



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 4 saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınavın Başlama Saati:	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon tarihi:24.12.2021	REV.02
Uygulama Sorusu: Modern menü sıralamasını dikkate alarak komisyon tarafından belirlenen ana yemeğe uygun 2 kişilik akşam yemeği menüsü (ordövr-meze, çorba, ana yemek, pilav-makarna, salata, tatlı) hazırlayınız.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	1	
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2	
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	2	
Çalışma alanını düzenler.	1	
Yemek hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını, araç-gereçlerini seçer.	1	
Sınav konusuna uygun menü hazırlar.	2	
Menüyü oluşturan yemeklerin işlem kartlarını hazırlar.	1	
B UYGULAMA AŞAMASI	(80 Puan)	
Besin öğelerini içeren besin gruplarını tespit ederek menüde ölçülü ve dengeli şekilde kullanır.	4	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak pişirmeye hazırlar.	5	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar.	6	
Lezzet verici karışımları (ot ve baharatlar) tekniğine uygun hazırlayarak kullanır.	5	
Menüye uygun ordövr ve mezeleri istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) hazırlar.	8	
Menüye uygun uluslararası veya Türk mutfağına özgü fond ve çorbayı istenilen nitelikte (lezzet, kıvam, koku, görünüş) hazırlar.	8	
Ana yemeğe göre kullanacağı malzemeyi (kasaplık hayvan etleri, kümes hayvan etleri, su ürünleri) hazırlar.	5	
Ana yemeğine göre kullanacağı malzemeyi uluslararası pişirme tekniklerine göre istenilen nitelikte (lezzet, koku, görünüş, yaratıcılık,) pişirir.	8	
Menüye uygun tamamlayıcı yemeği (uluslararası veya Türk mutfağına özgü pilavlar, makarnalar) istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) hazırlar.	8	
Menüye uygun olarak istenilen nitelikte (lezzet, koku, görünüş) salata hazırlar.	8	
Menüye uygun uluslararası veya Türk mutfağına özgü istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) basit tatlı hazırlar.	5	
Yemeklerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular.	5	
Menüye uygun hazırlanan yemeklerin sunumunu yapar.	5	
C UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)	
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	1	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2	
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	3	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- 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 değerlendirciler tarafından gerekli



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI

Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

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
1- Doğrama Tahtası Yeşil, Kırmızı, Sarı, Mavi,Beyaz,bej,Mavi)
2- Kesme Bloğu İstif Rafı
3- Tavuk Makası
4- Fındık Ceviz Kıracağı
5- Parizyen Kaşık
6- Dekor Takımı
7- Menanj Takımı
8- Baharatlıklar
9- Kepçe Çeşitleri
10-Spatula çeşitleri
11-Yemek Servis Takımları
12-Et Çatalı
13-Kebap Şiş
14-Çorba Servis Potu
15-Kevgir Çeşitleri
16-Süzgeç Çeşitleri
17-Çin Külâhı Süzgeç
18-Huni
19-Konserve Açacağı
20-Güveç Kapları
21-Cam Pişirme Tepsisi
22-Sanayi tipi Bulaşık Makinesi
23-Çamaşır Makinesi
24-Depo tipi buzdolabı/Soğutucu
25-Depo tipi derin dondurucu
26-Dörtlü ocak
27-Ara Tezgah
28-Konveksiyonel Fırın
29-Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın
30-Mikrodalga Fırın



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

31- Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
32- Mutfak Davlumbazı
33- Şofben
34- Elektrikli su ısıtıcısı
35- Elektrikli Izgara
36- Izgara Slamander
37- Fritöz
38- Sanayi Tipi Küçük Mikser
39- El Mikseri
40- Parçalayıcı (Blender)
41- Mutfak Robotu
42- Meyve Sıkacağı
43- Dilimleme Makinesi
44- Hamur Açma Makinesi
45- Et Termometresi
46- Mutfak Termometresi
47- Şeker, Şerbet, şurup termometresi
48- Elektronik Terazi
49- Evyeli tezgah
50- El Yıkama Evyesi
51- Kazan tencere İstif Rafı
52- Çalışma Tezgahı
53- Duvar Dolabı
54- Baharat Dolabı
55- Bıçak Steril Dolabı
56- Malzeme Alet dolabı
57- Un Şeker Taşıma Arabası
58- Yemek Masası
59- Yemek Sandalyesi
60- Tencere (Helvane ve siliindirik)
61- Sığ Tencere
62- Pilav Pişirme Tenceresi
63- Buhar Tenceresi
64- Basıncılı Tencere
65- Tava
66- Sote Tavası
67- Krep Tavası
68- Wok Tava
69- Yumurta Sahanı
70- Kaçerola
71- Yapışmaz Yüzeyle Tava
72- Kızartma Tavası



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

73- Döküm Izgara Yüzeyli Tava	
74- Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet Çeşitleri	
75- Standart Süzgeçli Gastronom Küvet	
76- Mayonez Tenceresi	
77- Yer Gider Izgarası	
78- Çöp Kovası	
79- Atık Kabı	
80- Rende	
81- Havan ve Eli	
82- Et Bıçağı	
83- Kemik Sıyırma bıçağı	
84- Meyve ve Sebze bıçağı	
85- Şef Bıçağı	
86- Soyacak	
87- Bıçak Bileyici(Masat)	
88- Et kütüğü	
89- Et döveceği	
90- Servis Tepsileri	
91- Çırpma Teli	
92- Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar	
93- Masa Örtüsü	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	
1- Hazırlanacak Ordövr ve Meze için gerekli malzemeler	ADET
2- Hazırlanacak fond ve çorba için gerekli malzemeler	
3- Hazırlanacak sos ve türeyenleri için gerekli malzemeler	
4- Hazırlanacak Ana yemek için gerekli malzemeler	
5- Hazırlanacak Tamamlayıcı Yemek için gerekli malzemeler	
6- Hazırlanacak Salata çeşidi için gerekli malzemeler	
7- Hazırlanacak Tatlı Çeşidi için gerekli malzemeler	

- Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
BİTKİSEL YAĞ ÜRETİM DALI
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:		
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En Fazla 5 saat		
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:		
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi:01.08.2021	Rev:02	
Uygulama Sorusu: Verilen hammadde ve yardımcı maddeleri işleyerek ürün oluşturunuz. (Sınav sorusu, sınavı yapan komisyon tarafından belirlenecektir.) - Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan	
A. ÖN HAZIRLIK	(10)		
İş Sağlığı ve Güvenliği kurallarına uyar.	2		
İş kıyafetini giyer.	1		
İşe uygun kişisel koruyucu donanımları kullanır.(Bone, maske, eldiven, kaymaz tabanlı çizme).	1		
Hijyen kurallarına uyar.	2		
Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanları hazırlar.	1		
Kullanacağı araç ve ekipmanları kullanım talimatına göre çalıştırır.	2		
Üretim alanını yapacağı işe göre düzenler.	1		
B1. UYGULAMA	(80)		
Ayçiçeği/Mısır/Fındık/Kanola/Pamuk çiğiti/Soya danelerine/bitkilerine ön işlemleri uygular.	20		
Bitkilerden/danelerden ham yağ ekstraksiyonu yapar.	20		
Bitkilere/danelererafinasyon işlemi yapar.	20		
Bitkisel yağın ambalajlama ve depolama işlemlerini yapar.	20		
B2. UYGULAMA	(80)		
Margarin üretiminde kullanılacak su ve yağ fazını ayarlar.	20		
Margarin bileşenlerini emülsiyonlaştırma işlemini yapar.	20		
Emülsiyonlaştırma işlemi tamamlanmış margarini ambalajlar.	20		
Ambalajlanmış margarini depolar.	20		
B3. UYGULAMA	(80)		
Makinelerin basit montajını yapar.	3		
Makinelerin temizliğini ve bakımını yapar.	3		
Zeytinyağı işlemeye uygun zeytin danelerini, endüstriyel üretim tekniklerine uygun şekilde temizler.	3		
Zeytinlere endüstriyel üretim tekniklerine uygun şekilde kırma işlemi uygular.	4		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun şekilde zeytin hamuruna yoğurma işlemi uygular.	4		
Hamuru dekantördesantrifüj ederek prina, yağ ve karasuyu ayırır.	4		
Dekantörden çıkan karasuyu takip eder.	4		
Dekantörden çıkan prina içerisindeki yağ miktarını kontrol eder.	4		



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
BİTKİSEL YAĞ ÜRETİM DALI
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

Seperatörde yağdan karasuyu ayırır.	4	
Asitliği yüksek ve duyuşsal özelliğini kaybetmiş zeytinyağlarına rafinasyon uygulaması yapar.	10	
Rafine zeytinyağı ve natürel zeytinyağı karışımlarını oluşturarak riviera zeytinyağı yapar.	5	
Endüstriyel üretim teknikleri ile prinaya kurutma işlemi uygular.	4	
Prinadan ekstraksiyon yöntemi ile yağı çeker.	5	
Damıtma işlemi ile yağ-çözücü karışımından yağı ayırıştırır.	4	
Ambarda uygun şartları sağlar ve yağları gruplandırarak bekletir.	4	
Posayı boşaltarak tankın üzerine N ₂ gazı verir.	4	
Ambalajlanacak zeytinyağını filtreler.	5	
Filtrelenmiş zeytinyağının ambalaj materyaline dolumunu yapar.	3	
Ambalajların etiketleme ve barkodlama işlemlerini yapar.	3	
C. UYGULAMA SONRASI	(10)	
Üretim sonunda alet, ekipman ve çalışma ortamını temizler.	3	
Üretim sonunda alet, ekipman ve çalışma ortamını düzenler.	3	
Üretim sonunda oluşan katı atıkları (gıda, kağıt, plastik, tahta, metal, cam olarak) gruplandırır.	4	
TOPLAM	(100)	
Notlar/Görüşler		
Sınav Değerlendiricisinin 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.
- Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar, daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülebilir. Örneğin paketlemeden önce donması gereken dondurma gibi, Fermente ürünler gibi...

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ (Aday tarafından temin edilecektir.)
İş Önlüğü
Maske
Bone
Eldiven
Koruyucu gözlük
İş Ayakkabısı / Çizme
Kulaklık (gürültülü ortamlar için)
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ
CIP Ünitesi
Süt Pişirme Tankı
CIP Santrifüj Pompası
Gramajlama ve Paketleme Makinası



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
BİTKİSEL YAĞ ÜRETİM DALI
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

Elektronik Terazı
Açık Çelik Raf Sistemi
Otoklav
Buzdolabı
Ocak
Haşlama Kazanları
Zeytinyağı Makinası
Salamura ve Fermantasyon Tankı
Kükürtleme Dolabı
Pişirme Kazanları
Devir daim motoru
Zeytinyağı Makinesi
Kapalı Holder
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *
BİTKİSEL DİĞER YAĞLAR
Yağlık Tohum
Çözücü Maddeler
Alkali Çözeltiler
Tank Ağartma Toprağı
Katkı ve Koruyucular
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
MARGARİN
Bitkisel Sıvı Yağ
Emülgatörler
Katkı ve Koruyucular
Ambalaj ve Etiket Malzemesi

- Yapılacak ürüne göre malzemeler beceri sınav komisyonu tarafından belirlenecek ve adaya 1 (Bir) gün önceden bildirilecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GÜZELLİK VE SAÇ BAKIM HİZMETLERİ ALANI
CİLT BAKIMI VE MAKYAJ DALI

Ustalık Beceri Sınavı Malzeme Listesi

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ
Sınavı için malzeme listesidir.
(Aday tarafından temin edilecektir)
Makina Techizat Listesi

1. Önlük
2. Ağız Maskesi -Eldiven
3. Komedon Aleti

SINAV SARF MALZEMESİ LİSTESİ

ADET

1. Cilt Temizleme Ürünü	1
2. Tonik	1
3. Peeling	1
4. Nemlendirici	1
5. Göz Kremi	1
6. Cilt Bakım Maskesi	1
7. Tek Kullanımlık Sedye Örtüsü	1
8. Saç Bonesi	1
9. Bakım Havlusu / Yatak Örtüsü /Galoş	1
10. Pamuk –Kağıt Havlu Veya Peçete	1
11. Temizleme Sünger	1
12. Kozmetik Ürün Uygulama Fırçaları	1
13. Büyük Boy Cam Kase –Küçük Boy Cam Kase	1
14. Spatula	1
15. Dezenfektan(Cihazlar için)	1
16. Güneş Kremi	1
17. Serum Yada Ampül	1
18. Distile Su	1
19. El Frimatörü (Sınav Yapılan Yerde Yoksa)	1

- Kişi uygulama mankenini yanında getirecektir.
- Sarf malzemeleri miktarı bir aday için belirlenmiştir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ELEKTRİK ELEKTRONİK TEKNOLOJİSİ ALANI
ELEKTRİK TESİSATLARI VE PANO MONTÖRLÜĞÜ DALI
(Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

Adayın Adı ve Soyadı :	Sınav Tarihi :	
T.C. Kimlik No :	Sınav Süresi :	En Fazla 180 Dakika
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez :	Sınav Başlama Saati :	
Ölçme Değerlendirme Yeri :	Revizyon Tarihi : 22.12.2021	REV.02
Uygulama işi : Verilen Projeye Uygun Panonun Hazırlanması. (Dağıtım, Kumanda veya Kompanzasyon panolarından herhangi birisiyle sınav yapılacaktır)		
A.ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme Puanı (10 Puan)	Aldığı Puan
Yapılan işe uygun iş elbiseleri ve kişisel koruyucu donanımları kullanır. (İş ayakkabısı, iş eldiveni, iş gözlüğü...)	4	
Çalışma ortamı güvenlik tedbirlerini alır.	2	
Kullanılacak araç gereç ve ekipmanın seçimini yapar. (Sınav süresince gözlemlenecektir)	4	
B. Verilen Projeye Uygun Panonun Hazırlanması (Dağıtım, Kumanda veya Kompanzasyon panolarından herhangi birisiyle sınav yapılacaktır)	(80 Puan)	
Ölçü aleti ile alternatif gerilim ölçümü yapar.	4	
Ölçü aleti ile doğru gerilim ölçümü yapar.	2	
Verilen malzemelerin sağlamlık kontrollerini yapar. (Diyot, Transformatör vb.)	4	
Verilen pano projesine göre kullanılacak malzemeleri ve devre elemanlarını seçer.	10	
Pano karkasındaki mekanik işlemleri yapar, taşıyıcı rayları ve kablo kanallarının montajını yapar.	10	
Kumanda devre elemanlarının/ ölçüm devre elemanlarının/ şalterlerin /elektrik sayaçlarının ve klemenslerin montajını veya yerleşimini yapar. Gerekli devre elemanları ve klemenslerin etiketleme işlemlerini yapar.	10	
Verilen pano projesine göre uygun kesit ve renkteki kabloları hazırlayarak yüksük/papuç takma işlemlerini yapar.	10	
Kabloları düzgün biçimde şekillendirerek montajını, kablo etiketleme veya kodlama işlemlerini yapar.	10	
Pano enerji girişi, topraklama veya saha elemanlarının (buton, sensör, şalter, motor, valf vb.) bağlantılarını yapar.	10	
Panonun enerjisiz ve enerjili testlerini yapar ve panoyu çalıştırır.	10	
C.UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)	
Kullanılan el ve güç aletlerini toplar.	2	
İş bitiminde çıkan malzemeleri ayrıştırır.	4	
İş bitiminde çalışma ortamını temizler.	4	
TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler :		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza :		

- Bu Form her sınav değerlendircisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalama alınır.
- Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendirciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendirciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ELEKTRİK ELEKTRONİK TEKNOLOJİSİ ALANI
ELEKTRİK TESİSATLARI VE PANO MONTÖRLÜĞÜ DALI
(Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ (Aday tarafından karşılanacaktır.)	
1. İş önlüğü (tulum)	
2. Kauçuk taban ayakkabı	
3. Yüksek gerilim eldiveni	
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ	
Elektrik takım çantası	
Pense	
Yankeski	
Kontrol kalemi	
Tornavida	
Çakı (maket bıçağı)	
Kargaburun	
Avometre	
Yüksük ve pabuç sıkma pensi	
El breyzi	
Kablo soyma pensi	
Demir testeresi	
Sac pano	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ	ADET
Otomat rayı 35x7,5x1mm	2m
Hazır bakır bara 30x3	1,5m
1 mm NYA tek damarlı kablo	2m
1,5 mm NYA tek damarlı kablo	2m
2,5 mm NYA tek damarlı kablo	2m
1 mm NYAF çok telli kablo	2m
1,5 mm NYAF çok telli kablo kablo	2m
2,5 mm NYA F çok telli kablo kablo	2m
Helezon spiral kablo tutucu	1m
Sıra klamens	1
Kablo bağı	1
Kablo pabucu	20
İzoleli iğne uçlu yüksük (0.5-1.5 ve 1.5-2.5)	40
İzole ek mufları (0.5-1.5 ve 1.5-2.5)	10
Bara tutucu serfiler (5mm)	4
Kablo etiket kılıfı (17x30mm)	20
Bara klamensi	5

- Sarf malzemeleri miktarı bir aday için belirlenmiştir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GÜZELLİK VE SAÇ BAKIM HİZMETLERİ ALANI
ERKEK KUAFÖRLÜĞÜ DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 50 dk.	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	REVİZYON TARİHİ 25.12.2021	REV.02
Uygulama Sorusu: Saç ve sakal tıraşı uygulaması ve şekillendirmesi yapınız.		
	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A. ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)	
İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyar.	4	
Yapılan işe uygun iş elbiseleri ve kişisel koruyucu donanımları kullanır.	2	
Bakımda kullanılacak cihaz, kozmetik ürün ve ekipmanları hazırlar.	2	
Kişisel ve uygulama alanının hijyenini sağlar.	2	
B. UYGULAMA AŞAMASI	(80 Puan)	
Saç kesimi işlemi için müşteri hazırlığını (penuvar, boyun bandı vs.) ve araç gereç hazırlığını eksiksiz yapar	5	
Saç kesim makaslarını tekniğine uygun olarak kullanabilir	8	
Saç kesim taraklarını gerekli açılarda tekniğe göre tutar sistemli olarak kullanır	8	
Saç kesimi işleminde ölçü ve eşitleme kontrolünü tekniğine göre yapar.	8	
Saç kesim makinesini taraklı ve taraksız olarak tekniğine uygun olarak kullanır.	5	
Farklı kesim tekniklerini sistemli bir şekilde tekniğine göre uygular (parmak arası, tarak üstü, makine vs)	5	
Uygulama sırasında gerek saç taramada gerek kesim işlemlerinde saça hakim olarak işlem sağlar.	8	
Saç kesiminde katlar arasında kademe çizgi hatları oluşturmaz net geçişler sağlar.	8	
Yüze ve saçın yapısına , başın şekline uygun modeli tespit eder, uygular.	7	
Saç şekillendirme ve fön işlemini başarı ile modele uygun bir şekilde yapar.	8	
Sakal tıraşında ustura yada makine gibi araç gereçleri tekniğine uygun olarak kullanır.	5	
Makineli sakal tıraşında yada ustra ile sakal tıraşında başarılı sonuca ulaşır (sıfır alma veya model çıkarma)	5	
C. UYGULAMA SONRASI	(10 Puan)	
İşi verilen sürede ve eksiksiz bitirir.	5	
Uygulama alanı ve kullanılan alet ekipmanları düzenli ve hijyenik bir hale getirir.	3	
İşlem esnasında ortaya çıkan atık maddeleri atık yönetmeliğine uygun olarak bertaraf eder.	2	
TOPLAM	100 (Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Değerlendircisinin 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.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GÜZELLİK VE SAÇ BAKIM HİZMETLERİ ALANI
ERKEK KUAFÖRLÜĞÜ DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ (Aday tarafından temin edilecektir) Makina Techizat Listesi	
1. Önlük	
2. Eldiven	
3. Ağız Maskesi	
SINAV SARF MALZEMESİ LİSTESİ	
	ADET
1. Saç Şekillendirici Kozmetikler (Sprey, Jöle, Yağlı Ürünler Fön Suyu)	1
2. İş Önlüğü-Eldiven-Ağız Maskesi	1
3. Tek Kullanımlık Havlu	1
4. Saç Kesim Makası-Ara Makas	2
5. Jiletli Kesici(Ustura Ve Taraklı Ustura)	1
6. Tıraş Makinesi Ve Tarakları	1
7. Fön Makinesi	1
8. Saç Fırçaları(Farklı Çaplarda)	1
9. Taraklar	3
10. Ense Fırçası	1
11. Su Püsküştürücü (Fis Fis)	1
12. Pudra	1
13. Boyun Bandı	1
14. Şampuan	1
15. Sakal Yumuşatıcı Kozmetik	1
16. Kantaşı	1
17. Jilet	1
18. Sakal Yumuşatma Fırçası	1
19. Saç Kesimi Penuarı -Önlüğü	1
20. Kesim Penuvarı	1
21. Cilt Yatıştırıcı Kozmetik	1
22. Dezenfektan	1
23. Kuaför Uygulama Önlüğü	1
24. *Uygulama Mankeni	1

- Kişi uygulama mankenini yanında getirecektir.
- Sarf malzemeleri miktarı bir aday için belirlenmiştir.
- Sarf malzemeler aday tarafından temin edilecektir.



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ ve TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GİYİM ÜRETİM TEKNOLOJİSİ ALANI
ERKEK TERZİLİĞİ DALI
(Ustalık Beceri 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: 20.12.2021	REV.02	
Uygulama Sorusu: Verilen klasik erkek ceket kalıbına göre, <u>YARIM BEDEN</u> kapaklı ilik cepli erkek yakalı ceket üretimini yapınız. (Klasik Erkek Ceket kalıbı sınav komisyonu tarafından verilir.)			
A.ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme PUANI (10)	Aldığı PUAN	
İşe uygun kişisel koruyucu donanım kullanarak çalışır.	1		
Araç, gereç, alet, donanım ya da sistemin kalite gerekliliklerine uygun şekilde çalışır.	1		
Model hazırlığı için modeli doğru analiz eder.	2		
Kullanılacak araç, gereç ve yardımcı malzemeleri dikime uygun şekilde hazırlar.	3		
Model için istenilen dikiş tekniklerine göre kullanılacak aparatları hazırlar.	3		
B.UYGULAMA AŞAMASI	(80 puan)		
Erkek ceket için ana ve yardımcı malzeme hesabını yapar.	5		
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak erkek ceketini kesimini yapar.	5		
Giysinin modeline uygun tekniği kullanarak erkek ceketinin dikim öncesi hazırlık işlemlerini (provasını) yapar.	5		
Erkek yaka çalışmasını yapar.	15		
Kapaklı ilik cep çalışması yapar.	15		
Kol yırtmacı çalışmasını yapar.	10		
Erkek ceket kol takma çalışmasını yapar.	10		
Makinede ilik açar.	5		
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak erkek ceketini dikimini kalite niteliklerine uygun şekilde tamamlar.	5		
İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak erkek ceketinin son ütü ve son kontrol işlemlerini yapar.	5		
C.UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 puan)		
Zamanı verimli kullanır.	2		
Dönüştürülebilen malzemelerin ayrımını yapar.	2		
Kullanılan malzeme ve ekipmanları düzenli hale getirir.	3		
Çalışma ortamının temizlik ve düzenini sağlar.	3		
TOPLAM	(100 Puan)		
Notlar / Görüşler:			
Sınav Değerlendiricisinin Adı Soyadı İmza:			

***UYGULAMA AŞAMASINDA (B) VERİLEN SÜREDE TAMAMLANMAYAN ÜRÜN İÇİN UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER (C) AŞAMASINDA PUANLAMA YAPILMAYACAKTIR**

**** Bu Form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.**

*****Sınava sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebilecek davranışlarda bulunduğu durumlarda, değerlendirici tarafından uyarılarak gerekli önlemleri alması sağlanır ve sınava devam ettirilir. Ancak bu uyarıdan dolayı ilgili birimden 0(sıfır) puan verilir.**



TC.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ ve TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GİYİM ÜRETİM TEKNOLOJİSİ ALANI
ERKEK TERZİLİĞİ DALI
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ (Aday tarafından temin edilecektir.)	
1. İŞ ÖNLÜĞÜ	
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ	
1. Cetvel, riga çeşitleri	
2. Dikiş makinesi	
3. Overlok makinesi	
4. Dikiş makinesi aparatları (fermuar ayağı, baskı ayağı, çima/gaze ayağı)	
5. Dikiş makinesi ayakları	
6. Kişisel koruyucu donanım	
7. Koruyucu ve ölçü siperlikleri (mezura vb)	
8. Tamir kutusu (biz, cımbız, fırça, tornavida, makas vb.)	
9. Ütü	
10. Kesim masası	
11. Serim masası	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ	ADET
4. Ana malzeme (kumaş)	1m
1. İğne çeşitleri	1
2. İplik çeşitleri	1
4. Düğme	4
5. Tela	1 m
6. Mülaj kâğıdı	2
7. Kırtasiye malzemeleri (kalem, silgi, kağıt ve benzeri)	1

- Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



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
Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan fırıncılık ürünlerinden size uygun olan bölümü seçerek bir teşhir büfesi hazırlayınız. ➤ Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.			
A. ÖN HAZIRLIK		Değerlendirme PUANI (10 puan)	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 tarif kartlarını hazırlar.		1	
B. UYGULAMA AŞAMASI			
B.1 Ekmek çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.		(80 Puan)	
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	
Pişirilen ekmekleri hijyen kurallarına göre soğutma işlemini gerçekleştirir.		7	
B.2 Simit ve simit çeşitlerinden oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.		(80 puan)	
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.3 Tırnak pide ve içli pide çeşitleri hazırlayınız.		(80 Puan)	
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	
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 puan)	
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	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
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
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.
MİLLİ 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	
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.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
TESİSAT TEKNOLOJİSİ VE İKLİMLENDİRME ALANI
İKLİMLENDİRME SİSTEMLERİ DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:		
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 2 saat		
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:		
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi: . / . / 2021	REV.02	
Uygulama Sorusu: Resmi verilen klima devresinin iç ve dış ünite montajını yaparak sistemi devreye alınız.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan	
A.ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)		
Kişisel koruyucu donanımları kullanır.	4		
Çevre güvenlik tedbirlerini alır.	2		
Uyarı işaret ve levhalarına uyar.	2		
Uygulama alanını düzenler.	2		
B.UYGULAMA	(80 Puan)		
Araç, ekipman ve el aletlerini doğru şekilde seçer.	2		
Klimanın montaj yerini belirler, yapı sağlamlığını kontrol eder.	2		
Klima konsolunu veya montaj şablonunu terazisinde markalar.	3		
Klima konsol deliklerini uygun çapta deler.	2		
Klima iç konsolunu terazisinde montaj eder.	4		
Klima iç ve dış ünite boru bağlantı deliklerini deler geçiş parçasını montaj eder.	2		
Klima dış ünite konsollarını terazisinde montaj eder.	4		
Klima bağlantı borularını iş resmine uygun düzeltir.	2		
Klima montajına uygun boruyu ve bağlantı parçalarını doğru olarak seçer.	2		
İş resminde belirtilen ölçülere göre boru üzerinde gerekli markalamayı doğru olarak yapar.	2		
Seçilen ekipmanla kesme işlemini yapar.	2		
Kesme sonrası oluşan çapakları uygun el aletiyle temizler.	2		
Bakır borulara standartlara uygun havşa açar.	3		
İş resmine uygun klima dış ve içi ünite bağlantılarını rakorlu birleştirmelerini uygun torkta sıkarak yapar.	5		
Klima dış ve iç ünite arasındaki sinyal ve enerji kablolarının bağlantılarını yapar.	5		
Uygulama resminde belirtilen ölçülere uygun bakır boru bükme işlemini yapar.	4		
Klima dış, iç ünite arasındaki sinyal enerji kabloları ile bağlantı borularının izolasyonunu yapar.	2		
İzolasyon işlemi yapılan tesisatın dekoratif bant ile koruma altına alır.	2		
Birleştirme yapılan boruların ölçü ve eksen kontrolünü yapar.	2		
Birleştirme noktalarını temizler.	2		
Klima Drenaj borularının bağlantılarını yapar.	4		
Klima sistemini azot ile gazı ile test eder.	2		



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
TESİSAT TEKNOLOJİSİ VE İKLİMLENDİRME ALANI
İKLİMLENDİRME SİSTEMLERİ DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Klima sistemine soğutucu akışkana uygun vakum pompası ile vakumlama işlemini yapar.	5	
Klimaya uygun soğutucu akışkanı terzi ile şarjını yapar.	5	
Soğutucu akışkan kaçak kontrolünü elektronik gaz detektörü ile yapar.	3	
Sistemi ısıtma ve soğutma konumunda devreye alır.	5	
Sistemin süperheat ve süpercool değerleri ile akım değerlerini ölçerek kapasite kontrolü yapar	2	
C: UYGULAMA SONRASI	(10 Puan)	
Araç ve ekipmanların bakım ve temizliğini yaparak teslim eder.	2	
İş süreçleri ve işlemler sonucu ortaya çıkan atıkları ayrıştırır.	2	
Çalışma ortamında doğal kaynakları ve malzemeleri verimli bir şekilde kullanır.	2	
Resmi verilen iş parçasını süresinde tamamlar.	2	
Uygulama alanının temizliğini yapar.	2	
TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Değerlendircisinin Adı Soyadı İmza:		

- 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.

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ (Aday tarafından temin edilecektir.)
1. Eldiven
2. Koruyucu gözlük
3. Baret
4. Fosforlu iş kıyafeti
5. Çelik burunlu ayakkabı
Makina teçhizat listesi
1. Metre
2. Markalama kalemi
3. Bakır boru kesici
4. Havşa açma takımı
5. Muf açma takımı
6. Rayba
7. Kurbağacık
8. Boru bükme aparatları
9. Darbeli el bireyzi ve uçları
10. Duvar delme karot veya punch
11. Çekiç
12. İki ayaklı merdiven



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
TESİSAT TEKNOLOJİSİ VE İKLİMLENDİRME ALANI
İKLİMLENDİRME SİSTEMLERİ DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

13. Paraşüt emniyet kemeri	
14. Yıldız tornavida	
15. Kontrol kalemi	
16. Pense	
17. Soğutucu gaz kaçak dedektörü	
18. Pens ampermetre	
19. Avometre	
20. Alyan anahtar takımı	
21. Lokma takımı	
22. Açıktağızlı ve yıldız anahtar takımı	
23. Dijital Gaz Terazisi	
24. Vakum makinası	
25. Soğutucu Akışkan	
26. Su terazisi	
27. Manifold	
28. 9/ 12/18/24 btu klima iç ve dış ünite	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ	ADET
1. Soğutucu akışkan	200gr
2. İzolasyon malzemesi	10m
3. İzolasyon dekoratif bantı	1
4. Klima montaj seti (bakır boru ve drenaj hortumu)	1
5. Dübel	20
6. 3 x 2,5 ttr kablo	5m
7. 5 x 2,5 kablo	5m
8. Montaj vidası	20
9. Klima montaj ayağı seti	1
10. Duvar geçiş parçası	1

- Sarf malzemelerin miktarı bir aday için belirlenmiştir.
- Sarf malzemeleri aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
TESİSAT TEKNOLOJİSİ VE İKLİMLENDİRME ALANI
ISITMA VE SİHHİ TESİSAT SİSTEMLERİ DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:		
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 1 saat		
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:		
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi/....../2021	REV.01	
Uygulama Sorusu: Resmi verilen iş parçasını ölçülerine uygun yapınız. ➤ Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.		Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A.ÖN HAZIRLIK		(10 Puan)	
Kişisel koruyucu donanımları kullanır.		4	
Çevre güvenlik tedbirlerini alır.		2	
Uyarı işaret ve levhalarına uyar.		2	
Uygulama alanını düzenler.		2	
B.1.UYGULAMA		(80 Puan)	
Araç, ekipman ve el aletlerini doğru şekilde seçer.		4	
İş resmine uygun radyatör, boru ve bağlantı parçalarını doğru olarak seçer.		4	
İş resmine uygun PPRC fittings malzemelerinin kontrolünü (Temizlik, imalat hatası v.b.) yapar.		4	
Füzyon kaynak makinasının uygun sıcaklığa gelmesini bekler.		4	
İş resmine uygun olarak radyatörün montaj yeri tespit ederek montajını yapar.		4	
İş resmine uygun olarak boru geçiş yerlerine kelepçe montajını yapar.		4	
İş resmine uygun olarak PPRC boru üzerinde markalamayı doğru olarak yapar.		4	
Seçilen ekipmanla kesme işlemini yapar.		4	
İş resmine uygun olarak uygun sızdırmazlık elemanları kullanır.		4	
Boruların eksen sapmalarını engeller.		4	
Radyatör vana bağlantısını yapar.		4	
Boru montaj işlemini yapar.		4	
Tesisata uygun basınçta su basarak test yapar.		4	
İş resmine uygun olarak sisteme uygun sızdırmazlık elemanı ve basıncı seçerek test yapar.		2	
Test amaçlı basılan akışanı uygun şekilde boşaltır.		4	
Kombi filtrelerinin sağlamlığını kontrol eder.		2	
Filtrelerin temizliğini yapar.		4	
İş resmine uygun tesisat sistemini işletme basıncına getirir.		4	
Sistemde oluşan havayı prosedürlere uygun tahliye eder.		4	
Sistemin sızdırmazlık kontrollerini uygun ekipman ile yapar.		4	
İzin verilen tolerans sapma değerlerinde ölçü kontrollerini yapar.		4	
B.2.UYGULAMA		(80 Puan)	
İş resmine uygun araç, ekipman ve el aletlerini doğru bir şekilde seçer.		4	
İş resmine uygun sağlıklı seramik gereçleri ve armatürleri seçer.		4	
İş resmine belirtilen ölçülerde sağlıklı seramik gereçleri montajı için duvar üzerinde markalama yapar.		6	
Seçilen el aleti ve ekipmanla delme işlemini yapar.		8	
İş resmine belirtilen ölçülerde montaj setini duvara terazinde uygun ekipmanla sabitler.		12	
İş resmine belirtilen ölçülerde teraziye alarak sağlıklı seramik gereçleri malzemesinin montajını yapar.		12	
İş resmine belirtilen sağlıklı seramiğe ait armatürleri bağlantısını yapar.		12	



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
TESİSAT TEKNOLOJİSİ VE İKLİMLENDİRME ALANI
ISITMA VE SİHHİ TESİSAT SİSTEMLERİ DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Temiz su ve atık su gider bağlantılarını iş resmine uygun yapar.	10	
Temiz su ve atık su gider bağlantılarını sızdırmazlık kontrolü yapar.	8	
İzin verilen tolerans sapma değerlerinde ölçü kontrollerini yapar.	4	
C: UYGULAMA SONRASI	(10 Puan)	
Araç ve ekipmanların bakım ve temizliğini yaparak teslim eder.	2	
Geri kazanım için atık malzemeleri ayırır.	2	
Çalışma ortamında doğal kaynakları ve malzemeleri verimli bir şekilde kullanır.	2	
Resmi verilen iş parçasını süresinde tamamlar.	2	
Uygulama alanının temizliğini yapar.	2	
TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Değerlendiricisinin 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.

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ B.1,B.2 (Aday tarafından temin edilecektir.)	
1. ELDİVEN	
2. KORUYUCU GÖZLÜK	
3. BARET	
4. FOSFORLU İŞ KİYAFETİ	
5. ÇELİK BURUNLU AYAKKABI	
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ B.1.	
1. ŞERİT METRE	
2. MARKALAMA KALEMİ	
3. PLASTİK BORU MAKASI	
4. FÜZYON KAYNAK MAKİNASI	
5. BORU ANAHTARI	
6. KURBAĞACIK	
7. BORU MENGENESİ	
8. DARBELİ EL BİREYZİ VE UÇLARI	
9. ÇEKİÇ	
10. TORNAVİDA SETİ	
11. PENSE	
12. SU TERAZİSİ	
13. DIŞ FIRÇASI	
14. TEST TULUMBASI (POMPA)	
15. TEMİZLİK BEZİ	
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ B.2.	
1. ŞERİT METRE	
2. MARKALAMA KALEMİ	
3. DARBELİ EL BREYZİ VE SDS UÇLARI	
4. ÇEKİÇ	
5. TORNAVİDA SETİ	
6. AÇIK AĞIZLI ANAHTAR TAKIMI	



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
TESİSAT TEKNOLOJİSİ VE İKLİMLENDİRME ALANI
ISITMA VE SIHHİ TESİSAT SİSTEMLERİ DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

7. PENSE	
8. KURBAĞACIK	
9. SU TERAZİSİ	
10. EL TESTERESİ	
11. TEMİZLİK BEZİ	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ B.1.	ADET
1. 20 mm PPRC BORU (100 CM)	2
2. 20 mm RADYATÖR VANASI (KÖŞE)	2
3. 20 mm DIŞ DIŞLI NİPEL	2
4. SIZDIRMAZLIK MALZEMESİ	1
5. DUBEL	4
6. 20 mm BORU KELEPÇESİ	4
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ B.2.	ADET
1. 20*30 LAVABO	1
2. SİFON	1
3. ADAPTÖR CONTA (ø 50)	1
4.	

- Sarf malzemelerin miktarı bir aday için belirlenmiştir.
- Sarf malzemeleri aday tarafından karşılanacaktır.

MEHMET PEHLİVAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
MOTORLU ARAÇLAR TEKNOLOJİSİ ALANI
2025 EKİM DÖNEMİ USTALIK BECERİ SINAVLARI MALZEME LİSTESİ

İŞ MAKİNELERİ DALI **USTALIK** BECERİ SINAVI

Beko-Loader İş Makinesi	
Parça temizliğinde kullanılacak temizlik ürünleri, üstüğü, parça bez	1 Kg
İş Elbisesi(Önlük, Tulum vb.)	1
Kauçuk Tabanlı Ayakkabı	1 Çift



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GÜZELLİK VE SAÇ BAKIM HİZMETLERİ ALANI
KADIN KUAFÖRLÜĞÜ DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: B.1 En fazla 160 dk. B.2 En fazla 90 dk.	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	REVİZYON TARİHİ 25.12.2021	REV.02
Uygulama Sorusu: B.1 Röfle veya Ombre uygulaması yapınız. B.2 Mankeninizin yüz ve saç yapısına uygun topuz işlemi yapınız. ➤ Adaylar B.1. veya B.2 bölümlerinden bir tanesinden sınava alınacaktır.		
BECERİ SINAV DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A.ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)	
İşe uygun KKD (Kişisel Koruyucu Donanımlar) giyer.	5	
İSG kurallarına uygun çalışır.	3	
İşe uygun kullanılacak araç gereçleri, kozmetik ürünleri çalışma tezgahında bulundurur.	2	
B.UYGULAMA AŞAMASI		
B.1 Röfle veya Ombre uygulaması yapınız.	(80 Puan)	
Röfle yada ombre işlemi için müşteriyi hazırlar.(saçı tarama ,dolaşıkları açma ve penuvar koyma gibi)	2	
Saçı yapacağı işleme göre ayırır.	4	
Saçın rengine ve hedeflenen renge göre oksidan krem ve toz açıcı karışımını hazırlar.	4	
Röflede sivri uçlu tarak ile saç tutamını aynı kalınlıkta veya incelikte aralayarak paketleme için hazırlar. (Doğru krepe tekniği ile ombre için paketlenen tutamı hazırlar)	8	
Ayrım yaptığı saç tutamları arasında, krepeyi yada seyreltmeli ayırma tekniğini kademeli ve eşit olarak uygular.	8	
Uygun paket kağıdını dengeli ve düzgün yerleştirir, karışımı ; paketten taşırmadan ve eşit şekilde sürer.	5	
Yan yana gelen paketler arasındaki geçişlerde iz bırakmaz. (kalın veya ince renk tutamları)	12	
Dip kısımlara yakın yerlerde ve renklendirilen saçta ,keskin - yatay çizgili hatlar oluşturmada doğal geçişler yapar	8	
Saçın hedeflenen açılma sonucuna ulaşıp, ulaşılmadığının kontrolünü yapar. Gerekirse tekrar açıcı sürer.	8	
Zamanı gelmiş veya rengi açılmış paketleri akıtır.	4	
Saçın durumuna göre hedeflenen renge varmak için cila ya da boya yapar,cılalı ya da cilasız başarılı sonuç alır.	4	
Açılan saç renginde kısımlar arasında renk ve ton uyumu sağlar.	10	
Saçı sunuma hazırlar. (hafif kurutma,şekillendirme)	3	
B.2 Mankeninizin yüz ve saç yapısına uygun topuz işlemi yapınız.	(80 Puan)	
Topuz yapılacak olan modele göre gerekli olan maşa, fön, vb işlemini yapar.	8	
Saçın kalitesine, müşterinin yüz ve vücut fizyonomisine göre model tespiti yapar	5	
Topuz yaparken, gerekli saç ayrımlarını sistemli ve kademeli olarak yapar, saçta hakimiyet sağlar	8	
Tespit edilen modele göre gerekli araç ve gereç seçimi yapar(tespit edilen modele ve saçın rengine uygun olarak toka, firkete, aksesuar, seçimi yapar)	5	
Belirlenen model için krepe, bağlama ,sünger, ek saç, örgü vs gibi uygulamaları tekniğine göre yapar	8	
Modeli gerekli araç ve gereçleri kullanarak (krepe tarağı,topuz fırçası,briyantin,aksesuar vs) muntazam bir şekilde tatar.(toka, firkete, topuz lastiğinin görünmemesi;spreyin yapışık, ıslak, pul pul bir görüntü vermemesi...gibi)	15	
Topuz modelini ortaya çıkaracak figür ve model kıvrımlarını düzgün ve muntazam tarayarak baş üzerine yerleştirir.	15	
Seçilen modelin baş üzerinde simetrisini yakalar, net ve orantılı görünüm sağlar	8	
Hedeflenen topuz modeline ulaşır.	8	



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GÜZELLİK VE SAÇ BAKIM HİZMETLERİ ALANI
KADIN KUAFÖRLÜĞÜ DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

C.UYGULAMA SONRASI	(10 Puan)	
İşi eksiksiz olarak verilen sürede bitirir.	5	
Uygulama alanı ve kullanılan alet ekipmanları düzenli ve hijyenik bir hale getirir.	3	
İşlem esnasında ortaya çıkan atık maddeleri atık yönetmeliğine uygun olarak bertaraf eder.	2	
TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Değerlendiricisinin 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.

➤ **Adaylar B.1. veya B.2 bölümlerinden bir tanesinden sınava alınacaktır.**

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ (B.1 Sorusu için malzeme listesidir.) (Aday tarafından temin edilecektir) Makina Techizat Listesi	
1. Önlük	
2. Eldiven	
3. Ağız Maskesi	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ	
	ADET
1. Saç Boyası	1
2. Saç Açıcı	1
3. Boya Kasesi Ve Fırçası	1
4. Oksidan Krem	1
5. Ayırma Tarağı-Krepe Tarağı	1
6. Leke Çıkartıcı Kozmetik	1
7. Alüminyum Folyo – Paketleme Malzemesi	50
8. Vazelin Krem	1
9. Şampuan	1
10. Saç Bakım Kremi	1
11. Tek Kullanımlık Boya Örtüsü/ Örtü	1
12. Tek Kullanımlık Havlu/ Havlu	1
13. Tek Kullanımlık Bone	1
14. Saç Şekillendirici Kozmetik	1
15. Pamuk	1
16. Pensler	50
17. Fön Makinesi	1
18. Dezenfektan	1
19. Ağız Maskesi	1
20. Uygulayıcı İçin Boya Önlüğü	1
21. Fön Fırçaları	1
22. Uygulama Mankeni Röfle Veya Ombre Çalışması Ve Fön İçin	1
23. Oksidan Ölçeği	1

- Kişi uygulama mankenini yanında getirecektir.
- Sarf malzemeleri miktarı bir aday için belirlenmiştir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GÜZELLİK VE SAÇ BAKIM HİZMETLERİ ALANI
KADIN KUAFÖRLÜĞÜ DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ (B.2 Sorusu için malzeme listesidir.) (Aday tarafından temin edilecektir) Makina Techizat Listesi	
1. Önlük	
2. Eldiven	
3. Ağız Maskesi	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ	
	ADET
1. Fön Makinesi	1
2. Saç Maşası	1
3. Fön Fırçaları	2
4. Tarama Tarağı	1
5. Topuz Fırçası	1
6. Ayırma Tarağı-Krepe Tarağı-Tarak Çeşitleri	Gerektiği Kadar
7. Şampuan	1
8. Saç Bakım Kremi	1
9. Tek Kullanımlık Havlu-Havlu	1
10. Saç Şekillendirici Kozmetikler (Sprey-Briyantin Vs)	1
11. Pensler	20
12. Toka	50
13. Firkete	50
14. TOPUZ LASTİĞİ (Kullanılacaksa)	2
15. Saç Süsleme Aksesuarları	Gerektiği Kadar
16. SAÇ TOPUZ SÜNGERİ (Kullanılacaksa)	Gerektiği Kadar
17. Dezenfektan	1
18. Ağız Maskesi	1
19. Uygulama Mankeni	1
20. İş Önlüğü	1
21. Müşteri Önlüğü	1

- Kişi uygulama mankenini yanında getirecektir.
- Sarf malzemeleri miktarı bir aday için belirlenmiştir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ ve TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GİYİM ÜRETİM TEKNOLOJİSİ ALANI
KADIN TERZİLİĞİ DALI
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 5 saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi: 20.12.2021	REV.02
Uygulama Sorusu: Verilen model özelliğine göre drapaj tekniği ile asimetrik drapeli bluz kalıbını hazırlayarak üretimini yapınız.		
A.ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme Puanı (10)	Aldığı Not
İşe uygun kişisel koruyucu donanım kullanarak çalışır.	1	
Araç, gereç, alet, donanım ya da sistemin kalite gerekliliklerine uygun şekilde çalışır.	1	
Model hazırlığı için modeli doğru analiz eder.	2	
Kullanılacak araç, gereç ve yardımcı malzemeleri dikime uygun şekilde hazırlar.	3	
Model için istenilen dikiş tekniklerine göre kullanılacak aparatları hazırlar.	3	
B.UYGULAMA AŞAMASI	(80)	
Model özelliğine göre manken üzerinde drapaj tekniğine uygun olarak asimetrik bluz kalıbını hazırlar.	10	
Model uygulanmış kalıp parçaları üzerinde gerekli düzeltmeleri yapar bilgi yazısı, sembol ve işaretleri yerleştirir.	3	
Model uygulamalı kadın bluzu için ana ve yardımcı malzeme hesabını yapar.	2	
Kumaş özelliklerine ve ekonomiklik ilkesine dikkat ederek kalıbı kumaşa uygular.	5	
Model uygulamalı kadın bluz kesimini yapar.	10	
Bluz provasını manken üzerinde yapar.	5	
Model uygulamalı kadın bluz drape çalışmasını yapar.	10	
Model uygulamalı kadın bluz kol takma çalışmasını yapar.	5	
Model uygulamalı kadın bluz yaka temizleme çalışmasını yapar.	5	
Üretimin ara kontrollerini yapar.	5	
Model uygulamalı kadın bluz üretimini tamamlar.	15	
Model uygulamalı kadın bluzu son ütü ve son kontrol işlemlerini kalite niteliklerine uygun olarak yapar. işlemlerini yapar.	5	
C.UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10)	
Zamanı verimli kullanır	2	
Dönüştürülebilen malzemelerin ayrımını yapar.	2	
Kullanılan malzeme ve ekipmanları düzenli hale getirir.	3	
Çalışma ortamının temizlik ve düzenini sağlar.	3	
TOPLAM	(100)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Değerlendircisinin Adı Soyadı İmza:		

* Bu Form Sınav Komisyon Başkanı dışındaki sınav değerlendiricileri tarafından doldurulur ve verilen değerlendirme puanları Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.

**Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebilecek davranışlarda bulunduğu durumlarda, değerlendirici tarafından uyarılarak gerekli önlemleri alması sağlanır ve sınava devam ettirilir. Ancak bu uyarıdan dolayı ilgili birimden 0(sıfır) puan verilir.

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ

1. İŞ ÖNLÜĞÜ



TC.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ ve TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GİYİM ÜRETİM TEKNOLOJİSİ ALANI
KADIN TERZİLİĞİ DALI
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ

1. Cetvel, riga çeşitleri
2. Dikiş makinesi
3. Overlok makinesi
4. Dikiş makinesi aparatları (fermuar ayağı, baskı ayağı, çima/gaze ayağı)
5. Dikiş makinesi ayakları
6. Kişisel koruyucu donanım
7. Koruyucu ve ölçü siperlikleri (mezura vb)
8. Tamir kutusu (biz, cımbız, fırça, tornavida, makas vb.)
9. Ütü
10. Kesim masası
11. Serim masası

SINAV SARF MALZEME LİSTESİ

ADET

- | | |
|---|-------|
| 1. Ana malzeme (kumaş) | 3.5m |
| 2. İğne çeşitleri (Toplu iğne, dikiş iğnesi , makine iğnesi) | 3 |
| 3. İplik çeşitleri | 1 |
| 4. Ekstrafor | 3 m |
| 5. Tela (çiçek telası) | 20 cm |
| 6. Kırtasiye malzemeleri (kalem, silgi, kağıt ve benzeri) | 1 |



T.C.
MİLLÎ 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: 24/12/2021	Revizyon No: 2	
Uygulama Sorusu: Aşağıdaki kriterler doğrultusunda sınav komisyonunun belirlediği menüyü reçetesine uygun olarak (sandviç-tost-hamburger, salata, makarna soslu, sütlü tatlı, soğuk içecek) hazırlayıp servis ediniz.			
A. ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme PUANI (10 Puan)	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		
B. UYGULAMA AŞAMASI	(80 puan)		
İşlenmiş gıdalardan seçilen bir ürün çeşidini pişirmeye hazırlar. (sandviç, tost, hamburger)	6		
İşlenmiş gıdalardan seçilen bir ürün çeşidini reçetesine uygun pişirir.	6		
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.	6		
Makarna ve sos çeşitlerinden bir ürünü reçetesine uygun pişirir	6		
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.	6		
Hazırlanan sütlü tatlı çeşidinin sunum ve servisini yapar.	5		
Soğuk içecek çeşitlerinden bir ürünü hazırlar.	6		
Hazırlanan içeceğin sunum ve servisini yapar.	5		
Ürünlerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular.	5		
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)		
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		
GENEL TOPLAM	(100 puan)		
Notlar / Görüşler:			
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:			

- Bu Form her bir sınav değerlendircisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.



T.C.
MİLLÎ 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.)
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, Mavi, Beyaz, haki Mavi)
2. Kesme Bloğu İstif Rafı
3. Tavuk Makası
4. Fındık Ceviz Kıracağı
5. Parizyen Kaşık
6. Dekor Takımı
7. Menanj Takımı
8. Baharatlıklar
9. Kepçe Çeşitleri
10. Spatula çeşitleri
11. Yemek Servis Takımları
12. Et Çatalı
13. Kebap Şiş
14. Çorba Servis Potu
15. Kevgir Çeşitleri
16. Süzgeç Çeşitleri
17. Çin Külahı Süzgeç
18. Huni
19. Konserve Açacağı
20. Güveç Kapları
21. Cam Pişirme Tepsisi
22. Sanayi tipi Bulaşık Makinesi
23. Çamaşır Makinesi
24. Depo tipi buzdolabı/Soğutucu
25. Depo tipi derin dondurucu
26. Dörtlü ocak
27. Ara Tezgah
28. Konveksiyonel Fırın
29. Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın
30. Mikrodalga Fırın
31. Endüstriyel Havalandırma /Davlumbaz
32. Mutfak Davlumbazı
33. Şofben
34. Elektrikli su ısıtıcısı
35. Elektrikli Izgara
36. Izgara Slamander
37. Fritöz



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

38. Sanayi Tipi Küçük Mikser
39. El Mikseri
40. Parçalayıcı (Blender)
41. Mutfak Robotu
42. Meyve Sıkacağı
43. Dilimleme Makinesi
44. Hamur Açma Makinesi
45. Et Termometresi
46. Mutfak Termometresi
47. Şeker, Şerbet, şurup termometresi
48. Elektronik Terazı
49. Evyeli Tezgah
50. El Yıkama Evyesi
51. Kazan tencere İstif Rafı
52. Çalışma Tezgahı
53. Duvar Dolabı
54. Baharat Dolabı
55. Bıçak Steril Dolabı
56. Malzeme Alet dolabı
57. Un Şeker Taşıma Arabası
58. Yemek Masası
59. Yemek Sandalyesi
60. Tencere (Helvane ve silindirik)
61. Sığ Tencere
62. Pilav Pişirme Tenceresi
63. Buhar Tenceresi
64. Basıncılı Tencere
65. Tava
66. Sote Tavası
67. Krep Tavası
68. Wok Tava
69. Yumurta Sahanı
70. Kaçerola
71. Yapışmaz Yüzeyli Tava
72. Kızartma Tavası
73. Döküm Izgara Yüzeyli Tava
74. Çeşitli Ebatlarda Standart Gastronom Küvet
75. Standart Süzgeçli Gastronom Küvet
76. Mayonez Tenceresi
77. Yer Gider Izgarası
78. Çöp Kovası
79. Atık Kabı
80. Rende
81. Havan ve Eli
82. Et Bıçağı
83. Kemik Sıyırma bıçağı
84. Meyve ve Sebze bıçağı
85. Şef Bıçağı
86. Soyacak
87. Bıçak Bileyici(Masat)
88. Et kütüğü
89. Et döveceği
90. Servis Tepsileri



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

91. Çırpma Teli	
92. Tatlı Hazırlamada Kullanılan Çeşitli Kalıplar	
93. 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 sütlu 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.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
KASAPLIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 2 saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:		
Uygulama Sorusu: (Sınav sorusu, sınav yapan komisyon tarafından belirlenecektir.)	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A. ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)	
İşe uygun kişisel koruyucu donanımları kullanır(Bone, maske, eldiven, önlük, kaymaz tabanlı çizme).	3	
Hijyen kurallarına uyar.	3	
Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanları hazırlar.	2	
Üretim alanını yapacağı işe göre düzenler.	2	
B. UYGULAMA	(80 Puan)	
Beşli set parçalarını ve karkastaki yerlerini sözlü olarak açıklar.	2	
Kemikli et parçasını (Kuzu but veya dana döş) sıyırır/kısımlarına ayırır.	10	
Sıyrılan eti zırhlar.	10	
Zırhlanan etten köfte hazırlar.	7	
Zırhlanan eti uygun malzeme ile ambalajlar.	4	
Çapraz bulaşma ile ilgili tedbirleri alır.	5	
Bütün tavuk karkası parçalar.	8	
Uygun tavuk parçasından kelebek çıkarır.	8	
Uygun tavuk parçasından şnitzel çıkarır.	8	
Uygun tavuk parçasından ızgaralık çıkarır.	8	
Hazırlanan tavuk ürünlerini uygun malzeme ile ambalajlar.	4	
Et ve et ürünün nakliye koşullarını söyler.	2	
Geleneksel et ürünlerinin (sucuk, pastırma, kavurma vb.) üretiminde kullanılacak etin özelliklerini açıklar.	2	
Etlere uygulanan pişirme yöntemlerini açıklar.	2	
C. UYGULAMA SONRASI	(10 Puan)	
Uygulama sonunda kullandığı alet ekipmanı (kesme tahtası, bıçak, masat vb.) temizler.	3	
Uygulama sonunda çalışma ortamını (tezgâh, dolap, zemin) temizler.	4	
Çöpleri ve atıkları geri dönüşüm kurallına göre ayırır.	3	
TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar/Görüşler:		
Sınav Değerlendiricisinin 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.
- Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar, daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülebilir. Örneğin Fermente ürünler gibi.

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ(Aday tarafından temin edilecektir.)
1. İş Önlüğü
2. Maske
3. Bone
4. Eldiven
5. Koruyucu gözlük
6. İş Ayakkabısı / Çizme
7. Kulaklık(gürültülü ortamlar için)
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
KASAPLIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

1. Buzdolabı
2. Derin Dondurucu
3. Ocak
4. Kuter
5. Salam Sucuk Sosis Fırını
6. Salam Sucuk Sosis Doldurma Makinası
7. Klipsleme Makinası
8. Salam Sucuk Sosis Asma Arabası
9. Kıyma Makinası
10. Zırh Eldiven
11. Et Parçalama Tezgahı
12. Çeşitleri boylarda bıçak
13. Çeşitli boylarda tencereler
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ
ET VE ET ÜRÜNLERİ
İşlenmemiş taze Et (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı etleri, vb.)
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
SOSİS/ SALAM /SUCUK/ PASTIRMA
Taze Et (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı etleri vb)
Kürlemede Kullanılan Kimyasallar
Kılıf Malzemeleri
Katkı ve Koruyucular
Çemen
Ambalaj ve Etiket Malzemesi

- Sarf malzemeler miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.



TC.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ ve TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
METAL TEKNOLOJİSİ ALANI
KAYNAKÇILIK DALI
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:		
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 90 dk.		
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:		
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	REVİZYON TARİHİ: 21.12.2021	REV02	
Uygulama Sorusu: Resmi verilen; B.1 Örtülü elektrot yan duvar alın kaynağını yapınız. B.2 Oksi-Gaz Boru kaynağını yapınız. B.3 MiG-MAG aşağıdan yukarı iç köşe veya alın kaynağını yapınız. B.4 TiG yatayda alın kaynağını yapınız. (Sınav sorusu, sınavı yapan komisyon tarafından belirlenecektir.) ➤ Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.			
A ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme Puanı (10 Puan)	Aldığı Puan	
Yapılan işe uygun iş elbisesi ve kişisel koruyucu donanımları kullanır.	2		
Yapılan işe uygun araç -gereç ve makine koruyucu aparatlarını kontrol eder.	2		
Kaynak yapacağı alanın sınırlarını belirleyerek gerekli düzenlemeleri yapar.	2		
Yapılan işin parçalarını uygun ölçü aleti ile ölçer.	2		
Kaynakla birleştirilecek olan yüzeylerin temizliğini yapar.	2		
B. UYGULAMA AŞAMASI			
B1. Örtülü elektrot yan duvar alın kaynağı yapınız.	(80 Puan)		
B.1.1. Örtülü elektrot kaynağında verilen iş resmine göre elektrot çeşidini ve çapını uygun seçer.	5		
B.1.2. Örtülü elektrot kaynağında verilen iş resmine göre amper ayarını doğru yapar.	5		
B.1.3. Örtülü elektrot kaynağında birleştirilecek parçaları uygun puntalar.	5		
Örtülü elektrot kaynağı, kaynak prosesinin gerektirdiği hızda ve pozisyonda kaynak yapar.	15		
Kaynak dikiş yüzeyi temizliğini mekaniksel yöntemle uygular.	6		
Kaynak dikişinin başlangıç ve bitiş noktalarını hatasız yapar.	10		
Kaynak dikişini; dikiş yüzey düzgünlüğü, yanma oluşu ve gözenek açısından hatasız yapar.	10		
Kaynak dikişini akma, çöküntü ve sarkma olmadan hatasız yapar.	12		
Kaynak dikiş nüfuziyetini sağlar.	12		
B.2 Oksi-Gaz Boru kaynağını yapınız.	(80 Puan)		
Oksi-gaz kaynağında parça kalınlığına göre bek seçimini doğru yapar.	5		
Oksi-gaz kaynağında parça kalınlığına göre gaz basıncı ve alev ayarını doğru yapar.	5		
Oksi-gaz kaynağında birleştirilecek parçaları verilen iş resmine göre puntalar.	5		
Oksi-gaz kaynağı, kaynak prosesinin gerektirdiği hızda ve pozisyonda kaynak yapar.	15		
Kaynak dikiş yüzeyi temizliğini mekaniksel yöntemle uygular.	6		
Kaynak dikişinin başlangıç ve bitiş noktalarını hatasız yapar.	10		
Kaynak dikişini; dikiş yüzey düzgünlüğü, yanma oluşu ve gözenek açısından hatasız yapar.	10		
Kaynak dikişini akma, çöküntü ve sarkma olmadan hatasız yapar.	12		
Kaynak dikiş nüfuziyetini sağlar.	12		
B.3 MiG-MAG aşağıdan yukarı iç köşe veya alın kaynağını yapınız.	(80 Puan)		
MiG-MAG kaynağında kullanılan koruyucu gazın seçimini ve debi ayarını doğru yapar.	5		
MiG-MAG kaynağında tel hızını ve voltaj ayarını doğru yapar.	5		
MiG-MAG kaynağında birleştirilecek parçaları verilen iş resmine göre puntalar.	5		
MiG-MAG kaynağı, kaynak prosesinin gerektirdiği hızda ve pozisyonda kaynak yapar.	15		
Kaynak dikiş yüzeyi temizliğini mekaniksel yöntemle uygular.	6		



TC.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ ve TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
METAL TEKNOLOJİSİ ALANI
KAYNAKÇILIK DALI
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

Kaynak dikişinin başlangıç ve bitiş noktalarını hatasız yapar.	10	
Kaynak dikişini; dikiş yüzey düzgünlüğü, yanma oluşu ve gözenek açısından hatasız yapar.	10	
Kaynak dikişini akma, çöküntü ve sarkma olmadan hatasız yapar.	12	
Kaynak dikiş nüfuziyetini sağlar.	12	
B.4 TİG yatayda alın kaynağını yapınız.	(80 Puan)	
TİG kaynağında koruyucu gazın debi ayarını doğru yapar.	5	
TİG kaynağında tel ve tungsten elektrot seçimini doğru yapar.	5	
TİG kaynağında birleştirilecek parçaları verilen iş resmine göre uygun puntalar.	5	
TİG kaynağı, kaynak prosesinin gerektirdiği hızda ve pozisyonda kaynak yapar.	15	
Kaynak dikiş yüzeyi temizliğini mekaniksel yöntemle uygular.	6	
Kaynak dikişinin başlangıç ve bitiş noktalarını hatasız yapar.	10	
Kaynak dikişini; dikiş yüzey düzgünlüğü, yanma oluşu ve gözenek açısından hatasız yapar.	10	
Kaynak dikişini akma, çöküntü ve sarkma olmadan hatasız yapar.	12	
Kaynak dikiş nüfuziyetini sağlar.	12	
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)	
Araç, makine, ekipman ile el aletlerinin temizliğini yapar, çalışma alanını düzenli şekilde bırakır.	4	
Geri kazanım için atık malzemeleri ayırır.	4	
İşi verilen sürede tamamlar.	2	
TOPLAM	(100 puan)	
Notlar / Görüşler		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- 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.

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır)	
Uzun kollu iş elbisesi	
Çelik burunlu ayakkabı	
Kaynakçı eldiveni	
Deri kaynakçı önlüğü	
Deri kolluk	
Kaynak maskesi ve gözlüğü	
Koruyucu gözlük	
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ	
1- Elektrik Ark Kaynak Makinesi	
2- Gazaltı kaynak ünitesi	
3- TIG kaynak ünitesi	
4- Oksi Gaz kaynak ünitesi	
5- Spiral taşlama makinesi	
6- Kaynak masası ve ekipmanları	
7- Kaynak çekici	
8- Mengene	
9- Tel fırça	
10- Çekiç	



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ ve TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
METAL TEKNOLOJİSİ ALANI
KAYNAKÇILIK DALI
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

11-	Pense	
12-	Kısaç	
13-	Şerit metre	
14-	Gönye	
15-	Kumpas	
16-	Çelik cetvel	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *		MİKTAR
1-	Ø 3,25 mm Rutil veya bazik Elektrot	10 Ad.
2-	MAG Kaynak Teli (1 -1,2 mm)	200 gr.
3-	CrNi Kaynak Teli Ø 2 mm	100 gr.
4-	Oksi Gaz Kaynak Teli	50 gr.
5-	125*200*5 mm ST37 Çelik Malzeme	1.5 Kg
6-	125*200*3 mm CrNi Sac Malzeme	1 Kg
7-	Ø 50*120*2 mm Boru Malzeme	0.25 m
8-	Gazlar (karbondioksit, helyum, argon, karışım gazı, oksijen ve asetilen)	0.5 M3

- Sarf malzemeleri ve miktarı bir aday için belirlenecektir.
- Sarf malzemeleri aday tarafından karşılanacaktır.

MEHMET PEHLİVAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
MOTORLU ARAÇLAR TEKNOLOJİSİ ALANI
2025 EKİM DÖNEMİ USTALIK BECERİ SINAVLARI MALZEME LİSTESİ

OTOMOTİV ELEKTROMEKANİK DALI **USTALIK** BECERİ SINAVI

Araç	1
Araca Uygun Taşınabilir Diyagnostik Test Cihazı	1
Multimetre	1
Taşıtın ön çamurluklarına koruyucu bez (kılıf)	1
Sürücü koltuğu ve direksiyon simidine koruyucu kılıf (Streç)	1
Parça temizliğinde kullanılacak temizlik ürünleri, üstüğü, parça bez	1 Kg
İş Elbisesi(Önlük, Tulum vb.)	1
Kauçuk Tabanlı Ayakkabı	1 Çift

MEHMET PEHLİVAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
MOTORLU ARAÇLAR TEKNOLOJİSİ ALANI
2025 EKİM DÖNEMİ USTALIK BECERİ SINAVLARI MALZEME LİSTESİ

OTOMOTİV MEKANİKERLİĞİ DALI **USTALIK** BECERİ SINAVI

Araç	1
Araca Uygun Taşınabilir Diyagnostik Test Cihazı	1
Multimetre	1
Taşıtın ön çamurluklarına koruyucu bez (kılıf)	1
Sürücü koltuğu ve direksiyon simidine koruyucu kılıf (Streç)	1
Parça temizliğinde kullanılacak temizlik ürünleri, üstüğü, parça bez	1 Kg
İş Elbisesi(Önlük, Tulum vb.)	1
Kauçuk Tabanlı Ayakkabı	1 Çift



T.C.
MİLLÎ 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
Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan uygulama aşamalarından size uygun olan bölümü seçerek bir pastane büfesi hazırlayınız. ➤ Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A. ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)	
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. UYGULAMA AŞAMASI		
B.1 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 Puan)	
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.2 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 Puan)	
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.3 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 Puan)	
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	
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)	
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	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- 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 (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.
MİLLİ 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.
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 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.



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KUYUMCULUK TEKNOLOJİSİ ALANI
VİTRİN KUYUMCULUĞU DALI
(UstalıkBeceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 1 Saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi:01.08.2021	REV.02
Uygulama Sorusu: Değerli Taş Bakımı Yapararak Kıymetli Metal Alım Satım İşlemlerini Gerçekleştiriniz. Müşteri Memnuniyetini Sağlayınız.		
A.ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme Puanı (10 puan)	Aldığı Puan
İSG kurallarına uyar.	4	
Kıyafetin temizliğini ve uygunluğunu kontrol eder.	3	
Kullanacağı ekipmanların kullanım talimatlarını açıklar.	3	
B.UYGULAMA	(80 Puan)	
Kıymetli metali ayırt eder.	3	
Kıymetli metalin standartlara uygunluğunu kontrol eder.	3	
Kıymetli metalin tartım işlemlerini yapar.	3	
Ayar ve milyem hesaplamaları yapar.	3	
Değerli taşların özelliklerini bilir ve diğerlerinden ayırt eder.	5	
Değerli taş bakımını yapar.	5	
Farklı kültürlere uygun tasarım vitrini hazırlar.	5	
Vitrinde iç ve dış güvenlik önlemlerini alır.	4	
Ziynet eşyasının bakım, onarım işlemlerini yapar.	4	
Ziynet eşyasının alım satım işlemlerini yapar.	10	
Ziynet eşyasının geri alım işlemini yapar.	8	
Fatura ve fatura yerine geçen belgeleri düzenler.	5	
Kıymetli metal fiyatlandırması yapar.	4	
Değerli taş fiyatlandırması yapar.	4	
Müşteri özelliklerini tespit eder.	6	
Müşteri memnuniyetini sağlar.	8	
C. UYGULAMA SONRASI	(10 Puan)	
Araç, ekipman ve el aletlerinin bakımını ve temizliğini yaparak teslim eder.	3	
Çalışma ortamında doğal kaynakları ve malzemeleri tasarruflu ve verimli bir şekilde kullanır.	2	
Uygulama alanının temizliğini yapar.	2	
İşi verilen süre içinde tamamlar.	3	
TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

- 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.
- B bölümünü gerçekleştiremeyen aday C bölümünde değerlendirmeye alınmayacaktır.



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KUYUMCULUK TEKNOLOJİSİ ALANI
VİTRİN KUYUMCULUĞU DALI
(UstalıkBeceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

İSG EKİPMANLARI	
KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (Aday tarafından karşılanacaktır.)	
İş elbisesi	
İş eldiveni	
İş önlüğü	
Gözlük	
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ	
• Mikroskop	• Temizleme kimyasalları
• Lup	• Takı onarım malzemeleri
• Çift	• Mihenk taşı
• Saf alkol	• Saklama kapları
• Hesap makinesi	• Farklı ayarlarda altın
• DB65 lamba	• Çeşitli metaller
• Bilgisayar	• Çelik kasa
• Kumpas	• Bilezik tablaları, yüzük tablaları, manken çeşitleri
• UV ışık	• Vitrin kumaşı
• Hassas terazi	• Takı kutuları
• Vitrin ve vitrin aparatları	• Takı çantaları
• İmitasyon taşlar	• Elektronik ayar ölçme aparatı
• İmitasyon takılar	• Terek
• Güvenlik aparatları	• Taş çifti
• Pirlanta Derecelendirme Kağıtları	• Taş Eleği
• Saklama bezleri	• Çizim aletleri, boyalar, cetvel, resim kağıtları, defter, kalem
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	
1.	ADET
2.	
3	

- Sarf malzemelerin miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeleri miktarı bir aday için belirlenmiştir.
- Sarf malzemeler aday tarafından temin edilecektir.