

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınım Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
TÜKETİM MALZEMELERİ (KODU: 150)															
1	Yemek Saklama Kabı	Çeşitli boylarda ve şekillerde, gıda güvenliğine uygun olmalıdır.	Adet	15		15	20	20	20	20	5	5	4	4	64
2	Gıda Erzak Kavanozu	(Un, şeker, tahıl, kurubaklagil vb.) Kuru gıdaları muhafaza etmek için üretilmiş polikarbonat özelliğine sahip saklama kapları, kapaklı ve çeşitli boyutlarda olmalıdır.	Adet	15	5	20	20	20	20	20	5	5	4	4	69
3	Sosluk	Porselen ve camdan çeşitli yiyeceklerin soslarını servis etmek için kullanılan kaplardan olmalıdır.	Adet	5	5	10	5	5	5	5	5	5	1	1	26
4	Ördek Sosluk Kabı	Paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	2	2	4	4	4	3	3	5	5	1	1	17
5	Servis Kasesi	Çeşitli boy ve şekillerde, cam, porselen olmalıdır.	Adet	4	12	16	5	5	5	5	12	12	2	2	40
6	Çaydanlık	Takım hâlinde, büyük boy, sapı plastik, diğer yüzeyleri paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
7	Cezve	Takım hâlinde, büyük boy, sapı plastik, diğer yüzeyleri paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	3	3	6	3	3	3	3	3	3	3	3	18
8	Termos	Paslanmaz çelik, en az 2 l iç hacimli olmalıdır.	Adet	2	5	7	2	2	2	2	5	5	1	1	17
9	Ana Yemek Tabağı	Porselen, 24-25 cm çapında olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	34	34	204
10	Ordövr / Antre Tabağı	Porselen, 21-23 cm çapında olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	34	34	204
11	Dessert / Tatlı Tabağı	Porselen, 18-19 cm çapında olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	34	34	204
12	Ekmekek Tabağı	Porselen, 16-17 cm çapında olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	34	34	204
13	Çorba Tabağı	Porselen, 20-24 cm çapında olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	34	34	204
14	Yemek Tabağı	Porselen, 19-20 cm çapında, çukur, sulu yemek servis edilebilir nitelikte olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	34	34	204
15	Dekor Tabağı	Porselen, granit ve ahşap tabak çeşitleri olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	8	8	34	34	178
16	Çorba Kasesi	Porselen, 10 cm çapında, çukur olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	17	17	187
17	Konsome Kasesi	Porselen, çift kulplu, 25 cl sıvı alma kapasiteli, altlık tabağı da olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	17	17	187
18	Konsome Fincanı	Porselen, yaklaşık 20 cl sıvı alan ve fincan altlığı ile birlikte olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	17	17	187
19	Kayık/Salata Tabak	Elips şeklinde, kaliteli porselen olmalıdır.	Adet	16	16	32	16	16	16	16	16	16			80
20	Servis Tabağı (Kuvert Tabağı)	Porselen, 30 cm çapında, kuvertdeki en büyük düz tabak modelinden olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	17	17	187
21	Ana Yemek Takımı Çatal-Bıçak-Kaşık Seti)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, 4 taraflı 19-24 cm çatal, 21-22 cm bıçak, 19-24 cm kaşık, 12 parça olmalıdır.	Takım	3	3	6	3	3	3	3	3	3	2	2	17
22	Antre Takımı Çatal-Bıçak-Kaşık Seti)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, çatal boyu 17-19 cm, 4 taraflı, bıçak: 20-22 cm, ağız kısmı keskin, kaşık 18-22 cm boyunda ve 12 parça olmalıdır.	Takım	3	3	6	3	3	3	3	3	3	2	2	17

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınımı Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
TÜKETİM MALZEMELERİ (KODU: 150)															
23	Tatlı-Meyve (Dessert) Takımı (Çatal-Bıçak-Kaşık Seti)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, çatal boyu 15-17 cm, 4 taraflı; bıçak boyu 17-19 cm, ağız kısmı keskin; kaşık 17-18 cm boyunda 12 parça olmalıdır.	Takım	3	3	6	3	3	3	3	3	3	2	2	17
24	Tereyağı Bıçağı	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, 16-17 cm boyunda olmalıdır.	Adet		17	17						17	17		34
25	Balık Takımı (Balık Çatalı ve Bıçağı)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, çatal boyu 18-19 cm, çatalın orta tarağı kılıcı çıkarmak için içe doğru oluklu; bıçak boyu 19-20 cm, kenarları keskin olmayan ve palet şeklinde, uç kısmı sivri bir bıçak olmalıdır.	Takım		5	5						10	10		15
26	Istakoz Takımı (Istakoz Çatalı ve Pensi)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, 2 küçük dişli, ters tarafı kaşığı andırır, pensin ağız kısmı hafif yukarıya doğru kıvrık bir karga burnu şeklinde olmalıdır.	Takım		5	5						10	10		15
27	Havyar Takımı (Havyar Bıçağı ve Kaşığı)	Havyar bıçağı, biri mala şeklinde diğeri ağız sapına eşit bir bıçak olup yaklaşık 17-18 cm boyunda, 18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik olmalıdır.	Takım		2	2						2	2		4
28	Salyangoz Takımı (Salyangoz Çatalı ve Pensi)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, 2 dişli çatal, 17-19 cm boyunda, pensin çukur kısımları birbirine bakan iki kaşık şeklinde olmalıdır.	Takım		2	2						2	2		4
29	Yengeç ve Kerevit Takımı (Yengeç Çatalı ve Pensi)	18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik, 2 dişli çatal, bıçak delikli, ağız kısmı düz ve keskin, sırtı önde kavisli bir bıçak olmalıdır.	Takım		2	2						2	2		4
30	İstiridye Çatalı	Üç taraflı ve yaklaşık 15 cm boyunda, 18/10 Cr-Ni paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet		2	2						2	2		4
31	Kuşkonmaz Pensi	13-15 cm uzunluğunda bir maşa olmalıdır.	Adet		2	2						2	2		4
32	Fincan	Porselen, 12-20 cl sıvı kapasiteli, 15 cm çapında altlığıyla birlikte çay ve kahve fincanı özelliğinde olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	34	34	204
33	Cappicino Fincanı	Porselen, 17-20 cl sıvı kapasiteli, altlığıyla birlikte olmalıdır.	Adet		34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	170
34	Ekspresso Fincanı	Porselen, 10 cl sıvı kapasiteli, altlığıyla birlikte olmalıdır.	Adet		34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	170
35	Türk Kahvesi Fincanı	Porselen, tek saplı, en küçük boyda, altlıklı model olmalıdır.	Adet		34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	170
36	Çay Bardağı	Cam optikli olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	34	34	204

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
				Temel Beceriler Müfredat Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
							Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınımı Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
TÜKETİM MALZEMELERİ (KODU: 150)															
37	Su Bardağı	Ayaksız cam balon bardağı, 200 cl sıvı hacimli olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	34	34	204
38	Su Bardağı	Ayaklı cam balon bardağı, 150-250 cl sıvı hacimli olmalıdır.	Adet		34	34					34	34	17	17	85
39	Sıcak İçecek Bardağı	Kulplu ve ısıya dayanıklı cam olmalıdır.	Adet		34	34					34	34	17	17	85
40	Meyve Suyu Bardağı	Ayaksız cam olmalıdır.	Adet		34	34					34	34	17	17	85
41	Kuplar	Cam veya porselen malzemeden, pastacılıkta kullanılabilen nitelikte olmalıdır.	Adet		34	34					34	34	17	17	85
42	Dondurma Kasesi	Porselen veya camdan yapılmış ve çeşitli boyalarda olmalıdır.	Adet	2		2	4	4	4	4					10
43	Sürahi	Çeşitli boyalarda, cam olmalıdır.	Adet	4	4	8	4	4	4	4	8	8	4	4	28
44	Çay Tabağı	Metal, cam ve porselen olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	34	34	204
45	Rende	Çeşitli boy ve şekillerde, farklı kullanımlara uygun, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	8	2	10	8	8	4	4	4	4	2	2	28
46	Ezme Aleti	Metal, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	6	2	8	8	8	4	4	2	2			22
47	Sarımsak Ezici	Metal, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	3		3	2	2	2	2	2	2			9
48	Havan ve Eli	Ham maddesi pirinç olmalıdır.	Adet	2		2	2	2	2	2	1	1			7
49	Et Kütüğü (Ulpolen)	Üstü polietilen tablalı, 70x70x85 cm ebatında, ayakları paslanmaz krom çelik olmalıdır.	Adet	1		1	1	1							2
50	Et Döveceği	Ham maddesi pirinç olmalıdır.	Adet	2		2	4	4	2	2	2	2			10
51	Meyve-Sebze Sıkacağı	Döküm, paslanmaz, kollu olmalıdır.	Adet	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	12
52	Ekmek Bıçağı	ABS saplı, paslanmaz çelik, 30 cm olmalıdır.	Adet	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	12
53	Kasap Bıçağı	Plastik saplı, paslanmaz çelik, 25 cm olmalıdır.	Adet	2	1	3	8	8	4	4	2	2	1	1	18
54	Lakerda Bıçağı	Plastik saplı, paslanmaz çelik, 35 cm, balıkların hazırlanmasında kullanılır nitelikte olmalıdır.	Adet	2		2	4	4							6
55	Et Bıçağı	ABS saplı, paslanmaz çelik, 15-22 cm olmalıdır.	Adet	2	2	4	8	8	4	4	4	4	2	2	22
56	Kemik Sıyırma Bıçağı	Et-tavuk sıyırma kullanılan, 20-25 cm olmalıdır.	Adet	2		2	4	4	4	4					10
57	Sebze Bıçağı	ABS saplı, paslanmaz çelik, 20-25 cm olmalıdır.	Adet	4	2	6	8	8	4	4	4	4	2	2	24
58	Soyma Bıçağı	Plastik saplı, paslanmaz çelik, 25 cm olmalıdır.	Adet	4	2	6	8	8	4	4	4	4	2	2	24
59	Garmitür Bıçağı	ABS saplı, paslanmaz çelik, 25 cm olmalıdır.	Adet	4	2	6	8	8	4	4	4	4	1	1	23
60	Baklava Bıçağı	ABS saplı, paslanmaz çelik, 25-30 cm olmalıdır.	Adet				4	4	8	8					12
61	Kaşar Peyniri Bıçağı	ABS saplı, paslanmaz çelik, 45-50 cm olmalıdır.	Adet	2	1	3	4	4	4	4	4	4	2	2	17
62	Satır	ABS saplı, paslanmaz çelik, 35-40 cm olmalıdır.	Adet	1		1	3	3	1	1	1	1			6
63	Pizza Bıçağı	İkili, plastik saplı, paslanmaz çelik, 30 cm olmalıdır.	Adet	4		4	4	4	4	4					12

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınımı Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
TÜKETİM MALZEMELERİ (KODU: 150)															
64	Pasta Bıçağı	Kesme kısmı düz ve tırtırlı çeşitlerde, plastik saplı, paslanmaz çelik, 40 cm olmalıdır.	Adet	2		2	4	4	8	8				14	
65	Pasta Sıvama Paleti	ABS saplı, paslanmaz çelik, çeşitli boylarda olmalıdır.	Adet	2		2	8	8	17	17				27	
66	Pandispanya Testeresi	Sap kısmı plastik, ağız kısmı paslanmaz çelik, ayarlanabilir olmalıdır.	Adet	2		2	8	8	17	17				27	
67	Saçak Pasta Bıçağı	Sap kısmı plastik, kesme kısmı çelik olmalıdır.	Adet	1		1	8	8	17	17				26	
68	Kazıma Bıçağı	Pastacılıkta kullanılan, çift saplı, kesme kısmı metal, sap kısmı plastik olmalıdır.	Adet	1		1	8	8	17	17				26	
69	Şef Bıçağı	Plastik saplı, kesme kısmı paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	34	9	43	34	34	34	34	8	8	8	127	
70	Sebze ve Meyve Soyma Aleti	Paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	17	2	19	17	17	8	8	4	4	2	50	
71	Sebze-Meyve Oyma Aleti	Paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	8	2	10	8	8	8	8	4	4	2	32	
72	Bıçak Bileyici (Masat)	Paslanmaz çelik, sapı plastik olmalıdır.	Adet	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	7	
73	Doğrama Tahtası Takımı	Polietilen (6 renk set "beyaz, kırmızı, mavi, sarı, yeşil, kahverengi") 50x30x2 cm ve oluksuz olmalıdır.	Takım	2	1	3	2	2	1	1	1	1	2	9	
74	Doğrama Tahtası Yeşil	Polietilen, 50x30x2 cm ebatlarında, oluksuz olmalıdır.	Adet	9		9	34	34	17	17				60	
75	Doğrama Tahtası Kırmızı	Polietilen 50x30x2 cm ebatlarında, oluksuz olmalıdır.	Adet	9		9	34	34	2	2				45	
76	Doğrama Tahtası Mavi	Polietilen 50x30x2 cm ebatlarında, oluksuz olmalıdır.	Adet	9		9	34	34	2	2				45	
77	Doğrama Tahtası Sarı	Polietilen 50x30x2 cm ebatlarında, oluksuz olmalıdır.	Adet	9		9	34	34	2	2				45	
78	Doğrama Tahtası Kahverengi	Polietilen 50x30x2 cm ebatlarında, oluksuz olmalıdır.	Adet	9		9	17	17	2	2				28	
79	Kesme Bloğu İstif Teli	Paslanmaz çelik, 6 bölmeli, kesim tahtalarının yıkandıktan sonra kuruması ve istiflenmesi için özel yapılmış olmalıdır.	Adet	4	1	5	6	6	3	3	2	2	2	18	
80	Tavuk Makası	Paslanmaz çelik, sapı plastik, keskin olmalıdır.	Adet	2	2	4	4	4	1	1	2	2		11	
81	Makas	Paslanmaz çelik, sapı plastik, keskin, genel amaçlı kullanımlar için olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	2	2		6	
82	Fındık-Ceviz Kıracağı	Paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	2	1	3	2	2	2	2	1	1		8	
83	Parizyen Kaşığı	Çeşitli boylarda 6'lı set, plastik saplı, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	2		2	4	4	2	2				8	
84	Dekor Bıçağı	Oval, oval desenli, kalp desenli 3'lü set, plastik saplı, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	2		2	5	5	2	2				9	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
							Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınımı Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
TÜKETİM MALZEMELERİ (KODU: 150)															
85	Dekor Aleti	7'li set, plastik saplı, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	1		1	5	5	2	2					8
86	"V" Dekor Bıçağı	Plastik saplı, paslanmaz çelik, 8-9 cm olmalıdır.	Adet	2		2	5	5	2	2					9
87	Menaj Takımı	Porselen tuzluk, biberlik, kürdanlık, peçetelik, mumluk, vazo şeklinde olmalıdır.	Takım	5	10	15	5	5	4	4	10	10	4	4	38
88	Şekerlik	Porselen veya camdan ve kapaklı olmalıdır.	Adet	4	10	14	4	4	4	4	10	10	4	4	36
89	Baharatlık	Şeffaf kaliteli-dayanıklı kalın cam veya gıda güvenliği onaylı plastik, kapaklı olmalıdır.	Adet	30	8	38	30	30	30	30	6	6	6	6	110
90	Kepçe	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	34	6	40	34	34	34	34	8	8	8	8	124
91	Spatula	Paslanmaz çelik, sapı plastik olmalıdır.	Adet	10	4	14	10	10							24
92	Spatula	Paslanmaz çelikten, sapı plastik, pastacılıkta kullanılan ve yuvarlak şekilde olmalıdır.	Adet	2		2	2	2							4
93	Spatula	Ahşap ve çeşitli boylarda olmalıdır.	Adet	34	8	42	34	34	34	34	8	8	4	4	122
94	Spatula	Slikonlu, ısıya dayanıklı, çeşitli boylarda olmalıdır.	Adet	17		17	34	34	34	34	8	8	4	4	97
95	Maşa	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	17	4	21	17	17	17	17	8	8	2	2	65
96	Yemek Servis Kaşığı	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	17	8	25	17	17	17	17	8	8	2	2	69
97	Yemek Servis Çatalı	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	17	8	25	17	17	17	17	8	8	2	2	69
98	Et Çatalı	Paslanmaz çelik, sapı plastik, 2 uzun dişli, 17 cm ebatında olmalıdır.	Adet	8	4	12	17	17	4	4	8	8			41
99	Kebap Şişi	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, 25-30 cm ebatında olmalıdır.	Adet	17		17	34	34							51
100	Adana Şiş	Sarı başlıklı, paslanmaz çelik, 48 cm ebatında olmalıdır.	Adet	17		17	34	34							51
101	Mutlu Kaşık (Happy Spoon)	Paslanmaz kaliteli çelik, dekor tabaklarının içine sos kaşığı olarak geriye katlanmış kaşık olmalıdır.	Adet	8		8	17	17							25
102	Pot	1,4 litre kapasiteli, porselen çay potu olmalıdır.	Adet	2	10	12	2	2	2	2	10	10	4	4	30
103	Çorba Servis Potu	Porselen, iki kulplu veya kulpsuz olmalıdır.	Adet	2	6	8	2	2			6	6			16
104	Servis Tepsisi	Kaymaz özellikte, yuvarlak, dikdörtgen şekillerde ve farklı boylarda olmalıdır.	Adet		8	8					8	8	4	4	20
105	Şamdan	Dekoratif olmalıdır.	Adet		8	8					8	8			16
106	Küllük (Kül Tablası)	Porselen malzemeden üretilmiş olmalıdır.	Adet		8	8					8	8			16
107	Masa Numaratörü	Paslanmaz krom veya pirinç malzemeden yapılmış olmalıdır.	Adet		12	12					12	12			24
108	Buz Kovası ve Maşası	Dış malzemesi çelik, metal, iç malzemesi ise plastik olmalıdır.	Adet		6	6					8	8	2	2	16
109	Kokteyl Karıştırma Bardağı (Mixing Glass)	70-80 cl hacminde ağız kısmına doğru genişleyen cam olmalıdır.	Adet		8	8					17	17	4	4	29

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınımı Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
TÜKETİM MALZEMELERİ (KODU: 150)															
110	Kokteyl Hazırlama Kabı (Shaker)	Kokteyl hazırlamada kullanılan paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet		8	8					17	17	4	4	29
111	Garnitür Kavanozu (Garnitür Kabı)	Kapaklı cam olmalıdır.	Adet		4	4					17	17	2	2	23
112	Hezonlu Kokteyl Süzgeci (Strainer)	Çelik olmalıdır.	Adet		8	8					17	17	4	4	29
113	Kokteyl Karıştırma Kaşığı (Mixing Spoon)	30 -35 cm uzunluğunda ağı düz, mixing glass veya bardakta hazırlanan kokteylleri karıştırmak için kullanılan metal olmalıdır.	Adet		8	8					17	17	4	4	29
114	Kokteyl Kaşığı	Kokteyl yapımında ölçü ve karıştırma aracı olarak kullanılan metal, uzunluğu 20-25 cm olmalıdır.	Adet		8	8					17	17	4	4	29
115	Kamışlık	Silindirik şekilde, cam veya metalden yapılmış olmalıdır.	Adet		2	2					2	2	2	2	6
116	Tereyağı Çekeceği	Plastik saplı, paslanmaz çelik, 7 cm olmalıdır.	Adet	2	4	6	2	2			6	6			14
117	Dondurma Kepçesi	Paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	2	2	4	2	2	6	6	2	2	2	2	16
118	Kevgir	Çeşitli boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	17	2	19	17	17	17	17	8	8	2	2	63
119	Telli Kevgir	Muhtelif boylarda, ince-kalın telli, saplı, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	17	2	19	17	17	17	17	8	8	2	2	63
120	Süzgeç	Muhtelif boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	17	2	19	17	17	17	17	4	4	2	2	59
121	Tel Süzgeç	Muhtelif boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	4	2	6	8	8	8	8	4	4	2	2	28
122	Çin Külâhı Süzgeç	Muhtelif boylarda, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	8		8	8	8	8	8					24
123	Çelik Süzgeç (Sanayi Tipi)	Muhtelif boylarda, çift kulplu, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	2	1	3	8	8	8	8	2	2	1	1	22
124	Kalbur	Paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	2		2	2	2	2	2					6
125	Huni	Çeşitli boylarda, plastik olmalıdır.	Adet	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	12
126	Çikolata-Jöle Hunisi	Çeşitli boylarda, kalite ve güvence standartlarına uygun nitelikte olmalıdır.	Adet	2		2	2	2	2	2					6
127	Elek (Mekanizmalı Un Eleği)	Paslanmaz çelik, mandal mekanizmalı, çapı 12 cm, yüksekliği 10 cm olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1					3
128	Şişe Açacağı	Paslanmaz çelik, sapı plastik olmalıdır.	Adet	2	4	6	2	2	2	2	4	4	2	2	16
129	Konserve Açacağı	Paslanmaz çelik, sapı plastik, sanayi tipi olmalıdır.	Adet	2	1	3	2	2	2	2	1	1	1	1	9
130	Hamur Kalıbı	Çeşitli boylarda ve formlarda, paslanmayan, hijyenik nitelikte olmalıdır.	Adet	17		17	34	34	34	34					85
131	Oklava	Çeşitli boylarda, ağaç ham maddesinden yapılmış olmalıdır.	Adet	17		17	34	34	34	34					85
132	Merdane	Çeşitli boylarda, ağaç ham maddesinden yapılmış, hamur açma, şekillendirme özelliği olmalıdır.	Adet	17		17	34	34	34	34					85

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınımı Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
TÜKETİM MALZEMELERİ (KODU: 150)															
133	Merdane (Ulpolen)	Çeşitli boylarda, ulpolen ham maddesinden yapılmış olmalıdır.	Adet	17		17	34	34	34	34				85	
134	Pasta Standı	Metal, dönerli, pasta sıvama standı olmalıdır.	Adet	2		2	17	17	34	34				53	
135	Hamur Karıştırıcı	Çeşitli boylarda polietilen ham maddesinden yapılmış olmalıdır.	Adet	8		8	17	17	34	34				59	
136	Fırça	Silikon ham maddeden yapılmış olmalıdır.	Adet	17		17	17	17	34	34				68	
137	Ahşap Fırın Küreği (Pizza Küreği)	Sapı ve kürek kısmı kaliteli ağaçtan veya paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.	Adet	1		1	2	2	2	2				5	
138	Ölçme Kabı	Çeşitli boylarda (1/2, 1, 2 litre), paslanmaz çelik ve plastik olmalıdır.	Adet	4		4	8	8	17	17				29	
139	Çırpma Teli	Muhtelif boylarda, çelik saplı, paslanmaz çelik telli olmalıdır.	Adet	17	4	21	34	34	34	34	8	8	2	2	99
140	Kaşık	Çeşitli boylarda ve tahta olmalıdır.	Adet	17	4	21	17	17	17	17	8	8	4	4	67
141	Hamur Kazıyıcı	Metal ve plastik ham maddeden yapılmış, gıda güvenliğine uygun dayanıklı olmalıdır.	Adet	17		17	17	17	17	17				51	
142	Hamur Kesme Ruleti	7'li çift taraflı rulet, ayarlanabilir, düz ve tırtıklı kesiciler, paslanmaz çelikten olmalıdır.	Adet	1		1	2	2	4	4				7	
143	Silistre	Pastacılıkta hamur karıştırmaya uygun özellikte olmalıdır.	Adet	2		2	8	8	17	17				27	
144	Şaşula	Metal saplı, paslanmaz çelikten olmalıdır.	Adet	2		2	4	4	4	4				10	
145	Çikolata Firkete Takımı	Sapları plastik, uç kısımları paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet				2	2	8	8				10	
146	Pataşu Sopası	Polietilen hammaddeden yapılmış, gıda güvenliğine uygun, yaklaşık 35-45 cm ebatlarında olmalıdır.	Adet	8		8	17	17	17	17				42	
147	Pudra Şekerliği	Ağız kısmı metal, paslanmaz çelik, gövdesi cam olmalıdır.	Adet	8		8	17	17	17	17				42	
148	Pilav Şekil Verici (Pilav Forması)	Pilav, püre, sebze gibi yiyecekleri üst üste koyarak kalıp halinde basılmasını sağlayan çember ve basma aparatından oluşan ikili takım, çeşitli boy ve şekillerde, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	34		34	34	34	34	34				102	
149	Pandispanya Çemberi	Çeşitli boy ve şekillerde kaliteli paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	34		34	34	34	68	68				136	
150	Kek veya Pasta Kalıbı	Çeşitli boy ve şekillerde (hilton, dilimli, efes, papatyta borulu vb.) kek kalıpları, kaliteli alüminyum olmalıdır.	Adet	34		34	34	34	34	34				102	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınım Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
TÜKETİM MALZEMELERİ (KODU: 150)															
151	Kek veya Pasta Kalıbı	Ham maddesi silikonlu, çeşitli boy ve şekillerde (hilton, dilimli, efes, papatyaya borulu vb.) kek kalıpları, 225 °C'ye kadar dayanıklı olmalıdır.	Adet	34	34	34	34	34	34					102	
152	Muffin Kalıbı	Ham maddesi %100 silikon, yapışmaz, yüksek ısıya dayanıklı olmalıdır.	Adet	34	34	34	34	68	68					136	
153	Krem Karamel Kalıbı	Paslanmaz çelikten yapılmış, yaklaşık 6,5x6 cm ebatında olmalıdır.	Adet	34	34	68	68	68	68					170	
154	Şambaba Kalıbı	Katkı maddesi ve toksik malzeme içermeyen, %100 silikon, yapışmayan malzemeden olmalıdır.	Adet	4	4	17	17	34	34					55	
155	Şambaba Kalıbı	Yaklaşık 7 cm çapında, paslanmaz alüminyum ham maddesinden yapılmış olmalıdır.	Adet	4	4	17	17	34	34					55	
156	Tulumba Tatlısı Kalıbı	İnce ve kalın uç seçenekleri, 9 cm çapında, 29 cm boyutunda, tokmağı ağaç, gövdesi paslanmaz çelik ham maddesinden yapılmış olmalıdır.	Adet	2	2	17	17	17	17					36	
157	Adisababa Kalıbı	Kordonlu ve kesme kalıp çeşitleri, yaklaşık 18x9.5 cm ebatında, paslanmaz alüminyum ham maddesinden yapılmış olmalıdır.	Adet	2	2	34	34	34	34					70	
158	Savaren Kalıbı	Paslanmaz alüminyum olmalıdır.	Adet	2	2	34	34	34	34					70	
159	Tartolet Kalıbı	Paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	17	17	34	34	34	34					85	
160	Tart Kalıbı	PTF'den yapılmış, tabanı çıkarılabilir, farklı boy ve formlarda olmalıdır.	Adet	17	17	34	34	34	34					85	
161	Petibör Kalıbı	12 bölmeli kalıp, yüksek sıcaklığa ve soğuğa dayanıklı, %100 silikon malzemeden ve yapışmaz (nonstick) özellikte olmalıdır.	Adet	17	17	34	34	34	34					85	
162	Petibör Kalıbı	Tırtıllı ve tırtılsız, çeşitli boylarda, paslanmaz alüminyum olmalıdır.	Adet	17	17	34	34	34	34					85	
163	Çikolata Kalıbı	Yüksek sıcaklığa ve soğuğa dayanıklı, yapışmaz (nonstick) malzemeden, %100 silikon, çeşitli formlarda (kalpli vb) olmalıdır.	Adet	2	2	8	8	17	17					27	
164	Güveç Kabı	Toprak, muhtelif boylarda, iyi fırınlanmış ısıya dayanıklı olmalıdır.	Adet	34	34	68	68	68	68					170	
165	Mekik Kalıbı	12 bölmeli kalıp, yüksek sıcaklığa ve soğuğa dayanıklı, %100 silikon, yapışmaz (nonstick) olmalıdır.	Adet	2	2	6	6	8	8					16	
166	Mekik Kalıbı	Yapışmaz özellikte olmalıdır.	Adet	2	2	6	6	8	8					16	
167	Donut Kalıbı	12 bölmeli kalıp, yapışmaz (nonstick) olmalıdır.	Adet	4	4	34	34	34	34					72	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
							Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınımın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
TÜKETİM MALZEMELERİ (KODU: 150)															
168	Turta Çemberi	4'lü takım, paslanmaz, yuvarlak, 5 cm yüksekliğinde, çapları 14, 17, 20, 23 cm olmalıdır.	Takım	2		2	8	8	17	17					27
169	Turta Tablası	4'lü takım, paslanmaz, yuvarlak, 5 cm yüksekliğinde, çapları 14, 17, 20, 23 cm olmalıdır.	Takım	2		2	8	8	17	17					27
170	Turta Mankeni	En az 4 katlı, turta mankeni üzerinde yuvarlak turta tepsileri olan, özel eloksallı kalite standartları nitelikleri taşıyan malzemeden yapılmış olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	2	2					4
171	Parfe Kalıbı	Yuvarlak, yükseklik 7 cm çap 8 cm, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	34		34	68	68	68	68					170
172	Volovan Kalıbı	Düz ve dişli modeller, 6'lı takım halinde, kalite standartlarını niteliklerini taşıyan malzemeden yapılmış olmalıdır.	Adet	2		2	8	8	17	17					27
173	Kurabiye Kalıbı	Çiçek, ağaç, insan, hayvan, geometrik figürlü, kalıplarında, paslanmaz metal olmalıdır.	Adet	17		17	34	34	34	34					85
174	Bisküvi Kalıbı	Paslanmaz çelik, aparatlarıyla birlikte olmalıdır.	Takım	4		4	8	8	17	17					29
175	Modelleme Set	Şeker hamurunu modelleme de kullanılan kaliteli plastik olmalıdır.	Adet				2	2	4	4					6
176	Duy Takımı	Dayanıklı, plastik, farklı boy ve şekillerde olmalıdır.	Takım	4		4	8	8	8	8					20
177	Krema Torbası	Çeşitli boylarda, yıkanabilir özellikte kaliteli malzemeden yapılmış olmalıdır.	Adet	17		17	34	34	34	34					85
178	Glosa Teli	Kalite ve standart niteliğe sahip olmalıdır.	Adet				4	4	8	8					12
179	Harf ve Sayı (Rakam) Kopatı	Paslanmaz çelikten ve set hâlinde olmalıdır.	Adet	4		4	4	4	4	4					12
180	Tarama Paleti (Pasta Tarağı)	Tırtıklı, plastik olmalıdır.	Adet	4		4	17	17	34	34					55
181	Spatül	Çeşitli ebatlarda, kaliteli malzemeden yapılmış olmalıdır.	Adet	2		2	17	17	17	17					36
182	Pasta Ayağı	Kalite standartlarına uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.	Adet	1		1	2	2	4	4					7
183	Silpat/Silikon Mat	Yüksek ısıya dayanıklı ve yiyeceğin tepsiyeye yapışmasını engelleyen bir yapışmaz silikon ham madde özelliğinde, çeşitli ebatlarda olmalıdır.	Adet	2		2	4	4	8	8					14
184	Künefe Tabağı	Paslanmaz alüminyum, yüksek fırın sıcaklığına dayanıklı olmalıdır.	Adet	17		17	34	34	34	34					85
185	Ahşap Pizza Tabağı	Ham maddesi ağaç, yüzeyi pürüzsüz, hijyenik olmalıdır.	Adet	34		34	34	34	34	34					102
186	Cam Pişirme Kabı/Tepsisi	Çeşitli boy ve şekillerde, kulplu, kulpsuz, kapaklı, kapaksız, yüksek pişirme ısıya dayanıklı, şeffaf renkte olmalıdır.	Adet	12		12	17	17	17	17					46

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
TÜKETİM MALZEMELERİ (KODU: 150)															
187	Yemek Peçetesi (Kumaş)	50x50 cm boyutlarında, pamuk keten karışımı kolay temizlenebilir, leke tutmayan, şekil vermeye müsait olmalıdır.	Adet		34	34					34	34		68	
188	Garson Peçetesi (Kumaş)	Beyaz renkli, pamuklu, keten kumaştan yapılmış, 60x60 cm boyutunda olmalıdır.	Adet		34	34					34	34		68	
189	Masa Örtüsü	Kare masalar için 140x140 cm, dikdörtgen masalar için 140x185 cm, kaliteli kumaş, kolay ütü tutma özelliğinde olmalıdır.	Adet		34	34					34	34		68	
190	Kapak Örtü	Kare masalar için 100x100 cm, dikdörtgen masalar için 100x200 cm, kaliteli kumaş, kolay ütü tutma özelliğinde olmalıdır.	Adet		34	34					34	34		68	
191	Alt Örtü (Molton-Miflon)	Aba, keçe, çuha gibi emici, yumuşak kalınca kumaştan yapılmış olmalıdır.	Adet		34	34					34	34		68	
192	Fırın Eldiveni	Fırın ortamında elin yüksek ısıdan yanmasını önleyecek özellikte, kaliteli, ısıya dayanıklı olmalıdır.	Adet	2	1	3	2	2	2	2	1	1	1	9	
193	Skirt (Masa Eteği)	Büfe ve kokteyllerde masaların ayaklarını yere kadar örten pileli, dökümlü sentetik veya ipeksi kumaşlar, örtüler olmalıdır.	Adet		4	4					8	8		12	
194	Bistro Masa Örtüsü	Bistro masaların tablasını ve ayaklarını örten çeşitli kaliteli kumaşlardan yapılmış olmalıdır.	Adet		12	12					24	24		36	
195	Perde	Kumaş veya stor perde, kolay ütü tutma özelliğinde, tavandan yere kadar olmalıdır.	Adet		2	2					2	2	2	6	
196	Büyük Çöp Kovası	Plastik, kalite standartlarına uygun malzemeden yapılmış, dayanıklı, kapaklı, silindirik olmalıdır.	Adet	4	2	6	8	8	8	8	4	4	2	28	
197	Süpürge ve Ekipmanı	Kolay temizlenebilir, dayanıklı olmalıdır.	Adet	6	6	12	6	6	6	6	4	4	2	30	
198	Çekpas	Çekpas kısmı plastik, sapı gürgen ağacından yapılmış olmalıdır.	Adet	6	6	12	6	6	6	6	4	4	2	30	
199	Paspas	Kalite standartlarına uygun malzemeden yapılmış, sapı ağaç olmalıdır.	Adet		6	6					6	6	2	14	
200	Kâğıt Havlu Makinesi	Fotoselli, otomatik, ayarlanabilir havlu boyu, servisler arası bekleme süresi 1-4 saniye olan, ön yüzü şeffaf plastik özellikte olmalıdır.	Adet	2	1	3	2	2	2	2	1	1	1	9	
201	Sıvı Sabun Konteynırı	Paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.	Adet	4	2	6	4	4	4	4	2	2	1	17	
202	Hayati İdame Ettirme Çantası (Survival Kit)	Hayati idame ettirme malzemelerinin bulunacağı çanta olmalıdır.	Adet										1	1	
203	Yolcu Emniyet Kartı	Uçuş güvenlik bilgilerinin bulunduğu standart kartlar olmalıdır.	Adet										34	34	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL						Toplam (Adet)		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis			Hosteslik	
							Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam		Hosteslik Atölyesi	Toplam
Sıra No	Taşınımın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
TÜKETİM MALZEMELERİ (KODU: 150)															
204	Kabin İçi Atlas Tepsi	Selform, dikdörtgen, küçük boy, 0.5 kg ağırlığında yoleu yiyecek ikramında kullanılan; kolay temizlenebilir malzemeden yapılmış olmalıdır.	Adet									34	34	34	
205	Şeffaf Plastik Çekmece	Kabin memurları tarafından yiyecek servisinde ya da duty free satışında malzemelerin depolanması için kullanılan 0.7 kg ağırlıkta, plastik, saydam, 37x27x10 cm ölçülerinde olmalıdır.	Adet									4	4	4	
				TOPLAM	3079	TOPLAM	2751	TOPLAM	2748	TOPLAM	1435	TOPLAM	850	10863	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DAYANIKLI TAŞINIRLAR (KODU: 253)															
1	Bulaşık Makinesi	Giotin modeli, paslanmaz çelik krom, 750 tabak/saat, tam otomatik, en az 3 basketli, yaklaşık ölçüleri 60x80x140 cm boyutunda ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1	1	1	1	1	1					3	
2	Bulaşık Makinesi	Ev tipi, tezgâh/set altı, paslanmaz çelik krom, ankastre ve CE belgeli olmalıdır.	Adet		1	1				1	1	1	1	3	
3	Bardak Yıkama Makinesi	Tezgâh üstü, paslanmaz çelik gövdeli, en az saatte 35 sepet yıkamalı,yaklaşık 60x65x85 cm boyutlarında ve CE belgeli olmalıdır.	Adet		1	1				1	1			2	
4	Çamaşır Makinesi	Ev tipi, tezgâh/set altı, kurutma özellikli, en az 9 kg yıkama kapasiteli, paslanmaz çelik malzemeden yapılmış ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	6	
5	Depo Tipi Buzdolabı/Soğutucu	En az 1200 l iç hacimli, 2 kapılı, yaklaşık ölçüleri 85x140x210 cm, çalışma aralığı -2/+8 °C, fan sirkülasyonlu, paslanmaz çelik, digital termometre termostatlı, poliüretan izolasyon, gastronom küvet uyumlu ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1				3	
6	Depo Tipi Buzdolabı/Soğutucu	600 l iç hacimli, tek kapılı, 85x70x210 cm, çalışma aralığı -2/+8 °C, fan sirkülasyonlu, paslanmaz çelik, digital termometre termostatlı, poliüretan izolasyon, gastronom küvet uyumlu ve CE belgeli olmalıdır.	Adet		1	1				1	1	1	1	3	
7	Depo Tipi Derin Dondurucu	En az 500 l iç hacimli, tek kapılı, yaklaşık 85x70x210 cm ölçülerinde, çalışma aralığı +2/+5 °C olan, fan sirkülasyonlu, paslanmaz çelik, digital termometre termostatlı, poliüretan izolasyon malzemeli ve gastronom küvet uyumlu özelliklerine sahip ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1			1	4	
8	Anlık Soğutucu (Şoklayıcı) Dolap (Gastronom Boy)	Paslanmaz krom, en az 350 litre hacimde olmalı, -18 ile -40 sıcaklık aralığında, dijital göstergeli, 85x70x210 cm boyutunda ve CE belgeli olmalıdır.	Adet				1	1	1	1				2	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DAYANIKLI TAŞINIRLAR (KODU: 253)															
9	Tezgâh Altı Buzdolabı/Soğutucu Sanayi Tipi	En az 300 l iç hacimli, fanlı soğutma sistemi, +2/+5 °C, paslanmaz çelik krom, yaklaşık ölçüleri 70x140x85 cm, dijital göstergeli ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1	1	1	1	1	1					3	
10	Tezgâh Altı Derin Dondurucu	Sanayi tipi, en az 300 l iç hacimli, fanlı soğutma sistemi, -5/-22 °C, paslanmaz çelik krom, yaklaşık 70x140x85 cm ölçülerinde ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1	1	1	1	1	1					3	
11	Şişe Soğutucusu	Vakumlu çift cam kapılı, ayarlanabilir iç raf sistemli, fanlı soğutma özelliği, çalışma aralığı -2 +8 °C olan, elektronik göstergeli, yaklaşık 90x55x90 cm boyutlarında ve CE belgeli olmalıdır.	Adet		1	1				1	1			2	
12	Buz Makinesi	Küçük, orta ve büyük buz ayarlı, 12-15 kg/24 saat özellikli ve CE belgeli olmalıdır.	Adet		1	1				1	1			2	
13	Dörtlü Ocak	Gaz ile çalışan, çakmak özellikli, pilot alev sistemli, döküm başlıklı, paslanmaz çelikten üretilmiş, küçük brülörlü, gaz kesme emniyetli, alt dolabı ile birlikte 70x70x85 cm ölçülerinde olmalıdır. Ocağın alt ünitesi dolaplı, 2 kapaklı, ara rafı olmalıdır. Alt dolap da tamamen 304 kalite paslanmaz krom olmalı. CE belgeli olmalıdır.	Adet						4	4				4	
14	Dörtlü Ocak	Sanayi tipi, elektrikli, induksiyonlu, paslanmaz çelik, 90-450 °C arası ısı ayarlanabilir özellikli, döküm başlıklı, alt dolabı ile birlikte 70x70x85 cm ölçülerinde olmalıdır. Ocağın alt ünitesi dolaplı, 2 kapaklı, ara rafı olmalıdır. CE belgeli olmalıdır.	Adet						4	4				4	
15	Tezgah Üstü 2'li Ocak	Sanayi tipi, gazlı, paslanmaz çelik krom kaplamalı, 2 gözlü (brülörlü), çakmak özellikli, pilot alev sistemli, gaz kesme emniyetli, alt dolaplı, ara rafı, tek kapaklı, alt dolabı ile birlikte 40x70x85cm ölçülerinde ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	34	34	34	34							68	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DAYANIKLI TAŞINIRLAR (KODU: 253)															
16	Ara Stand/Tezgâhı	Bireysel çalışma tezgâhı; tek gözlü evye, ara stand ve 2 gözlü ocaktan oluşan bir istasyondur. Altı dolaplı, ara raflı, tek kapaklı, alt dolabı ile birlikte 40x70x85cm ölçülerinde ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	34	34	34	34							68	
17	Tezgah Üstü 4'lü Ocak	Öğretmen ünitesi için ev tipi ankastre serisi, 3 gözü gaz'lı, 1 gözü elektrikli (220 W), gaz kesme emniyetli, Wok özellikli, paslanmaz çelik kaplama malzemeden, yüksek kaliteli, yaklaşık 60x50 cm boyutlarında ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1	1	1	1	1	1	1	1			4	
18	Ev Tipi Ankastre Fırın	Öğretmen ünitesinin tezgâh altına, paslanmaz çelik kaplamalı, elektrikli, fanlı, pişirme programlı, dijital göstergeli, saat ve ısı ayarına sahip özelliklerde ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1	1	1	1	1	1	1	1			4	
19	Tezgâh Üstü 4'lü Ocak	Öğrenciler için ev tipi, ankastre serisi, 3 gözü gaz'lı, 1 gözü elektrikli (220 W), gaz kesme emniyetli, Wok özellikli, paslanmaz çelik kaplama malzemeden, yüksek kaliteli, yaklaşık 60x50 cm boyutlarında olmalıdır.	Adet		2	2		6	6	2	2	1	1	11	
20	Ev Tipi Ankastre Fırın	Öğrenciler için tezgâh altı, paslanmaz çelik kaplamalı, elektrikli, fanlı, pişirme programlı, dijital göstergeli, saat ve ısı ayarına sahip özelliklerde ve CE belgeli olmalıdır.	Adet		2	2		6	6	2	2	1	1	11	
21	Konveksiyonel Fırın	Gazlı/elektrikli, tam kombi, dijital ekranlı, pişirme kabini ve gövde paslanmaz çelikten imal edilmiş, otomatik/manuel ayarlanabilir pişirme programlı, termostat kontrollü, çift cam kapılı, en az 6 tepsili, yıkama programlı ve ayrıca mayalama programına sahip bir fırın olmalıdır. CE belgeli, fırının altında tepsi koyma işlevli paslanmaz krom tezgâhı olmalıdır.	Adet	2	2	2	2	2	2					6	
22	Isıtmalı Taş Tabanlı Fırın	En az bir katlı, katlar arası bağımsız ısı ayarı olan, taş tabanlı, cam kapaklı, ısı ve saat ayarlı, CE belgeli, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet				1	1	1	1				2	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DAYANIKLI TAŞINIRLAR (KODU: 253)															
23	Mikrodalga Fırın	30 l iç hacimli, defrost özellikli, tabak çapı 30 cm, paslanmaz krom çelik ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
24	Endüstriyel Havalandırma Davlumbaz Fanı/Aspiratörü	Sanayi tipi, saatte en az 5000 m ³ havayı dışarıya tahliye edebilme gücünde, hücreli, sık kanatlı ve filtreli olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1					3
25	Mutfak Davlumbazı	Kutu modelinde orta pişirme ünitesi veya duvar pişirme ünitesi ölçülerine uygun, en az 500x160x50 cm ölçülerinde, içi ve dışı en az AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz krom, davlumbaz saç kalınlığı en az 1.0 mm ve ayrıca yeterli sayıda yağ filtresi, yangın söndürme tertibatı, davlumbazda gömme aydınlatma olmalıdır. Gömme aydınlatmanın kasası paslanmaz krom ve LED ışıklı olmalıdır.	Adet	1		1	3	3	1	1					5
26	Ev Tipi Davlumbaz	Paslanmaz çelik, emiş gücü 860 m ³ /h, 41 dB ses basıncı, LED aydınlatmalı olmalıdır.	Adet		2	2			6	6	2	2	1	1	11
27	Şofben	Doğalgaz varsa kombi, en az 65 l hacimli, elektrikli, dijital göstergeli, ayarlı termostat, emniyet ventilli, poliüretan yalıtımlı, kazan kısmı titanyum emaye, CE belgeli olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
28	Elektrikli Su Isıtıcıları (Kettle)	Elektrikli, en az 2 l hacimli, tutma kısmı plastik diğer yüzeyleri paslanmaz çelik ve emniyetli olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
29	Elektrikli Izgara (Grill)	Sanayi tipinde alt kısmı dolaplı, 1/2 düz/plate ve 1/2 oluklu, 50/300 °C ayarlanabilir, 380-400 V, 304 kalite paslanmaz çelik yüzeyli, üst yüzeyi döküm, altı dolaplı, raflı, 2 kapaklı, alt dolabı ile birlikte 80x70x85cm ölçülerinde, CE belgeli olmalıdır.	Adet	2		2	2	2							4
30	Elektrikli Tost Makinesi	Sanayi büfe tipi, paslanmaz çelik, elektrikli, ısı ayarlı, otomatik termostat kontrollü, aynı anda en az 16 dilim tost yapma kapasiteli ve CE belgeli olmalıdır.	Adet		1	1					1	1	1	1	3
31	Yumurta Kaynatma Makinesi	Elektrikli, alarm fonksiyonlu, bir seferde 10 adet yumurta pişirme ve isteğe göre katı ya da rafadan pişirme özellikli olmalıdır.	Adet	1		1									1

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DAYANIKLI TAŞINIRLAR (KODU: 253)															
32	İzgara Salamander	Gaz'lı, elektrikli, 2 radyanlı, asansörlü, dış kısmı paslanmaz çelik, termostatik kumandalı ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1	1	1	1	1	1					3	
33	Fritöz	Sanayi Tipi,altı dolaplı, iki bölmeli fritöz, 5 l hacimli, elektrikli, otomatik termostat kontrollü, CE belgeli, 304 kalite paslanmaz çelik krom kaplamalı olmalıdır. Alt dolabı ile birlikte 70x70x85cm olmalıdır.	Adet	2	2	2	1	1	1	1				6	
34	Ekmek Kızartma Makinesi	Sanayi tipi, elektrikli, otomatik termostat kontrollü, paslanmaz krom çelik, 10 tel bantlı konveyörlü, yaklaşık boyutları 50x60x45 cm ölçülerinde ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1	1	2				1	1			3	
35	Sanayi Tipi Küçük Mikser	Tezgah üstü, 5 l hacimli, 10 kademeli manuel hız ayar düğmeli, boyutları 35,3x22,1x35,8 cm ölçülerinde, yumurta, krema karıştırma, hamur yoğurma özellikli, paslanmaz çelik hazneli ve kol, 220-240 V, 50/60 Hz güç, hız ayarlama seçeneekli, ayarlanabilir devir hızlı ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	8	8	17	17	34	34					59	
36	Karıştırıcı (Mikser)	El tipi, 300 Watt güç, hız ayarlı, 2 adet karıştırma ve hamur yoğurma ayağı olmalıdır.	Adet	6	2	8	17	17	17	17	2	2	2	46	
37	Blender	Endüstriyel, bıçak kısmı metal, ayaklı, paslanmaz çelik krom, motor gücü en az 9.500 r.p.m. bıçak devirli, 440 Watt özelliğinde ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1	1	1	1	1	1					3	
38	Blender (El Tipi)	Parçalama ve karıştırma fonksiyonlu, bıçak kısmı metal, ayaklı, paslanmaz çelik krom, motor gücü en az 750 watt olmalıdır.	Adet	8	4	12	17	17	17	17	4	4	2	52	
39	Mutfak Robotu	En az 1,5 l kapasiteli mikser kabına sahip, yaklaşık 700-800 Watt gücünde, çok amaçlı en az 8 çelik parçalayıcı, şekil verici bıçak ve çırpma diski içeren endüstriyel tip bir mutfak robotu ve CE belgesi olmalıdır.	Adet	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DAYANIKLI TAŞINIRLAR (KODU: 253)															
40	Meyve Sıkacağı	Elektrikli, paslanmaz çelik gövde, 1200 Watt, katı sebze-meyveleri bütün olarak suyunu sıkma özelliğine sahip olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
41	Dilimleme (Slice) Makinesi	Endüstriyel, salam, kaşar, pastırma, sebze dilimleme özellikli, ayarlanabilir, elektrikli, paslanmaz çelik ve CE belgeli olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1					3
42	Biber/Tuz Öğütücüsü/Değirmeni	Pilli/manuel, öğütücü kısmı paslanmaz krom, sağlığa zarar vermeyen malzemeden üretilmiş olmalıdır.	Adet	2	1	3	4	4	2	2	2	2	1	1	12
43	Kahve Öğütücüsü/Değirmeni	Bir seferde en az 10 bardaklık kahve öğütebilen, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet		1	1					1	1	1	1	3
44	Filtre Kahve Makinesi	En az 10 bardak kahve üretebilecek özellikte ve CE belgeli olmalıdır.	Adet		1	1					1	1	1	1	3
45	Çay Makinesi	En az 40 bardaklı demleme sistemli, makinenin içinde, çay-su göstergesi olan, paslanmaz çelik özellikli ve CE belgeli olmalıdır.	Adet		1	1					1	1	1	1	3
46	Kahve Makinesi	Amerikan, kapiçino, ekspreso, moka vb. için sıcak-soğuk süt köpüğü yapabilen, paslanmaz çelik, kahve özelliğine göre otomatik ve manuel musluk, digital su ısı göstergeli ve CE belgeli olmalıdır.	Adet		1	1					1	1	1	1	3
47	Ayran-Şerbet Makinesi	Elektrikli, paslanmaz çelik, en az 7 litre hacimli ve CE belgeli olmalıdır.	Adet		1	1					1	1			2
48	Makarna Hamur Açma Makinesi	Manuel, paslanmaz çelik, krom malzemeden yapılmış olmalıdır.	Adet				9	9	9	9					18
49	Çikolata Eritme Makinesi	Elektrikli, paslanmaz çelik, ayarlanabilir ısı özelliğine sahip olmalıdır.	Adet						1	1					1
50	Buharlı Vakumlu Temizleyici	Elektrikli, su hazneli, emiş gücü en az 2500 Watt, vakumlu, çarpmalara karşı dayanıklı, azami 4-5 buhar basınçlı (bar) olmalıdır.	Adet										1	1	1
51	Zemin Süpürme Makinesi	Elektrikli, emiş gücü en az 3000 watt olan, çarpmalara karşı dayanıklı malzemeden üretilmiş olmalıdır.	Adet								1	1	1	1	2
52	Tabak Yıkama Basketi	18-21 tabak kapasiteli, anti bakteriyolojik özellikli, ısıya dayanıklı polipropilenden üretilmiş olmalıdır.	Adet	6		6	6	6	3	3					15

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL						Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi										
DAYANIKLI TAŞINIRLAR (KODU: 253)													
53	Çatal-Bıçak-Kaşık Yıkama Basketi	8 bölmeli, anti bakteriyolojik özellikli, ısıya dayanıklı polipropilenden üretilmiş olmalıdır.	Adet	3	3	3	3	3	3			9	
54	Bardak Yıkama Basketi	36 bölmeli, anti bakteriyolojik özellikli, ısıya dayanıklı polipropilenden üretilmiş olmalıdır.	Adet	3	3	3	3	3	3			9	
55	Et Termometresi	Metal kaplama, sıcaklık ölçüm aralığı: (0-120 °C) olmalıdır.	Adet	2	2	5	5					7	
56	Mutfak veya Gıda Termometreleri	Ölçüm aralığı (-40 °C ile +250 °C), uzun-ince çelik ölçüm uçlu, lastikli softtouch koruyucu dış katman, HACCP onaylı, kontak termometresiyle iç sıcaklıkları 2 saniyede hızlı ve güvenilir ölçebilen özellikte olmalıdır.	Adet	2	2	4	4	4	4			10	
57	Şeker, Şerbet, Şurup, Gıda Termometresi	Şeker, şerbet, şurup gibi tatlıların sıcaklıklarını ve kaynama derecelerini ölçer, ölçüm aralığı: (80-200 °C), askılı 37 cm uzunluğunda olmalıdır.	Adet	2	2	4	4	6	6			12	
58	Elektronik Terazı	3 kg'a kadar tartma, LCD göstergeli, dijital olmalıdır.	Adet	2	2	8	8	17	17			27	
59	Waffle Makinesi	Sanayi tipi, yonca şeklinde, plaka çapı 17,5 cm olmalıdır.	Adet					1	1			1	
60	Dondurma Makinesi	Hava soğutmalı, 304 paslanmaz çelik gövdeli, sürekli çalışma özellikli, 15 dakikada 1,5 kg dondurma yapma kapasiteli ve CE belgeli olmalıdır.	Adet			1	1	1	1			2	
61	Bardak Yıkama Basketi	36 bölmeli, anti bakteriyolojik özellikli, ısıya dayanıklı polipropilenden üretilmiş olmalıdır.	Adet	1	1	1	1	1	1			3	
62	Bardak Yıkama Basketi	Bölmesiz-düz, anti bakteriyolojik özellikli, ısıya dayanıklı polipropilenden üretilmiş olmalıdır.	Adet	1	1	1	1	1	1			3	
63	Et Termometresi	Metal kaplama, sıcaklık ölçüm aralığı 0-120 °C olmalıdır.	Adet	2	2	5	5					7	
64	Mutfak veya Gıda Termometresi	Ölçüm aralığı -40 °C ile +250 °C, uzun-ince çelik ölçüm uçlu, lastikli, softtouch koruyucu dış katman, HACCP onaylı, kontak termometresiyle iç sıcaklıkları 2 saniyede hızlı ve güvenilir ölçebilen özellikte olmalıdır.	Adet	4	4	4	4	4	4			12	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DAYANIKLI TAŞINIRLAR (KODU: 253)															
65	Şeker, Şerbet, Şurup, Gıda Termometresi	Şeker, şerbet, şurup gibi tatlıların sıcaklıklarını ve kaynama derecelerini ölçer, ölçüm aralığı 80-200 °C, askılı 37 cm uzunluğunda olmalıdır.	Adet	2	2	4	4	9	9					15	
66	Elektronik Terazı	3 kg'a kadar tartma, LCD göstergeli, digital olmalıdır.	Adet	2	2	4	4	9	9					15	
67	Dondurma Makinesi	Hava soğutmalı, 304 paslanmaz çelik gövdeli, sürekli çalışma özellikli, 15 dakikada 1,5 kg dondurma yapma kapasiteli ve CE belgeli olmalıdır.	Adet			1	1	1	1					2	
68	Ütü ve Masası	Buhar kazanlı, 100g/dakika sürekli buhar çıkışlı, entegre kireç temizleme sistemi, seramik tabanlı, 2400 Watt özellikte ve ütü masalı olmalıdır.	Adet		1	1				1	1	1	1	3	
				TOPLAM	181	TOPLAM	214	TOPLAM	192	TOPLAM	37	TOPLAM	25	649	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
							Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
TAŞITLAR (KODU: 254)															
1	Uçak Kabini (Muck-Up)	Öğrencilerin uygulama yapmalarını sağlayacak atıl durumda ama işlevini yitirmemiş bir uçak kabini ya da atıl durumdaki bir uçağın iç donanımından tasarlanmış, galley, kabin ve kokpit bölümlerinin bulunduğu uygulama sınıfıdır.	Adet										1	1	1
2	Tren Vagonu	Öğrencilerin uygulama yapmalarını sağlayacak atıl durumda ama işlevini yitirmemiş bir tren vagonu için devlet demir yollarıyla görüşülüp bir protokol yapılarak hosteslik dalı olan okullara kazandırılması sağlanacaktır.	Adet										1	1	1
				TOPLAM		TOPLAM		TOPLAM		TOPLAM		TOPLAM	2	2	2

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DEMİRBAŞ GRUBU (KODU: 255)															
1	Evyeli Tezgâh	Damlalıksız, çift evyeli, paslanmaz çelikten üretilmiş, yaklaşık 140x70x85cm ölçülerinde olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
2	Evyeli Tezgâh	Damlalıksız, tek evyeli, paslanmaz çelikten üretilmiş, yaklaşık 50x70x85 cm ölçülerinde, evyelerin alt kısmı boş ve kötü görünmemesi için paslanmaz krom saca kapatılmalıdır. Bu evye bireysel öğrenci çalışma tezgâhının bir parçasıdır. Bireysel çalışma tezgâhı; tek gözlü evye, ara stand ve 2 gözlü ocaktan oluşan bir istasyondur.	Adet	34		34	34	34	34	34	1	1	1	1	104
3	El Yıkama Eyesi	Paslanmaz çelik, yaklaşık 50x40x25 cm ölçülerinde olmalıdır.	Adet	2		2	2	2	2	2	1	1	1	1	8
4	Armatür	Oynar başlıklı, çıkış ucu yüksekliği en az 25 cm olan, sıcak-soğuk su giriş özellikli dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.	Adet	36		36	36	36	36	36	3	3	3	3	114
5	Kazan-Tencere İstif Rafı	Yaklaşık 160x50x155 cm ölçülerinde olan, en az 4 raflı ve ayarlanabilir raf sistemi olan, tamamen paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.	Adet	2		2	2	2	2	2					6
6	Buşalık Makinesinin Sağdan Giriş Tezgâhı	Paslanmaz çelikten yapılmış, altı ızgara tablalı, yaklaşık 90x77x87 cm ölçülerinde olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1					3
7	Buşalık Makinesinin Soldan Çıkış Tezgâhı	Paslanmaz çelikten yapılmış, yaklaşık 90x70x85 cm ölçülerinde olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1					3
8	Çalışma Tezgâhı	2 tane ara rafı olan çekmecesiz, yaklaşık 190x70x85 cm ölçülerinde, paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.	Adet	2		2	2	2	2	2	1	1	1	1	8

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınımın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DEMİRBAŞ GRUBU (KODU: 255)															
9	Çalışma Tezgâhı	4 çekmeceli, 2 tane ara rafı olan, yaklaşık 190x70x85 cm ölçülerinde, paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.	Adet	2		2	2	2	2	2	1	1	1	1	8
10	Çalışma Tezgâhı	Üstü mermer tablalı, 1 tane ara rafı olan çekmecesiz yaklaşık 190x70x85 cm ölçülerinde, paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Mermer doğal ve beyaz mermer olmalıdır.	Adet	2		2	2	2	2	2					6
11	Çalışma Tezgâhı	Dolaplı, ara rafı, iki yönlü sürme kapılı, yaklaşık 190x70x85 cm ölçülerinde, paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.	Adet	2		2	2	2	2	2	2	2	1	1	9
12	Çalışma Tezgâhı	Hareketli, üstü çelik tablalı, ayakları paslanmaz çelikten yapılmış, tekerlekli taşınabilir özellikte, yaklaşık 140x70x85 cm ölçülerinde olmalıdır.	Adet	2		2	2	2	2	2	1	1			7
13	İçecek Bankosu	Yaklaşık yüksekliği 105-110 cm ve tezgâh genişliği ise 50-60 cm ölçülerinde olmalıdır. Kolay temizlenebilir, sağlıklı bir ham maddeden üretilmiş, görünümü estetik olmalıdır.	Adet		1	1					1	1			2
14	İçecek Çalışma Tezgâhı	Yaklaşık 80-100 cm, genişliği 55-60 cm, yüksekliği 80-85 cm, paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Ayrıca altı soğutucu dolap iki kapılı, tek rafı, paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.	Adet		1	1							1	1	2
15	Duvar Dolabı	Sürgü kapaklı, ara rafı, metal, paslanmaz çelik, yaklaşık 140x40x60 cm ölçülerinde olmalıdır. Sac kalınlığı en az 1,0 mm olmalıdır.	Adet	4	2	6	4	4	4	4	2	2			16
16	Baharat Bolabı	Paslanmaz çelikten yapılmış, her iki yöne açılabilen sürgü kapılı, duvara monteli, yaklaşık 90x60x160 cm ölçülerinde olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1					3
17	Bıçak Steril Dolabı	En az 24 bıçak kapasiteli, zaman ayarlı, kapaklı, kilitlenebilir özelliklerde olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1					3

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınımın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DEMİRBAŞ GRUBU (KODU: 255)															
18	Ana Servant	Uzun ömürlü kaliteli, dayanıklı bir ağaç materyalden yapılmış, yüksek boy, raflı, çekmeceli ve kapaklı olmalıdır.	Adet		1	1					1	1		2	
19	Posta Servantı	Tekerlekli, ahşap materyalden yapılmış, çekmeceli, kapaklı, raflı olmalıdır.	Adet		1	1					1	1		2	
20	Masa Servantı (Gueridon)	Masanın yapısına ve özelliklerine uygun, tekerlekli/tekerleksiz modelde, çekmeceli ve dolaplı, sağlam materyalden yapılmış olmalıdır.	Adet		1	1					1	1		2	
21	Malzeme-Alet Dolabı	Paslanmaz krom malzemeden yapılmış olmalı, en az 3 raflı, 90x60x160cm ölçülerinde olmalıdır.	Adet	6	1	7	6	6	6	6	1	1		20	
22	Öğrenci Kişisel Dolabı	Kalite standartlarına uygun ve metal, kilitlenebilir özellikte, yaklaşık 70x40x200 cm ölçülerinde olmalıdır.	Adet	17	17	34	17	17	17	17	17	17	17	102	
23	Un ve Şeker Taşıma Arabası	Paslanmaz çelik, tekerlekli, yaklaşık 60x40x65 cm ölçülerinde olmalıdır.	Adet	1		1	2	2	2	2				5	
24	Ahşap Servis Arabası	Ahşap, tekerlekli, en az iki katlı olmalıdır.	Adet		1	1					1	1	1	3	
25	Çelik Servis Arabası	En az iki katlı, tekerlekli, tutma/sürme kulpu olan, paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1				3	
26	İçecek Servis Arabası	Kaliteli ahşap malzemeden üretilmiş, içeceklerin taşınması ve servisine uygun özelliklerde olmalıdır.	Adet		1	1					1	1	1	3	
27	Tranche (Tranş) Arabası	Yiyeceklerin tranş yapılmasına uygun, ahşap, tekerlekli, yeterli raf, göz ve dolaba sahip olmalıdır.	Adet		1	1					1	1		2	
28	Fondue Takımı	İç kısmı paslanmaz çelik, kaptan yapılmış, ayarlanabilir termostat özellikli ve dikdörtgen olmalıdır.	Adet		1	1					3	3		4	
29	Havyar Servis Kabı	Havyarın buz parçaları içerisinde soğuk servis edilmesini sağlayan özellikte olmalıdır.	Adet		1	1					1	1		2	
30	Tranş Takımı (Tranche Çatalı-Bıçağı-Tahtası)	2 uzun ve sivri dişli bir çatal, 24-25 cm uzunluğunda, keskin, tranş tahtasının kenarları oluklu olmalıdır.	Adet		1	1					1	1		2	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL						Toplam (Adet)		
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis			Hosteslik	
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam		Hosteslik Atölyesi	Toplam
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DEMİRBAŞ GRUBU (KODU: 255)															
31	Rolltop Kapaklı Chafing Dish (Reşo)	Elektrikli, yaklaşık 35x64x35 cm ebatlarında, paslanmaz çelikten yapılmış, monoblok kapaklı, pişmiş yemeklerin sıcak muhafaza edilebilen özelliklerde olmalıdır.	Adet		1	1					1	1			2
32	Soğuk Teşhir Chafing Dish (Reşo)	Elektrikli, 45 cm ebatında, paslanmaz çelik, buz akülü, altı çelik üst kapağı şeffaf, soğuk yemeklerin büfede teşhir edilmesi amaçlı kullanılan servis aracı olmalıdır.	Adet		1	1					1	1			2
33	Chafing Dish Yakıt Kabı	Paslanmaz çelikten yapılmış, çift kordonlu olmalıdır.	Adet		1	1					1	1			2
34	Çorbalık Chafing Dish	Çift gözlü, yaklaşık 35x64x35 cm ebatlarında, 2x4 lt, jel yakıtlı, paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.	Adet		1	1					1	1			2
35	3 Katlı Servis Standı	Açık büfede yiyeceklerin servis ve teşhirinde kullanılabilecek materyalden yapılmış olmalıdır.	Adet		1	1					1	1			2
36	3 Katlı Meyve Servis Standı	Açık büfede meyvelerin servisinde ve teşhirinde kullanılabilecek özellikte olmalıdır.	Adet		1	1					1	1			2
37	Yemek Masası	Kalite standartlarına uygun sağlam gürgen ağacından üretilmiş, 90x90 cm ebatında, yerden yüksekliği 73-75 cm, iki kişilik kare masa olmalıdır.	Adet		8	8					8	8			16
38	Yemek Masası	Dikdörtgen, kalite standartlarına uygun sağlam gürgen ağacından üretilmiş, 90x140 cm ebatında, yerden yüksekliği 73-75 cm, dört kişilik masa olmalıdır.	Adet		8	8					8	8			16
39	Bistro (Kokteyl) Masa	Kalite standartlarına uygun sağlam malzemeden üretilmiş, kokteyllerde kullanılmaya uygun, yüksek ayaklı masa olmalıdır.	Adet		4	4					8	8			12
40	Yemek Sandalyesi	Kalite standartlarına uygun sağlam gürgen ağacından üretilmiş, iskelet kısmı ahşap, oturma ve sırt arkalık kısmı kumaş olmalıdır.	Adet		34	34					34	34			68
41	Tabure	Metal, yüksekliği yaklaşık 105 cm, oturma yüksekliği ise 80 cm, kendi ekseninde dönebilen özellikte olmalıdır.	Adet		8	8					8	8			16

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DEMİRBAŞ GRUBU (KODU: 255)															
42	Tencere	Helvane model, 30 cm ile 50 cm çap aralığında çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı, kapaklı olmalıdır.	Adet	34	3	37	68	68	34	34	12	12	8	8	159
43	Tencere	Silindirik model, 16 cm ile 28 cm çap aralığında çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı, kapaklı olmalıdır.	Adet	34	3	37	34	34	17	17	12	12	8	8	108
44	Sığ Tenceresi	En az 20 cm çapında, çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı, kapaklı olmalıdır.	Adet	34	3	37	34	34	2	2					73
45	Pilav Pişirme Tenceresi	Yayvan/sanayi modeli, en az 40 cm çapında, çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı, kapaklı olmalıdır.	Adet	2	2	4	17	17							21
46	Buhar Tenceresi	En az 5 l hacimli, kapaklı, içinde delikli süzgeci olan, paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	3		3	3	3	1	1					7
47	Basınçlı Tencere (Düdüklü)	5-10 l aralığında, paslanmaz çelik, yedek silikon conta, pişirme uyarı sistemi olmalıdır.	Adet	2		2	2	2	1	1					5
48	Tava	16-24 cm çap aralığında, çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı olmalıdır.	Adet	34	4	38	34	34	8	8	4	4	4	4	88
49	Tava	16-24 cm çap aralığında, çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı, çift kulplu / saplı olmalıdır.	Adet	8	2	10	17	17	4	4	2	2	2	2	35
50	Sote Tavası	16-24 cm çap aralığında, çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı, çift kulplu / saplı olmalıdır.	Adet	34	2	36	34	34	8	8	4	4	2	2	84
51	Krep Tavası	16-24 cm çap aralığında, çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı olmalıdır.	Adet	34	2	36	34	34	8	8	4	4	2	2	84
52	Wok Tava	24x30 cm çap aralığında, çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı olmalıdır.	Adet	34	2	36	34	34	8	8	4	4	2	2	84
53	Yumurta Sahanı	14x20 cm çap aralığında, çeşitli boylarda, paslanmaz çelik, kalın tabanlı olmalıdır.	Adet	17	1	18									18
54	Yapışmaz Yüzeyle Tava	Dış çelik içi yapışmaz yüzey kaplama, yapışmaz, kolay çizilmez (seramik - granit) kalitede olmalıdır.	Adet	17	1	18	17	17	8	8	4	4	2	2	49

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DEMİRBAŞ GRUBU (KODU: 255)															
55	Kızartma Tavası	16-24 cm çap aralığında çeşitli boylarda, karbon çelik, fırına girebilme özellikli olmalıdır.	Adet	17	1	18	17	17	17	17	4	4	2	2	58
56	Döküm Izgara Yüzeyle Tava	16-24 cm çap aralığında çeşitli boylarda, döküm yüzeyle, fırına girebilme özellikli olmalıdır.	Adet	8	1	9	17	17	2	2	1	1			29
57	Standart Gastronom Küvet 1/1	53x32 cm, çeşitli derinliklerde paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	17		17	17	17	17	17	4	4	2	2	57
58	Standart Gastronom Küvet 1/2	26x32 cm, çeşitli derinliklerde paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	34		34	34	34	34	34					102
59	Standart Gastronom Küvet 1/4	26x16 cm, çeşitli derinliklerde paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	34		34	34	34	34	34					102
60	Standart Gastronom Küvet 1/6	17x16 cm, çeşitli derinliklerde paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	34		34	34	34	34	34					102
61	Standart Gastronom Küvet 1/9	17x10 cm, çeşitli derinliklerde paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	34		34	34	34	34	34					102
62	Standart Süzgeçli Gastronom Küvet 1/2	26x32 cm, çeşitli derinliklerde paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	4		4	4	4	4	4					12
63	Standart Süzgeçli Gastronom Küvet 1/4	26x16 cm, çeşitli derinliklerde paslanmaz çelik olmalıdır.	Adet	4		4	4	4	4	4					12
64	Baklava Tepsisi	Alüminyum, pres baskılı, 30-35 cm x 40-45 cm aralığında olmalıdır.	Adet	4		4	8	8	17	17					29
65	Endüstriyel Fırın Tavası	Alüminyum, 40x60 cm ölçüsünde, yanmaz yapışmaz kaplamalı, paslanmaz olmalıdır.	Adet	8		8	12	12	12	12					32
66	Baget Ekmek Tavası	Alüminyum, 40x60 cm ölçüsünde, yanmaz yapışmaz kaplamalı, paslanmaz kaliteli, alüminyum olmalıdır.	Adet				4	4	6	6					10
67	Galet Grissini Tavası	Alüminyum, 40x60 cm ölçüsünde, yanmaz yapışmaz kaplamalı, paslanmaz olmalıdır.	Adet				4	4	4	4					8
68	Sandviç Ekmeği Tavası	Alüminyum, 40x60 cm ölçüsünde, yanmaz yapışmaz kaplamalı, paslanmaz olmalıdır.	Adet				4	4	4	4					8
69	Hamburger Ekmeği Tavası	Alüminyum, 40x60cm ölçüsünde, yanmaz yapışmaz kaplamalı, paslanmaz olmalıdır.	Adet				4	4	4	4					8

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınımın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DEMİRBAŞ GRUBU (KODU: 255)															
70	Pizza Tavası/Tepsisi	Alüminyum, 22-30 cm çapında, tabanı yapışmayan, yanmayan özellikte olmalıdır.	Adet	34		34	34	34	34	34				102	
71	Tost Ekmek Kalıbı	Alüminyum, çeşitli boy ve şekillerde, ekmek pişirmede kullanılabilecek özellikte olmalıdır.	Adet				4	4	6	6				10	
72	Mayonez Tenceresi	16-24 cm çap aralığında, paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır.	Adet	34	4	38	34	34	34	34	4	4	2	112	
73	Kaçerola	Paslanmaz çelik, tek kulplu 16x24cm çap aralığında çeşitli boylarda, kalın tabanlı olmalıdır.	Adet	34		34	34	34	34	34				102	
74	Yer Gider Izgarası	Paslanmaz çelik, basma ve darbelere karşı dayanıklı, atık gider filtreli, atölyenin fiziki özelliğine ve büyüklüğüne göre özel üretim yapılmalıdır.	Adet	4		4	4	4	4	4				12	
75	Yolcu Can Kurtarma Yeleği	Uçaklarda koltuk altında bulunan, acil durumlarda yolcu tarafından kullanılan sarı renkli, 0,5 kg ağırlığında yelek olmalıdır.	Adet										34	34	
76	Yolcu Can Kurtarma Yeleği	Uçaklarda acil durumlarda bebek ve küçük çocuk yolcu tarafından kullanılan sarı renkli, 3 kemerli 0,5 kg ağırlığında olmalıdır.	Adet										34	34	
77	Yolcu Can Kurtarma Yeleği	Uçaklarda acil durumlarda kabin memurları tarafından kullanılan turuncu renkli, 0,7 kg ağırlığında yelek olmalıdır.	Adet										5	5	
78	Yolcu Oksijen Maskesi	Yolcular tarafından uçakta ani basınç düşmeleri gibi acil durumda kullanılan, standart maske olmalıdır. (Ağırlık, 0.1 kg (0.3 IBS))	Adet										34	34	
79	Yolcu Brifingi Sunum Kiti (Demo Set)	Kabin memurları tarafından yolcuya güvenlik brifingi yapılırken kullanılan, içinde"yolcu emniyet kemeri,yolcu can yeleği, güvenlik kartı" bulunan sunum setidir.	Adet										2	2	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşınırın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
DEMİRBAŞ GRUBU (KODU: 255)															
80	Duman Gözlüğü	Uçakta yangın çıkması durumunda kullanılan, 0.2 kg (0.4 IBS) ağırlığında, standart, sivil havacılık tarafından kullanılan gözlük olmalıdır.	Adet									1	1	1	
81	Tek Tahliye Eğitim Kaydırağı (Slide/Raft)	Acil durum eğitiminin verileceği, uçak tipine uygun, 40 kg (88.2 IBS) kaydrak bot olmalıdır.	Adet									1	1	1	
82	Vücut Korumalı Duman Başlığı (SmokeHood)	Isıya karşı dayanıklı materyalden yapılmış, haberleşme sistemi olan 2,4 kg (5,3 IBS) ağırlığında başlık olmalıdır.	Adet									1	1	1	
83	Megafon	Çıkış gücü 45 W, güç gereksinimi 8xC boy pil, çalışma ömrü 5 saat olan; acil durumlarda uçak içi haberleşme ve tahliye kullanılan özellikte olmalıdır.	Adet									1	1	1	
84	Su Glikollü Söndürücü	İçinde anti freze bulunan 0.8 kg, sertifikalı, kimyasal ve elektrik yangınlarının dışında, basit yangınlar için kullanılan yangın söndürme tüpü olmalıdır.	Adet									1	1	1	
85	Halon Yangın Söndürücü	Basınçlı halondan ve gazdan oluşan su ile müdahale edilmemesi gereken yangınlarda kullanılan, 6 kg ağırlığında olmalıdır.	Adet									1	1	1	
86	Uçak Kabin Arabası (Tekli Trolley)	17 kg ağırlığında, kabin içi yiyecek ve içecek servisi ile duty free satışlarında kullanılan, tekerlekli, kilitlenebilir, iç kısmı bölmeli olmalıdır.	Adet									2	2	2	
87	Uçak Bileti veya Biniş Kartı (ATB) Yazıcısı	Hosteslik dalı öğrencileri için bilet basımı yapmaya uygun olmalıdır.	Adet									1	1	1	
				TOPLAM	840	TOPLAM	788	TOPLAM	557	TOPLAM	174	TOPLAM	183	2542	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)				DAL							
								Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik	
				Alan Şefi	Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam
Sıra No	Taşımanın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
ALAN/ATÖLYE/LABORATUVAR ŞEFİ ODALARI															
1	Çerçeve Takımı (3'lü)	Atatürk Resmi, İstiklal Marşı, Gençliğe Hitabe olmalıdır.	Adet	1			1							1	
2	Çöp Kutusu	Metal ayak pedallı olmalıdır.	Adet	1			1							1	
3	Dosya Dolabı	Ahşap, kilitli, cam kapaklı ve raflı olmalıdır.	Adet	1			1							1	
4	Kişisel Dolap	Ahşap, kilitli, raflı ve askılı olmalıdır.	Adet	1			1							1	
5	Koltuk	Kolçaklı, ergonomik ve standart olmalıdır.	Adet	1			1							1	
6	Masa	Ahşap, L tipi ve etejerli olmalıdır.	Adet	1			1							1	
7	Masaüstü Bilgisayar	Teknolojisi yeni ve yazılımı güncel olmalıdır.	Adet	1			1							1	
8	Misafir Koltuğu	Kolçaklı, ergonomik ve standart olmalıdır.	Adet	2			2							2	
9	Pano	Mantar üzeri kumaş kaplı olmalıdır.	Adet	1			1							1	
10	Sehpa	Ahşap olmalıdır.	Adet	1			1							1	
11	Telefon		Adet	1			1							1	
12	Yazıcı	Lazer ve çok fonksiyonlu olmalıdır.	Adet	1			1							1	
TOPLAM							13	TOPLAM		TOPLAM		TOPLAM		TOPLAM	13

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)				DAL								
								Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Meslek Alan Öğretmenleri Odası	Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	Toplam (Adet)
Sıra No	Taşımanın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi	MESLEK ALAN ÖĞRETMENLERİ ODASI												
1	Bilgisayar Masası	Ahşap olmalıdır.	Adet	1			1									1
2	Çerçeve Takımı (3'lü)	Atatürk Resmi, İstiklal Marşı, Gençliğe Hitabe olmalıdır.	Adet	1			1									1
3	Çöp Kutusu	Metal ayak pedallı olmalıdır.	Adet	1			1									1
4	Koltuk*	Kolçaklı, ergonomik ve standart olmalıdır.	Adet	1			1									1
5	Masa	Ahşap, toplantı masası olmalıdır.	Adet	1			1									1
6	Masaüstü Bilgisayar	Teknolojisi yeni ve yazılımı güncel olmalıdır.	Adet	1			1									1
7	Öğretmen Dolabı*	Ahşap, kilitli ve 6 gözlü olmalıdır.	Adet	1			1									1
8	Pano	Mantar üzeri kumaş kaplı olmalıdır.	Adet	2			2									2
9	Sehpa	Ahşap olmalıdır.	Adet	1			1									1
10	Telefon		Adet	1			1									1
11	Yazıcı	Lazer olmalıdır.	Adet	1			1									1
				TOPLAM			12	TOPLAM		TOPLAM		TOPLAM		TOPLAM		12

* Alan öğretmenleri sayısına göre belirlenir.

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
							Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşımının Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ															
1	Alet-Makine Bakım ve Takip Kartı	Makinelerin planlı ve plansız bakım çalışmaları bu kartlarla takip edebilme özelliğine sahip olmalıdır.	Adet	10	10	20	10	10	10	10	10	10	10	10	60
2	Arıza Bakım ve Onarım İstek Formu	Arıza ve bakımın kimin tarafından istendiği onaylandığı, gerçekleştirildiği ve sonucunun açık olarak yazıldığı belge olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
3	Çantalı İlk Yardım Seti	Darbelere dayanıklı ilk yardım çantası içerisinde; 3 adet küçük boy sargı bezi (DIN 61634-fb), 1 adet soğuk kompres, 1 adet yanık örtüsü, 3 adet büyük boy sargı bezi (DIN 13151-g), 3 adet üçgen sargı bezi, 1 adet steril gaz, kompres (25'li paket), 1 adet flaster (DIN 13019-a) 5mx2,5 cm, 1 adet yanık jeli, 1 adet antiseptik solüsyon, 1 adet metal makas, 12 adet çengelli iğne (özel kutulu), 1 adet tekstil turnike, 1 adet plastik bandaj, 3 adet üst koruma örtüsü, 2 adet atık poşeti, 10 adet yara bandı, 1 adet el feneri, 6 adet tıbbi medikal eldiven (3 çift), 1 adet suni solunum maskesi, 1 adet plastik düdük ipli acil durum için, 2 adet tıbbi atık poşeti, 1 adet dijital termometre - ateş ölçer, 1 adet kurşun kalem, 1 adet elastik sargı bezi, 4 adet montaj ve askı için dübel ve vida, 1 adet detaylı ilk yardım kılavuzu, 1 adet not defteri olmalıdır.	Adet	1		1									1
4	Ecza Dolabı	Kilitli, raflı ve camlı olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
5	Engelli Uyarı Levhası	Fosforlu, yön gösteren, şekilde olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
6	Etiketleme	Her malzeme kullanım amacına uygun ve talimatlara göre hazırlanmalı ve KKD ile kullanılmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1					4

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
							Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşımının Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ															
7	Güvenlik Şeridi	Kullanılan ortama uygun olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
8	İlk Yardım Dolabı	RG Tarih : 22/05/2002 Sayı : 24762"lı İlk Yardım Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır. Duvara monte edilmiş hâlde bulundurulmalıdır.	Adet	1		1									1
9	İlk Yardım Malzemesi	Steril pamuk paketi, steril gaz bezi (çeşitli büyüklüklerde), steril sarğı bezleri, elastik bandaj, yara bandı, flaster, çengelli iğne, küçük bir ayna, cımbız, makas, termometre, oksijenli su olmalıdır.	Adet	1		1									1
10	İş Sağlığı ve Güvenliği Dolabı	İSG ile ilgili kullanılan malzemeler bu dolaplarda muhafaza edilmelidir.	Adet	1		1									1
11	İş Sağlığı ve Güvenliği Panosu	İSG ile ilgili bilgilendirme, denetleme, izleme çalışmaları bu panolarda sergilenmelidir.	Adet	1		1									1
12	Kaçak Akım ve Yangın Koruma Rölesi	Ana elektrik panosu ve atölye ve laboratuvarlardaki tüm dağıtım tablolarında kullanılmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
13	Maske	KKD Yönetmeliği'ne uygun ventilli toz maskesi.	Adet	34		34	34	34	34						102
14	Periyodik Kontrol	İş sağlığı ve güvenliği ilgili yönetmelikleri uyarınca periyodik kontroller yapılmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
15	Priz	Topraklamalı ve gerekli alanlarda korumalı olmalıdır. (İhtiyaca göre adet sayısı değişebilir.)	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
16	Sağlık Güvenlik İşaretleri	Yasak işareti, Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
17	Sağlık Güvenlik İşaretleri	Uyarı İşareti Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1							3
18	Sağlık Güvenlik İşaretleri	Emredici Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
							Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşımının Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ															
19	Sağlık Güvenlik İşaretleri	Acil çıkış ve ilk yardım işaretleri, Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
20	Sağlık Güvenlik İşaretleri	Yangınla mücadele işaretleri, Sağlık ve Güvenlik İşaretleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
21	Talimatlar	Çalışma talimatı, İSG kanun, yönetmelik ve tüzüklerine uygun hazırlanmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
22	Talimatlar	Hijyen kuralları, makine, takım, alet, araç ve gereçleri için olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
23	Talimatlar	Yangın talimatı, Binaların Yangından Korunmasına Hakkında Yönetmelik uyarınca gerekli tedbirler alınacak ve periyodik bakımları yapılmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
24	Topraklama Tesisatı	Atölye ve laboratuvarlarının topraklamaları, Elektrik Tesislerinde Topraklamalar Yönetmeliği'ne uygunluğu sağlanmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
25	Yangın Algılama ve Alarm Sistemi	Mikroişlemci kontrollü, konvansiyonel sistem, hat sonu dirençli, alarm çıkışı röleli, tuş takımı kilitlebilir, LED göstergeli, siren, alarm, reset butonları anahtarlı, alarm ve siren çıkışlı olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
26	Yangın Tüpü	Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik uyarınca oluşabilecek risklere uygun 6-12 kg olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
27	Dezenfektan Solüsyon	5 litrelik ambalajlarda, mutfaktaki araç ve gereç ve çalışma tezgahı yüzeylerinde dezenfeksiyonu sağlamak, zararlı mikrop ve bakterileri öldürmek amacıyla kullanılmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
							Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşımının Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ															
28	Antiseptik Solüsyon	El ve cilt antisepsisi için uygun olup 1 litrelik ambalajlarda, kokusuz ve gıda üretimine uygun olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
29	Köpük Sabun	Antimikrobiyel özellikte ve pH değeri uygun, 1 litrelik ambalajlarda olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
30	Köpük Sabun Dispanseri	Duvara monte olabilen, en az 700 ml köpük kapasiteli olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
31	Kemirgen ve Böcek Kovucu Cihazı	Elektromanyetik ve ultrasonik özelliklere sahip olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
32	Bone	100 adet içecek kutularında olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
33	Önlük	PVC, su geçirmez ve askılı olmalıdır.	Adet	34		34	34	34	34	34					102
34	Dezenfektan ve Sterilizasyon Malzemeleri Koruma Dolabı	En az dört bölmeli, kilit sistemli olmalıdır. Mutfakta kullanılan dezenfektan ve sterilizasyon malzemelerin muhafaza edildiği paslanmaz krom dolaptır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
35	Kâğıt Havlu Makinesi	Kâğıt havlu dispenseri, sensörlü, şeffaf pilli, elektrikli, kâğıt eni 20-22 cm aralığında olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
36	Eldiven	Lateks, KKD Yönetmeliğe uygun, nonsteril, tek kullanımlık, pudrasız, 100'lük paketlerde, değişik büyüklüklerde (L, M ve S) olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
37	Eldiven	Kimyasallara karşı koruyucu eldiven, asitler, kostikler ve solventler ile çalışırken emme ve ayırma özelliği olmamalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
38	Yangın Battaniyesi	Atölyelerde olası yangın durumunda ve hosteslik dalının derslerde eğitim aracı olarak kullanılmalıdır. Yanmaya dayanıklı teflon kumaştan olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
39	Galoş	Pakette 1000 adet olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1					3

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
							Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşımının Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ															
40	Ayak Dezenfektan Paspası	Atölyelere girişlerde kişisel dezenfektanı sağlamak için kullanılan solüsyonlu paspas olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1				3	
41	Atık Kabı	Kalın plastik, koyu renkli, üzeri etiketli ve kapağı kilitli özellikte olmalıdır.	Adet	1		1								1	
42	Yangın Dolabı	Sıva üstü saç kapaklı, küresel vanalı, 1 sert kavçuk yangın hortumu, 1 jet sprej lans, TS. EN 671-1 ve TS.EN 671-2'ye uygun CE 1299 sertifikalı hortumlar 694'e uygun kabin dış kapağında 92/58/EEC'ye uygun işaret levhası bulunmalıdır.	Adet	1		1								1	
43	Yangın Hortum Kaplini	65'lik olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1					3	
44	Kaçak Akım ve Yangın Koruma Rölesi	65'lik olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1					3	
45	Kaçak Akım ve Yangın Koruma Rölesi	65'lik olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1					3	
46	Gaz Alarm Cihazı	Atölyelerdeki kaçak gazı uyarıcı elektrikli cihaz olmalıdır. Gaz alarm cihazı selenoid valf ile elektrik bağlantısı vardır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	6	
47	Selenoid Valf	Gaz alarm sistemimde dış mekandaki gaz borusuyla bağlantılı olan 1 inch'lik aparat.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	6	
48	Panik Valf Sistemi	Manuel özellikli, atölyede yangın oluşması durumunda yağmurlama sistemiyle yangını söndürür.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	6	
49	Terlik	Mutfak ve pastacılık atölyelerinde ıslak mekanda kaymayan ve koku yapmayan kaliteli terlik olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	34	204	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
							Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşımının Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ															
50	Aşçı Kıyafeti	Aşçılık dalı öğrencisi takımı; pamuklu, teri emen, koku yapmayan, insan sağlığına zararlı bileşenler içermeyen aşçı ceketi, pantolon, önlük, kep, fular, kaymaz terlik ve çoraptan oluşmalıdır.	Adet	34		34	34	34	34	34				102	
51	Pastacı Kıyafeti	Pastacılık dalı öğrencisi takımı; pamuklu, teri emen, koku yapmayan, insan sağlığına zararlı bileşenler içermeyen pastacı ceketi, pantolon, önlük, kep, fular, kaymaz terlik ve çoraptan oluşmalıdır.	Adet	34		34	34	34	34	34				102	
52	Servis Elemanı Kıyafeti	Servis dalı öğrencisi takımı; pamuklu, teri emen, koku yapmayan, insan sağlığına zararlı bileşenler içermeyen pantolon, gömlek, ayakkabı ve çoraptan oluşmalıdır.	Adet		34	34				34	34			68	
53	Hostes/Host Kıyafeti	Hosteslik dalı öğrencisi takımı; pamuklu, teri emen, koku yapmayan, insan sağlığına zararlı bileşenler içermeyen etek/pantolon, gömlek, yelek, fular/kıyafet, ayakkabı, çoraptan oluşmalıdır.	Adet		34	34				34	34			68	
54	Z Kâğıt Havlu Dispenseri	Z kâğıt havlu dispenseri, en az 200 havlu kapasiteli, manuel olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	6	
55	Eldiven	Kesilmez eldiven, tamamı çelik örgülü telden olmalıdır.	Adet	4		4	4	4	1	1				9	
56	Eldiven	Silikon fırın eldiveni, KKD Yönetmeliğe uygun, 250-300 derece fırın sıcaklığında el ve bilekleri ısıya karşı koruyucu ve iş sağlığına uygun olmalıdır.	Adet	4	1	5	4	4	4	4	1	1	1	15	

**MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM OKUL/KURUMLARINDA UYGULANAN
MESLEK ALAN /DALLARINA AİT STANDART DONATIM LİSTESİ**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI				ALAN ORTAK (10.Sınıf)			DAL								Toplam (Adet)
				Temel Beceriler Mutfak Atölyesi	Temel Beceriler Servis Atölyesi	Toplam	Aşçılık		Pasta ve Tatlı Yapımı		Servis		Hosteslik		
							Aşçılık Atölyesi	Toplam	Pasta ve Tatlı Yapımı Atölyesi	Toplam	Servis Atölyesi	Toplam	Hosteslik Atölyesi	Toplam	
Sıra No	Taşımanın Adı	Genel Özellikler	İşlem Ölçü Birimi												
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ															
57	Eldiven	Yanmaz eldiven, KKD Yönetmeliğe uygun, yanmayan kevlar kumaştan yapılmış, en az 250 derece sıcaklığa kadar ısı izolasyonu sağlayabilen, iş güvenliği ve sağlığına uygun olmalıdır.	Adet	4	1	5	4	4	4	4	1	1	1	1	15
58	Menfez	Doğalgazla çalışan okulların atölyelerinde hava sirkülasyonu için pencere camlarında menfez olmalıdır.	Adet	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	6
59	Galoş-Bone Kutusu	Paslanmaz krom olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1					3
60	Galoş Giydirme Makinesi (Galoşmatik)	Elektrikli, en az 1500 galoş kapasiteli (750 ayak), CE belgeli ve tüm ayakkabı boylarına uygunluğu olmalıdır.	Adet	1		1	1	1	1	1					3
61	Bıçak Kılıfı	Kaliteli plastik ve şeffaf görünümlü olmalıdır.	Adet	34	34	68	34	34	34	34	34	34	34	34	204
TOPLAM						458	TOPLAM	268	TOPLAM	264	TOPLAM	181	TOPLAM	113	1284