



T.C.  
MİLLİ 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.			
<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.	1		
Fırıncılık ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer.	2		
Sınav konusuna uygun fırıncılık ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar.	1		
<b>B.UYGULAMA AŞAMASI</b>			
<b>B.1 Ekmek hazırlayınız</b>	<b>(80 Puan)</b>		
Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekme 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>B.2 Simit Hazırlayınız</b>	<b>(80 Puan)</b>		
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>B.3 Tırnak Pide Hazırlayınız</b>	<b>(80 Puan)</b>		
Yöntemine uygun şekilde pide hamurunu hazırlar.	8		
Pide hamurunu dinlendirir.	8		
Hamuru keserek şekillendirir.	8		



T.C.  
MİLLİ 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	
<b>C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER</b>	<b>(10 puan)</b>	
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	
<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.
- 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	
<b>KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR</b> (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
<b>MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ</b>	
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.