

İDİL MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ 2024-2025 NİSAN DÖNEMİ BECERİ SINAV TAKVİMİ

SIRA NO	TC*****TC	AD*** SOY***	SINAV DALI	USTALIK/ KALFALIK	SINAV TARİHİ	SINAV SAATİ	SINAV YERİ	SINAV SORUSU	GETİRİLMESİ GEREKEN MALZEMELER	USTA ÖĞRETİCİ	GÖREVLİ ÖĞRETMEN	KAMERAMAN
1	33*****48	BO*** BA***	Fotoğraf	KALFALIK	8 Nisan 2025 Salı	16.30	FOTO BAYRAM	Uygulama Sorusu: İki Mekan'da ışık-gölge kuramlarına dikkat ederek portre çekimi yapınız. Yapmış olduğunuz çekimleri basılı olarak teslim ediniz.	1. Fotoğraf Kağıdı (Mat 100 gr A4) (20'lik peket) 2. DVD-Harici disk-Hafıza kartı (Aday Tarafından Getirilecektir.) 3. Toner Güdresi** 4. Zarf (A4) 5. Asalet Kalemi 6. Çamaşır Model (Aday Tarafından Getirilecektir.)	MECİT ÇEVİRM	OMER ERTAŞ	ABDULHAK ALASULU
2	13*****70	AY*** UZE***	Kadın Tercizciliği	USTALIK	8 Nisan 2025 Salı	17.30		Uygulama Sorusu: Verilen model çizelğine göre drapaj tekniği ile asimetrik drapeli bluz kalıbını hazırlayarak dretimini yapınız.	1. Ana malzeme (kumaş) 2. İğne çeşitleri (Toplu iğne, dikiy iğnesi , makine iğnesi) 3. İplik çeşitleri 4. Elatır 5. Teli (çiçek telisi) 6. Kırtasiye malzemeleri (balem, silgi, kâğıt ve benzeri)	FETHA TEK	CEMAL ŞENSES	ALİ YAŞAR
3	22*****56	HA*** ŞA***	Elektrik Tesistatın Ve Pano Montörülüğü	KALFALIK	9 Nisan 2025 Çarşamba	16.30	IDİL MTAL	Uygulama Sorusu: Verilen Projeye Uygun Sigorta Panosunun Bağlantısı ve Elektrik Tesistatının Yapılması	1 mm NYA tek damarlı kablo 1,5 mm NYA tek damarlı kablo 2,5 mm NYA tek damarlı kablo Sıra klemens Kablo bağı A-4 Kağıdı	VAHAP İLHAN	İDRİS GÜNGEN	OMER ERTAŞ
4	50*****06	Mü*** U***	Elektrik Tesistatın Ve Pano Montörülüğü	USTALIK			IDİL MTAL	Uygulama İşi : Verilen Projeye Uygun Panonun Hazırlanması. (Dağıtım, Kumanda veya Kompanzasyon panolarından herhangi birisiyle sınav yapılacaktır.	Okomat rayı 35x7,5x1mm Hazır bakır bara 30x0 1 mm NYA tek damarlı kablo 1,5 mm NYA tek damarlı kablo 2,5 mm NYA tek damarlı kablo 1 mm NYAF çok telli kablo 1,5 mm NYAF çok telli kablo kablo 2,5 mm NYA F çok telli kablo kablo Helson spiral kablo tutucu Sıra klemens Kablo bağı Kablo pabucu İzoleli iğne uçlu yüksek (0,5-1,5 ve 1,5-2,5) İzole ek mulları (0,5-1,5 ve 1,5-2,5) Bara tutucu serfler (5mm) Kablo etiket kiti (17x30mm) Bara klemensi			
5	28*****90	ME*** Z***	Açıklık	USTALIK	7 Nisan 2025 Pazartesi	16.30	IDİL MTAL	Uygulama Sorusu: Modern menü sıralamasını dikkate alarak komisyon tarafından belirlenen ana yemeğe uygun 2 kişilik akmam yemeği (ordoe-meze, çorba, ana yemek, pilav-makarna, salata, tatlı) hazırlayınız.	1- Hazırlanacak Ördövr ve Meze için gerekli malzemeler 2- Hazırlanacak fond ve çorba için gerekli malzemeler 3- Hazırlanacak sos ve türpenleri 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	DİDEM BOZTOĞAN	SEZEN ŞAHİN ERDOĞAN	ÖMRAN KAYA
6	74*****26	AG*** Gİ***										
7	12*****82	SÜ*** G***	Kadın Kuaförlüğü	USTALIK	11 Nisan 2025 Cuma	16.30	IDİL MTAL	Uygulama Sorusu: B.1 Rölfe veya Öndre uygulaması yapınız. B.2 Maçkeninlin yüz ve saç yapısına uygun topuz işlemi yapınız. Adaylar B.1. veya B.2 bölümlerinden bir tanesinden sınavı alacaktır.	1. Fön Makinesi 2. Saç Maşası 3. Fön Fırçası 4. Tarama Tarafı 5. Topuz Fırçası 6. Ayama Tarafı-Kıpe Tarafı-Tarak Çeşitleri 7. Sıncıran 8. Saç Bakım Kremi 9. Teli Kullandırı Vericisi 10. Saç Şekillendirici Kozmetikler (Sprey-Bıyıkırın Vc) 11. Penisler 12. Taka 13. Fırkese 14. TOPUZ LASTİĞİ (kullanılacaksa) 15. Saç Sistemine Aksesuarları 16. SAÇ TOPUZ SÜNGERİ (kullanılacaksa) 17. Damaşlılar 18. Ağu Makinesi 19. Uygulama Maşkesi 6.Çık Temiçleme Uzun 7. Tonik 8 Nemlendirici 9 Maşkyı Penarı 10 Fondren Tütleri 11 Pıgna Çeşitleri Nıma İğleme Tekniğine uygun çeşitli renkte ipikler Kasnak Kasnak bezi Dikiy iğnesi Toplu iğne Mezura Çıvel Parşörens kâğıdı Kalem(resim kalemi hb) Kalem açacağı İğli Nakış makası Nıma	ZEHRA EVSEN	ÖMRAN KAYA	OMER ERTAŞ
8	37*****70	SO*** S***										
9	22*****20	Öz*** ÖZK***	Cilt Bakımı ve Makyaj	USTALIK	11 Nisan 2025 Cuma	17.30	IDİL MTAL	Uygulama Sorusu: B1 Cilt Temizliği Ve Bakım Yaparak Dekolteye Ve Yüzü Makyaj Uygulayınız. B.2. Kontur Makyaj Ve İpek Kırık Uygulaması Yapınız. Adaylar B bölümünden seçtiği bir tanesinden sınavı alacaktır.	1. Fön Makinesi 2. Saç Maşası 3. Fön Fırçası 4. Tarama Tarafı 5. Topuz Fırçası 6. Ayama Tarafı-Kıpe Tarafı-Tarak Çeşitleri 7. Sıncıran 8. Saç Bakım Kremi 9. Teli Kullandırı Vericisi 10. Saç Şekillendirici Kozmetikler (Sprey-Bıyıkırın Vc) 11. Penisler 12. Taka 13. Fırkese 14. TOPUZ LASTİĞİ (kullanılacaksa) 15. Saç Sistemine Aksesuarları 16. SAÇ TOPUZ SÜNGERİ (kullanılacaksa) 17. Damaşlılar 18. Ağu Makinesi 19. Uygulama Maşkesi 6.Çık Temiçleme Uzun 7. Tonik 8 Nemlendirici 9 Maşkyı Penarı 10 Fondren Tütleri 11 Pıgna Çeşitleri Nıma İğleme Tekniğine uygun çeşitli renkte ipikler Kasnak Kasnak bezi Dikiy iğnesi Toplu iğne Mezura Çıvel Parşörens kâğıdı Kalem(resim kalemi hb) Kalem açacağı İğli Nakış makası Nıma	NURİYE BARAN	CEMAL ŞENSES	ALİ YAŞAR
10	54*****22	Me*** **	Cilt Bakımı ve Makyaj	USTALIK	14 Nisan 2025 Pazartesi	17.30	IDİL MTAL	Uygulama Sorusu: 5x5 ebadında desen çizerek veya model tasarlayarak EI NAKİŞİ iğne tekniklerini uygulayınız. Adaylar B bölümünden seçtiği bir tanesinden sınavı alacaktır.	1. Fön Makinesi 2. Saç Maşası 3. Fön Fırçası 4. Tarama Tarafı 5. Topuz Fırçası 6. Ayama Tarafı-Kıpe Tarafı-Tarak Çeşitleri 7. Sıncıran 8. Saç Bakım Kremi 9. Teli Kullandırı Vericisi 10. Saç Şekillendirici Kozmetikler (Sprey-Bıyıkırın Vc) 11. Penisler 12. Taka 13. Fırkese 14. TOPUZ LASTİĞİ (kullanılacaksa) 15. Saç Sistemine Aksesuarları 16. SAÇ TOPUZ SÜNGERİ (kullanılacaksa) 17. Damaşlılar 18. Ağu Makinesi 19. Uygulama Maşkesi 6.Çık Temiçleme Uzun 7. Tonik 8 Nemlendirici 9 Maşkyı Penarı 10 Fondren Tütleri 11 Pıgna Çeşitleri Nıma İğleme Tekniğine uygun çeşitli renkte ipikler Kasnak Kasnak bezi Dikiy iğnesi Toplu iğne Mezura Çıvel Parşörens kâğıdı Kalem(resim kalemi hb) Kalem açacağı İğli Nakış makası Nıma	FATMA MURĞ	SÜLEYMAN PAPATYA	HÜSEYİN KILIÇ
11	47*****10	Sa*** T***	El ve Makine Nakışı									
12	11*****82	Ha*** P***	El ve Makine Nakışı									
13	36*****38	Me*** S***	El ve Makine Nakışı									
14	39*****54	Kü*** ER***	El ve Makine Nakışı									
15	57*****82	Ay*** ALG***	Dekoratif El Sanatları	USTALIK	15 Nisan 2025 Salı	16.30	IDİL MTAL	Uygulama Sorusu: Uygun teknik kullanılarak örün tasarlamanı yapınız. B Adaylar B bölümünden seçtiği bir tanesinden sınavı alacaktır.	Kareli kağıt Milimetrik kağıt Tasarıma uygun kumaşlar Tasarıma uygun ipikler Tasarıma uygun aksesuarlar Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir. Sarf malzemeler aday tarafından karılacaktır.	HAMİDYE ÖZTAŞ	ABDULHAK ALASULU	MEHMET ALİ ÇANKURT
16	45*****72	Em*** Çİ***	Dekoratif El Sanatları	USTALIK	15 Nisan 2025 Salı	17.30	IDİL MTAL	Uygulama Sorusu: İki resmi verilen elde makinede yapınız.	1. Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir. 2. Sarf malzemeler aday tarafından karılacaktır.	NİHAT TÜRKMEN	MEHMET ÇUBUKÇU	SEZEN ŞAHİN ERDOĞAN
17	18*****26	Ha*** A***	Mobilya Ve İki Mekan Tasarımı	USTALIK								
18	24*****02	Me*** T***	İki Makineleri	USTALIK	16 Nisan 2025 Çarşamba		TANIŞMAN OTO	Uygulama Sorusu: (Sınav sorusu, sınavı yapan komisyon tarafından belirlenecektir.) Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınavı olacaktır.	Pamuklu kumaş MOTOR yağı 10w/40 yarsanlık Filtre Sırtmazlık elemanları.	KAAN YILDIRIM	ALİ YAŞAR	KEMAL KAYA
19	74*****28	FE*** Ü***	SERVİS	USTALIK	7 Nisan 2025 Pazartesi	17.30	IDİL MTAL	Uygulama Sorusu: Modern menü sıralamasına göre hazırlanmış akmam yemeği menüsünün servis öncesi, servisi ve servis sonrası işlemlerini de dikkate alarak yapınız.	1. Servis öncesi işlemler için gerekli malzemeler 2. Bağlantılı yiyeceklerinin servisi için gerekli malzemeler 3. Çorba servisi için gerekli malzemeler 4. Ana yemek servisi için gerekli malzemeler 5. Sıcak içecek servisi için gerekli malzemeler 6. Soğuk içecek servisi için gerekli malzemeler 7. Servis sonrası işlemler için gerekli malzemeler	DİDEM BOZTOĞAN	KEMAL KAYA	MEHMET ALİ ÇANKURT

Mehmet Emin İNAN
Müdür Yardımcısı

Rıdvan SAĞMAN
Okul Müdürü