**İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ YAPAN ÖĞRENCİLERİMİZİN DİKKATİNE!!!**

**ANKARA İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ 2025-2026 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI ÇALIŞMA TAKVİMİNE GÖRE**

Bünyesinde Yoğunlaştırılmış Eğitim Uygulanan Meslek Liseleri Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında;

a)Yıl Sonu Beceri Eğitiminin Sona Ermesi **10 Ekim 2025 CUMA**

b) Yıl Sonu Beceri Eğitimi Sınavları Öncesi Öğretmenler Kurulu Toplantısı **13 Ekim 2025 PAZARTESİ**

**c)Öğrencilerin Yıl Sonu Beceri Sınavları 13-14-15-16 Ekim 2025 günlerinde yapılacaktır.**

**Hangi sınıfın hangi günlerde sınava gireceği duyurunun içeriğinde ve tabloda yer almaktadır**.

d)**11. ve 12.Sınıf Öğrencilerinin Teorik Eğitime Başlaması 27 Ekim 2025 PAZARTESİ günüdür.**

**Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği Beceri Sınavı MADDE 46 (ilgili maddeleri)**

* 1. **Öğretim programlarında birden fazla uygulamalı ders bulunan alanlarda, işletmede eğitimi yapılan her ders için beceri sınavı, sınav komisyonunun kararına göre birlikte veya ayrı ayrı yapılabilir. Birlikte yapılan sınavların değerlendirmesi ayrı yapılır.**
  2. **Sektörün özelliği, çalışma ve kapasite durumuyla kurum ve iklim şartları da dikkate alınarak yılın belli zamanlarında faal olan ve beceri eğitimi süresi, ders yılı süresini aşan meslek alanlarındaki beceri sınavı, beceri eğitiminin bitimini izleyen hafta içinde yapılır.**

## (5) Beceri sınav puanı, iş dosyası ve sınav değerlendirilmesi sonucu takdir edilen puanların toplamıdır. Beceri sınavı 100 puan üzerinden değerlendirilir. Bunun yüzde 80’i sınav, yüzde 20’si de iş dosyasına takdir edilir.

## 

## YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI ÖĞRENCİLERİNİN BECERİ SINAVI DUYURUSUDUR.

Sınav; Beceri Eğitimi Sınav Programına uygun olarak sınıflar bazında Uygulama Birimlerinde yapılacaktır. (Sınav Programından sınıfınızın sınav tarihine bakmayı unutmayınız)

* a-Sınava; okul kılık-kıyafetiyle gelinecek, Mutfak atölye kıyafetleri de yanınızda getirilecektir.
* Kılık kıyafet sınav değerlendirme kriterleri arasındadır. Saç, sakal tıraşı yapılmış, tırnaklar kesilmiş ve ojesiz, saçlar boyasız (kız-erkek öğrenci) olmalıdır. Takı, küpe vb. bulunmayacaktır.
* b- İş dosyaları doldurulmuş, imzalatılmış, eksiksiz bir şekilde sınav günü 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. ASLA YANINIZDA GETİRMEYİNİZ**.
* e-Ön hazırlık gerektiren aşamalar öğrenciler tarafından önceden hazırlanarak okula getirilecektir.(Marinasyon, haşlama vb)

**Beceri sınav puanı; iş dosyası ve sınav değerlendirilmesi sonucu takdir edilen puanların toplamıdır. Beceri sınav puanı, iş dosyası ve sınav değerlendirilmesi sonucu takdir edilen puanların toplamıdır. Beceri sınavı 100 puan üzerinden değerlendirilir. Bunun yüzde 80’i sınav, yüzde 20’si de iş dosyasına takdir edilir. (Orta öğretim Yön.46.mad.)**

**(Yıl Sonu Beceri Sınavı Notu = Beceri Sınavı notu x % 80 + İş dosyası Notu x % 20)**

**11.SINIFLAR (10. Sınıftan 11. Sınıfa geçen öğrenciler)**

**YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ÖĞRENCİLERİNİN BECERİ SINAVI**

Sınav; **Beceri Eğitimi Sınav Programına** uygun olarak sınıflar bazında yapılacaktır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SINIF** | **TARİH** | **SAAT** | **SINAV YERİ** |
| **(10/B) 11/B**  **1.grup**  **(listenin 1. yarısı)** | **16/10/2025**  **PERŞEMBE** | **10:00** | **SARIKAMIŞ MUTFAK ATÖLYESİ** |
| **(10/B) 11/B**  **2.grup**  **(listenin 2.yarısı)** | **16/10/2025**  **PERŞEMBE** | **13:00** | **SARIKAMIŞ MUTFAK ATÖLYESİ** |
| **(10/C) 11/C**  **1.grup**  **(listenin 1. yarısı)** | **16/10/2025**  **PERŞEMBE** | **10:00** | **ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ** |
| **(10/C) 11/C**  **2.grup**  **(listenin 2.yarısı)** | **16/10/2025**  **PERŞEMBE** | **13:00** | **ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ** |
| **(10/D) 11/D**  **1.grup**  **(listenin 1. yarısı)** | **14/10/2025**  **SALI** | **10:00** | **ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ** |
| **(10/D) 11/D**  **2.grup**  **(listenin 2.yarısı)** | **14/10/2025**  **SALI** | **13:00** | **ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ** |
| **(10/E) 11/E**  **1.grup**  **(listenin 1. yarısı)** | **17/10/2025**  **CUMA** | **10:00** | **SARIKAMIŞ MUTFAK ATÖLYESİ** |
| **(10/E) 11/E**  **2.grup**  **(listenin 2.yarısı)** | **17/10/2025**  **CUMA** | **13:00** | **SARIKAMIŞ MUTFAK ATÖLYESİ** |

**Beceri Eğitimi Uygulamalı sınav konusu:**

**11. Sınıflar(11/B-C-D-E); uygulamalı sınav yapılacaktır.**

***Uygulamalı sınavda;***

***SOSU,GARNİTÜRÜ İLE KIRMIZI ETTEN HAZIRLANMIŞ BİR FİNE DİNİNG TABAK HAZIRLANIP SERVİS EDİLECEKTİR.***

* Öğrenciler hazırlayacakları tabakların malzemelerini yanında getirecektir.
* Ürün düzenlenmiş olarak sunuma hazırlanacaktır.
* Ürün 1(bir) porsiyon hazırlanacaktır. Reçetesini hazır yazılmış olarak getirerek sınav esnasında komisyona teslim edecektir.
* Her öğrenci; tam mutfak kıyafeti ile sınava gelecektir. (Okul kıyafeti ile gelinip mutfak kıyafetleri okulda giyilecektir.)
* Sınav süresi ön hazırlık ve temizlik dahil 90 dakikadır. Öğrenciler çalışma alanını temizleyerek atölyeden ayrılacaktır.
* Öğrenciler iki ayrı atölyeye numara sırasına göre alınacaktır.
* Uygulama sınavı için formlardaki belirlenen kriterlere göre not verilecektir.
* Bu alınan kararlar öğrencilere sınavdan önce duyurulacaktır.
* Beceri sınav puanı; iş dosyası ve sınav değerlendirilmesi sonucu takdir edilen puanların toplamıdır.

**12.SINIFLAR (11. Sınıftan 12. Sınıfa geçen öğrenciler)**

**YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ÖĞRENCİLERİNİN BECERİ SINAVI**

Sınav; **Beceri Eğitimi Sınav Programına** uygun olarak sınıflar bazında yapılacaktır.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **(11/D) 12/D**  **1.grup**  **(listenin 1.yarısı)** | **15/10/2025**  **ÇARŞAMBA** | **10:00** | **ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ** |
| **(11/D) 12/D**  **2.grup**  **(listenin 2.yarısı)** | **15/10/2025**  **ÇARŞAMBA** | **13:00** | **ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ** |
| **(11/B) 12/B**  **1.grup**  **(listenin 1.yarısı)** | **13/10/2025**  **PAZARTESİ** | **13:00** | **ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ** |
| **(11/B) 12/B**  **2.grup**  **(listenin2. yarısı)** | **14/10/2025**  **SALI** | **10:00** | **SARIKAMIŞ MUTFAK ATÖLYESİ** |
| **(11/C) 12/C**  **1.grup**  **(listenin1. yarısı)** | **17/10/2025**  **CUMA** | **10:00** | **ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ** |
| **(11/C) 12/C**  **2.grup**  **(listenin 2.yarısı)** | **17/10/2025**  **CUMA** | **13:00** | **ALTINTABAK MUTFAK ATÖLYESİ** |

**Beceri Eğitimi Uygulamalı sınav konusu:**

***12. Sınıflar(12/B-C-D ); uygulamalı sınav yapılacaktır.***

***1-ETLİ BİR SALATA (ÖĞRENCİLERİN KENDİLERİNİN BELİRLEYECEĞİ ETLİ ) HAZIRLANIP SERVİS EDİLECEKTİR.***

***2-*** ***SÜTLÜ TATLI HAZIRLANIP SERVİS EDİLECEKTİR.***

* Öğrenciler hazırlayacakları tabakların malzemelerini yanında getirecektir.
* Ürün düzenlenmiş olarak sunuma hazırlanacaktır.
* Öğrenciler ürünleri 1 porsiyon hazırlanacaktır, reçetesini hazır yazılmış olarak getirerek sınav esnasında komisyona teslim edecektir.
* Her öğrenci tam mutfak kıyafeti ile sınava girecektir. ( okul kıyafeti ile gelinip mutfak kıyafetleri okulda giyilecektir.)
* Sınav süresi ön hazırlık ve temizlik dâhil 90 dakikadır. Öğrenciler çalışma alanını temizleyerek atölyeden ayrılacaktır.
* Öğrenciler atölyeye numara sırasına göre alınacaktır.
* Uygulama sınavı için formlardaki belirlenen kriterlere göre not verilecektir.
* Bu alınan kararlar öğrencilere sınavdan önce duyurulacaktır.
* Beceri sınav puanı; iş dosyası ve sınav değerlendirilmesi sonucu takdir edilen puanların toplamıdır.