

**Mustafa Nevzat Pısk Mesleki Eğitim Merkezi**  
**Aşçılık Dalı**  
**USTALIK Pratik Uygulama Dersi Uygulama Konuları**

**YAPILACAK UYGULAMALAR :**

Beceri sınavında Adaylar toplam 3 ürün yapmakla sorumludurlar. Bunlar,

ÜRÜN 1- Sebzeli et sarma (Kırmızı et kullanılacak,ocakta pişirilecek 1 porsiyon)

ÜRÜN 2- Makarna Salatası Yapımı. ( 1 porsiyon makarna salatası için makarna çiğ, garnitürler hazır getirilmelidir.)

ÜRÜN 3- Haydari Yapımı (1 Porsiyon)

**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, kılık kıyafet ve sarf malzemeler adayın kendisine aittir.Tava, tencere, süzgeç, kepçe, çırpıcı, çatal, bıçak, kaşık, sunum tabakları, hazırlık ve serviste kullanılacak peçete vb. )
- 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.tr>Facebook : Mustafa Nevzat PıskMemInstagam : mnpmem