



## Uygulama sınavı değerlendirme kriterleri



Ders Bilgisi:

Öğrenci Adı Soyadı:

Öğrenci No:

İmza:

Tarih:

Uygulama Reçetesi Adı:

Aldığı not:

|                                                                                                                     |                                                                                                                | Puan |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| D<br>e<br>ğ<br>e<br>r<br>l<br>e<br>n<br>d<br>i<br>r<br>m<br>e<br><br>K<br>r<br>i<br>t<br>e<br>r<br>l<br>e<br>r<br>i | <b>Hazırlık ve Düzen (20 puan)</b>                                                                             |      |
|                                                                                                                     | 1.Üniforma ve uygulama alanı disiplinine uygunluk.                                                             |      |
|                                                                                                                     | 2.Malzeme ve ürünü doğru kullanım.                                                                             |      |
|                                                                                                                     | 3.Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak.                                                                      |      |
|                                                                                                                     | 4.Çalışma alanını temiz ve düzenli tutmak.                                                                     |      |
|                                                                                                                     | 5.Mise En Place (Uygulama alanında herşeyin yerli yerinde olması).                                             |      |
|                                                                                                                     | <b>Teknik Beceriler (20 puan)</b>                                                                              |      |
|                                                                                                                     | 1.Temel becerileri doğru uygulayabilme.                                                                        |      |
|                                                                                                                     | 2.Araç ve gereç kullanımında doğru yöntemleri takip etme.                                                      |      |
|                                                                                                                     | 3.Ürün hazırlama proseslerini doğru bir şekilde takip edebilme.                                                |      |
|                                                                                                                     | <b>Zaman Yönetimi (10 puan)</b>                                                                                |      |
|                                                                                                                     | 1.Uygulama alanına zamanında gelinmesi ve ayrılması.                                                           |      |
|                                                                                                                     | 2.Verilen sürede verilen reçetenin takip edilerek doğru metotla ürün hazırlayabilme.                           |      |
|                                                                                                                     | <b>Lezzet ve Ürün/Hizmet Kalitesi (30 puan)</b>                                                                |      |
|                                                                                                                     | 1.Orjinal reçeteye uygunluğunun olması.                                                                        |      |
|                                                                                                                     | 2.Tat, aroma ve kıvam uygunluğunun sağlanmış olması.                                                           |      |
|                                                                                                                     | 3.Servis edilebilir lezzette ürün hazırlanabilmesi.                                                            |      |
|                                                                                                                     | <b>Sunum ve Servis (20 puan)</b>                                                                               |      |
|                                                                                                                     | 1.Üründe görsellik ve porsiyonlamanın doğru yapılması.                                                         |      |
|                                                                                                                     | 2.Ürün hazırlama estetik görünüm yeterliliği (Emek harcanmış olması beklenir).                                 |      |
|                                                                                                                     | 3. Servis standartlarına uygun olması ve/veya hazırlanan ürüne ait görselin öğretim elemanına teslim edilmesi. |      |
|                                                                                                                     | <b>Uygulama notu:</b>                                                                                          | 0    |

Dersi veren Öğretim Elemanı/Üyesi

Açıklama: