

**Mustafa Nevzat Pırsak Mesleki Eğitim Merkezi**  
**Pasta ve Tatlı Yapımı Dalı**  
**KALFALIK Pratik Uygulama Dersi Uygulama Konuları**

**YAPILACAK UYGULAMALAR :**

**Beceri sınavında Adaylar aşağıdaki seçeneklerden birini seçerek o bölümdeki 2 ürün çeşitini yapmakla sorumludurlar. Bunlar,**

**SEÇENEK 1-** Cup cake yapımı 4 adet.

Mayalı hamurdan poğaçaya hazırlama 4 adet

**NOT:** Mayalı hamur hazır mayalanmış şekilde getirilmeli , Hamura Şekil Verme, Pişirme ve Sunumu Sınav Esnasında Yapılacaktır.  
Cup cakenin tüm aşamaları okulda yapılacak.

**SEÇENEK 2-** Sütü tatlı yapımı

Şerbetli hamur tatlısı

**NOT:** Şerbetli hamur tatlısının hamuru hazır getirilecek, Pişirme, Şerbetleme ve Sunum Sınav Esnasında Yapılacak.  
Sütü tatlıının her aşaması okulda yapılacak

**ACIKLAMALAR**

- 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 (tencere,tava,çırpma kabı,mikser vb.), kılık kıyafet ve sarf malzemeler adayın kendisine aittir.
- 2- Sınav süresi 50 dakikadır.
- 3- Adaylar yapılan ürünlerden numune almak için, çıtçıtılı poşet getireceklerdir.
- 4- Reçeteler(yemek tarifi) açık ve anlaşılır şekilde yazılı olarak getirilecektir. Pişirme esnasında bu reçetelerden faydalanılabilir.
- 5- Adayların sınava gelirken yanlarında Sınav giriş belgesi , kimlik belgesi getirmeleri zorunludur.
- 6- Sınav esnasında telefon kullanımı ve zorunlu haller dışında komisyon üyeleriyle konuşmak yasaktır
- 7- 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!!!

➤ Geçmiş sınav dönemleri resimlerine okulun aşağıdaki sitelerinden bakabilirsiniz.

http:mnpmem.meb.k12.trFacebook : Mustafa Nevzat PırsakMemInstagram : mnpmem