**SİVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**DERS UYGULAMA DEĞERLENDİRME FORMU**

20…-20… Eğitim Öğretim Yılı …….. Dönemi

**DERSİN KODU VE ADI:** ………..

**SINAV TÜRÜ:** …….

**SINAV SÜRESİ:** ……

**SINAV GÖREVİ:** (Dersin öğrenim çıktıları doğrultusunda uygulama sınavında öğrencilerden beklenilen kazanımlarınız açıklayınız.)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Adı Soyadı** | **Yapılan İş/ Ürün** | **Kriter 1 (x Puan)** | **Kriter 2**  **(x Puan)** | **Kriter 3**  **(x Puan)** | **Kriter 4**  **(x Puan)** | **Kriter 5**  **(x Puan)** | **Yazılı Sınav Notu**  **(x puan)** | **Toplam**  **100**  **Puan** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

…../… /20…

DEĞERLENDİRME YAPAN

ÖĞRETİM ELEMANI