

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

YAPILACAK UYGULAMALAR :

Pastacı adaylar aşağıda yazılı ürünleri yapmaktan sorumludur;

ÜRÜN 1-Tuzlu Kuru pasta yapımı. (Tüm işlemler okulda yapılacak)

ÜRÜN 2-Yaş Pasta Yapımı: Mini boy Pandispanya hazır pişmiş olacak.

Pasta Kreması, Krem Şanti ve Yaş Pastanın İç malzemelerini Çeşidine göre Hazırlama (pişirme krema kullanılacaksa önceden pişirilerek getirilecek). Yaş Pasta Kaplama ve Süsleme işlemleri okulda yapılacak.

Tatlıcı adaylar aşağıda yazılı ürünlerden sorumludur;

ÜRÜN 1- Baklava yufkası ve iç malzemesinin tepsiye yerleştirilmesi (Yufka hazır getirilecek)

ÜRÜN 2- Baklava şerbetinin hazırlanması

ÜRÜN 3- Baklavanın pişirilmesi

ÜRÜN 4- Baklavanın şerbetlenmesi

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.
- 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 PırsakMemInstagram : mnpmem