|  |  |
| --- | --- |
| **Adayın Adı ve Soyadı:** |  **Sınav Tarihi:** |
| **T.C. Kimlik No:** |  **Sınav Süresi: En fazla 2 saat**  |
| **Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:** |  **Sınav Başlama Saati:**  |
| **Ölçme ve Değerlendirme Yeri:** |
|  **Uygulama Sorusu: Verilen hammadde ve yardımcı maddeleri işleyerek ürün oluşturunuz.** | **Değerlendirme Puanı** | **Aldığı Puan** |
| **A. (ÖN HAZIRLIK)** |  |  |
| İş Sağlığı ve Güvenliği kurallarına uyar. | 2 |  |
| İş kıyafetini giyer. | 2 |  |
| İşe uygun kişisel koruyucu donanımları kullanır(Bone, maske, eldiven, kaymaz tabanlı çizme). | 2 |  |
| Hijyen kurallarına uyar. | 2 |  |
| Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanları hazırlar. | 2 |  |
| Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanların ismini söyler. | 2 |  |
| Kullanacağı araç ve ekipmanları prosedüre göre çalıştırır. | 4 |  |
| Üretim alanını yapacağı işe göre düzenler. | 4 |  |
| **B. (UYGULAMA)** |  |  |
| Taze et çeşidinin hazırlanması için karkasın parçalanmasını sözlü/yazılı/görsel/ olarak açıklar. | 5 |  |
| Parçalanmış karkastan taze et çeşitlerinden birini (kıyma, kuşbaşı, bonfile, biftek, pirzola vb) hazırlar. | 10 |  |
| Hazırlanmış olan taze et çeşidini ambalajlayarak satışa sunar. | 3 |  |
| Mamul (sucuk, salam, sosis, jambon, pastırma, kavurma, kuşbaşı vb.)maddenin üretimde kullanılacak olan etin özelliklerini açıklar. | 3 |  |
| Etten hazırlayacağı mamul madenin üretim aşamalarında gerekli olan süreyi ayarlar. | 4 |  |
| Etten hazırlayacağı mamul madenin üretim aşamalarında gerekli olan ısıyı ayarlar. | 4 |  |
| Ete “elde edeceği mamul maddeye göre” gerekli ön işlemleri uygular. | 10 |  |
| Etten hazırlayacağı mamul madenin işlem basamaklarına göre uygun üretim yapar. | 25 |  |
| Etten hazırlanan mamul maddeye uygun ambalajlama yapar. | 3 |  |
| Ürünün saklama koşullarını söyler. | 3 |  |
| **C. (UYGULAMA SONRASI)** |  |  |
| Üretim sonunda alet, ekipman ve çalışma ortamını temizler. | 3 |  |
| Üretim sonunda alet, ekipman ve çalışma ortamını düzenler. | 3 |  |
| Üretim sonunda oluşan katı atıkları (gıda, kağıt, plastik, tahta, metal, cam olarak) gruplandırır. | 4 |  |
|  **TOPLAM** | 100 |  |
| **Notlar/Görüşler** |
| **Sınav Değerlendiricisinin Adı Soyadı İmza:** |
|  |

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

**\* Sınav sırasında adayın kendisine, çevresine ve işe zarar verebileceği durumların oluşması halinde değerlendiriciler tarafından gerekli uyarılar yapılarak önlem alınması sağlanır. Bu durumda değerlendiriciler, adayın sınava devam ettirilip ettirilmeyeceğine karar verir.**

|  |
| --- |
| **İSG MALZEMELERİ LİSTESİ(Aday tarafından temin edilecektir)** |
| İş Önlüğü |
| Maske |
| Bone |
| Eldiven |
| Koruyucu gözlük |
| İş Ayakkabısı / Çizme |
| Kulaklık(gürültülü ortamlar için) |
| **MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ** |
| Buzdolabı |  |
| Derin Dondurucu  |  |
| Ocak |  |
| Kuter |  |
| Salam Sucuk Sosis Fırını |  |
| Salam Sucuk Sosis Doldurma Makinası |  |
| Klipsleme Makinası |  |
| Salam Sucuk Sosis Asma Arabası  |  |
| Kıyma Makinası |  |
| Zırh Eldiven |  |
| Et Parçalama Tezgahı |  |
| Çeşitleri boylarda bıçak |  |
| Çeşitli boylarda tencereler |  |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ** |
| **ET VE ET ÜRÜNLERİ** |
| İşlenmemiş taze Et (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı etleri, vb.) |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi  |
| **SOSİS/ SALAM /SUCUK/ PASTIRMA** |
| Taze Et (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı etleri vb) |
| Kürlemede Kullanılan Kimyasallar |
| Kılıf Malzemeleri |
| Katkı ve Koruyucular |
| Çemen  |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| * **Sarf malzemeler ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.**
 |  |
|  |  |