|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Adayın Adı ve Soyadı:** | **Sınav Tarihi:** | | | |
| **T.C. Kimlik No:** | **Sınav Süresi: En fazla 2 Saat** | | | |
| **Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:** | **Sınav Başlama Saati:** | | | |
| **Ölçme ve Değerlendirme Yeri:** | **Revizyon Tarihi: 24.12.2021** | | **RVN: 2** | |
| **Uygulama Sorusu: B.1 Ekmek hazırlayınız**  **B.2 Simit Hazırlayınız**  **B.3 Tırnak Pide Hazırlayınız**   * **Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.** | | | | |
| **A. ÖN HAZIRLIK** | | **Değerlendirme**  **PUANI**  **(10 Puan)** | | **Aldığı PUAN** |
| Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır. | | 2 | |  |
| Hijyen sanitasyon kurallarına uyar. | | 2 | |  |
| İSG ile ilgili tedbirleri alır. | | 2 | |  |
| Çalışma alanını düzenler. | | 1 | |  |
| Fırıncılık ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer. | | 2 | |  |
| Sınav konusuna uygun fırıncılık ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar. | | 1 | |  |
| **B.UYGULAMA AŞAMASI** | |  | |  |
| **B.1 Ekmek hazırlayınız** | | **(80 Puan)** | |  |
| Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekmek hamurunu hazırlar. | | 8 | |  |
| Hazırladığı hamuru ilk fermantasyona bırakır. | | 8 | |  |
| Fermantasyondan çıkan hamuru keser. | | 8 | |  |
| Kesilen hamuru tartar. | | 8 | |  |
| Hamuru yuvarlayarak ara fermantasyona bırakır. | | 8 | |  |
| Ara fermente işlemi uygulanmış hamurlara şekil verir. | | 8 | |  |
| Şekillendirilmiş hamurları tavalara yerleştirerek son fermantasyona bırakır. | | 8 | |  |
| Son fermente işleminden sonra ekmeklere bıçak atar. | | 8 | |  |
| Ekmek hamurlarını istenilen renk ve pişkinlikte pişirir. | | 8 | |  |
| Pişirilen ekmekleri hijyen kuralarına göre soğutma işlemini gerçekleştirir. | | 8 | |  |
| **B.2 Simit Hazırlayınız** | | **(80 Puan)** | |  |
| Simit hamurunu hazırlayarak yoğurur. | | 12 | |  |
| Hamuru dinlendirir. | | 11 | |  |
| Hamura simit şekli verilir. | | 11 | |  |
| Pekmezleme ve susamlama işlemini yapar. | | 12 | |  |
| Simide son şekil verme işlemini yapar. | | 11 | |  |
| Şeklini bozmayacak şekilde simidi fırına yerleştirir | | 11 | |  |
| Simidi istenilen renk ve pişkinlikte pişirir. | | 12 | |  |
| **B.3 Tırnak Pide Hazırlayınız** | | **(80 Puan)** | |  |
| Yöntemine uygun şekilde pide hamurunu hazırlar. | | 8 | |  |
| Pide hamurunu dinlendirir. | | 8 | |  |
| Hamuru keserek şekillendirir. | | 8 | |  |
| Şekillendirilen hamurlar uygun sıcaklık ve ortamda dinlendirilir | | 8 | |  |
| Dinlenen bezeleri şekillendirmek için tezgâhı hazır hale getirir. | | 8 | |  |
| Pidenin çeşidine göre her tarafı eşit kalınlıkta olacak şekilde uygun yöntemle hamuru açar. | | 8 | |  |
| Sade pidede açılan hamurun üzerine tırnaklama aşamasından önce bulama sosunu kenarlarına sürer. | | 8 | |  |
| Şeklini bozmayacak şekilde pideleri fırına atar. | | 8 | |  |
| Pideyi uygun renkte ve pişkinlikte pideyi pişirir | | 8 | |  |
| Pideyi fırından aldıktan sonra dinlendirir. | | 8 | |  |
| **C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER** | | **(10 puan)** | |  |
| Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır. | | 2 | |  |
| Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgâhların temizlik, düzen ve bakımını yapar. | | 2 | |  |
| Tasarruf ilkelerini dikkate alır. | | 2 | |  |
| Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır. | | 2 | |  |
| Sınavı verilen sürede tamamlar. | | 2 | |  |
| **GENEL TOPLAM** | | **(100 Puan)** | |  |
| **Notlar / Görüşler:** | | | |  |
| **Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:** | | | |  |

* **Bu Form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.**
* **Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.**
* **Aday B.1, B.2, B.3 bölümlerinden bir tanesinden sınava alınacaktır.**
* **Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülür.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **İSG EKİPMANLARI** | | | |
| **KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR**  **(Aday tarafından karşılanacaktır.)** | | | |
| 1. Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi) | | | |
| 1. Pantolon | | | |
| 1. Önlük | | | |
| 1. Kep/Bone | | | |
| 1. İş Ayakkabısı/Terlik | | | |
| 1. Maske | | | |
| 1. Eldiven | | | |
| **MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ** | | | |
| 1. Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi) |  | | |
| 1. Ateş Kancası |  | | |
| 1. Ateş Kovası |  | | |
| 1. Hamur Yoğurma Makinasi |  | | |
| 1. Dinlendirme ızgarası |  | | |
| 1. Hamur Yoğurma Teknesi |  | | |
| 1. Fırın Kürek Çeşitleri |  | | |
| 1. Zırh |  | | |
| 1. Oklava |  | | |
| 1. Merdane |  | | |
| 1. Elek |  | | |
| 1. Hamur Karıştırıcı |  | | |
| 1. Güveç Kapları |  | | |
| 1. Sanayi tipi Bulaşık Makinesi |  | | |
| 1. Depo tipi buzdolabı/Soğutucu |  | | |
| 1. Depo tipi derin dondurucu |  | | |
| 1. Dörtlü ocak |  | | |
| 1. Ara Tezgah |  | | |
| 1. Konveksiyon el Fırın |  | | |
| 1. Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın |  | | |
| 1. Mikrodalga Fırın |  | | |
| 1. Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz |  | | |
| 1. Mutfak Davlumbazı |  | | |
| 1. Şofben |  | | |
| 1. Elektrikli su Iıstıcısı |  | | |
| 1. Elektrikli Izgara |  | | |
| 1. Sanayi Tipi Küçük Mikser |  | | |
| 1. El Mikseri |  | | |
| 1. Parçalayıcı (Blender) |  | | |
| 1. Mutfak Robotu |  | | |
| 1. Yumurta Fırçası |  | | |
| 1. Ölçme araçları |  | | |
| 1. Hamur Kazıyıcı |  | | |
| 1. Elekronik Terazi |  | | |
| 1. Evyeli tezgah |  | | |
| 1. El Yıkama Evyesi |  | | |
| 1. Hamur Kesme Ruleti |  | | |
| 1. Çalışma Tezgahı |  | | |
| 1. Duvar Dolabı |  | | |
| 1. Baharat Dolabı |  | | |
| 1. Bıçak Steril Dolabı |  | | |
| 1. Malzeme Alet dolabı |  | | |
| 1. Un Şeker Taşıma Arabası |  | | |
| 1. Tencere (Helvane ve siliindirik) |  | | |
| 1. Şaşula |  | | |
| 1. Pataşu Sopası |  | | |
| 1. Kaçerola |  | | |
| 1. Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri |  | | |
| 1. Standart Süzgeçli Gastronom Küvet |  | | |
| 1. Yer Gider Izgarası |  | | |
| 1. Çöp Kovası |  | | |
| 1. Rende |  | | |
| 1. Havan ve Eli |  | | |
| 1. Şef Bıçağı |  | | |
| 1. Soyacak |  | | |
| 1. Spatül |  | | |
| 1. Fırın Eldiveni |  | | |
| 1. Endüstriyel Fırın Tavası |  | | |
| 1. Pasa |  | | |
| 1. Fırın Temizleme Silgisi |  | | |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Ekmek)** | | | |
|  | | **ADET** | |
| 1. Un | |  | |
| 1. Tuz | |  | |
| 1. Su | |  | |
| 1. Maya | |  | |
| 1. Ekmek katkı maddesi | |  | |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Simit)** | |  | |
| 1. Un | |  | |
| 1. Maya | |  | |
| 1. Su | |  | |
| 1. Tuz | |  | |
| 1. Susam | |  | |
| 1. Pekmez | |  | |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Tırnak Pide )** | |  | |
| 1. Un | |  | |
| 1. Su | |  | |
| 1. Tuz | |  | |
| 1. Maya | |  | |
| 1. Üst katkı malzemeleri | |  | |
| * **Sarf malzemelerin miktarı bir aday için beceri sınavı komisyonunca belirlenecektir.** * **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.** | | |  |
|  | | |  |