

Mustafa Nevzat Pırsak Mesleki Eğitim Merkezi
Fırıncılık Dalı
USTALIK Pratik Uygulama Dersi Uygulama Konuları

YAPILACAK UYGULAMALAR :

Beceri sınavında Adaylar 3 Ürün çeşidinden birini seçerek yapmakla sorumludurlar. Bunlar,

SEÇENEK 1- Tıbbi, Zenginleştirilmiş, Yöresel veya Uluslararası Ekmek Çeşitlerinden 1 ürün yapılacak

SEÇENEK 2- Zenginleştirilmiş veya Yöresel Simit çeşitlerinden 2 adet yapılacak.

SEÇENEK 3- İçli Pide çeşitlerinden 2 adet yapılacak.

ÖNEMLİ NOT: Seçilen ürüne uygun hamur hazır mayalanmış şekilde getirilmeli , Hamura Şekil Verme, Pişirme ve Sunumu Sınav Esnasında Yapılacaktır.

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 PırsakMemInstagam : mnpmem