



TC.
MİLLİ 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: 11/05/2018	Revizyon No: 1	
Uygulama Sorusu : Aşağıdaki kriterler doğrultusunda sınav komisyonunun belirlediği menüyü reçetesine uygun olarak hazırlayıp servis ediniz.			
A. ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme PUANI	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		
TOPLAM	10		
B. UYGULAMA AŞAMASI			
İşlenmiş gıdalardan seçilen bir ürün çeşidini pişirmeye hazırlar. (sandviç, tost, hamburger)	6		
İşlenmiş gıdalardan seçilen bir ürün çeşidini reçetesine uygun pişirir.	7		
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.	7		
Makarna ve sos çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun pişirir	7		
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.	7		
Hazırlanan sütlü tatlı çeşidinin sunum ve servisini yapar.	5		
Soğuk içecek çeşitlerinden bir ürünü hazırlar.	7		
Hazırlanan içeceğin sunum ve servisini yapar.	5		
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 tezgahların 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.



TC.
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.)
Uzun kollu iş elbisesi(Aşçı ceketi)
Pantolon
Önlük
Kep/Bone
İş Ayakkabısı/Terlik
Maske
Eldiven
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ
Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi)
Kesme Bloğu İstif Rafı
Tavuk Makası
Fındık Ceviz Kıracağı
Parizyen Kaşık
Dekor Takımı
Menanj Takımı
Baharatlıklar
Kepçe Çeşitleri
Spatula çeşitleri
Yemek Servis Takımları
Et Çatalı
Kebab Şişsi
Çorba Servis Potu
Kevgir Çeşitleri
Süzgeç Çeşitleri
Çin Külahı Süzgeç
Huni
Konserve Açacağı
Güveç Kapları
Cam Pişirme Tepsisi
Sanayi tipi Bulaşık Makinesi
Çamaşır Makinesi
Depo tipi buzdolabı/Soğutucu
Depo tipi derin dondurucu
Dörtlü ocak
Ara Tezgah
Konveksiyonel Fırın
Isıtımlı Taş Tabanlı Fırın
Mikrodalga Fırın
Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
Mutfak Davlumbazı
Şofben
Elektrikli sulıstıcısı
Elektrikli Izgara
Izgara Slamander
Fritöz



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

Sanayi Tipi Küçük Mikser
EI Mikseri
Parçalayıcı (Blender)
Mutfak Robotu
Meyve Sıkacağı
Dilimleme Makinesi
Hamur Açma Makinesi
Et Termometresi
Mutfak Termometresi
Şeker, Şerbet, şurup termometresi
Elektronik Terazı
Evyeli tezgah
EI Yıkama Evyesi
Kazan tencere İstif Rafı
Çalışma Tezgahı
Duvar Dolabı
Baharat Dolabı
Bıçak Steril Dolabı
Malzeme Alet dolabı
Un Şeker Taşıma Arabası
Yemek Masası
Yemek Sandalyesi
Tencere (Helvane ve silindirik)
Sığ Tencere
Pilav Pişirme Tenceresi
Buhar Tenceresi
Basınçlı Tencere
Tava
Sote Tavası
Krep Tavası
Wok Tava
Yumurta Sahanı
Kaçerola
Yapışmaz Yüzeyle Tava
Kızartma Tavası
Döküm Izgara Yüzeyle Tava
Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri
Standart Süzgeçli Gastronom Küvet
Mayonez Tenceresi
Yer Gider Izgarası
Çöp Kovası
Atık Kabı
Rende
Havan ve Eli
Et Bıçağı
Kemik Sıyırma bıçağı
Meyve ve Sebze bıçağı
Şef Bıçağı
Soyacak
Bıçak Bileyici(Masat)
Et kütüğü
Et döveceğı
Servis Tepsileri



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

Çırpma Teli	
Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar	
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 sütü 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.