

**YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ ALANI İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ  
UYGULAMA SINAV KONUSU VE DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ**

<b>Sınav Konusu:</b> Pişirilmeden Hazırlanan Salatalar modülüne ait olan tariflerden birisi seçilerek uygulama yaptırılacaktır.	<b>Değerlendirme Puanı</b>	<b>Aldığı Puan</b>
<b>A ÖN HAZIRLIK</b>	<b>(10 Puan)</b>	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	2	
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2	
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	2	
Çalışma alanını düzenler.	2	
Yemek hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını, araç-gereçlerini seçer.	1	
Reçete hazırlar.	1	
<b>B UYGULAMA AŞAMASI</b>	<b>(60 Puan)</b>	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak hazırlar.	15	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar.	15	
Lezzet verici karışımları (ot ve baharatlar) tekniğine uygun hazırlayarak kullanır.	15	
Menüye uygun hazırlanan yemeklerin sunumunu yapar.	15	
<b>C UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER</b>	<b>(10 Puan)</b>	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar.	2	
Çalışma alanının ve tezgahların temizlik ve düzenini sağlar.	3	
Çöpleri ve atık malzemeleri geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	3	
<b>D. SÖZEL BİLGİLERİN YOKLANMASI (2 SORU=HER SORU 10 PUAN)</b>	<b>(20 PUAN)</b>	
<b>E. TOPLAM PUAN</b>	<b>(100 PUAN)</b>	