

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI PASTACILIK DALI ÖĞRENCİLERİNİN BECERİ SINAVI DUYURUSUDUR.

11.SINIFLAR(11/D VE 11/E)

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.

2-10.sınıftan 11.sınıfa geçen **PASTACILIK (11/D VE 11/E SINIFI)** öğrencilerinin Beceri Eğitimi Sınavı Uygulama sınav tarihi, yeri ve konusu;

11/D SINIFI 25 EYLÜL 2019 ÇARŞAMBA SAAT 09.00 SARIKAMIŞ MUTFAK ATÖLYESİ

11/E SINIFI 25 EYLÜL 2019 ÇARŞAMBA GÜNÜ SAAT 09.00 ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ

a- **Temel Hamur Teknikleri ve Tatlı Yapım Teknikleri dersleri için tek ürün hazırlanacaktır; BİREYSEL OLARAK KREPLİ BİR TATLI** yapılacaktır (Ürün soslarının seçimi öğrenciye aittir ürün içerisinde her tür sos kullanılabilir. Ör: krema, şanti, marmelat vb.)

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

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

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

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

f-Sınav süresi ön hazırlık dahil **60 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.