|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |