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)	
** Hamurun doğru karıştırılması ve kıvam alması, eşit pişirilmesi ve hamurun düzgün şekil alması.* ** Hamur ve kremanın doğru kıvamda olması, kekin doğru pişirilmesi ve uygun süsleme tekniklerinin kullanılması.*	
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)	
** Dengeli tatlılık, uygun doku (istenildiği gibi çıtır veya yumuşak) ve genel olarak hoş bir tat.* ** Tatlılık ve asidite dengesi, kekin süngerimsi dokusu, kremanın yumuşaklığı ve genel lezzet uyumu.*	
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)	
** Eşit katmanlar, görsel olarak çekici kek ve dengeli dekorasyon.* ** Homojen hamur boyutları, çekici yüzey dokusu ve dengeli dekorasyon.*	
4. Hijyen ve zaman yönetimi	**Puan**
Kişisel hijyen (10 Puan)	
İş yeri temizliği (10 Puan)	
Zamanında ve düzenli iş bitirme (5 Puan)	
** Eldiven, maske ve saç bonesi kullanımı, çalışma alanının düzenli tutulması ve verilen süre içerisinde görevin tamamlanması.*	
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)	
** Correct mixing and consistency of dough, even baking, and uniform shape of dough.* ** Correct consistency of dough and cream, proper baking of the cake, and use of appropriate decoration techniques.*	
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)	
** Balanced sweetness, proper texture (crispy or soft as intended), and overall pleasant taste* ** Balance of sweetness and acidity, spongy texture of the cake, smoothness of the cream, and overall flavor harmony.*	
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)	
** Even layers, visually appealing cake, and balanced decoration.* ** Uniform dough sizes, appealing surface texture, and balanced decoration.*	
4. Hygiene and time management (25 Points)	**Score**
Personal hygiene (10 Points)	
Workstation cleanliness (10 Points)	
Completion on time and organized work (5 Points)	
** Use of gloves, mask, and hairnet, maintaining a tidy workstation, and completing the task within the given time.*	
Total Score:	**……../100**