MEDİPOL
UNV-ANKARA
ANKARA MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ

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 tanıtma 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**