

Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri Dersi – Vize Sınavı Uygulama Planlaması

2024-2025 Bahar Yarıyılı kapsamında yürütülen **Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri** dersi için uygulamalı vize sınavı aşağıdaki şekilde planlanmıştır:

Sınav Tarihi:

16.04.2024

Sınava Katılım:

Sınavda daha önceden belirlenmiş öğrenci grupları, grup olarak sorumlu olacaktır. Sınav 2 ayrı oturumda gerçekleştirilecektir.

Oturum 1 (Saat 10.00-12.00) (Grup 1-Grup3-Grup6)

Oturum 2 (Saat 13.00-15.00) (Grup2-Grup4-Grup5)

Süre:

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

Sınav Konusu:

"Tekniğini Seç, Yorumunu Kat!"

Öğrenciler, dönem boyunca işlenen hamur hazırlama teknikleri doğrultusunda bir tekniği seçerek belirledikleri bir ürünü hazırlayacaktır.

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.