)** | **TEKNİK YETERLİLİK VE UYGULAMA BECERİSİ**  **(……)** | **YARATICILIK VE SUNUM**  **(…..)** | **LEZZET**  **(…..)** | **SINIF İÇİ GENEL DURUM**  **(….)** | **DOSYA TESLİMİ**  **(….)** | **Diğer**  **(….)** | **TOPLAM** |
| **ÖLÇÜTLER** | | **Ceket, önlük, ayakkabı hijyeni, saç-sakal, el- tırnak temizliği ve çalışma alanının temizliği, aksesuar kullanımı** | **Reçeteye uygun ürün hazırlama, ürün tekniğine hakimiyet, hazırlamadaki teknik beceri, ekipman hazırlığı, ürün yapımına hazırlık, zamanı doğru kullanma, doğru aşamalandırma** | **Tabak dekorasyonu (renk, doku, koku, porsiyon) /**  **Ürüne uygun sunum/**  **Yaratıcılık ve yenilikçilik, Temiz tabaklama** | **Tat dengesi ve aroma uyumu / yetersizlikler, eksiklikler ya da fazlalıklar** | **Derse ilgi ve katılım**  **Kurallara uyma** | **İstenilen evrakların zamanında ve doğru biçimde teslimi (reçete, video, fotoğraf, doküman) /**  **Hazırlamadaki özen,**  **Verilen ödevin niteliği** |  | **Ölçütlerden alınan toplam puan** |
| **ÖĞRENCİNİN ADI/SOYADI** | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |