 BASKENT ÜNİVERSİTESİ	SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PROGRAMI VE PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI İÇİN UYGULAMALI SINAV TALİMATLARI	Doküman No	SBMYO.TLMT.002
		Yayın Tarihi	14.02.2025
		Revizyon Tarihi	00.00.0000
		Revizyon No:	0
		Sayfa	1 / 1

Öğrenci, uygulamalı sınava gelirken aşağıdaki maddelere uymakla yükümlüdür. Ayrıca uygulamalı sınav değerlendirme formunda yer alan ölçütler açıklamalı olarak aşağıda belirtilmiştir. Ders sorumlusu öğretim elemanı uygulamalı sınavı bu ölçütler çerçevesinde değerlendireceğinden öğrencilerin bu hususlarda bilgi sahibi olması önem arz etmektedir. Aşağıda yer alan maddeleri bilmek ve uygulamak öğrencinin sorumluluğundadır.

1. KİŞİSEL HİJYEN

- Uygulamalı sınavlarda öğrenciler üniformalarını tam olarak giymelidir. Üniformalarımız aşağıda belirtilen parçalardan oluşur:
 - A. Aşçı ceketi (Beyaz, Başkent Üniversitesi logolu.)
 - B. Önlük (Siyah, Başkent Üniversitesi logolu.)
 - C. Kaymaz, lastik taban mutfak terliği veya ayakkabısı (Sadece uygulamalı derslerde giyilecektir. Dışarıda giyilen terlik veya ayakkabılarla mutfak içine girilemez. Topuklu ve sandalet tarzı ayakkabılar kabul edilmemektedir.)
 - D. Kep (beyaz).
- Üniforma temiz ve ütülü olmalıdır.
- Mutfak terliği veya ayakkabısı temiz olmalıdır.
- Önlüğün altına etek, şort veya tayt giyilmemelidir.
- Uzun saçlar arkadan bağlı ve kepin içerisinde saklı olmalı, dışarıya taşıp sarkmamalıdır.
- Öğrenciler ders süresince üniforma üzerine herhangi bir aksesuar (küpe, piercing, bilezik, yüzük gibi) kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Hijyen kuralları gereği yüzde ve elde makyaj (göz kalemi, far, rimel, allık, fondöten, ruj, oje, tırnak parlaticısı, parfüm, tıraş losyonu vb.) kesinlikle olmamalıdır.
- Tüm öğrencilerin tırnakları kısa ve temiz olmalıdır.
- Erkek öğrenciler derse gelmeden günlük sakal-bıyık tıraşlarını olmalı, favoriler kısa ve düzgün olmalıdır. Öğrencilerin sakal ve bıyık bırakması kesinlikle yasaktır. Sağlık açısından sakal-bıyık tıraş olamayan öğrenciler, sebebini belirten tam teşekküllü hastanelerden aldıkları raporu Başkent Üniversitesi Bağlıca kampüsü içinde yer alan MEDİKO'da onaylatarak bölüm başkanlığına ibraz etmek zorundadır.

2. TEKNİK YETERLİLİK VE UYGULAMA BECERİSİ

- Gıdalar ve ekipmanlar arası geçiş yaparken eller her fırsatta sabunlu suyla yıkanmalı ve kurulanmalıdır. Uygulama sırasında kontaminasyon kurallarına dikkat edilmelidir.
- Mıce en place hazırlığı zamanında ve tekniğe uygun yapılmalıdır.
- Reçetenin aslına uygun olacak şekilde temel doğrama, parçalama ve pişirme teknikleri kullanılmalıdır.
- Pastacılık ve ekmekçilik ürünleri hazırlanırken söz konusu ürünün üretim tekniklerine uyulmalı, üretimin gerektirdiği ekipmanlar kullanılmalı, üretim doğru aşamalandırılmalıdır. (Ders sorumlusu öğretim elemanı tarafından verilen reçete esas alınmalıdır.)
- Kesme tahtasında işlem görecektür ürünler ile tahtaların renk kodları doğru eşleştirilmiş olmalıdır.

- Wok, teflon ve döküm tavalarda ve tencerelerde işlem yaparken tahta veya silikon gereçler kullanılmalıdır. (Bu kaplarda karıştırma ve çevirme işlemi yaparken çelik kaşık, çelik çatal, çelik bıçak, çelik kepçe, çelik maşa asla kullanılmamalıdır.)
- Lavabonun içi çöp olarak kullanılmamalıdır.

3. YARATICILIK VE SUNUM

- Sunum tabağı doğru sıcaklıkta olmalıdır.
- Sunum tabağında yenilemeyecek ürün bulunmamalıdır.
- Sunumu yapılan esas yemek, tatlı veya içecek ile eşlikçileri (dekor malzemeleri, garnitürleri ve/veya sosları) renk, doku, lezzet ve miktar yönünden uyumlu olmalıdır.
- Ürünün pişme oranı standart reçetedeki gibi olmalıdır. Gereğinden fazla veya az pişmiş olmamalıdır.
- Sunum tabağındaki porsiyon miktarı doğru ölçüde olmalıdır. Doğru ölçü olarak ders sorumlusu öğretim elemanının verdiği reçete referans olarak kabul edilmelidir.
- Sunum yaparken ürüne uygun takımlar (çatal-kaşık-bıçak ve gerek varsa özel ekipmanlar) servis kurallarına göre açılmalıdır.
- Ders sorumlusu öğretim elemanın beklentisi doğrultusunda yaratıcı-yenilikçi ürün ve sunum teknikleri kullanılmalıdır.

4. LEZZET


- Tat dengesi ve aroma uyumu sağlanmalıdır.
- Ürünün dokusu gereğinden fazla yumuşak, sert, parlak veya mat olmamalıdır.
- Ürün fazla pişmiş veya az pişmiş olmamalıdır.
- Tuzlu, tatlı, ekşi ve acı yoğunluğu veya yetersizliği olmamalıdır. Üründen pişmemiş yumurta, un, salça tadı ve kokusu gelmemelidir.
- Tadım esnasında üründen istenmeyen parçacıklar ve kokular alınmamalıdır.

5. GENEL TEMİZLİK

- Uygulamalı sınav esnasında kullanılan istasyonlar, ekipmanlar, ocak ve fırınlar hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde temizlenmeli, bir sonraki kullanım için yerinde hazır bulundurulmalıdır.
- Uygulamalı sınav bittikten sonra çöp poşetleri ağzı bağlanarak mutfak dışındaki çöp konteynerine koyulmalıdır.
- Zemin üzerine herhangi bir ürün dökülmesi veya ıslanması durumunda bölge hemen silinmeli, kuruyana kadar gerekli uyarı işaretleri ilgili bölgeye koyulmalıdır.

6. REÇETE/DOSYA TESLİMİ

- Ders sorumlusu öğretim elemanı tarafından reçete bilgisi istenmesi durumunda, bilgiler "Reçete Bilgisi" formatına göre yazılmalı ve belirtilen zaman aralığında teslim edilmelidir.
- Ders sorumlusu öğretim elemanı tarafından uygulamalı sınavın yanı sıra sınav esnasında değerlendirilmek üzere istenen video, fotoğraf ve tüm dokümanlar istenen biçimde ve

 BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ	SOSYAL BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PROGRAMI VE PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK PROGRAMI İÇİN UYGULAMALI SINAV TALİMATLARI	Doküman No	SBMYO.TLMT.002
		Yayın Tarihi	14.02.2025
		Revizyon Tarihi	00.00.0000
		Revizyon No:	0
		Sayfa	1 / 1

İstenen zaman dilimde teslim edilmelidir. Bu dokümanlarla ilgili bilgilendirme öğretim elemanı tarafından öğrencilere ders esnasında açıklanacak ve yazılı olarak bildirilecektir.

7. DİĞER

- Dersin gereksinimine uygun olarak şekillendirilecektir ve ders sorumlusu öğretim elemanı tarafından dönemin ilk dersinde syllabusta öğrencilere duyurulacaktır.
-

- YUKARIDA BELİRTİLEN SINAV TALİMATLARINA UYGUN DAVRANMAYAN ÖĞRENCİ SINAVA ALINMAYACAKTIR.
- ÜNİFORMALARINIZ BÖLÜM KIYAFET ODASINDA GİYİLMELİDİR.
- DIŞARIDAN ÜNİFORMA İLE GELEN ÖĞRENCİLER HİJYENİK NEDENLERDEN DOLAYI SINAVA ALINMAYACAKTIR.
- DERSİN SORUMLUSU ÖĞRETİM ELEMANI UYGULAMALI SINAVLARDA KVK KAPSAMINDA CEP TELEFONU KULLANIMI İLE İLGİLİ GEREKLİ ÖNLEMLERİ ALMAKTA İNİSİTAYİF SAHİBİDİR.
- UYGULAMALI DERSLERDE DEVAMSIZLIK HAKKI %20'DİR.
- UYGULAMALI DERSLERE %20'DEN FAZLA DEVAMSIZLIK YAPAN ÖĞRENCİLER SÖZ KONUSU DERSTEN 'F2' (DEVAMSIZ) HARF NOTU ALACAKTIR. F2 NOTU İLE KALAN ÖĞRENCİ SINAVDAN ÖNCE BİLGİLENDİRİLECEK VE FİNAL SINAVINA ALINMAYACAKTIR.