

ÖĞRENCİ DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

MAKU öğrenci değerlendirme sistemi <http://maku.zensoft.com.tr> internet adresi üzerinden sisteme girilerek öğrencilerin gastronomi ve mutfak sanatları uygulama mutfağında hazırlamış oldukları çorba, ana yemek, salata, meze, uluslararası mutfakların özel menüleri ve tatlı pasta ürünlerini Kitap&Cafe restoranına gelen misafirlere satışını yaparak misafirler tarafından ürünlerin değerlendirildiği ve değerlendirme sonucunda dersin yetkili hocası tarafından öğrenciye not verdiği bir değerlendirme sistemidir. Ayrıca satış yapılan ürünlerin gelirleri ile öğrencilere uygulama malzemesi alınmaktadır. Değerlendirme sistemindeki kriterler dersin içeriğine göre farklılık göstermektedir. Dersin daha verimli işlenebilmesi için sınıf mevcudu eşit sayılarda gruplara ayrılmaktadır. Her hafta farklı bir grup hazırladığı ürünün satışını ve değerlendirmesini restorana gelen misafire yaptırmaktadır. Dönem başında dersin öğrencileri sisteme öğrenci numarası ile kaydı yapılmaktadır. Değerlendirme yaptırmadan önce dersin yetkili hocası gerekli dersin koduna göre öğrencileri ekleyip sadece eklenen öğrencilerin değerlendirmesini yapmaktadır. Hazırlanan ürünün değerlendirme süreci ilk olarak mutfakta hazırlama aşamasında başlamaktadır. Grup yemeği hazırlama aşamasında gerekli hijyen koşullarının sağlayıp sağlamadığı, ürünlerin uluslararası doğrama şekillerine uygun doğrayıp doğramadığı ve doğru pişirme tekniğini uygulayıp uygulamadığı dersin yetkili hocası tarafından değerlendirilir. Sonrasında gelen misafirin yemeklere yaptığı değerlendirme ile birlikte dersin yetkili hocası vize sınavının %20'lik kısmını sistemden aldığı verilere göre not vermektedir.

Öğrenci Değerlendirme Sistemindeki (ODS) Dersler	
1.	Temel Mutfak Teknikleri I
2.	Temel Mutfak Teknikleri II
3.	Soğuk Mutfak ve Mezecilik I
4.	Soğuk Mutfak ve Mezecilik II
5.	Pişirme Hazırlığı ve Yönetimi I
6.	Pişirme Hazırlığı ve Yönetimi II
7.	Uluslararası Mutfak Uygulamaları I
8.	Mutfak Hizmetleri Uygulamaları
9.	Ekmek ve Hamur Üretimi
10.	Pastacılık ve Çikolata Üretimi

Öğrenci Değerlendirme Sistemi Kriterleri

Sisteme tanımlı olan dersler üzerinden dersin içeriğine göre değerlendirme kriterleri dersin yetkili hocası ve bölüm başkanı tarafından hazırlanmaktadır. Değerlendirme formu 5 yıldız üzerinden gerçekleştirilmektedir. En düşük 1 yıldız, en yüksek değerlendirme ise 5 yıldızdır. Değerlendirme sistemi öğrenciye 100'lük sistem üzerinden değerlendirme yapmaktadır. Sistem öğrencinin aldığı yıldız derecesine göre 100'lük sistem üzerinden hesaplama yaparak gerekli not ortalamasını çıkarmaktadır. Çıkan ortalama üzerinden %20'lik kısmı esas alınarak değerlendirilir. Dersin yetkili hocası öğrencinin uygulama esnasında gerekli hijyen koşullarının sağlayıp sağlamadığı, ürünlerin uluslararası doğrama şekillerine uygun doğrayıp doğramadığı ve doğru pişirme tekniğini uygulayıp uygulamadığını değerlendirilerek %10'luk puanlama yapar. Toplamda öğrenci değerlendirme sistemi ve dersin yetkili hocasının değerlendirmesi ile birlikte vizenin %30'luk kısmı esas alınarak öğrencinin notuna eklenmektedir.

Öğrenci Değerlendirme Sistemindeki Temel Mutfak Teknikleri Dersi Kriterleri	
Temel Mutfak Teknikleri I Temel Mutfak Teknikleri II	Yemeğin servis edilen sıcaklığı yeterliydi.
	Yemeğin sunumu güzeldi.
	Yemeğin tadı lezzetliydi.
	Çorba lezzetliydi.
	Çorbanın servis edilen sıcaklığı yeterliydi.
	Çorbanın kıvamı güzeldi.

Öğrenci Değerlendirme Sistemindeki Soğuk Mutfak ve Mezecilik Dersi Kriterleri	
Soğuk Mutfak ve Mezecilik I Soğuk Mutfak ve Mezecilik II	Salatanın lezzeti güzeldi.
	Salatanın sunumu güzeldi.

Öğrenci Değerlendirme Sistemindeki Pişirme Hazırlığı Yöntemleri Dersi Kriterleri	
Pişirme Hazırlığı Yöntemleri I	Yemeğin servis edilen sıcaklığı yeterliydi.
	Yemeğin sunumu güzeldi.
Pişirme Hazırlığı Yöntemleri II	Yemeğin tadı lezzetliydi.

Öğrenci Değerlendirme Sistemindeki Uluslararası Mutfak Uygulamaları Dersi Kriterleri	
Uluslararası Mutfak Uygulamaları	Yemeğin servis edilen sıcaklığı yeterliydi.
	Yemeğin görseli güzeldi.
	Yemeğin tadı lezzetliydi.
	Yemek garnitürlerle uyumluydu.
	Yemek orijinal şekliyle uyumluydu.

Öğrenci Değerlendirme Sistemindeki Mutfak Hizmetleri Uygulamaları Dersi Kriterleri	
Mutfak Hizmetleri Uygulamaları	Yemeğin servis edilen sıcaklığı yeterliydi.
	Yemeğin sunumu güzeldi.
	Yemeğin tadı lezzetliydi.
	Çorba lezzetliydi.
	Çorbanın servis edilen sıcaklığı yeterliydi.

	Çorbanın kıvamı güzeldi.
--	--------------------------

Öğrenci Değerlendirme Sistemindeki Ekmek Hamur Üretimi Dersi Kriterleri	
Ekmek Hamur Üretimi	Tatlının görseli güzeldi.
	Tatlının sunumu güzeldi.
	Tatlının lezzeti güzeldi.

Öğrenci Değerlendirme Sistemindeki Pastacılık ve Çikolata Üretimi Dersi Kriterleri	
Pastacılık ve Çikolata Üretimi	Tatlının görseli güzeldi.
	Tatlının sunumu güzeldi.
	Tatlının lezzeti güzeldi.

Öğrenci Değerlendirme Sistemi Temel Mutfak Teknikleri I Dersi Değerlendirme Örneği

Genel Değerlendirme Öğrenci: Numara: Genel Ortalama: 4.7/5-93.3/100
Ders Ortalaması: 4.7-93.3
Kriter: Yemeğin sıcaklığı Ortalama: 5.0-100.0
Kriter: Yemeğin sunumu Ortalama: 3.0-60.0
Kriter: Yemeğin lezzeti Ortalama: 5.0-100.0
Kriter: Yemeğin lezzeti Ortalama: 5.0-100.0
Kriter: Çorbanın lezzeti Ortalama: 5.0-100.0
Kriter: Çorbanın Sıcaklığı Ortalama: 5.0-100.0
Kriter: Çorbanın Kıvamı Ortalama: 5.0-100.0