|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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:** | | | |
| **Uygulama Sorusu : Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B.bölümünde yer alan fırıncılık ürünlerinden size uygun olan bölümü seçerek bir teşhir büfesi hazırlayınız.** | | | |
| **A. ÖN HAZIRLIK** | | **Değerlendirme PUANI** | **Aldığı Not** |
| Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır. | | 2 |  |
| Hijyen sanitasyon kurallarına uyar. | | 3 |  |
| İSG ile ilgili tedbirleri alır. | | 2 |  |
| Çalışma alanını düzenler. | | 2 |  |
| Fırıncılık ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer. | | 2 |  |
| Fırıncılık ürünleri hazırlamada kullanılacak gereçlerin miktar ayarlarını yapar. | | 2 |  |
| Sınav konusuna uygun fırıncılık ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar. | | 2 |  |
| **B. UYGULAMA AŞAMASI** | |  |  |
| **B.1 Ekmek çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.** | |  |  |
| Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekmek hamurunu hazırlar. | | 6 |  |
| Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekmek çeşitleri, Tıbbi ekmek,zenginleştirilmiş ekmek,yöresel ekmek,Uluslar arası ekmek vb. ekmek hamurlarından birini hazırlar. | | 6 |  |
| Hazırladığı hamuru ilk fermantasyona bırakır | | 6 |  |
| Fermantasyondan çıkan hamuru keser | | 6 |  |
| Kesilen hamuru tartar. | | 5 |  |
| Hamuru yuvarlayarak ara fermantasyona bırakır. | | 6 |  |
| Ara fermente işlemi uygulanmış ekmek hamuruna şekil verir | | 6 |  |
| Ekmeğin çeşidine göre hamuru şekillendirir. | | 6 |  |
| Şekillendirilmiş hamurları tavalara yerleştirerek son fermantasyona bırakır | | 5 |  |
| Son fermente işleminden sonra ekmeklere bıçak atar. | | 6 |  |
| Ekmek hamurlarını istenilen renk ve pişkinlikte pişirir. | | 6 |  |
| Pişirilen ekmekleri hijyen kuralarına göre soğutma işlemini gerçekleştirir. | | 6 |  |
| **TOPLAM** | | **70** |  |
| **B.2 Simit ve simit çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.** | |  |  |
| Simit ve simit çeşitleri (zenginleştirilmiş simit,Yöresel simit) hamurunu hazırlayarak yoğurur | | 8 |  |
| Hamuru dinlendirir. | | 8 |  |
| Hazırlanacak simit çeşidine göre iç malzemeyi hazırlar | | 8 |  |
| Hamura simit şekli verilir. | | 8 |  |
| Çeşidine göre simide şekil vererek iç malzemeyi yerleştirir. | | 8 |  |
| Pekmezleme ve susamlama işlemini yapar | | 7 |  |
| Simide son şekil verme işlemini yapar | | 8 |  |
| Şeklini bozmayacak şekilde simidi fırına yerleştirir | | 8 |  |
| Simidi istenilen renk ve pişkinlikte pişirir. | | 7 |  |
| **TOPLAM** | | **70** |  |
| **B.3 Tırnak pide ve içli pide çeşitleri hazırlayınız.** | |  |  |
| Yöntemine uygun şekilde Pide hamurunu hazırlar. | | 6 |  |
| Pide hamurunu dinlendirir. | | 4 |  |
| Hamuru keserek şekillendirir. | | 4 |  |
| Şekillendirilen hamurlar uygun sıcaklık ve ortamda dinlendirilir | | 4 |  |
| Pide iç harcını tekniğine uyun hazırlar. | | 6 |  |
| Dinlenen bezeleri şekillendirmek için tezgahı hazır hale getirir. | | 4 |  |
| Pidenin çeşidine göre her tarafı eşit kalınlıkta olacak şekilde uygun yöntemle hamuru açar. | | 6 |  |
| Pidenin çeşidine göre hazırlanan iç malzemeyi pidenin her yerine eşit şekilde yayar. | | 4 |  |
| Pidenin çeşidine göre açık-kapalı-yarım açık vb. son şeklini verir. | | 6 |  |
| Şeklini bozmayacak şekilde pideleri fırına atar. | | 4 |  |
| Pideyi uygun renkte ve pişkinlikte pişirir | | 6 |  |
| Pideyi fırından aldıktan sonra dinlendirir. | | 4 |  |
| Pideyi servise hazır hale getirir. | | 4 |  |
| Pide servisinde kullanılacak garnitürleri hazırlar | | 4 |  |
| Pideyi garnitürler ile birlikte servise hazırlar | | 4 |  |
| **TOPLAM** | | **70** |  |
| **C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER** | |  |  |
| Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır. | | 3 |  |
| Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar. | | 3 |  |
| Çalışma alanının ve tezgâhların temizlik ve düzenini sağlar. | | 3 |  |
| Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır. | | 3 |  |
| Sınavı verilen sürede tamamlar. | | 3 |  |
| **TOPLAM** | | **15** |  |
| **GENEL TOPLAM** | | **100** |  |
| **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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **İSG EKİPMANLARI** | | |
| **KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR**  **(Aday tarafından karşılanacaktır.)** | | |
| Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi) | | |
| 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 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 ve Ekmek Çeşitleri)** | | |
|  | | **ADET** |
| Ekmek hamuru için gerekli malzemeler | |  |
| Tıbbi ekmek için gerekli malzemeler | |  |
| Zenginleştirilmiş ekmek gerekli malzemeler | |  |
| Yöresel ekmekler için gerekli malzemeler | |  |
| Uluslar arası ekmek 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.** |
|  |