|  |  |
| --- | --- |
| **Adayın Adı ve Soyadı:** | **Sınav Tarihi:** |
| **T.C. Kimlik No:** | **Sınav Süresi: En fazla 4 saat** |
| **Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:** | **Sınav Başlama Saati :** |
| **Ölçme ve Değerlendirme Yeri:**  | **Revizyon Tarihi: 24/12/2021** | **RVN: 2** |
| **Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan fırıncılık ürünlerinden size uygun olan bölümü seçerek bir teşhir büfesi hazırlayınız.*** **Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.**
 |
| 1. **ÖN HAZIRLIK**
 | **Değerlendirme PUANI****(10 puan)** | **Aldığı Puan** |
| Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır. | 2 |  |
| Hijyen sanitasyon kurallarına uyar. | 2 |  |
| İSG ile ilgili tedbirleri alır. | 1 |  |
| Çalışma alanını düzenler. | 1 |  |
| Fırıncılık ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer. | 1 |  |
| Fırıncılık ürünleri hazırlamada kullanılacak gereçlerin miktar ayarlarını yapar. | 2 |  |
| Sınav konusuna uygun fırıncılık ürünlerinin tarif kartlarını hazırlar. | 1 |  |
| **B. UYGULAMA AŞAMASI** |  |  |
| **B.1 Ekmek çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.** | **(80 Puan)** |  |
| Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekmek hamurunu hazırlar. | 7 |  |
| Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekmek çeşitleri, Tıbbi ekmek, zenginleştirilmiş ekmek, yöresel ekmek, Uluslararası ekmek vb. ekmek hamurlarından birini hazırlar. | 8 |  |
| Hazırladığı hamuru ilk fermantasyona bırakır. | 6 |  |
| Fermantasyondan çıkan hamuru keser. | 6 |  |
| Kesilen hamuru tartar. | 6 |  |
| Hamuru yuvarlayarak ara fermantasyona bırakır. | 6 |  |
| Ara fermente işlemi uygulanmış ekmek hamuruna şekil verir. | 7 |  |
| Ekmeğin çeşidine göre hamuru şekillendirir. | 8 |  |
| Şekillendirilmiş hamurları tavalara yerleştirerek son fermantasyona bırakır | 6 |  |
| Son fermente işleminden sonra ekmeklere bıçak atar. | 6 |  |
| Ekmek hamurlarını istenilen renk ve pişkinlikte pişirir. | 7 |  |
| Pişirilen ekmekleri hijyen kuralarına göre soğutma işlemini gerçekleştirir. | 7 |  |
| **B.2 Simit ve simit çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.** | **(80 puan)** |  |
| Simit ve simit çeşitleri (zenginleştirilmiş simit, yöresel simit) hamurunu hazırlayarak yoğurur. | 9 |  |
| Hamuru dinlendirir. | 9 |  |
| Hazırlanacak simit çeşidine göre iç malzemeyi hazırlar. | 9 |  |
| Hamura simit şekli verilir. | 10 |  |
| Çeşidine göre simide şekil vererek iç malzemeyi yerleştirir. | 9 |  |
| Pekmezleme ve susamlama işlemini yapar. | 8 |  |
| Simide son şekil verme işlemini yapar. | 9 |  |
| Şeklini bozmayacak şekilde simidi fırına yerleştirir. | 9 |  |
| Simidi istenilen renk ve pişkinlikte pişirir. | 8 |  |
| **B.3 Tırnak pide ve içli pide çeşitleri hazırlayınız.**  | **(80 Puan)** |  |
| Yöntemine uygun şekilde pide hamurunu hazırlar. | 6 |  |
| Pide hamurunu dinlendirir. | 4 |  |
| Hamuru keserek şekillendirir. | 5 |  |
| Şekillendirilen hamurlar uygun sıcaklık ve ortamda dinlendirilir | 4 |  |
| Pide iç harcını tekniğine uyun hazırlar. | 7 |  |
| Dinlenen bezeleri şekillendirmek için tezgâhı hazır hale getirir. | 4 |  |
| Pidenin çeşidine göre her tarafı eşit kalınlıkta olacak şekilde uygun yöntemle hamuru açar. | 8 |  |
| Pidenin çeşidine göre hazırlanan iç malzemeyi pidenin her yerine eşit şekilde yayar. | 6 |  |
| Pidenin çeşidine göre açık-kapalı-yarım açık vb. son şeklini verir. | 7 |  |
| Şeklini bozmayacak şekilde pideleri fırına atar. | 5 |  |
| Pideyi uygun renkte ve pişkinlikte pişirir. | 6 |  |
| Pideyi fırından aldıktan sonra dinlendirir. | 4 |  |
| Pideyi servise hazır hale getirir. | 5 |  |
| Pide servisinde kullanılacak garnitürleri hazırlar | 5 |  |
| Pideyi garnitürler ile birlikte servise hazırlar | 4 |  |
| **C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER** | **(10 puan)** |  |
| Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır. | 2 |  |
| Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların 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.)** |
| Uzun/Kısa kollu iş elbisesi |
| Pantolon |
| Önlük |
| Kep/Bone |
| İş Ayakkabısı/Terlik |
| Maske |
| Eldiven |
| **MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ** |
| 1. Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi)
 |  |
| 1. Ateş Kancası
 |  |
| 1. Ateş Kovası
 |  |
| 1. Hamur Yoğurma Makinesi
 |  |
| 1. Dinlendirme Izgarası
 |  |
| 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 ısıtıcısı
 |  |
| 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. Eviyeli 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 ve Ekmek Çeşitleri)** |
|  | **ADET** |
| Ekmek hamuru için gerekli malzemeler |  |
| Tıbbi ekmek için gerekli malzemeler |  |
| Zenginleştirilmiş ekmek gerekli malzemeler |  |
| Yöresel ekmekler için gerekli malzemeler |  |
|  |  |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Simit ve Simit Çeşitleri)** |  |
| Simit için gerekli malzemeler. |  |
| Yöresel simit için gerekli malzemeler |  |
| Zenginleştirilmiş simit için gerekli malzemeler |  |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Tırnak pide ve İçli Pide Çeşitleri )** |  |
| Tırnak Pide İçin Gerekli Malzemeler |  |
| Et Ürünleri ile hazırlanan Pide çeşitler İçin Gerekli Malzemeler |  |
| Sebzeler ile hazırlanan pide çeşitleri için gerekli malzemeler |  |
| Süt Ürünleri ile hazırlanan pide çeşitleri için gerekli malzemeler  |  |

|  |
| --- |
| * **Sarf malzemelerin miktarı bir aday için beceri sınavı komisyonunca belirlenecektir.**
* **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.**
 |
|  |