**T.C.**

**AĞRI İBRAHİM ÇEÇEN ÜNİVERSİTESİ**

**Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu ………………. Sınav Kâğıdı**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Öğrencinin Numarası: |  | Bölümü: | Gastronomi ve Mutfak Sanatları |
| Öğrencinin Adı Soyadı: |  | Dersin Adı: |  |
| Öğrencinin Sınıfı: |  | Dersin Sorumlusu: |  |
| Öğrencinin İmzası: |  | Aldığı Not: |  |

Jüri Değerlendirmesi

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Değerlendirme Kriteri** | **ÇORBA** | **ARA SICAK** | **ANA YEMEK** | **TATLI** |
| Hijyen (10p) |  |  |  |  |
| Düzenli Çalışma (10p) |  |  |  |  |
| Ekip İş birliği (10p) |  |  |  |  |
| Zamanında Servis Etme (10p) |  |  |  |  |
| Yemek Tanıtımı (10p) |  |  |  |  |
| Görsel Etkileyicilik (10p) |  |  |  |  |
| Lezzet (40p) |  |  |  |  |
| **Toplam (100p)** |  |  |  |  |

 **Notlar:**