

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
..... **PROGRAMI**
UYGULAMALI SINAVI
DEĞERLENDİRME FORMU

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	KİŞİSEL HİJYEN (....)	TEKNİK YETERLİLİK VE UYGULAMA BECERİSİ (....)	YARATICILIK VE SUNUM (....)	LEZZET (....)	GENEL TEMİZLİK (....)	REÇETE/DOSYA TESLİMİ (....)	DİĞER (....)	TOPLAM (....)
ÖLÇÜTLER	Ceket, önlük, ayakkabı hijyeni, saç-sakal, tırnak temizliği. (vb. Talimat listesine uygun olacak şekilde)	Tekniğe uygun doğrama, parçalama, pişirme, yoğurma. (vb. Talimat listesine uygun olacak şekilde)	Tabak dekorasyonu (renk, doku, koku, porsiyon) / Ürüne uygun servis (çatal-kaşık-bıçak) / Yaratıcılık ve yenilikçilik (vb. Talimat listesine uygun olacak şekilde)	Tat dengesi ve aroma uyumu / Tuz, şeker veya aroma yoğunluğu/yetersizliği (vb. Talimat listesine uygun olacak şekilde)	Sınav esnasında kullanılan tüm alan ve ekipmanların temizliği (vb. Talimat listesine uygun olacak şekilde)	Reçete, video, fotoğraf, doküman (vb. Talimat listesine uygun olacak şekilde)		Ölçütlerden alınan toplam puan
ÖĞRENCİNİN ADI/SOYADI								
1								
2								
3								
4								
5								