

Mustafa Nevzat Pısak Mesleki Eğitim Merkezi
Kasaplık Dalı
KALFALIK Pratik Uygulama Dersi Uygulama Konuları

YAPILACAKUYGULAMALAR :

- 1- Taze tavuk etinin bölümlerini sözlü ve görsel olarak açıklayınız.
- 2- 1 Adet bütün halindeki tavuğu kemiklerinden ayırınız.
- 3- Doğrama tekniklerini kullanarak sıyrılan eti doğrayınız.
- 4- Ayırdığınız tavuk etini ambalajlayarak satışa hazır hale getiriniz.
- 5- Tavuğun muhafaza koşullarını söyleyiniz.

AÇIKLAMALAR

- 1- Kep, Bone ,Önlük ,Eldiven,Maske,Mutfak bezi ve Kağıt havlunuz yanınızda olmalı ve sınav esnasında kullanılması gerekmektedir. Hazırlamada ve sunumda kullanılan tüm Araç-gereçler, kılık kıyafet ve sarf malzemeler adayın kendisine aittir.
- 2- Sınav süresi 30 dakikadır.
- 3- Adayların sınava gelirken yanlarında Sınav giriş belgesi , kimlik belgesi getirmeleri zorunludur.
- 4- Sınav esnasında telefon kullanımı ve zorunlu haller dışında komisyon üyeleriyle konuşmak yasaktır
- 5- Hijyen sanitasyon kurallarına uymayı, İSG ile ilgili tedbirleri almayı, uygulama bittiğinde hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapmayı, çalışma alanını ve tezgahları temiz ve düzenli bırakmayı unutmayalım.!!!

Not: Tek kullanımlık köpük kaplar ve streç getirmeyi unutmayalım!!!!

➤ Geçmiş sınav dönemleri resimlerine okulun aşağıdaki sitelerinden bakabilirsiniz.

http://mnpmem.meb.k12.trFacebook :Mustafa Nevzat PısakMemInstagam : mnpmem