

20...-20... USTALIK SINAVLARI
ADAY GÖZLEM VE DEĞERLENDİRME FORMU
FIRINCILIK SINAVI

Konu: Lahmacun Yapımı

ADI SOYADI:	TARİH:		
	Toplam puan	Alınan puan	Açıklamalar
Kişisel hijyen kurallarına uygunluk			
*El ve tırnak temizliği	1		
*Bone takma	1		
*Önlük giyme	1		
Temiz ve düzenli çalışma			
*Çalışmaya başlamadan tezgahın temizliği	1		
*Çalışırken tezgahın temizlik ve düzeni	2		
Hamurun Hazırlanması ve Pişirilmesi			
*Malzemelerin oranlarının doğru ayarlanması	4		
*Hamurun kıvamı (sertliği)	4		
*Hamurun yumaklara (bezelere) ayrılması	4		
*Bezelerin yuvarlak şekilde açılması	8		
*Bezelerin inceliği	6		
*İç malzemenin hazırlanması (sulu olmayacak)	6		
*İç malzemenin serpilmesi (yerleştirilmesi)	8		
*Hazırlanan lahmacunun hızlıca tepsiye alınması	8		
*Fırın ısısının ayarlanması	4		
Hazırlanan Ürünün Değerlendirilmesi			
*Hazırlanan ürünün büyüklüğü (açılmış beze büyüklüğünden daha küçük olmaması)	5		
*Hazırlanan lahmacunun pişkinliği	6		
*Hazırlan lahmacunun şekli	6		
*Hazırlanan lahmacunun tadı	6		
*Hazırlanan lahmacunun genel görünüşü	5		
*Hazırlanan lahmacunun yumuşaklığı	6		
*Zamanı verimli kullanma (10 dk 'da en az 15 adet lahmacun yapabilmesi)	8		
Toplam puan	100		
Komisyon üyesinin Adı Soyadı		imza	

20...-20... USTALIK SINAVLARI
ADAY GÖZLEM VE DEĞERLENDİRME FORMU
FIRINCILIK SINAVI

Konu 1: Simit			
ADI SOYADI:		TARİH:	
	Toplam puan	Alınan puan	Açıklamalar
Kişisel ve kullanım alanı temizliği			
*El ve tırnak temizliği	1		
*Bone takma ve önlük	2		
*Çalışmaya başlamadan tezgahın temizliği	1		
*Çalışırken tezgahın temizlik ve düzeni	2		
Hamurun hazırlanması ve pişirilmesi			
*Malzemelerin oranlarının doğru kullanılması	3		
*Hamurun işlenmesi ve kıvamı	10		
*Hamurun şekilendirilmesi	10		
*Tepsiye dizme ve uygun ısıda pişirme	2		
Hazırlanan ürünün son şekli			
* Ürünlerin şekillerinin düzgünlüğü ve boyutları	15		
*Ürünlerin pişkinliği	10		
*Ürünlerin rengi ve parlaklığı	12		
*Ürünlerde hissedilen tuz oranı	10		
*Ürünlerin gevrekliği	12		
*Zamanı verimli kullanma	10		
Toplam puan	100		
Komisyon üyesinin Adı Soyadı		İmza	

20...-20... USTALIK SINAVLARI
ADAY GÖZLEM VE DEĞERLENDİRME FORMU
FIRINCILIK SINAVI

Konu 1: Açma (peynirli)			
ADI SOYADI:		TARİH:	
	Toplam puan	Alınan puan	Açıklamalar
Kişisel ve kullanım alanı temizliği			
*El ve tırnak temizliği	1		
*Bone takma ve önlük	2		
*Çalışmaya başlamadan tezgahın temizliği	1		
*Çalışırken tezgahın temizlik ve düzeni	2		
Hamurun hazırlanması ve pişirilmesi			
*Malzemelerin oranlarının doğru kullanılması	3		
*Hamurun işlenmesi ve kıvamı	10		
*Hamurun şekilendirilmesi	10		
*Tepsiye dizme ve uygun ısıda pişirme	2		
Hazırlanan ürünün son şekli			
* Ürünlerin şekillerinin düzgünlüğü ve boyutları	15		
*Ürünlerin pişkinliği	10		
*Ürünlerin rengi ve parlaklığı	12		
*Ürünlerde hissedilen tuz oranı	10		
*Ürünlerin gevrekliği	12		
*Zamanı verimli kullanma	10		
Toplam puan	100		
Komisyon üyesinin Adı Soyadı		İmza	

20...-20... USTALIK SINAVLARI
ADAY GÖZLEM VE DEĞERLENDİRME FORMU
FIRINCILIK SINAVI

Konu : **Sandviç Ekmeği yapımı**

ADI SOYADI:	TARİH:		
Ekmek Hamuru Yapımı	Toplam puan	Alınan puan	Açıklamalar
Kişisel hijyen kurallarına uygunluk			
*El ve tırnak temizliği	1		
*Bone takma	1		
*Önlük giyme	1		
*Temiz ve düzenli çalışma	3		
Hamurun Hazırlanması ve Pişirilmesi			
*Malzemelerin oranlarının doğru ayarlanması	8		
*Tuz ve mayanın aynı anda hamura katılmaması	4		
*Hamurun yoğurma süresi (yavaş ve hızlı olarak)	8		
*Hamurun kıvamı	9		
*Hamurun fermantasyonu	7		
*Hamurun original tarife uygunluğu	6		
*Hamurun hazırlanırken sıcaklığı	5		
Hazırlanan Ürünün Görünüşü			
*Hazırlanan sandviç ekmeğinin şekli	7		
*Hazırlanan sandviç ekmeğinin pişkinliği	7		
*Hazırlanan sandviç ekmeğinin yumuşaklığı	7		
*Hazırlanan sandviç ekmeğinin tadı	7		
*Hazırlanan sandviç ekmeğinin parlaklığı	7		
*Hazırlanan sandviç ekmeğinin kabarıklığı	7		
*Zamanı verimli kullanma	5		
Toplam puan	100		
Komisyon üyesinin Adı Soyadı		imza	

20...-20... USTALIK SINAVLARI
ADAY GÖZLEM VE DEĞERLENDİRME FORMU
FIRINCILIK SINAVI

Konu 1: Poğaç (peynirli)			
ADI SOYADI:		TARİH:	
	Toplam puan	Alınan puan	Açıklamalar
Kişisel ve kullanım alanı temizliği			
*El ve tırnak temizliği	1		
*Bone takma ve önlük	2		
*Çalışmaya başlamadan tezgahın temizliği	1		
*Çalışırken tezgahın temizlik ve düzeni	2		
Hamurun hazırlanması ve pişirilmesi			
*Malzemelerin oranlarının doğru kullanılması	3		
*Hamurun işlenmesi ve kıvamı	10		
*Hamurun şekilendirilmesi	10		
*Tepsiye dizme ve uygun ısıda pişirme	2		
Hazırlanan ürünün son şekli			
* Ürünlerin şekillerinin düzgünlüğü ve boyutları	15		
*Ürünlerin pişkinliği	10		
*Ürünlerin rengi ve parlaklığı	12		
*Ürünlerde hissedilen tuz oranı	10		
*Ürünlerin gevrekliği	12		
*Zamanı verimli kullanma	10		
Toplam puan	100		
Komisyon üyesinin Adı Soyadı		İmza	