



T.C.  
MİLLÎ 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: 24/12/2021	RVN: 2	
<b>Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan fırıncılık ürünlerinden size uygun olan bölümü seçerek bir teşhir büfesi hazırlayınız.</b> ➤ 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.	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 tarif kartlarını hazırlar.	1		
<b>B. UYGULAMA AŞAMASI</b>			
<b>B.1 Ekmek çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.</b>	<b>(80 Puan)</b>		
Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekmek hamurunu hazırlar.	7		
Gıda Kodeksine ve yöntemine uygun şekilde ekmek çeşitleri, Tıbbi ekmek, zenginleştirilmiş ekmek, yöresel ekmek, Uluslararası ekmek vb. ekmek 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 ekmek hamuruna şekil verir.	7		
Ekmeğin çeşidine göre hamuru şekillendirir.	8		
Şekillendirilmiş hamurları tavalara yerleştirerek son fermantasyona bırakır	6		
Son fermente işleminden sonra ekmeklere bıçak atar.	6		
Ekmek hamurlarını istenilen renk ve pişkinlikte pişirir.	7		
Piştirilen ekmekleri hijyen kurallarına göre soğutma işlemini gerçekleştirir.	7		
<b>B.2 Simit ve simit çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.</b>	<b>(80 puan)</b>		
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		
Simidi istenilen renk ve pişkinlikte pişirir.	8		
<b>B.3 Tırnak pide ve içli pide çeşitleri hazırlayınız.</b>	<b>(80 Puan)</b>		
Yöntemine uygun şekilde pide hamurunu hazırlar.	6		
Pide hamurunu dinlendirir.	4		



T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
FIRINCILIK DALI  
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

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	
<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 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.)	
Uzun/Kısa kollu iş elbisesi	
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	



T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
FIRINCILIK DALI  
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

4- Hamur Yoğurma Makinesi
5- Dinlendirme Izgarası
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- Eviyeli 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



T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
FIRINCILIK DALI  
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

56- Spatül	
57- Fırın Eldiveni	
58- Endüstriyel Fırın Tavası	
59- Pasa	
60- Fırın Temizleme Silgisi	
<b>SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Ekmek ve Ekmek Çeşitleri)</b>	
	<b>ADET</b>
Ekmek hamuru için gerekli malzemeler	
Tıbbi ekmek için gerekli malzemeler	
Zenginleştirilmiş ekmek gerekli malzemeler	
Yöresel ekmekler için gerekli malzemeler	
<b>SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Simit ve Simit Çeşitleri)</b>	
Simit için gerekli malzemeler.	
Yöresel simit için gerekli malzemeler	
Zenginleştirilmiş simit için gerekli malzemeler	
<b>SINAV SARF MALZEME LİSTESİ (Tırnak pide ve İçli Pide Çeşitleri )</b>	
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.