

KARTAL BORSA İSTANBUL MESLEKİ TEKNİK ANADOLU LİSESİ YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI 2022-2023 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 12. SINIF İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ DERSİ SINAV AÇIKLAMALARI

1. Yazılı sınav konuları aşağıdaki gibi belirlenmiştir. Yazılı sınav çoktan seçmeli şekilde hazırlanacaktır.

Yazılı Sınav Tarihi: 12 Haziran 2023

Yazılı Sınav Saati: 15:00 sınav süresi 40 dakika

Aşçılık Dalı

Temel Yiyecek Üretimi Dersi Tüm Modülleri

Mutfak Uygulamaları Dersi Tüm Modülleri

Türk Mutfağı Dersi Tüm Modülleri

Acık Büfe Dersi Tüm Modülleri

- Öğrenciler belirtilen ders modüllerine www.megep.gov.tr internet adresinden ulaşabilirler.

2. Uygulamalı sınav içeriği aşağıdaki gibi belirlenmiştir.

Uyulama sınav Tarihi : 12.06.2023

Sınav saatleri:

1. Senas 09:15 -10:15
2. Senas 10:30-11:30
3. Senas 11:45-12:45

Temizlik ve Düzen : 12:45 14:45

Sınav süresi **60 dakikadır**. Öğrenciler sınava gruplar halinde alınacaktır. Tüm sınav seansları boyunca öğrencilerin sınıflarında olması zorunludur yoklama yapılacaktır. Temizlik ve düzen sınav puanlamasına dahildir. Öğrenci seans dağılımı aşağıdaki gibidir.

KARTAL BORSA İSTANBUL MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ 2022-2023 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ DERSİ UYGULAMA SINAVI			
12.06.2023			
1.GRUP 1. SEANS 09:15-10:15			
AŞÇILIK 1	114	SUDE NAZ	ARIKAN
AŞÇILIK 2	150	ARZU	ARDINÇ
AŞÇILIK 3	155	ELİF HATUN	KARARSU
AŞÇILIK 4	184	BARAN BERKAY	ÇİVELEK
AŞÇILIK 5	185	BİRHAN	ÜNLÜTÜRK
AŞÇILIK 6	248	NİSA SAHRA	PALA
AŞÇILIK 7	313	ŞEVVAL	MOR
PASTACILIK 1	326	ZAFER MUHAMMET EREN	KILIÇ
PASTACILIK 2	385	KARDELEN	SABANCI
PASTACILIK 3	428	ELİF	YILDIRIM
PASTACILIK 4	444	CANSU ÇAĞLA	KILIÇ

2.GRUP 2. SEANS 10:30-11:30			
AŞÇILIK 1	450	MİRAY	GÜVEN
AŞÇILIK 2	470	MURAT	URAL
AŞÇILIK 3	484	ALİ EREN	BARUT
AŞÇILIK 4	592	EMİRHAN	KELEŞ
AŞÇILIK 5	631	YEKTAN	MAKAR
AŞÇILIK 6	642	YUSUF EFE	NİŞANCİ
AŞÇILIK 7	644	AYSU	SEVENCAN
PASTACILIK 1	671	BARAN KAAAN	GÖK
PASTACILIK 2	673	GÜLSEREN	ALTUNTAŞ
PASTACILIK 3	683	GAMZE	TÜRKEL
PASTACILIK 4	773	TAHA	GENÇALP
3.GRUP 3. SEANS 11:45:-12:45			
AŞÇILIK 1	783	DERYA	AYDIN
AŞÇILIK 2	820	EREN	HAVAN
AŞÇILIK 3	858	BATUHAN	ÇOLAK
AŞÇILIK 4	859	SILA	KARAKAŞ
AŞÇILIK 5	974	ÖMER FARUK	KUTLU
AŞÇILIK 6	1102	TUANA AZRA	ÖZTÜRK
PASTACILIK 1	1138	CAN DENİZ	EKİNCİ
PASTACILIK 2	1141	ZÜLAL NUR	DÖNER
PASTACILIK 3	1151	CİVAN	ULAKÇI
PASTACILIK 4	1336	SUDE CEYLAN	SARI

Sınav Uygulama Ürünü: Restoran Ana Yemek Tabağı

- Uygulamalı sınav kapsamında yapılacak olan ürünün temel malzemesi **150 gr Beyaz et -Tavuk olarak** belirlenmiştir.
- Beyaz et istenmesi halinde önceden marine edilebilir.
- Öğrenciler mevsimine uygun sebzelerden **en az üç adet** sebze garnitür hazırlayarak kullanacaklardır. Sebze garnitürü hazırlarken her biri için farklı pişirme tekniği kullanmak önemlidir. **Önceden yıkanmış soyulmuş** sebze getirebilir. Önceden hazırlanmış sos kullanılabilir.
- Beyaz et pişirme tekniğinde istediğiniz bir pişirme yöntemini kullanabilirsiniz. Pastacılıkta sınava girecek öğrencilere istemeleri halinde ızgara tava verilecektir.
- Yiyeceğin hazırlanmasının yanında servisi sırasında kuver ve servis yönteminin de doğru yapılmasını gerekmektedir.
- Yiyeceğin gramajlanması, porsiyonlanması, tabak dekoru, garnitürleme öğrenciye aittir. İsteddiği şekilde tabağını dekore edebilir.
- **Kullanılacak olan araçların (tencere tava vs) ve gereçlerin (yağ, tuz, vs) temini öğrenciye aittir. Atölyelerde bulunan demirbaşlar dışında hiçbir malzemenin (tencere bıçak, sos tavası vb) kullanımına izin verilmeyecektir.**
- Öğrenciler yanlarında kişisel temizlik malzemesi bulundurmakla yükümlüdür (Torşon, el havlusu, temizlik bezi)
- Sınava katılan tüm öğrencilerin **hazırladıkları reçetelerini** sınava girmeden **Öznur CEVİK'e** teslim etmeleri gerekmektedir.
- Öğrenciler yemeğini tanıtan tanıtım kartı (Yemeğin adı, öğrencinin adı sınıfı okul no) hazırlamakla yükümlüdürler.
- Öğrenciler atölyeden istemeleri halinde sunum tabağı kullanabilirler.

- Uygulama sınavı değerlendirme çizelgesi ektedir

KURALLAR

- **Öğrenciler uygulamalı ve yazılı sınava gelirken okul ve atölye kılık kıyafet yönetmeliğine uygun gelmekle yükümlüdürler. Kurallara uymadıkları takdirde tüm sorumluluk kendilerine aittir.** Atölyede kaymaz taban iş ayakkabısı kullanmak zorunludur
- Uygulama sınavına öğrenciler gruplar halinde alınacaktır. Sınav başlama saatinden tüm öğrencilerin sınav alanında hazır bulunmaları gerekmektedir. Yoklama alınacaktır. Sınav başlama saatinden sonra gelen öğrenciler kalan zamanda ürünlerini yetiştirmek zorundadır. Ek süre verilmeyecektir.
- Bozulacak ürünler için üzerine etiket yapıştırmak ve kime ait olduğunun yazması şartı ile atölye dolaplarına bırakabilirler. Ancak sorumluluk öğrenciye ait olacaktır.
- Öğrenciler sınav oldukları atölyelerin temizlik ve düzeninden seansların bitiminde sorumludurlar ve bir sonraki gruba atölyeyi temiz bırakmak durumundadırlar. Uygulama sınavı bitiminde belirtilen süre içerisinde atölyenin genel tertip ve düzeninin yapılması sınava dahildir. Aksi durumda öğrencilerin puanlarından kırılacaktır.

3. İşletmelerde beceri eğitimi iş dosyası Değerlendirmesi

12 Haziran 2023 tarihinde 09:00-09:30 saatleri arasında Nilüfer ŞAHİN'e izma karşılığı teslim etmeleri gerekmektedir.

İBE SINAV NOTU HESAPLAMA FORMULU

Orta Öğretim Kurumları Yönetmeliği

Beceri sınavı

MADDE 46- (1) İşletmelerde mesleki eğitim gören öğrenciler, beceri eğitiminin değerlendirilmesi amacıyla ders yılının son haftasında beceri sınavına alınırlar. Bu sınav, dersin özelliğine göre komisyonca alınacak karar doğrultusunda uygulamalı ve/veya yazılı olarak yapılır. Beceri sınav puanı, iş dosyası ve sınav değerlendirilmesi (1. Basamak not) sonucu takdir edilen puanların toplamıdır. Beceri sınavı 100 puan üzerinden değerlendirilir. Bunun yüzde 80'i sınav, yüzde 20'si de iş dosyasına takdir edilir

Zümre kararı ile yüzdeler aşağıdaki gibi belirlenmiştir

- Yazılı sınavın beceri eğitim notuna etkisi %40
- Uygulamalı sınavın beceri eğitim notuna etkisi % 60

1. Basamak Notunun Belirlenmesi

Uygulama Sınavı Notu (%60)+ Yazılı Sınav Notu(%40) = 1. Basamak Notu

İşletmelerde Beceri Eğitimi Sınav Puanı= 1. Basamak Notu (%80) + İş Dosyası Notu (%20)

Orta Öğretim Kurumları Yönetmeliği MADDE 56- b) İşletmelerde beceri eğitimi gören öğrencilerin, beceri sınavı puanı en az 50 olmak kaydıyla birinci ve ikinci dönem puanları ile beceri sınav puanının aritmetik ortalamasının en az 50 veya beceri sınav puanının 70 olması gerekir.

4. Öğrenciler aşağıdaki listede belirtilen temizlik malzemelerini sınava gelirken yanlarında bireysel olarak getirmekle yükümlüdürler. Sınav sonrası genel temizlikte malzemeler kullanılacaktır.

Öğrenciler istedikleri markadan isimlerinin karşısında yazan adette ve özellikte ürünü getirmekle yükümlüdürler. Temizlik Malzemeleri Mediha BAYAN ve Mustafa BAĞBAŞI'ya teslim edilecektir

Öğrencilerin Sınava Gelirken Yanlarında Getirecekleri Temizlik Malzeme Listesi

Okul No	Adı	Soyadı	Temizlik Malzemesi
114	SUDE NAZ	ARIKAN	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık teli (4lü)
150	ARZU	ARDINÇ	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık teli (4lü)
155	ELİF HATUN	KARARSU	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık teli (4lü)
184	BARAN BERKAY	ÇİVELEK	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık teli (4lü)
185	BİRHAN	ÜNLÜTÜRK	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık teli (4lü)
248	NİSA SAHRA	PALA	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık teli (4lü)
313	ŞEVVAL	MOR	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık teli (4lü)
326	ZAFER MUHAMMET EREN	KILIÇ	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık teli (4lü)
385	KARDELEN	SABANCI	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık teli (4lü)
428	ELİF	YILDIRIM	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık teli (4lü)
444	CANSU ÇAĞLA	KILIÇ	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık süngeri (4lü)
450	MİRAY	GÜVEN	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık süngeri (4lü)
470	MURAT	URAL	750 ml 2 Adet Elde Yıkama Bulaşık Deterjanı + 1 paket bulaşık süngeri (4lü)

