

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		
1. Teknik beceriler (25 Puan)		Puan
	Hamur hazırlama ve kıvam / Krema hazırlama (10 Puan)	
	Pişirme prosesi ve homojenlik (10 Puan)	
	Şekillendirme ve düzgünlük / Krema sıkma ve süsleme teknikleri (5 Puan)	
<i>* Hamurun doğru karıştırılması ve kıvam alması, eşit pişirilmesi ve hamurun düzgün şekil alması.</i> <i>* Hamur ve kremanın doğru kıvamda olması, kekin doğru pişirilmesi ve uygun süsleme tekniklerinin kullanılması.</i>		
2. Tat ve doku (25 Puan)		Puan
	Lezzet dengesi (10 Puan)	
	İsteğe göre gevreklik veya yumuşaklık / Doku ve kıvam (10 Puan)	
	Genel tat (5 Puan)	
<i>* Dengeli tatlılık, uygun doku (istenildiği gibi çıtır veya yumuşak) ve genel olarak hoş bir tat.</i> <i>* Tatlılık ve asidite dengesi, kekin süngerimsi dokusu, kremanın yumuşaklığı ve genel lezzet uyumu.</i>		
3. Sunum ve estetik (25 Puan)		Puan
	Porsiyon tutarlılığı (10 Puan)	
	Görsel çekicilik ve yüzey dokusu / Kaplama pürüzsüzlüğü (10 Puan)	
	Dekorasyon ve son rötuşlar / Renk uyumu (5 Puan)	
<i>* Eşit katmanlar, görsel olarak çekici kek ve dengeli dekorasyon.</i> <i>* Homojen hamur boyutları, çekici yüzey dokusu ve dengeli dekorasyon.</i>		
4. Hijyen ve zaman yönetimi		Puan
	Kişisel hijyen (10 Puan)	
	İş yeri temizliği (10 Puan)	
	Zamanında ve düzenli iş bitirme (5 Puan)	
<i>* Eldiven, maske ve saç bonesi kullanımı, çalışma alanının düzenli tutulması ve verilen süre içerisinde görevin tamamlanması.</i>		
Toplam Puan:		/ 100

T.C. ANKARA MEDIPOL UNIVERSITY
FACULTY OF FINE ARTS, DESIGN, AND ARCHITECTURE
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS
..... /
PERFORMANCE ASSESMENT AND EVALUATION FORM

Student Name and Surname:		Evaluator:
Student Number:		
Work Station Number:		
Recipe/Product Name:		
EVALUATION CRITERIA		
1. Technical skills (25 Points)		Score
☐	Dough preparation and consistency / Cream preparation (10 Points)	
☐	Baking process and evenness (10 Points)	
☐	Shaping and uniformity / Cream piping and decoration techniques (5 Points)	
<i>* Correct mixing and consistency of dough, even baking, and uniform shape of dough.</i> <i>* Correct consistency of dough and cream, proper baking of the cake, and use of appropriate decoration techniques.</i>		
2. Taste and texture (25 Points)		Score
☐	Flavor balance (10 Points)	
☐	Crispness or softness as required / Texture and consistency (10 Points)	
☐	Overall taste (5 Points)	
<i>* Balanced sweetness, proper texture (crispy or soft as intended), and overall pleasant taste</i> <i>* Balance of sweetness and acidity, spongy texture of the cake, smoothness of the cream, and overall flavor harmony.</i>		
3. Presentation and aesthetics (25 Points)		Score
☐	Portion consistency (10 Points)	
☐	Visual appeal and surface texture / Coating smoothness (10 Points)	
☐	Decoration and finishing touches / Color harmony (5 Points)	
<i>* Even layers, visually appealing cake, and balanced decoration.</i> <i>* Uniform dough sizes, appealing surface texture, and balanced decoration.</i>		
4. Hygiene and time management (25 Points)		Score
☐	Personal hygiene (10 Points)	
☐	Workstation cleanliness (10 Points)	
☐	Completion on time and organized work (5 Points)	
<i>* Use of gloves, mask, and hairnet, maintaining a tidy workstation, and completing the task within the given time.</i>		
Total Score:		/100