

**YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
MUTFAK DALI ÖĞRENCİLERİNİN BECERİ SINAVI
DUYURUSUDUR.**

11.SINIFLAR(11/F 11/G 11/H 11/K)

12.SINIFLAR (12/C 12/D)

1-Sınav; Beceri Sınav Programına uygun olarak sınıflar bazında yapılacaktır.(sınav programından sınıfınızın sınav tarihine bakmayı unutmayınız.)

a-Sınava; okul kılık-kıyafetiyle gelinecek, Mutfak uygulama kıyafetleri de yanınızda getirilecektir.

Kılık kıyafet sınav değerlendirme kriterleri arasındadır. Saç, sakal tıraşı yapılmış, tırnaklar kesilmiş ve ojesiz, saçlar boyasız(kız-erkek öğrenci) olmalıdır. Orta Öğretim Kurumları Kılık Kıyafet Yönetmeliğine uygun sınava gelinecektir.

b-İş(staj) dosyaları doldurulmuş ve ilgililere imzalatılmış olarak eksiksiz bir şekilde sınava getirilecek ve sınav komisyonuna teslim edilecektir.

c-Sınav şekli uygulamalı sınavdır.

d-Yapılacak ürünün tüm araç ve gereçlerini tüm öğrenciler yanlarında getirecektir. Kesici vb. araçlar atölyelerden temin edilecektir.

e-Ön hazırlık gerektiren aşamalar öğrenciler tarafından önceden hazırlanarak okula getirilecektir. (Ör: Etlerin terbiyelenmesi, kuru baklagillerin haşlanması vb..)

**2- 10.sınıftan 11.sınıfa geçen MUTFAK DALI (11/F VE 11/G 11/H 11/K SINIFI)
öğrencilerinin Beceri Eğitimi Sınavı Uygulama sınav tarihi, yeri ve konusu;**

11 F 24 EYLÜL 2019 SALI GÜNÜ SAAT 09.00 ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ

11/G 24 EYLÜL 2019 SALI GÜNÜ SAAT 12.00 ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ

11 K 24 EYLÜL 2019 SALI GÜNÜ SAAT 09.00 SARIKAMIŞ MUTFAK ATÖLYESİ

11 H 24 EYLÜL 2019 SALI GÜNÜ SAAT 12.00 SARIKAMIŞ MUTFAK ATÖLYESİ

11.sınıflar Mutfak Uygulamaları dersi için; uygulamalı sınav yapılacaktır. Uygulama sınavında öğrenciler BİREYSEL OLARAK SOĞUK ÇORBA hazırlayacaktır. (yemeğin, sosu, garnitürleri, sunumu vb. dahildir.)

11.sınıflar Tatlı Yapım Teknikleri dersi için; uygulamalı sınav yapılacaktır. Uygulama sınavında öğrenciler BİREYSEL OLARAK MEYVE TABAĞI hazırlayacaktır.

a-Bu çalışmalarda öğrenci ürün çeşidini (yemek çeşitlerini) hazırlamada serbesttir. Seçtikleri ürün çeşidine uygun olarak öğrenciler kıyafetlerini, malzemelerini ve servis tabaklarını kendileri getirecektir.

b-Ürün düzenlenmiş olarak sunuma hazırlanacaktır.

c-Ürün 1(bir) porsiyon hazırlanacaktır.

d-Her öğrenci; tam mutfak kıyafeti ile sınava gelecektir.

e-Her öğrenci; sunum tabağı, elbezi, tencere, tava, kase, kaşık, spatula vb. araçlarını ve yapacağı uygulamanın gereçlerini de yanında getirecektir.

f-Sınav süresi ön hazırlık dahil **60 dakikadır**. Öğrenciler çalışma alanını temizleyerek atölyeden ayrılacaktır.

g-Öğrenciler atölyeye numara sırasına göre; sınıflar 2 gruba ayrılarak 2 atölyede sınava alınacaktır.

Not: Değerlendirme de kılık kıyafet, genel bilgi, ürün değerlendirme, temizlik ve düzen vb. konularında yapılacaktır. Beceri notuna iş dosyası ve işyeri değerlendirme formu da eklenecektir.

4- 11.sınıftan 12.sınıfa geçen (12/C VE 12/D) MUTFAK DALI öğrencilerinin uygulamalı beceri eğitimi sınavının tarihi, yeri ve konusu aşağıdaki gibidir.

12-C SINIFI 26 EYLÜL 2019 PERŞEMBE SAAT 09.00 SARIKAMIŞ MUTFAK ATÖLYESİ

12/D SINIFI 26 EYLÜL 2019 PERŞEMBE SAAT 09.00 ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ

a- Türk Mutfağı yemekleri dersi için; Öğrenciler **BİREYSEL OLARAK** Türk mutfağına ait bir **ET YEMEĞİ TABAĞI** (kebab çeşitleri, vb.) hazırlayacaktır. (yemeğin sosu, garnitürü, sunumu vb. dahildir.)

b- Tatlı Yapım Teknikleri ve Açık Büfe dersi için; **BİREYSEL OLARAK AÇIK BÜFEDE SUNULABİLECEK MEYVE TABAĞI** hazırlanacaktır.

c-Temel Hamur Teknikleri dersi için; **BİREYSEL OLARAK SOĞUK-SICAK İÇECEK ÇEŞİTLERİNDEN** birisi hazırlanarak sunumu yapılacaktır.

NOT: YUKARIDAKİ UYGULAMALARIN HEPSİ YAPILACAKTIR.

d-Öğrenciler yapacakları ürünlerin malzemesini kendisi getirecek, yapacağı çeşide kendisi karar verecektir.

e-Ürün bir porsiyon hazırlanacak, ürünlerin reçetelerini hazır yazılmış olarak getirerek sınav esnasında komisyona teslim edecektir.

f-Her öğrenci tam mutfak kıyafeti ile sınava girecektir.(Okula gelirken okul kıyafeti ile gelinecek, sınav öncesi mutfak kıyafeti giyecektir.)

g-Her öğrenci sunum malzemeleri, elbezi, tencere, tava, kase, kaşık, spatula vb. araçlarını ve yapacağı uygulamanın gereçlerini yanında getirecektir.

h-Sınav süresi ön hazırlık dahil **120 dakikadır**. Öğrenciler çalışma alanını temizleyerek atölyeden ayrılacaktır.

i-Öğrenciler atölyeye numara sırasına göre; sınıf 2 gruba ayrılarak sınava alınacaktır.

Not: Değerlendirme de kılık kıyafet, genel bilgi, ürün değerlendirme, temizlik ve düzen vb. konularında yapılacaktır. Beceri notuna iş dosyası ve işyeri değerlendirme formu da eklenecektir.