



**T.C.**  
**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**PASTA VE TATLI YAPIMI 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 Başlangıç Saati:</b>        |                    |
| <b>Ölçme Değerlendirme Yeri:</b>                                                                                                                                                                                                                     | <b>Revizyon Tarihi: 24/12/2021</b>   | <b>RVN.02</b>      |
| <b>Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan uygulama aşamalarından size uygun olan bölümü seçerek bir pastane büfesi hazırlayınız.</b><br>➤ Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır. | <b>Değerlendirme Puanı</b>           | <b>Aldığı Puan</b> |
| <b>A. ÖN HAZIRLIK</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>(10 Puan)</b>                     |                    |
| 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>B. UYGULAMA AŞAMASI</b>                                                                                                                                                                                                                           |                                      |                    |
| <b>B.1 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.</b>                                                                                                                                                                               | <b>(80 Puan)</b>                     |                    |
| 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>B.2 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.</b>                                                                                                                                                                               | <b>(80 Puan)</b>                     |                    |
| 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 tepsiyeye döşer.                                                      | 8                 |  |
| Döşediği tepsideki yufka katlarını usulüne ve çeşidine uygun şekilde ve her dilim eşit ve düzgün olacak şekilde keserek dilimleri oluşturur. | 8                 |  |
| Dilimlenmiş tepsiyeye 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>B.3 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.</b>                                                                       | <b>(80 Puan)</b>  |  |
| 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                 |  |
| <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 değerlendircisi 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<br>(Aday tarafından karşılanacaktır.) |



T.C.  
MİLLÎ 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 Terazi                          |
| 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- Adisababa 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.**  
**MİLLİ 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 özleştirilerek 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.