



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

|  |                                      |                       |
|--|--------------------------------------|-----------------------|
| <b>Adayın Adı ve Soyadı:</b>   | <b>Sınav Tarihi:</b>                 |                       |
| <b>T.C. Kimlik No:</b>   | <b>Sınav Süresi: En fazla 4 saat</b> |                       |
| <b>Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:</b>   | <b>Sınav Başlama Saati :</b>         |                       |
| <b>Ölçme ve Değerlendirme Yeri:</b>  | <b>Revizyon Tarihi: 24/12/2021</b>   | <b>Revizyon No: 2</b> |
| <b>Uygulama Sorusu:</b> Aşağıdaki kriterler doğrultusunda sınav komisyonunun belirlediği menüyü reçetesine uygun olarak (sandviç-tost-hamburger, salata, makarna soslu, sütlü tatlı, soğuk içecek) hazırlayıp servis ediniz. |                                      |                       |
| <b>A. ÖN HAZIRLIK</b>  | <b>Değerlendirme PUANI (10 Puan)</b> | <b>Aldığı PUAN</b>    |
| 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>B. UYGULAMA AŞAMASI</b>   | <b>(80 puan)</b>                     |                       |
| 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                                    |                       |
| <b>C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER</b>  | <b>(10 Puan)</b>                     |                       |
| 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                                    |                       |
| <b>GENEL TOPLAM</b>  | <b>(100 puan)</b>                    |                       |
| <b>Notlar / Görüşler:</b>  |                                      |                       |
| <b>Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:</b>  |                                      |                       |

- 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.

| <b>İSG EKİPMANLARI<br/>KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR<br/>(Aday tarafından karşılanacaktır.)</b> |
|---|
| 1. Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi)  |
| 2. Pantolon   |
| 3. Önlük  |
| 4. Kep/Bone   |
| 5. İş Ayakkabısı/Terlik   |
| 6. Maske  |
| 7. Eldiven  |
| <b>MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ</b>  |
| 1. Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı,<br>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 Terazı                          |
| 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 döveceğı                                |
| 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.