

T.C. ANKARA MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ /				
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME FORMU				
Öğrenci Adı Soyadı:		Değerlendiren Öğretim Elemanı:		
Öğrenci Numarası:				
Çalışma İstasyon No:				
Reçete/Ürün Adı:				
DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ				
Değerlendirme Kriterleri	Ürün 1	Ürün 2	Ürün 3	
1) Zaman yönetimi / Zamanın etkili kullanımı Gecikilecek her dakika puan kaybettirir. (10 Puan)				
2) Profesyonellik / Takım çalışmasına uyum (10 Puan)				
3) Pişirme yöntemleri / Kesme teknikleri (10 Puan)				
4) Sunum / Tabaklama (10 Puan)				
5) Tat / Lezzet (10 Puan)				
6) Koku (10 Puan)				
7) Ürünün sıcaklığı / Gerektiğinde sıcak, ılık veya soğuk (10 Puan)				
8) Gıda israfına özen / Sürdürülebilirlik (10 Puan)				
9) Temizlik / Ekipmanların uygun şekilde geri teslimi (10 Puan)				
10) Ürünü sözlü tanıtmaya becerisi (5 Puan)				
11) Yaratıcılık / Özgünlük (5 Puan)				
Toplam Puan	/100	/100	/100	

ANKARA MEDIPOL UNIVERSITY FACULTY OF FINE ARTS, DESIGN AND ARCHITECTURE DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS /				
PERFORMANCE ASSESSMENT AND EVALUATION FORM				
Student Name and Surname:		Evaluator:		
Student ID Number:				
Workstation Number:				
Recipe / Product Name:				
EVALUATION CRITERIA				
Evaluation Criteria		Product 1	Product 2	Product 3
1)	Time management / Effective use of time Each minute of delay results in a deduction of points. (10 Points)			
2)	Professionalism / Teamwork harmony (10 Points)			
3)	Cooking methods / Cutting techniques (10 Points)			
4)	Presentation / Plating (10 Points)			
5)	Taste / Flavor (10 Points)			
6)	Smell/ Odour (10 Points)			
7)	Product temperature / Hot, warm, or cold as needed (10 Points)			
8)	Care for food waste / Sustainability (10 Points)			
9)	Cleaning / Proper return of tools (10 Points)			
10)	Ability to verbally introduce the product (5 Points)			
11)	Creativity / Originality (5 Points)			
Total Score		/100	/100	/100