**SEHİT SABRİ ALTINBAŞ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

***2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 25-27 EYLÜL 2024 TARİHLİ İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ SINAV PROGRAMI***

**\*25 Eylül Çarşamba Saat: 8.40** da **staj tekrarı yapan konaklama sınıfı** öğrencileri yazılı **Sınavı** olacaktır. Yazılı sınavı konuları 12. Sınıf ders notlarından sorulacaktır. **Yazılı sınavdan sonra staj tekrarı yapan konaklama öğrencileri** kendi alanlarıyla ilgili sınav komisyonu tarafından uygulama sınavına alınacaktır.

**\*26 Eylül Perşembe Saat: 8.40** da **11 yiyecek sınıf ve staj tekrarı yapan öğrenciler yazılı Sınavı** olacaktır. Sınav konuları 11.sınıf ders konularından sorulacaktır. Yazılı sınav bittikten sonra tüm 11.sınıf öğrencileri uygulama sınavına gireceklerdir. **Uygulama sınavında** tüm öğrenciler Ana yemek tabağı( balık, tavuk, et vb. tercih edilebilirler) ve salata(Sezar, mevsim, kaşık vb.) hazırlayacaklardır. Ana yemeği şef tabağı olarak garnitür, sos kullanımı, ahenk ve uyumuna dikkat edilmesi gerekir.

**\*27 Eylül Cuma Saat: 8.40** da **10A yiyecek sınıfı yazılı Sınavı** olacaktır. Yazılı sınav konuları 10 sınıf ders notlarından sorulacaktır. Yazılı sınavı bitirdikten sonra tüm 10. Sınıf öğrencileri kendi alanları ile ilgili sınav komisyonu tarafından uygulama sınavına gireceklerdir. Uygulama sınavında komisyon öğretmenlerinin belirlediği( küvet çeşitleri, tepsi taşıma, boş toplama vb.) derslerde ve işletmede çalıştıkları öğrendikleri konulardan uygulamalara tabi tutulacaktır.

**SINAV İLE İLGİLİ AYRINTILAR.**

\***11 yiyecek öğrencileri** ve **mezun olup staj tekrarı yapan öğrenciler** hazırlayacağı reçetedeki tüm malzemeleri kendi imkânları ile temin etmeleri gerekmektedir. Atölyelerimizde bulunan ekipmanlar pişirme araçlarından oluşmaktadır, onun dışında özel pişirme kalıpları, düdüklü tencere, fritöz, benmari, blender vb. özel malzemeler atölyelerimizde bulunmamaktadır olanlarda yetersizdir.

\*Uygulama sınavında yemek yapacak öğrenciler; temizlik bezi, sünger, deterjan kesinlikle getirmelidir.

**\***Tüm **yiyecek öğrencileri** aşçı kıyafetleri (kep, önlük, aşçı ceketi, havlu) ile eksizsiz gelmesi gerekmektedir. **Konaklama öğrencileri ise** okul kıyafeti ya da beyaz gömlek-siyah pantolon ile sınava gelmelidir.

\*Öğrenciler okul disiplinine uygun (uzun saçlar bağlı ya da toplanmış, sakalsız, küpesiz, tırnaklar kesilmiş, makyajsız, uygun ve temiz kıyafetler vb.) ile gelmelidir.

\***10A yiyecek** sınıfı uygulama sınavında Kuver, boş toplama, tepsi taşıma, temizlik, peçete katlama, doğrama şekilleri, pişirme teknikleri vb. 10.sınıf derslerinde ve stajda öğrendiği bilgilerden sözlü ve uygulamalı sınava gireceklerdir.

\*Tüm konaklama öğrencileri uygulama sınavında derslerde ve çalıştığı işletmede öğrendiği bilgilerden temizlik, müşteri karşılama, bilgisayar ve program bilgisi, oda ve meydan temizliği gibi konulardan uygulamalı ve sözlü sınava girecektir. Farklı bölümde çalışan bir öğrenci varsa stajda çalıştı bölüm ile ilgili uygulamalı-sözlü sınava tabi olacaktır.

\*Sınav saatinden 10 dakika öncesinde okulda hazır bulununuz.

**\*** Sınav başladıktan 15 dakikadan sonra sınava gelen öğrenciler sınava alınmayacaktır.

\*Staj dosyalarınızı getirmeyi unutmayın ve dosyaların doldurulmuş olması, düzenli tutulması, imza, kaşe yerlerinin tam olmasına dikkat ediniz.

\*staj dosyalarından kopartılıp işletme yetkilisinin size verdiği notların yazılı olduğu kâğıdı staj dosyası ile getirmeyi unutmayınız.

**NOT: SINAV ILE ILGILI AYRINTILARI DIKKATLI OKUYUNUZ...**

Tüm Öğrencilerimize Başarılar.