



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 4 saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınavın Başlama Saati:	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon tarihi:24.12.2021	REV.02
Uygulama Sorusu: Modern menü sıralamasını dikkate alarak komisyon tarafından belirlenen ana yemeğe uygun 2 kişilik akşam yemeği menüsü (ordövr-meze, çorba, ana yemek, pilav-makarna, salata, tatlı) hazırlayınız.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	1	
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2	
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	2	
Çalışma alanını düzenler.	1	
Yemek hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını, araç-gereçlerini seçer.	1	
Sınav konusuna uygun menü hazırlar.	2	
Menüyü oluşturan yemeklerin işlem kartlarını hazırlar.	1	
B UYGULAMA AŞAMASI	(80 Puan)	
Besin öğelerini içeren besin gruplarını tespit ederek menüde ölçülü ve dengeli şekilde kullanır.	4	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak pişirmeye hazırlar.	5	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar.	6	
Lezzet verici karışımları (ot ve baharatlar) tekniğine uygun hazırlayarak kullanır.	5	
Menüye uygun ordövr ve mezeleri istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) hazırlar.	8	
Menüye uygun uluslararası veya Türk mutfağına özgü fond ve çorbayı istenilen nitelikte (lezzet, kıvam, koku, görünüş) hazırlar.	8	
Ana yemeğe göre kullanacağı malzemeyi (kasaplık hayvan etleri, kümes hayvan etleri, su ürünleri) hazırlar.	5	
Ana yemeğine göre kullanacağı malzemeyi uluslararası pişirme tekniklerine göre istenilen nitelikte (lezzet, koku, görünüş, yaratıcılık,) pişirir.	8	
Menüye uygun tamamlayıcı yemeği (uluslararası veya Türk mutfağına özgü pilavlar, makarnalar) istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) hazırlar.	8	
Menüye uygun olarak istenilen nitelikte (lezzet, koku, görünüş) salata hazırlar.	8	
Menüye uygun uluslararası veya Türk mutfağına özgü istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) basit tatlı hazırlar.	5	
Yemeklerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular.	5	
Menüye uygun hazırlanan yemeklerin sunumunu yapar.	5	
C UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)	
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	1	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2	
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	3	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- Bu form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç tutanağına yazılarak ortalaması alınır.
- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI

Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.

İSG EKİPMANLARI
KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)
Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi)
Pantolon
Önlük
Kep/Bone
İş Ayakkabısı/Terlik
Maske
Eldiven
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ
1- Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi)
2- Kesme Bloğu İstif Rafı
3- Tavuk Makası
4- Fındık Ceviz Kıracağı
5- Parizyen Kaşık
6- Dekor Takımı
7- Menanj Takımı
8- Baharatlıklar
9- Kepçe Çeşitleri
10-Spatula çeşitleri
11-Yemek Servis Takımları
12- Et Çatalı
13- Kebap Şişi
14-Çorba Servis Potu
15- Kevgir Çeşitleri
16-Süzgeç Çeşitleri
17- Çin Külahı Süzgeç
18- Huni
19- Konserve Açacağı
20- Güveç Kapları
21- Cam Pişirme Tepsisi
22- Sanayi tipi Bulaşık Makinesi
23- Çamaşır Makinesi
24- Depo tipi buzdolabı/Soğutucu
25- Depo tipi derin dondurucu
26- Dörtlü ocak
27- Ara Tezgah
28- Konveksiyonel Fırın
29- Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın
30- Mikrodalga Fırın



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

31- Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
32- Mutfak Davlumbazı
33- Şofben
34- Elektrikli su ısıtıcısı
35- Elektrikli Izgara
36- Izgara Slamander
37- Fritöz
38- Sanayi Tipi Küçük Mikser
39- El Mikseri
40- Parçalayıcı (Blender)
41- Mutfak Robotu
42- Meyve Sıkacağı
43- Dilimleme Makinesi
44- Hamur Açma Makinesi
45- Et Termometresi
46- Mutfak Termometresi
47- Şeker, Şerbet, şurup termometresi
48- Elektronik Terazi
49- Evyeli tezgah
50- El Yıkama Evyesi
51- Kazan tencere İstif Rafı
52- Çalışma Tezgahı
53- Duvar Dolabı
54- Baharat Dolabı
55- Bıçak Steril Dolabı
56- Malzeme Alet dolabı
57- Un Şeker Taşıma Arabası
58- Yemek Masası
59- Yemek Sandalyesi
60- Tencere (Helvane ve siliindirik)
61- Sığ Tencere
62- Pilav Pişirme Tenceresi
63- Buhar Tenceresi
64- Basıncılı Tencere
65- Tava
66- Sote Tavası
67- Krep Tavası
68- Wok Tava
69- Yumurta Sahanı
70- Kaçerola
71- Yapışmaz Yüzeyle Tava
72- Kızartma Tavası



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

73- Döküm Izgara Yüzeyli Tava	
74- Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri	
75- Standart Süzgeçli Gastronom Küvet	
76- Mayonez Tenceresi	
77- Yer Gider Izgarası	
78- Çöp Kovası	
79- Atık Kabı	
80- Rende	
81- Havan ve Eli	
82- Et Bıçağı	
83- Kemik Sıyırma bıçağı	
84- Meyve ve Sebze bıçağı	
85- Şef Bıçağı	
86- Soyacak	
87- Bıçak Bileyici(Masat)	
88- Et kütüğü	
89- Et döveceği	
90- Servis Tepsileri	
91- Çırpma Teli	
92- Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar	
93- Masa Örtüsü	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	
ADET	
1- Hazırlanacak Ordövr ve Meze için gerekli malzemeler	
2- Hazırlanacak fond ve çorba için gerekli malzemeler	
3- Hazırlanacak sos ve türeyenleri için gerekli malzemeler	
4- Hazırlanacak Ana yemek için gerekli malzemeler	
5- Hazırlanacak Tamamlayıcı Yemek için gerekli malzemeler	
6- Hazırlanacak Salata çeşidi için gerekli malzemeler	
7- Hazırlanacak Tatlı Çeşidi için gerekli malzemeler	

- Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
FIRINCILIK DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:		
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 4 saat		
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati :		
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi: 24/12/2021	RVN: 2	
Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan fırıncılık ürünlerinden size uygun olan bölümü seçerek bir teşhir büfesi hazırlayınız. ➤ Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.			
A. ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme PUANI (10 puan)	Aldığı Puan	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	2		
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2		
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	1		
Çalışma alanını düzenler.	1		
Fırıncılık ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer.	1		
Fırıncılık ürünleri hazırlamada kullanılacak gereçlerin miktar ayarlarını yapar.	2		
Sınav konusuna uygun fırıncılık ürünlerinin tarif kartlarını hazırlar.	1		
B. UYGULAMA AŞAMASI			
B.1 Ekmek çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 Puan)		
Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekmek hamurunu hazırlar.	7		
Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekmek çeşitleri, Tıbbi ekmek, zenginleştirilmiş ekmek, yöresel ekmek, Uluslararası ekmek vb. ekmek hamurlarından birini hazırlar.	8		
Hazırladığı hamuru ilk fermantasyona bırakır.	6		
Fermantasyondan çıkan hamuru keser.	6		
Kesilen hamuru tartar.	6		
Hamuru yuvarlayarak ara fermantasyona bırakır.	6		
Ara fermente işlemi uygulanmış ekmek hamuruna şekil verir.	7		
Ekmeğin çeşidine göre hamuru şekillendirir.	8		
Şekillendirilmiş hamurları tavalara yerleştirerek son fermantasyona bırakır	6		
Son fermente işleminden sonra ekmeklere bıçak atar.	6		
Ekmek hamurlarını istenilen renk ve pişkinlikte pişirir.	7		
Piştirilen ekmekleri hijyen kurallarına göre soğutma işlemini gerçekleştirir.	7		
B.2 Simit ve simit çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 puan)		
Simit ve simit çeşitleri (zenginleştirilmiş simit, yöresel simit) hamurunu hazırlayarak yoğurur.	9		
Hamuru dinlendirir.	9		
Hazırlanacak simit çeşidine göre iç malzemeyi hazırlar.	9		
Hamura simit şekli verilir.	10		
Çeşidine göre simide şekil vererek iç malzemeyi yerleştirir.	9		
Pekmezleme ve susamlama işlemini yapar.	8		
Simide son şekil verme işlemini yapar.	9		
Şeklini bozmayacak şekilde simidi fırına yerleştirir.	9		
Simidi istenilen renk ve pişkinlikte pişirir.	8		
B.3 Tırnak pide ve içli pide çeşitleri hazırlayınız.	(80 Puan)		
Yöntemine uygun şekilde pide hamurunu hazırlar.	6		
Pide hamurunu dinlendirir.	4		



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
FIRINCILIK DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Hamuru keserek şekillendirir.	5	
Şekillendirilen hamurlar uygun sıcaklık ve ortamda dinlendirilir	4	
Pide iç harcını tekniğine uygun hazırlar.	7	
Dinlenen bezeleri şekillendirmek için tezgâhı hazır hale getirir.	4	
Pidenin çeşidine göre her tarafı eşit kalınlıkta olacak şekilde uygun yöntemle hamuru açar.	8	
Pidenin çeşidine göre hazırlanan iç malzemeyi pidenin her yerine eşit şekilde yayar.	6	
Pidenin çeşidine göre açık-kapalı-yarım açık vb. son şeklini verir.	7	
Şeklini bozmayacak şekilde pideleri fırına atar.	5	
Pideyi uygun renkte ve pişkinlikte pişirir.	6	
Pideyi fırından aldıktan sonra dinlendirir.	4	
Pideyi servise hazır hale getirir.	5	
Pide servisinde kullanılacak garnitürleri hazırlar	5	
Pideyi garnitürler ile birlikte servise hazırlar	4	
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 puan)	
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	2	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2	
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	2	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- Bu Form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.
- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.
- Aday B.1, B.2, B.3 bölümlerinden bir tanesinden sınava alınacaktır.
- Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülür.

İSG EKİPMANLARI	
KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)	
Uzun/Kısa kollu iş elbisesi	
Pantolon	
Önlük	
Kep/Bone	
İş Ayakkabısı/Terlik	
Maske	
Eldiven	
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ	
1- Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi)	
2- Ateş Kancası	
3- Ateş Kovası	



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
FIRINCILIK DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

4- Hamur Yoğurma Makinesi
5- Dinlendirme Izgarası
6- Hamur Yoğurma Teknesi
7- Fırın Kürek Çeşitleri
8- Zırh
9- Oklava
10- Merdane
11- Elek
12- Hamur Karıştırıcı
13- Güveç Kapları
14- Sanayi tipi Bulaşık Makinesi
15- Depo tipi buzdolabı/Soğutucu
16- Depo tipi derin dondurucu
17- Dörtlü ocak
18- Ara Tezgah
19- Konveksiyon el Fırın
20- Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın
21- Mikrodalga Fırın
22- Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
23- Mutfak Davlumbazı
24- Şofben
25- Elektrikli su ısıtıcısı
26- Elektrikli Izgara
27- Sanayi Tipi Küçük Mikser
28- El Mikseri
29- Parçalayıcı (Blender)
30- Mutfak Robotu
31- Yumurta Fırçası
32- Ölçme araçları
33- Hamur Kazıyıcı
34- Elektronik Terazi
35- Eviyeli tezgah
36- El Yıkama Evyesi
37- Hamur Kesme Ruleti
38- Çalışma Tezgahı
39- Duvar Dolabı
40- Baharat Dolabı
41- Bıçak Steril Dolabı
42- Malzeme Alet dolabı
43- Un Şeker Taşıma Arabası
44- Tencere (Helvane ve siliindirik)
45- Şaşula
46- Pataşu Sopası
47- Kaçerola
48- Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri
49- Standart Süzgeçli Gastronom Küvet
50- Yer Gider Izgarası
51- Çöp Kovası
52- Rende
53- Havan ve Eli
54- Şef Bıçağı
55- Soyacak



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
FIRINCILIK DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

56- Spatül	
57- Fırın Eldiveni	
58- Endüstriyel Fırın Tavas	
59- Pasa	
60- Fırın Temizleme Silgisi	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Ekmek ve Ekmek Çeşitleri)	
	ADET
Ekmek hamuru için gerekli malzemeler	
Tıbbi ekmek için gerekli malzemeler	
Zenginleştirilmiş ekmek gerekli malzemeler	
Yöresel ekmekler için gerekli malzemeler	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Simit ve Simit Çeşitleri)	
Simit için gerekli malzemeler.	
Yöresel simit için gerekli malzemeler	
Zenginleştirilmiş simit için gerekli malzemeler	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Tırnak pide ve İçli Pide Çeşitleri)	
Tırnak Pide için Gerekli Malzemeler	
Et Ürünleri ile hazırlanan Pide çeşitleri için Gerekli Malzemeler	
Sebzeler ile hazırlanan pide çeşitleri için gerekli malzemeler	
Süt Ürünleri ile hazırlanan pide çeşitleri için gerekli malzemeler	

- Sarf malzemelerin miktarı bir aday için beceri sınavı komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
KASAPLIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 2 saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:		
Uygulama Sorusu: (Sınav sorusu, sınav yapan komisyon tarafından belirlenecektir.)	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A. ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)	
İşe uygun kişisel koruyucu donanımları kullanır(Bone, maske, eldiven, önlük, kaymaz tabanlı çizme).	3	
Hijyen kurallarına uyar.	3	
Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanları hazırlar.	2	
Üretim alanını yapacağı işe göre düzenler.	2	
B. UYGULAMA	(80 Puan)	
Beşli set parçalarını ve karkastaki yerlerini sözlü olarak açıklar.	2	
Kemikli et parçasını (Kuzu but veya dana döş) sıyırır/kısımlarına ayırır.	10	
Sıyrılan eti zırhlar.	10	
Zırhlanan etten köfte hazırlar.	7	
Zırhlanan eti uygun malzeme ile ambalajlar.	4	
Çapraz bulaşma ile ilgili tedbirleri alır.	5	
Bütün tavuk karkası parçalar.	8	
Uygun tavuk parçasından kelebek çıkarır.	8	
Uygun tavuk parçasından şnitzel çıkarır.	8	
Uygun tavuk parçasından ızgaralık çıkarır.	8	
Hazırlanan tavuk ürünlerini uygun malzeme ile ambalajlar.	4	
Et ve et ürünün nakliye koşullarını söyler.	2	
Geleneksel et ürünlerinin (sucuk, pastırma, kavurma vb.) üretiminde kullanılacak etin özelliklerini açıklar.	2	
Etlere uygulanan pişirme yöntemlerini açıklar.	2	
C. UYGULAMA SONRASI	(10 Puan)	
Uygulama sonunda kullandığı alet ekipmanı (kesme tahtası, bıçak, masat vb.) temizler.	3	
Uygulama sonunda çalışma ortamını (tezgâh, dolap, zemin) temizler.	4	
Çöpleri ve atıkları geri dönüşüm kurallına göre ayırır.	3	
TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar/Görüşler:		
Sınav Değerlendiricisinin Adı Soyadı İmza:		

- Bu form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.
- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.
- Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar, daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülebilir. Örneğin Fermente ürünler gibi.

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ(Aday tarafından temin edilecektir.)

1. İş Önlüğü
2. Maske
3. Bone
4. Eldiven
5. Koruyucu gözlük
6. İş Ayakkabısı / Çizme
7. Kulaklık(gürültülü ortamlar için)
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
KASAPLIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

1. Buzdolabı
2. Derin Dondurucu
3. Ocak
4. Kuter
5. Salam Sucuk Sosis Fırını
6. Salam Sucuk Sosis Doldurma Makinası
7. Klipsleme Makinası
8. Salam Sucuk Sosis Asma Arabası
9. Kıyım Makinası
10. Zırh Eldiven
11. Et Parçalama Tezgahı
12. Çeşitli boylarda bıçak
13. Çeşitli boylarda tencereler
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ
ET VE ET ÜRÜNLERİ
İşlenmemiş taze Et (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı etleri, vb.)
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
SOSİS/ SALAM /SUCUK/ PASTIRMA
Taze Et (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı etleri vb)
Kürlemede Kullanılan Kimyasallar
Kılıf Malzemeleri
Katkı ve Koruyucular
Çemen
Ambalaj ve Etiket Malzemesi

- Sarf malzemeler miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 4 saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati :	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi: 24/12/2021	Revizyon No: 2
Uygulama Sorusu: Aşağıdaki kriterler doğrultusunda sınav komisyonunun belirlediği menüyü reçetesine uygun olarak (sandviç-tost-hamburger, salata, makarna soslu, sütlü tatlı, soğuk içecek) hazırlayıp servis ediniz.		
A. ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme PUANI (10 Puan)	Aldığı PUAN
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır	2	
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2	
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	2	
Çalışma alanını düzenler.	2	
Ürün hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını, araç-gereçlerini seçer.	1	
Hazırlanacak ürünlerin işlem kartlarını hazırlar.	1	
B. UYGULAMA AŞAMASI	(80 puan)	
İşlenmiş gıdalardan seçilen bir ürün çeşidini pişirmeye hazırlar. (sandviç, tost, hamburger)	6	
İşlenmiş gıdalardan seçilen bir ürün çeşidini reçetesine uygun pişirir.	6	
İşlenmiş gıdalardan seçilen ürün çeşidinin sunum ve servisini yapar.	5	
Salata çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun olarak hazırlar.	7	
Hazırlanan salata çeşidinin sunum ve servisini yapar.	5	
Makarna ve sos çeşitlerinden bir ürünü pişirmeye hazırlar.	6	
Makarna ve sos çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun pişirir	6	
Hazırlanan makarna ve sos çeşidinin sunum ve servisini yapar.	5	
Sütlü tatlı çeşitlerinden bir ürünü pişirmeye hazırlar.	7	
Sütlü tatlı çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun pişirir.	6	
Hazırlanan sütlü tatlı çeşidinin sunum ve servisini yapar.	5	
Soğuk içecek çeşitlerinden bir ürünü hazırlar.	6	
Hazırlanan içeceğin sunum ve servisini yapar.	5	
Ürünlerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular.	5	
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)	
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	2	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2	
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	2	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
GENEL TOPLAM	(100 puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- Bu Form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI

Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.

İSG EKİPMANLARI KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)
1. Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi)
2. Pantolon
3. Önlük
4. Kep/Bone
5. İş Ayakkabısı/Terlik
6. Maske
7. Eldiven
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ
1. Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi Beyaz ve Mavi)
2. Kesme Bloğu İstif Rafı
3. Tavuk Makası
4. Fındık Ceviz Kıracağı
5. Parizyen Kaşık
6. Dekor Takımı
7. Menanj Takımı
8. Baharatlıklar
9. Kepçe Çeşitleri
10. Spatula çeşitleri
11. Yemek Servis Takımları
12. Et Çatalı
13. Kebap Şişsi
14. Çorba Servis Potu
15. Kevgir Çeşitleri
16. Süzgeç Çeşitleri
17. Çin Külâhı Süzgeç
18. Huni
19. Konserve Açacağı
20. Güveç Kapları
21. Cam Pişirme Tepsisi
22. Sanayi tipi Bulaşık Makinesi
23. Çamaşır Makinesi
24. Depo tipi buzdolabı/Soğutucu
25. Depo tipi derin dondurucu
26. Dörtlü ocak
27. Ara Tezgah
28. Konveksiyonel Fırın
29. Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın
30. Mikrodalga Fırın
31. Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
32. Mutfak Davlumbazı
33. Şofben
34. Elektrikli su ısıtıcısı
35. Elektrikli Izgara
36. Izgara Slamander
37. Fritöz



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

38. Sanayi Tipi Küçük Mikser
39. El Mikseri
40. Parçalayıcı (Blender)
41. Mutfak Robotu
42. Meyve Sıkacağı
43. Dilimleme Makinesi
44. Hamur Açma Makinesi
45. Et Termometresi
46. Mutfak Termometresi
47. Şeker, Şerbet, şurup termometresi
48. Elektronik Terazi
49. Evyeli Tezgah
50. El Yıkama Evyesi
51. Kazan tencere İstif Rafı
52. Çalışma Tezgahı
53. Duvar Dolabı
54. Baharat Dolabı
55. Bıçak Steril Dolabı
56. Malzeme Alet dolabı
57. Un Şeker Taşıma Arabası
58. Yemek Masası
59. Yemek Sandalyesi
60. Tencere (Helvane ve silindirik)
61. Sığ Tencere
62. Pilav Pişirme Tenceresi
63. Buhar Tenceresi
64. Basınçlı Tencere
65. Tava
66. Sote Tavası
67. Krep Tavası
68. Wok Tava
69. Yumurta Sahanı
70. Kaçerola
71. Yapışmaz Yüzeyle Tava
72. Kızartma Tavası
73. Döküm Izgara Yüzeyle Tava
74. Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet
75. Standart Süzgeçli Gastronom Küvet
76. Mayonez Tenceresi
77. Yer Gider Izgarası
78. Çöp Kovası
79. Atık Kabı
80. Rende
81. Havan ve Eli
82. Et Bıçağı
83. Kemik Sıyırma bıçağı
84. Meyve ve Sebze bıçağı
85. Şef Bıçağı
86. Soyacak
87. Bıçak Bileyici(Masat)
88. Et kütüğü
89. Et döveceği
90. Servis Tepsileri



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

91. Çırpma Teli	
92. Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar	
93. Masa Örtüsü	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	ADET
Hazırlanacak işlenmiş gıda ürünü için gerekli malzemeler	
Hazırlanacak salata çeşidi için gerekli malzemeler	
Hazırlanacak makarna ve sos için gerekli malzemeler	
Hazırlanacak sütlü tatlı için gerekli malzemeler	
Hazırlanacak soğuk içecek için gerekli malzemeler	

- Sarf malzemelerin miktarı bir aday için beceri sınavı komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 4 Saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlangıç Saati:	
Ölçme Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi: 24/12/2021	RVN.02
Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan uygulama aşamalarından size uygun olan bölümü seçerek bir pastane büfesi hazırlayınız. ➤ Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A. ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	2	
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2	
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	1	
Çalışma alanını düzenler.	1	
Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer.	1	
Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak gereçlerin miktar ayarlarını yapar.	2	
Sınav konusuna uygun pastane ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar.	1	
B. UYGULAMA AŞAMASI		
B.1 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 Puan)	
Yöntemine uygun şekilde mayalandırarak hamur hazırlar.	5	
Mayalı hamurdan tatlı/tuzlu hamur ürünü çeşidini reçetesine göre hazırlar.	6	
Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurları; hamur malzemeleri kaynaşmış, dağılmayacak, ancak hamur lastikleşmemiş şekilde hazırlar.	5	
Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurdan bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar.	6	
Yöntemine uygun şekilde pandispanya hazırlar.	7	
Temel pastacı kremasını/krem şanti yöntemine ve kıvamına göre hazırlar	7	
Pandispanyayı, doğru araç-gereç kullanarak pasta düzenlemesine uygun ve dengeli kalınlıkta olacak şekilde katlara ayırır.	7	
Yaş pastanın iç malzemelerini çeşidine ve reçetesine göre hazırlar	7	
Pandispanya katları/dilimlerini, pasta kreması/kremşanti ve reçeteye uygun iç malzemesi ile orantılı ve düzgün olarak düzenler	7	
Yaş pastanın üstünü ve yan çeperini, reçetesine uygun kaplama malzemesi ile düzgün şekilde kaplar	8	
Yaş pastanın üstünü ve yanlarını, sunum tarifine/usulüne uygun şekilde dekorlar /figürlerle süsler.	8	
Hazırlanan pastane ürünlerini büfe hazırlama ilkeleri doğrultusunda büfeye yerleştirir.	7	
B.2 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 Puan)	
Baklava yapım aşamalarını sözlü olarak açıklar.	10	
Ele yapışmayacak, yeterince sertleşmiş, gözeneksiz, özlü olacak şekilde, malzemeleri özdeşleştirerek hamuru yoğurur.	8	



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Yoğurduğu hamuru, merdane veya oklava ile açtıktan sonra usulüne uygun incelikte yufka açar	8	
Yufkalarını, yağ ve iç malzemesini reçetesine uygun şekilde kullanarak tepsiye döşer.	8	
Döşediği tepsideki yufka katlarını usulüne ve çeşidine uygun şekilde ve her dilim eşit ve düzgün olacak şekilde keserek dilimleri oluşturur.	8	
Dilimlenmiş tepsiye reçetesine uygun oranda ve şekilde yağ verir.	8	
Tepsiyi uygun ısıdaki fırına koyarak, usulüne göre pişirir	8	
Tatlı şurubunu uygun kıvam ve ısıda hazırlar	8	
Pişen ürüne reçetesine uygun ısıdaki şurubunu vererek, şurubu yedirir	8	
Hazırlanan pastane ürünlerini büfe hazırlama ilkeleri doğrultusunda büfeye yerleştirir.	6	
B.3 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 Puan)	
Hamur tatlılarından bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar.	12	
Hamur tatlılarından bir ürün çeşidini yöntemine uygun şekilde pişirir.	12	
Tel kadayıftan yapılan bir ürün çeşidini reçetesine göre işler.	12	
Tel kadayıftan yapılan bir ürün çeşidine uygun iç malzemesi hazırlar.	12	
Tatlı şurubunu uygun kıvam ve ısıda hazırlar	12	
Pişen ürüne reçetesine uygun ısıdaki şurubunu vererek, şurubu yedirir	12	
Hazırlanan pastane ürünlerini büfe hazırlama ilkeleri doğrultusunda büfeye yerleştirir.	8	
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)	
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	2	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2	
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	2	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- Bu Form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.
- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.
- Adaylar B.1, B.2, B.3 bölümlerinden bir tanesinden sınava alınacaktır.

*****Açıklamalar: Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülür.

İSG EKİPMANLARI
KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

1.	Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi)
2.	Pantolon
3.	Önlük
4.	Kep/Bone
5.	İş Ayakkabısı/Terlik
6.	Maske
7.	Eldiven
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ	
1-	Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı,
2-	Kesme Bloğu İstif Rafı
3-	Oklava
4-	Fındık Ceviz Kıracağı
5-	Dekor Takımı
6-	Merdane
7-	Spatula çeşitleri
8-	Pasta bıçağı
9-	Pasta sıvama paleti
10-	Pandispanya testeresi
11-	Elek
12-	Çikolata-Jöle hunisi
13-	Hamur Kalıbı
14-	Pasta Süsleme Aracı
15-	Huni
16-	Hamur Karıştırıcı
17-	Güveç Kapları
18-	Cam Pişirme Tepsisi
19-	Sanayi tipi Bulaşık Makinesi
20-	Çamaşır Makinesi
21-	Depo tipi buzdolabı/Soğutucu
22-	Depo tipi derin dondurucu
23-	Dörtlü ocak
24-	Ara Tezgah
25-	Konveksiyonel Fırın
26-	Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın
27-	Mikrodalga Fırın
28-	Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
29-	Mutfak Davlumbazı
30-	Şofben
31-	Elektrikli su ısıtıcısı
32-	Elektrikli Izgara
33-	Izgara Slamander
34-	Fritöz
35-	Sanayi Tipi Küçük Mikser
36-	El Mikseri
37-	Parçalayıcı (Blender)
38-	Mutfak Robotu
39-	Meyve Sıkacağı
40-	Yumurta Fırçası
41-	Pizza Küreği
42-	Ölçme araçları
43-	Hamur Kazıyıcı



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

44- Şeker, Şerbet, şurup termometresi
45- Elektronik Terazı
46- Evyeli tezgah
47- El Yıkama Evyesi
48- Hamur Kesme Ruleti
49- Çalışma Tezgahı
50- Duvar Dolabı
51- Baharat Dolabı
52- Bıçak Steril Dolabı
53- Malzeme Alet dolabı
54- Un Şeker Taşıma Arabası
55- Yemek Masası
56- Yemek Sandalyesi
57- Tencere (Helvane ve siliindirik)
58- Sığ Tencere
59- Silistre
60- Şaşula
61- Çikolata Firkete Takımı
62- Pataşu Sopası
63- Pudra Şekerliği
64- Krem Karamel Kalıbı
65- Şambaba Kalıbı
66- Tulumba Tatlısı Kalıbı
67- Kaçerola
68- Adısababa Kalıbı
69- Savaren Kalıbı
70- Tartölet Kalıbı
71- Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet
72- Standart Süzgeçli Gastronom Küvet
73- Mayonez Tenceresi
74- Yer Gider Izgarası
75- Çöp Kovası
76- Atık Kabı
77- Rende
78- Havan ve Eli
79- Tart Kalıbı
80- Petibör Kalıbı
81- Meyve ve Sebze bıçağı
82- Şef Bıçağı
83- Soyacak
84- Mekik Kalıbı
85- Donut Kalıbı
86- Turta Çemberi ve tablası
87- Parfe Kalıbı
88- Volovan Kalıbı
89- Kurabiye Kalıpları
90- Bisküvi Kalıpları
91- Modelleme Set
92- Duy Takımı
93- Krema Torbası
94- Glosa Teli



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

95- Harf ve Sayı kobatı	
96- Tarama Paleti	
97- Spatül	
98- Pasta Ayağı	
99- Silikon Mat/Silpat	
100- Künefe tabağı	
101- Ahşap Pizza Tabağı	
102- Fırın Eldiveni	
103- Baklava Tepsisi	
104- Kek veya asta kalıbı	
105- Krem Karamel Kalıbı	
106- Endüstriyel Fırın Tavası	
107- Pizza Tepsisi	
108- Muffin Kalıbı	
109- Servis Tepsileri	
110- Çırpma Teli	
111- Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar	
112- Masa Örtüsü	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ	ADET
1- Hazırlanacak mayalı hamur için gerekli malzemeler	
2- Hazırlanacak kurupasta,tart,pay için gerekli malzemeler	
3- Hazırlanacak özleştirerek yapılan hamur için gerekli malzemeler	
4- Hazırlanacak yaş pasta için gerekli malzemeler	
5- Hazırlanacak baklava çeşidi için gerekli malzemeler	
6- Hazırlanacak Tel kadayıf ürünü için gerekli malzemeler	

- Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 2 saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınavın Başlama Saati:	
Ölçme Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi:24.12.2021	RVN.02
Uygulama Sorusu: Yeterli ve dengeli beslenme ilkeleri doğrultusunda komisyon tarafından belirlenen et yemeklerinden (kasaplık hayvan etleri, kümes hayvan etleri, su ürünleri) birini seçerek sebze garnitürü ve tamamlayıcı yemekten oluşan menü tabağını hazırlayınız.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A. SINAV HAZIRLIĞI	(10 Puan)	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	2	
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2	
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	2	
Çalışma alanını düzenler.	2	
Yemek hazırlamada kullanılacak uygun araç ve ekipmanları seçer.	1	
Ana yemek tabağını oluşturan yemeklerin tarif kartlarını hazırlar.	1	
B. SINAVIN UYGULANMASI	(80 puan)	
Besin öğelerini içeren besin gruplarını menüde ölçülü ve dengeli şekilde kullanır.	7	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak pişirmeye hazırlar.	8	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar.	8	
Uluslararası pişirme usullerine göre sebze garnitürlerini pişirir.	8	
Ana yemeğe göre kullanacağı malzemeyi (kasaplık hayvan etleri, kümes hayvan etleri, su ürünleri) hazırlar.	8	
Lezzet verici karışımları (ot ve baharatlar) tekniğine uygun hazırlayarak kullanır.	7	
Ana yemeğine göre kullanacağı malzemeyi uluslararası pişirme tekniklerine göre istenilen nitelikte (lezzet, koku, görünüş, yaratıcılık,) pişirir.	10	
Ana yemeğe uygun tamamlayıcı yemeği (uluslararası veya Türk mutfağına özgü pilavlar, makarnalar) istenilen nitelikte (lezzet ,koku, kıvam, görünüş) hazırlar.	8	
Yemeklerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular.	7	
Ana yemek tabağının sunumunu yapar.	9	
C. SINAV SONRASI	(10 Puan)	
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	1	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2	
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	3	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- Bu form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç tutanağına yazılarak ortalaması alınır.
- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.
- Açıklamalar: Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülür.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

İSG EKİPMANLARI	
KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)	
Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi)	
Pantolon	
Önlük	
Kep/Bone	
İş Ayakkabısı/Terlik	
Maske	
Eldiven	
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ	
1- Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı,	
2- Kesme Bloğu İstif Rafı	
3- Tavuk Makası	
4- Fındık Ceviz Kıracağı	
5- Parizyen Kaşık	
6- Dekor Takımı	
7- Menanj Takımı	
8- Baharatlıklar	
9- Kepçe Çeşitleri	
10- Spatula çeşitleri	
11- Yemek Servis Takımları	
12- Et Çatalı	
13- Kebap Şişsi	
14- Çorba Servis Potu	
15- Kevgir Çeşitleri	
16- Süzgeç Çeşitleri	
17- Çin Külahlı Süzgeç	
18- Huni	
19- Konserve Açacağı	
20- Güveç Kapları	
21- Cam Pişirme Tepsisi	
22- Sanayi tipi Bulaşık Makinesi	
23- Çamaşır Makinesi	
24- Depo tipi buzdolabı/Soğutucu	
25- Depo tipi derin dondurucu	
26- Dörtlü ocak	
27- Ara Tezgah	
28- Konveksiyonel Fırın	
29- Isıtımlı Taş Tabanlı Fırın	
30- Mikrodalga Fırın	
31- Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz	
32- Mutfak Davlumbazı	
33- Şofben	
34- Elektrikli su ısıtıcısı	
35- Elektrikli Izgara	
36- Izgara Slamander	
37- Fritöz	
38- Sanayi Tipi Küçük Mikser	



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

39- El Mikseri
40- Parçalayıcı (Blender)
41- Mutfak Robotu
42- Meyve Sıkacağı
43- Dilimleme Makinesi
44- Hamur Açma Makinesi
45- Et Termometresi
46- Mutfak Termometresi
47- Şeker, Şerbet, şurup termometresi
48- Elektronik Terazi
49- Evyeli tezgah
50- El Yıkama Evyesi
51- Kazan tencere İstif Rafı
52- Çalışma Tezgahı
53- Duvar Dolabı
54- Baharat Dolabı
55- Bıçak Steril Dolabı
56- Malzeme Alet dolabı
57- Un Şeker Taşıma Arabası
58- Yemek Masası
59- Yemek Sandalyesi
60- Tencere (Helvane ve siliindirik)
61- Sığ Tencere
62- Pilav Pişirme Tenceresi
63- Buhar Tenceresi
64- Basınçlı Tencere
65- Tava
66- Sote Tavası
67- Krep Tavası
68- Wok Tava
69- Yumurta Sahanı
70- Kaçerola
71- Yapışmaz Yüzeyle Tava
72- Kızartma Tavası
73- Döküm Izgara Yüzeyle Tava
74- Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri
75- Standart Süzgeçli Gastronom Küvet
76- Mayonez Tenceresi
77- Yer Gider Izgarası
78- Çöp Kovası
79- Atık Kabı
80- Rende
81- Havan ve Eli
82- Et Bıçağı
83- Kemik Sıyırma bıçağı
84- Meyve ve Sebze bıçağı
85- Şef Bıçağı
86- Soyacak
87- Bıçak Bileyici(Masat)
88- Et kütüğü
89- Et döveceğı



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

90- Servis Tepsileri	
91- Çırpma Teli	
92- Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar	
93- Masa Örtüsü	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	ADET
1- Hazırlanacak sebze garnitürü için gerekli malzemeler	
2- Hazırlanacak Ana yemek için gerekli malzemeler	
3- Hazırlanacak Tamamlayıcı Yemek için gerekli malzemeler	

- Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
FIRINCILIK DALI

Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:		
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 2 Saat		
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:		
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi: 24.12.2021	RVN: 2	
Uygulama Sorusu: B.1 Ekmek hazırlayınız B.2 Simit Hazırlayınız B.3 Tırnak Pide Hazırlayınız ➤ Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.			
A. ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme PUANI (10 Puan)	Aldığı PUAN	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	2		
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2		
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	2		
Çalışma alanını düzenler.	1		
Fırıncılık ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer.	2		
Sınav konusuna uygun fırıncılık ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar.	1		
B. UYGULAMA AŞAMASI			
B.1 Ekmek hazırlayınız	(80 Puan)		
Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekmek hamurunu hazırlar.	8		
Hazırladığı hamuru ilk fermantasyona bırakır.	8		
Fermantasyondan çıkan hamuru keser.	8		
Kesilen hamuru tartar.	8		
Hamuru yuvarlayarak ara fermantasyona bırakır.	8		
Ara fermente işlemi uygulanmış hamurlara şekil verir.	8		
Şekillendirilmiş hamurları tavalara yerleştirerek son fermantasyona bırakır.	8		
Son fermente işleminden sonra ekmeklere bıçak atar.	8		
Ekmek hamurlarını istenilen renk ve pişkinlikte pişirir.	8		
Piştirilen ekmekleri hijyen kuralına göre soğutma işlemini gerçekleştirir.	8		
B.2 Simit Hazırlayınız	(80 Puan)		
Simit hamurunu hazırlayarak yoğurur.	12		
Hamuru dinlendirir.	11		
Hamura simit şekli verilir.	11		
Pekmezleme ve susamlama işlemini yapar.	12		
Simide son şekil verme işlemini yapar.	11		
Şeklini bozmayacak şekilde simidi fırına yerleştirir	11		
Simidi istenilen renk ve pişkinlikte pişirir.	12		
B.3 Tırnak Pide Hazırlayınız	(80 Puan)		
Yöntemine uygun şekilde pide hamurunu hazırlar.	8		
Pide hamurunu dinlendirir.	8		
Hamuru keserek şekillendirir.	8		



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
FIRINCILIK DALI

Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Şekillendirilen hamurlar uygun sıcaklık ve ortamda dinlendirilir	8	
Dinlenen bezeleri şekillendirmek için tezgâhı hazır hale getirir.	8	
Pidenin çeşidine göre her tarafı eşit kalınlıkta olacak şekilde uygun yöntemle hamuru açar.	8	
Sade pidede açılan hamurun üzerine tırnaklama aşamasından önce bulama sosunu kenarlarına sürer.	8	
Şeklini bozmayacak şekilde pideleri fırına atar.	8	
Pideyi uygun renkte ve pişkinlikte pideyi pişirir	8	
Pideyi fırından aldıktan sonra dinlendirir.	8	
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 puan)	
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	2	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgâhların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2	
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	2	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- Bu Form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.
- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.
- Aday B.1, B.2, B.3 bölümlerinden bir tanesinden sınava alınacaktır.
- Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülür.

İSG EKİPMANLARI	
KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)	
1.	Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi)
2.	Pantolon
3.	Önlük
4.	Kep/Bone
5.	İş Ayakkabısı/Terlik
6.	Maske
7.	Eldiven
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ	
1-	Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi)
2-	Ateş Kancası
3-	Ateş Kovası
4-	Hamur Yoğurma Makinası
5-	Dinlendirme ızgarası
6-	Hamur Yoğurma Teknesi
7-	Fırın Kürek Çeşitleri
8-	Zırh
9-	Oklava
10-	Merdane
11-	Elek
12-	Hamur Karıştırıcı
13-	Güveç Kapları



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
FIRINCILIK DALI

Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

14- Sanayi tipi Bulaşık Makinesi
15- Depo tipi buzdolabı/Soğutucu
16- Depo tipi derin dondurucu
17- Dörtlü ocak
18- Ara Tezgah
19- Konveksiyon el Fırın
20- Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın
21- Mikrodalga Fırın
22- Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
23- Mutfak Davlumbazı
24- Şofben
25- Elektrikli su ısıtıcısı
26- Elektrikli Izgara
27- Sanayi Tipi Küçük Mikser
28- El Mikseri
29- Parçalayıcı (Blender)
30- Mutfak Robotu
31- Yumurta Fırçası
32- Ölçme araçları
33- Hamur Kazıyıcı
34- Elektronik Terazi
35- Evyeli tezgah
36- El Yıkama Evyesi
37- Hamur Kesme Ruleti
38- Çalışma Tezgahı
39- Duvar Dolabı
40- Baharat Dolabı
41- Bıçak Steril Dolabı
42- Malzeme Alet dolabı
43- Un Şeker Taşıma Arabası
44- Tencere (Helvane ve siliindirik)
45- Şaşula
46- Pataşu Sopası
47- Kaçerola
48- Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri
49- Standart Süzgeçli Gastronom Küvet
50- Yer Gider Izgarası
51- Çöp Kovası
52- Rende
53- Havan ve Eli
54- Şef Bıçağı
55- Soyacak
56- Spatül
57- Fırın Eldiveni
58- Endüstriyel Fırın Tavası
59- Pasa
60- Fırın Temizleme Silgisi

SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Ekmek)

	ADET
1. Un	
2. Tuz	
3. Su	
4. Maya	
5. Ekmek katkı maddesi	



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
FIRINCILIK DALI

Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Simit)	
1. Un	
2. Maya	
3. Su	
4. Tuz	
5. Susam	
6. Pekmez	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Tırnak Pide)	
1. Un	
2. Su	
3. Tuz	
4. Maya	
5. Üst katkı malzemeleri	

- Sarf malzemelerin miktarı bir aday için beceri sınavı komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
KASAPLIK DALI
Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 2 saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:		
Uygulama Sorusu: (Sınav sorusu, sınav yapan komisyon tarafından belirlenecektir.)	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A. ÖN HAZIRLIK	(10 puan)	
İşe uygun kişisel koruyucu donanımları kullanır(Bone, maske, eldiven, önlük, kaymaz tabanlı çizme).	3	
Hijyen kurallarına uyar.	3	
Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanları hazırlar.	2	
Üretim alanını yapacağı işe göre düzenler.	2	
B. UYGULAMA	(80 Puan)	
Karkasın (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı) parçalanmasını sözlü olarak açıklar.	5	
Kemikli et parçasını (Kuzu kol, dana döş gibi) sıyırır.	20	
Doğrama tekniklerini (jülyen, kuşbaşı, tavla zarı) kullanarak sıyrılan eti doğrar.	15	
Doğranan eti uygun malzeme ile ambalajlar.	5	
Çapraz bulaşma ile ilgili tedbirleri alır.	10	
Bütün tavuk karkası ızgaralık parçalar.	15	
Parçalanmış tavuğu uygun malzeme ile ambalajlar.	5	
Et ve et ürününün muhafaza koşullarını söyler.	5	
C. UYGULAMA SONRASI	(10 puan)	
Uygulama sonunda kullandığı alet ekipmanı(kesme tahtası, bıçak, masat vb.) temizler.	3	
Uygulama sonunda çalışma ortamını (tezgâh, dolap, zemin) temizler.	4	
Çöpleri ve atıkları geri dönüşüm kuralına göre ayırır.	3	
GENEL TOPLAM	(100 puan)	
Notlar/Görüşler:		
Sınav Değerlendiricisinin Adı Soyadı İmza:		

- Bu form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.
- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.
- Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar, daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülebilir. Örneğin Fermente ürünler gibi.

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ(Aday tarafından temin edilecektir)

1. İş Önlüğü
2. Maske
3. Bone
4. Eldiven
5. Koruyucu gözlük
6. İş Ayakkabısı / Çizme
7. Kulaklık(gürültülü ortamlar için)
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ
1. Buzdolabı



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
KASAPLIK DALI
Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

2. Derin Dondurucu
3. Ocak
4. Kuter
5. Salam Sucuk Sosis Fırını
6. Salam Sucuk Sosis Doldurma Makinası
7. Klipsleme Makinası
8. Salam Sucuk Sosis Asma Arabası
9. Kıyma Makinası
10. Zırh Eldiven
11. Et Parçalama Tezgahı
12. Çeşitli boylarda bıçak
13. Çeşitli boylarda tencereler
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ
ET VE ET ÜRÜNLERİ
İşlenmemiş Taze Et (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı etleri, vb.)
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
SOSİS/ SALAM /SUCUK/ PASTIRMA
Taze Et (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı etleri vb)
Kürlemede Kullanılan Kimyasallar
Kılıf Malzemeleri
Katkı ve Koruyucular
Çemen
Ambalaj ve Etiket Malzemesi

- Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:		
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 2 Saat		
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlangıç Saati:		
Ölçe Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi: 24/12/2021	RVN.02	
Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan kriterler doğrultusunda, komisyonun belirleyeceği ürünlerden oluşan bir ikram büfesi hazırlayınız. ➤ Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan	
A. ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)		
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	2		
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2		
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	1		
Çalışma alanını düzenler.	1		
Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer.	1		
Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak gereçlerin miktar ayarlarını yapar.	2		
Sınav konusuna uygun pastane ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar.	1		
B. UYGULAMA AŞAMASI			
B.1 Aşağıdaki uygulamardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 Puan)		
Çırpılarak hazırlanan hamurlardan bir ürün çeşidi hazırlamak için ön hazırlık yapar. (cup cake, kek vb.)	13		
Çırpılarak hazırlanan hamuru tekniğine uygun hazırlar.	13		
Çırpılarak hazırlanan hamurlardan bir ürün çeşidini tekniğine uygun pişirir.	13		
Mayalı hamur hazırlar.	10		
Ürünün özelliğine göre mayalı hamuru şekillendirir.	13		
Şekillendirilen mayalı hamuru pişirir.	10		
Hazırlanan ürünü servise ve sunuma hazır hale getirir	8		
B.2 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 puan)		
Sütlü tatlı çeşitlerinden bir ürünü tekniğine uygun şekilde hazırlar.	15		
Sütlü tatlı çeşitlerinden bir ürünü tekniğine uygun şekilde pişirir.	15		
Hamur yapılan bir tatlı çeşidini reçetesine göre hazırlar	15		
Tatlı şurubunu tekniğine uygun olarak hazırlar	10		
Tatlı şurubunu tekniğine uygun olarak hazırlanan ürüne yedirir.	10		
Hazırlanan ürünü sunum ve servise hazır hale getirir	15		
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 puan)		
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	2		
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2		
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	2		



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
TOPLAM	10	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- Bu Form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.
- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.
- Aday B.1, B.2 bölümlerinden bir tanesinden sınava alınacaktır.

****Açıklamalar: Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülür.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

İSG EKİPMANLARI
KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)
1. Uzun kollu iş elbisesi (Aşçı ceketi)
2. Pantolon
3. Önlük
4. Kep/Bone
5. İş Ayakkabısı/Terlik
6. Maske
7. Eldiven
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ
Doğrama Tahtas (Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi)
Kesme Bloğu İstif Rafı
Oklava
Fındık Ceviz Kıracağı
Dekor Takımı
Merdane
Spatula çeşitleri
Pasta bıçağı
Pasta sıvama paleti
Pandispanya testeresi
Elek
Çikolata-Jöle hunisi
Hamur Kalıbı
Pasta Süsleme Aracı
Huni
Hamur Karıştırıcı
Güveç Kapları
Cam Pişirme Tepsisi
Sanayi tipi Bulaşık Makinesi
Çamaşır Makinesi
Depo tipi buzdolabı/Soğutucu
Depo tipi derin dondurucu
Dörtlü ocak
Ara Tezgah
Konveksiyonel Fırın
Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın
Mikrodalga Fırın
Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
Mutfak Davlumbazı
Şofben



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Elektrikli su ısıtıcısı
Elektrikli Izgara
Izgara Slamander
Fritöz
Sanayi Tipi Küçük Mikser
El Mikseri
Parçalayıcı (Blender)
Mutfak Robotu
Meyve Sıkacağı
Yumurta Fırçası
Pizza Küreği
Ölçme araçları
Hamur Kazıyıcı
Şeker, Şerbet, şurup termometresi
Elektronik Terazi
Evyeli tezgah
El Yıkama Evyesi
Hamur Kesme Ruleti
Çalışma Tezgahı
Duvar Dolabı
Baharat Dolabı
Bıçak Steril Dolabı
Malzeme Alet dolabı
Un Şeker Taşıma Arabası
Yemek Masası
Yemek Sandalyesi
Tencere (Helvane ve siliindirik)
Siğ Tencere
Silistre
Şaşula
Çikolata Firkete Takımı
Pataşu Sopası
Pudra Şekerliği
Krem Karamel Kalıbı
Şambaba Kalıbı
Tulumba Tatlısı Kalıbı
Kaçerola
Adisababa Kalıbı
Savaren Kalıbı
Tartölet Kalıbı
Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri
Standart Süzgeçli Gastronom Küvet
Mayonez Tenceresi



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Yer Gider Izgarası	
Çöp Kovası	
Atık Kabı	
Rende	
Havan ve Eli	
Tart Kalıbı	
Petibör Kalıbı	
Meyve ve Sebze bıçağı	
Şef Bıçağı	
Soyacak	
Mekik Kalıbı	
Donut Kalıbı	
Turta Çemberi ve tablası	
Parfe Kalıbı	
Volovan Kalıbı	
Kurabiye Kalıpları	
Bisküvi Kalıpları	
Modelleme Set	
Duy Takımı	
Krema Torbası	
Glosa Teli	
Harf ve Sayı kobatı	
Tarama Paleti	
Spatül	
Pasta Ayağı	
Silikon Mat/Silpat	
Künefe tabağı	
Ahşap Pizza Tabağı	
Fırın Eldiveni	
Baklava Tepsisi	
Kek veya asta kalıbı	
Krem Karamel Kalıbı	
Endüstriyel Fırın Tavası	
Pizza Tepsisi	
Muffin Kalıbı	
Servis Tepsileri	
Çırpma Teli	
Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar	
Masa Örtüsü	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	ADET
1- Çırpılarak hazırlanan hamur için gerekli malzemeler	
2- Sütü tatlı çeşitleri için gerekli malzemeler	



**TC.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri**

3- Pişirerek hazırlanan hamur için gerekli malzemeler	
---	--

- Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:		
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 2 saat		
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav başlama Saati:		
Uygulama Sınav Merkezi:	Revizyon Tarihi: 24/12/2021	Revizyon No:2	
Uygulama Sorusu : Kantin ve açık alan işletmelerinin menüsünü dikkate alarak komisyon tarafından belirlenecek menüyü (yumurta ürünü, tost çeşidi, sandviç çeşidi, sıcak içecek) reçetesine uygun olarak hazırlayıp servisini yapınız.			
A. ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme PUANI (10 puan)	Aldığı PUAN	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	2		
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2		
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	2		
Çalışma alanını düzenler.	2		
Ürün hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını, araç-gereçlerini seçer.	1		
Hazırlanacak ürünlerin işlem kartlarını hazırlar.	1		
TOPLAM	10		
B. UYGULAMA AŞAMASI	(80 Puan)		
Yumurta ile hazırlanan ürün çeşitlerinden omlet, sahanda yumurta, krep vb birini pişirmeye hazırlar.	7		
Yumurta ile hazırlanan ürün çeşidini reçetesine uygun pişirir.	8		
Yumurta ile hazırlanan ürün çeşidinin sunum ve servisini yapar.	7		
Tost çeşitlerinden bir ürün çeşidini pişirmeye hazırlar.	7		
Tost çeşitlerinden seçilen ürünü reçetesine uygun pişirir.	8		
Hazırlanan tost çeşidinin sunum ve servisini yapar.	7		
Sandviç çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun hazırlar.	7		
Hazırlanan sandviç çeşidinin sunum ve servisini yapar.	8		
Sıcak içecek çeşitlerinden bir ürünü hazırlar.	7		
Hazırlanan sıcak içeceğin sunum ve servisini yapar.	7		
Ürünlerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular.	7		
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)		
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	2		
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2		
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	2		
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2		
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2		
GENEL TOPLAM	(100 Puan)		
Notlar / Görüşler:			
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:			



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

- Bu Form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.
- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.

İSG EKİPMANLARI	
KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)	
1.	Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi)
2.	Pantolon
3.	Önlük
4.	Kep/Bone
5.	İş Ayakkabısı/Terlik
6.	Maske
7.	Eldiven
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ	
1.	Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi)
2.	Kesme Bloğu İstif Rafı
3.	Tavuk Makası
4.	Fındık Ceviz Kıracağı
5.	Parizyen Kaşık
6.	Dekor Takımı
7.	Menanj Takımı
8.	Baharatlıklar
9.	Kepçe Çeşitleri
10.	Spatula çeşitleri
11.	Yemek Servis Takımları
12.	Et Çatalı
13.	Kebap Şişİ
14.	Çorba Servis Potu
15.	Kevgir Çeşitleri
16.	Süzgeç Çeşitleri
17.	Çin Külahı Süzgeç
18.	Huni
19.	Konserve Açacağı
20.	Güveç Kapları
21.	Cam Pişirme Tepsisi
22.	Sanayi tipi Bulaşık Makinesi
23.	Çamaşır Makinesi
24.	Depo tipi buzdolabı/Soğutucu
25.	Depo tipi derin dondurucu
26.	Dörtlü ocak
27.	Ara Tezgah
28.	Konveksiyonel Fırın
29.	Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın
30.	Mikrodalga Fırın
31.	Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
32.	Mutfak Davlumbaz
33.	Şofben
34.	Elektrikli su ısıtıcısı
35.	Elektrikli Izgara



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

36. Izgara Slamander
37. Fritöz
38. Sanayi Tipi Küçük Mikser
39. El Mikseri
40. Parçalayıcı (Blender)
41. Mutfak Robotu
42. Meyve Sıkacağı
43. Dilimleme Makinesi
44. Hamur Açma Makinesi
45. Et Termometresi
46. Mutfak Termometresi
47. Şeker, Şerbet, şurup termometresi
48. Elektronik Terazi
49. Evyeli tezgah
50. El Yıkama Evyesi
51. Kazan tencere İstif Rafı
52. Çalışma Tezgahı
53. Duvar Dolabı
54. Baharat Dolabı
55. Bıçak Steril Dolabı
56. Malzeme Alet dolabı
57. Un Şeker Taşıma Arabası
58. Yemek Masası
59. Yemek Sandalyesi
60. Tencere (Helvane ve siliindirik)
61. Siğ Tencere
62. Pilav Pişirme Tenceresi
63. Buhar Tenceresi
64. Basınçlı Tencere
65. Tava
66. Sote Tavası
67. Krep Tavası
68. Wok Tava
69. Yumurta Sahanı
70. Kaçerola
71. Yapışmaz Yüzeyli Tava
72. Kızartma Tavası
73. Döküm Izgara Yüzeyli Tava
74. Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri
75. Standart Süzgeçli Gastronom Küvet
76. Mayonez Tenceresi
77. Yer Gider Izgarası
78. Çöp Kovası
79. Atık Kabı
80. Rende
81. Havan ve Eli
82. Et Bıçağı
83. Kemik Sıyırma bıçağı
84. Meyve ve Sebze bıçağı
85. Şef Bıçağı



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KANTİN İŞLETMECİLİĞİ DALI
Kalfalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

86. Soyacak	
87. Mekanik,gazlı veya elektrikli tost makinesi	
88. Bıçak Bileyici(Masat)	
89. Et kütüğü	
90. Et döveceği	
91. Servis Tepsileri	
92. Çırpma Teli	
93. Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar	
94. Masa Örtüsü	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	
ADET	
1- Yumurta ile hazırlanan ürün çeşidi gerekli malzemeler	
2- Tost çeşidi için gerekli malzemeler	
3- Sandviç çeşidi için gerekli malzemeler	
4- Sıcak içecek için gerekli malzemeler	

- Sarf malzemelerin miktarı bir aday için beceri sınavı komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.