



YAŞAR ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Öğrencinin Adı Soyadı:		Dersin Kodu ve Adı:	
Numarası:		Öğretim Elemanı:	
İmzası:		Sınav Tarihi, Başlama Saati ve Süresi:	

Soru Numarası:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	TOPLAM
Alınan Puan:														

UYGULAMA SINAV KAĞIDI ÖRNEĞİ

GAST 2205 Mutfak Uygulamaları ve Pişirme Teknikleri

GAST 2210 Soğuk Mutfak

GAST 3303 Türk ve Osmanlı Mutfağı Uygulamaları

GAST 3306 Yöresel Mutfak Uygulamaları

GAST 3356 Uzakdoğu Mutfağı

GAST 4401 Dünya Mutfakları I

GAST 4402 Dünya Mutfakları II

GAST 4458 Çikolata ve Tatlı Üretim Teknikleri

GAST 4451 Moleküler Gastronomi

UYGULAMA SINAVI -I

A - Dersi veren Öğr.Gör. tarafından hazırlanması istenen yemek-I

B - Dersi veren Öğr.Gör. tarafından hazırlanması istenen yemek-II

C - Dersi veren Öğr.Gör. tarafından hazırlanması istenen yemek-III

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ			A	B	C
1	Kişisel temizlik ve hijyen kurallarına uygun, doğru ve temiz üniforma ile katılım	5			
2	Doğru ekipman kullanımı ve temizlik	5			
3	Takım Çalışması	5			
4	Kesim tekniklerinin uygulanması	3X5			
5	Pişirme tekniklerinin uygulanması	3X5			
6	Zamanında tabak çıkartma ve doğru sıcaklık	3X5			
7	Kıvam ve pişim	3X5			
8	Sunum	3X5			
9	Lezzet	3X5			
10					

