



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 değerlendircisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.



T.C.
MİLLİ 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, haki 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 Şiş
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 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. Basıncılı 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
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 sütlu 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.