



TC.
MİLLİ 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: 11/05/2018	RVN: 1	
Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan fırıncılık ürünlerinden size uygun olan bölümü seçerek bir teşhir büfesi hazırlayınız.			
A. ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme PUANI	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 işlem kartlarını hazırlar.	1		
TOPLAM	10		
B. UYGULAMA AŞAMASI			
B.1 Ekmek çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.			
Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekme hamurunu hazırlar.	7		
Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekme çeşitleri, Tıbbi ekme,zenginleştirilmiş ekme,yöresel ekme,Uluslar arası ekme vb. ekme 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 ekme hamuruna şekil verir	7		
Ekmeğin çeşidine göre hamuru şekillendirir.	8		
Şekillendirilmiş hamurları tavalara yerleştirerek son fermantasyona bırakır	6		
Son fermente işleminden sonra ekmeğe bıçak atar.	6		
Ekme hamurlarını istenilen renk ve pişkinlikte pişirir.	7		
Pişirilen ekmeği hijyen kurallarına göre soğutma işlemini gerçekleştirir.	7		
TOPLAM	80		
B.2 Simit ve simit çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.			
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		



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
FIRINCILIK DALI
(Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

Simidi istenilen renk ve pişkinlikte pişirir.	8	
TOPLAM	80	
B.3 Tırnak pide ve içli pide çeşitleri hazırlayınız.		
Yöntemine uygun şekilde Pide hamurunu hazırlar.	6	
Pide hamurunu dinlendirir.	4	
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	
TOPLAM	80	
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER		
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	2	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapar.	2	
Çalışma alanının ve tezgâhların temizlik ve düzenini sağlar.	2	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
TOPLAM	10	
GENEL TOPLAM	100	
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



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
FIRINCILIK DALI
(Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

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
4- Hamur Yoğurma Makinesi
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
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- Evely 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



**TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
FIRINCILIK DALI
(Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri)**

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 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 İçin Gerekli Malzemeler	
Et Ürünleri ile hazırlanan Pide çeşitler İçin 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.