

Mutfak Uygulamaları-II Dersi – Vize Sınavı Uygulama Planlaması

2024-2025 Bahar Yarıyılı kapsamında yürütülen **Mutfak Uygulamaları-II** dersi için uygulamalı vize sınavı aşağıdaki şekilde planlanmıştır:

Sınav Tarihi:

18.04.2025

Sınava Katılım:

Sınavda daha önceden belirlenmiş öğrenci grupları, grup olarak sorumlu olacaktır.

Oturum 1 (Saat 13.00-15.00)

Süre:

Her grup için uygulama süresi **2 saat** ile sınırlıdır.

Sınav Konusu:

Pirinç kullanarak alakart menüde sunulabilecek bir ana yemek tabağı hazırlamak! (Otelde ya da restoranda sunulabilecek özellikte. Uluslararası mutfaklardan örnekleri inceleyebilirsiniz.)

Değerlendirme Kriterleri: *(Toplam 50 Puan)*

Kriter	Puan
Teknik uygulama	10
Pişirme sonucu ve kıvam	10
Hijyen ve düzenli çalışma	10
Sunum ve porsiyonlama	10
Zaman yönetimi	5
Reçete teslimi	5
Toplam	50

Sınava katılacak tüm öğrencilerin gerekli kişisel ekipmanlarını (önlük, bone, eldiven vb.) eksiksiz şekilde getirmeleri ve sınav saatinden en az 15 dakika önce sınav alanında hazır bulunmaları gerekmektedir.