**… MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**2019 / 2020 ÖĞRETİM YILI EKİM DÖNEMİ**

**AŞÇILIK MESLEK DALI USTALIK MESLEK DERSLERİ YAZILI SINAVI SORULARIDIR**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

1) İş kazalarını, meslek hastalıklarını, yangınları ve sanayileşme hastalığı diyebileceğimiz insan bunalımlarını ortadan kaldırmak ya da azaltmak amacıyla yapılan çalışmaların tamamına ne denir?

A) Kaza B) İş Güvenliği C) Meslek hastalığı D) İş kanunu

2) Kişinin bilgi ve deneyimlerine dayanarak karar alabilmesi ve aldığı kararları uygulayabilmesine ne ad verilir?

A) Özyönetim B) Beceri C) Bilgi D) Fikir

3) Aşağıdakilerden hangisi insanlığın kendi oluşturduğu tehlikelerdendir?

A) Tabii tehditler B) Endüstriyel kirlilik C) Depremler D) Sel

4)Bir insanın sağlığının yaptığı işten zarar görmesi sonucu meydana gelen hastalığa ............. denir. Cümlesinde boşluğa aşağıdakilerden hangisi gelmelidir?

A) Sağlık B) Kaza C) İş güvenliği D) Meslek hastalığı

5) Bir hizmet akdine dayanarak herhangi bir işte ücret karşılığı çalışan kişiye ne denir?

A) İşveren B) Girişimci C) İşletmeci D) İşçi

6) Sebzeleri pişirmeye hazırlamada aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?

A) Kök, yumru ve meyvelerinden faydalanılan sebzelerin kabuğunu ince şekilde soyunuz.

B) Gövdelerinden faydalanılan sebzelerin en dış kabuğunu soyunuz.

C) Mantarların saplarını kesiniz

D) Çiçeklerinden faydalanılan sebzelerin kök kısımlarını kesiniz

7) Yapraklarından faydalanılan sebzelerin yıkanmasında neden kimyasallar ve tuz sirke kullanılır?

A) Mikroplardan arındırmak için B) Lezzetini artırmak için C) Kirlerden arındırmak için D) Rengini korumak için

8) Aşağıdakilerden hangisi sebze saklama yöntemlerinden biri değildir?

A) Salamura B) Dondurarak saklama C) Konserve D) Kuru depolarda saklama

matematikkafe.com

9) Soğuk havada saklanacak sebzeler neden yıkanmamalıdır?

A) Kısa sürede tüketilecekleri için B)Kullanılacağı zaman yıkanması gerektiği için

C)Suları süzdürülmezse vitamin kaybı olacağı için D)Su sebzelerde çürümeyi başlatacağı için

10) Yiyeceklerin haşlanarak pişirilmesinde ısı ne zaman düşürülmelidir?

A) Sebzeler suya konulduktan hemen sonra B) Sebzelerin pişmesine yakın

C) Kaynama başladıktan sonra D) Sebzeler piştikten sonra

11) Ziyafetlerde garnitürlerin ikinci bir defa servisine ne ad verilir?

A) Garnitür servisi B) Second servis C) Masa servisi D) Supplement

12) Yemek tabağı içinde sebze garnitürleri neden sağ tarafta bulunur?

A) Tabak servisi daha kolay olduğu için B) Tabak içerisinde daha hoş göründüğü için

C) Genel kural olarak bardağa daha yakın olması gerektiği için D) Çatal ve bıçağın kullanımına daha uygun olduğu için

13) Soğuklar ne zaman servis edilir?

A) Soğuklar, misafirler oturduktan sonra servis edilir. B) Soğuklar, siparişler alındıktan sonra servis edilir.

C) Soğuklar, sıcaklardan sonra servis edilir. D) Soğuklar, misafirler gelmeden önce masalara yerleştirilmiştir.

14) Ufak boyda genellikle kapaksız olarak dizayn edilmiş potlar hangi amaçla kullanılır?

A) Süt servisinde B) Kahve servisinde C) Çay servisinde D) Sıcak su servisinde

15) Yemek servisi yapıldıktan sonra boşlar ne zaman alınmalıdır?

A) Yarım saat sonra B) İki saat sonra C) Konuğun isteğine göre D) Bir gün sonra

16) Yemekler için doğru servis usulünü belirlerken nelere dikkat edilir?

A) Yemeğin miktarına ve türüne B) Servis araç gereçlerine C) Personelin becerisine D) Hepsi

17) An assistant chef…………………...?

A) serves the customers. B) organizes the waiters. C) cooks the main courses. D) serves the customers

18) Choose the most appropriate responsibility? A pastry chef………………………….

A) chops and prepares the vegetables. B) cooks the bread

C) prepares salads and side orders D) cooks the main courses.

19) Waiter : ………………………………………………? Woman : Yes, we’d like two melon with Prosciutto, please.Waiter : Yes, madam. Use the most appropriate question.

A) Would you like a table for two? B) Would you like to order a drink?

C) Could we have some bread, please. D) Would you like to order now?

20) Chef : We make the soup by putting the stock and cooked vegetables into a ………….?

A) stockpot B) mincer C) blender D) oven

21) Aşağıdaki özel çorba çeşitlerinden hangisi bizim kültürümüzü yansıtır?

A) Macar çorba B) Öküz kuyruğu çorba C) İşkembe çorba D) Kaplumbağa çorba

22) Mayonez hazırlanırken katılaştığında ne yapılmalıdır?

A) Sürekli hızlı karıştırılmalıdır B) Birkaç damla sirke eklenmeli C) Yağ eklenmeli D) Tuz eklenmelidir

23) Aşağıdakilerden hangisi birinci kalite etlerin özellikleri arasında yer alır?

A) Yumuşaktır B) Bağdokusu azdır C) Hayvanın sırt bölgesidir D) Hepsi

24) Aşağıdaki yağlardan hangisi kızartma yağı kullanımı için en uygundur?

A) Mısır özü yağı B) Tereyağı C) Zeytin yağı D) Margarin

25) Hangisi taze balığın özellikleri arasında yer alır?

A) Gözleri parlaktır B) Pulları yatık değildir C) Solungaçları soluk kırmızıdır D) Eti gevşektir

26) Aşağıdakilerden hangisi pilav için uygun olan pirinç çeşidi değildir?

A) Kısa-kırık pirinç B) İnce-uzun pirinç C) Uzun tombul pirinç D) Kahverengi pirinç

27) Aşağıdakilerden hangisi pilavın beyaz olmasını sağlamak için pişirme esnasında yapılacak işlemdir?

A) Süt eklenir B) Birkaç damla limon suyu eklenir C) Soğuk su eklenir D) Hepsi

28) Sosun tanımı için aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

A) Yemekle beraber hazırlanır B) Yemeklerin suyu sos sayılır C) Sos yemekten ayrı hazırlanır D) Hepsi

29) Aşağıdakilerden hangisi kıymalık olarak elde edilen hayvan bölümlerinden değildir?

A) Döş B )Gerdan C) Pençeta D) Kontrfille

30) Patatesin besin değerini kaybetmemesi için en uygun pişirme şekli hangisidir?

A) Fırında pişirme B) Kızartma C) Haşlama D) Kavurma

31) En değerli havyarlar hangi balıktan üretilir?

A) Sazan B) Fener Balığı C) Lüfer D) Mersin Balığı

32) Etlerin yumuşak, lezzetli olması için özel bir sıvı - sos içinde bekletilmesine ne ad verilir?

A) Sos B) Marine C) Garnitürleme D) Kaplama

matematikkafe.com

33) Makarnalar en çok hangi grup yiyeceklerin yanında servise sunulurlar?

A) Zeytinyağlı dolmalar B) Çorbalar C) Et yemekleri D) Patates kızartması

34) Hangisi basınçlı tencere kullanırken dikkat edilecek noktalardan biri değildir?

A) Tenceredeki su seviyesi 2/3 ‘ ten fazla olmamalıdır.

B) Basınç yükseldikten, sinyal verildikten sonra saate bakıp pişirme süresi bilinmelidir.

C) Sinyal verilince ısı düşürülmelidir.

D) Pişme süresi tamamlanınca ısı kesilir ve kapağı açılır.

35) Aşağıdakilerden hangisi açık büfe servisinin avantajlarındandır?

A) Servis personelinden tasarruf sağlar. B) Servisi çabuklaştırır.

C) İşletme için iyi bir reklâm aracıdır. D) Yukarıdakilerin hepsi.

36) Aşağıdakilerden hangisi açık büfe servisinin dezavantajlarındandır?

A) Aşçılar bütün maharetlerini ortaya koyabilirler. B) Misafirlere seçme imkânı verir.

C) Bütün masalar önceden hazırlanacağı için fazla takım gerektirir. D) Mutfağın çalışmaları servis sırasında rahattır.

37) Aşağıdakilerden hangisi Türk mutfağının sıcak sebze yemeklerinden değildir?

A)Bastılar B)Musakkalar C) Dizmeler D)Zeytinyağlı sarmalar

38) Aşağıdakilerden hangisi musakkalarla oturtmaların ortak özelliğidir?

A) Harçlarının aynı olması B) Pişirilecek tencereye dizilerek konmaları

C) Kuşbaşı et kullanılması D) Pişerken şeker ilave edilmesi

39) Aşağıdakilerden hangisi mücverleri diğer sıcak yemeklerden ayıran özelliktir?

A) Sebzelerin önce haşlanıp sonra kızartılmaları B) İçinde et olmaması

C) Pişerken tereyağı veya sadeyağ kullanılması D) Besleyici değerlerinin çok yüksek olması

40) Türk Mutfak geleneğinde en az görülen sebze yemeği grubu hangisidir?

A) Bastılar B) Dolmalar C) Kavurmalar D) Tava yemekleri

41) Türk Mutfağında sebze yemeklerinde et olarak en çok hangi hayvan kullanılır?

A) Dana B) Tavuk C) Keçi D) Kuzu

42) Aşağıdaki hangisi dolma ve sarmaların içinde kullanılmaz?

A)Nar ekşisi B) Ceviz C)Sumak D) Lor peynir

43) Pişirilerek yapılan hamurlarda hangisi kullanılmaz?

A) Un B) Şeker C) Nişasta D) Yumurta

44) Pişirilerek yapılan hamurlarda sıvının görevi nedir?

A) Hamura kıvam vermek B) Hamuru yumuşatmak C) Hamura lezzet vermek D) Kabarmayı sağlamak

45) Pişirilerek yapılan hamur çeşidini hazırlarken un ekleme zamanı aşağıdakilerden hangisidir?

A) Margarin, şeker, tuz, su kaynadığında katılmalıdır. B) Yumurta ile birlikte katılmalıdır.

C) Un, su, tuz, şeker, margarin aynı zamanda katılmalıdır D) Yumurtalar hamura yedirildikten sonra katılmalıdır

46) Pişirilerek yapılan hamurlar fırında pişerken neden fırın kapağı ilk 20 dakika açılmamalıdır?

A) Kabarmaları için B) Kurumaları için C) İçlerinin boşalması için D) Pembeleşmesi için

47) Aşağıdakilerden hangisi tel kadayıfların iç malzemelerinden değildir?

A) Ceviz B) Dil peyniri C) Kaymak D) Meyve şekerlemesi

matematikkafe.com

48) Baklavanın şurubu sulu olursa aşağıdakilerden hangi durum görülür?

A) Tatlı güzel olur B) Tatlı yumuşar C) Tatlı çabuk şekerlenir D) Tatlı daha hafif olur

49) Aşağıdakilerden hangisi sararak ve büzerek, oklavadan çekme tekniği ile yapılan tatlılar grubundadır?

A) Baklava B) Havuç dilimi C) Fıstıklı sarma D) Saray baklavası

50) Aşağıdakilerden hangisi künefenin içinde kullanılmaz?

A) Tuzsuz keçi peyniri B) Dil peynir C) Tereyağ D) Lor peyniri

*………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………*

*NOT BAREMİ: Her soru 2 puandır. Sınav Süresi 60 dakikadır.*

 *Sınav Komisyonu Başkanı Üye Üye*

**…MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**2019 / 2020 ÖĞRETİM YILI EKİM DÖNEMİ**

**AŞÇILIK MESLEK DALI USTALIK MESLEK DERSLERİ YAZILI SINAVI SORULARIDIR**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………….....**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | B | 26 | A |
| 2 | A | 27 | B |
| 3 | B | 28 | C |
| 4 | D | 29 | D |
| 5 | D | 30 | A |
| 6 | C | 31 | D |
| 7 | A | 32 | B |
| 8 | D | 33 | C |
| 9 | D | 34 | D |
| 10 | C | 35 | D |
| 11 | D | 36 | C |
| 12 | D | 37 | D |
| 13 | D | 38 | A |
| 14 | A | 39 | B |
| 15 | C | 40 | C |
| 16 | D | 41 | D |
| 17 | C | 42 | B |
| 18 | B | 43 | C |
| 19 | D | 44 | A |
| 20 | C | 45 | A |
| 21 | C | 46 | C |
| 22 | B | 47 | D |
| 23 | D | 48 | B |
| 24 | A | 49 | C |
| 25 | A | 50 | D |

*……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………*

*NOT BAREMİ: Her soru 2 puandır. Sınav Süresi 60 dakikadır.*

 *Sınav Komisyonu Başkanı Üye Üye*

 *Merkez Müdürü*