



T.C.  
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI  
PASTA VE TATLI YAPIMI 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 Başlangıç Saati:	
Ölçme Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi: 24/12/2021	RVN.02
<b>Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan uygulama aşamalarından size uygun olan bölümü seçerek bir pastane büfesi hazırlayınız.</b> ➤ Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
<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.**  
**MİLLİ 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 tepsiye döşer.	8	
Döşediği tepsideki yufka katlarını usulüne ve çeşidine uygun şekilde ve her dilim eşit ve düzgün olacak şekilde keserek dilimleri oluşturur.	8	
Dilimlenmiş tepsiye 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 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.
- 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.

<b>İSG EKİPMANLARI</b>
<b>KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR</b> (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
<b>MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ</b>	
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- Siğ 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- Adısababa 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.  
MİLLÎ 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 özleştirerek 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.