|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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.** | |  |
|  | |  |