|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Adayın Adı ve Soyadı:** | **Sınav Tarihi:** | | |
| **T.C. Kimlik No:** | **Sınav Süresi: En Fazla 5 saat** | | |
| **Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:** | **Sınav Başlama Saati:** | | |
| **Ölçme ve Değerlendirme Yeri:** | **Revizyon Tarihi:01.08.2021** | **Rev:02** | |
| **Uygulama Sorusu:  Verilen hammadde ve yardımcı maddeleri işleyerek ürün oluşturunuz.** | | **Değerlendirme**  **Puanı** | **Aldığı Puan** |
| **A. ÖN HAZIRLIK** | | **(10)** |  |
| İş Sağlığı ve Güvenliği kurallarına uyar. | | 1 |  |
| İş kıyafetini giyer. | | 1 |  |
| İşe uygun kişisel koruyucu donanımları kullanır(Bone, maske, eldiven, kaymaz tabanlı çizme). | | 1 |  |
| Hijyen kurallarına uyar. | | 2 |  |
| Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanları hazırlar. | | 1 |  |
| Kullanacağı araç ve ekipmanları kullanım talimatına göre çalıştırır. | | 2 |  |
| Üretim alanını yapacağı işe göre düzenler. | | 2 |  |
| **B1. UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Karkası tanımlar. | | 15 |  |
| Karkastan elde edilecek et türlerini anlatır. | | 15 |  |
| Büyukbaş/Küçükbaş/Kanatlı karkasını işlenecek ürüne göre parçalar. | | 20 |  |
| Büyukbaş/Küçükbaş/Kanatlı karkasını kısımlarına göre sınıflandırır. | | 15 |  |
| Ambalajlayarak depolar. | | 15 |  |
| **B2.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Endüstriyel et ürünlerinde kullanılan hammaddeleri üretime hazırlar. | | 10 |  |
| Hayvanlardan elde edilen ana etleri, dolgu etleri ve yağları hazırlar | | 10 |  |
| Ham maddelere ön işlemleri yapar. | | 10 |  |
| Endüstriyel et ürünlerinde kullanılan yardımcı maddeleri üretime hazırlar. | | 10 |  |
| İşlenecek et ürününe göre yardımcı maddeleri seçer. | | 10 |  |
| Reçetede istenen miktarına göre yardımcı maddelerin tartımını yapar. | | 10 |  |
| Üretim süreci makinalarını kullanıma hazırlar/kullanır. | | 10 |  |
| Dolum ve ambalajlama makinalarını kullanıma hazırlar/kullanır. | | 10 |  |
| **C. UYGULAMA SONRASI** | | **(10)** |  |
| 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.**
* **Bekleme aşaması gerektiren ürünlerde, zaman kaybını önlemek için, yapılması gereken diğer aşamalar, daha önce hazırlanmış bir ürün üzerinden yürütülebilir. Örneğin paketlemeden önce donması gereken dondurma gibi, Fermente ürünler gibi…**

|  |  |
| --- | --- |
| **İSG MALZEMELERİ LİSTESİ(Aday tarafından temin edilecektir)** | |
| İş Önlüğü | |
| Maske | |
| Bone | |
| Eldiven | |
| Koruyucu gözlük(gürültülü ortamlar için) | |
| İş Ayakkabısı / Çizme | |
| Kulaklık | |
| **MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ** | |
| CIP Ünitesi |  |
| Fırın |  |
| CIP Santrifüj Pompası |  |
| Gramajlama ve Paketleme Makinası |  |
| Elektronik Terazi |  |
| Açık Çelik Raf Sistemi |  |
| Otoklav |  |
| Buzdolabı |  |
| Ocak |  |
| Kuter |  |
| Salam Sucuk Sosis Fırını |  |
| Salam Sucuk Sosis Doldurma Makinası |  |
| Klipsleme Makinası |  |
| Sınıflama makinası |  |
| Çeşitleri boylarda bıçak |  |
| Çeşitli boylarda tencereler |  |
| Salam Sucuk Sosis Asma Arabası |  |
| Kıyma Makinası |  |
| Zırh Eldiven |  |
| Et Parçalama Tezgahı |  |
| Haşlama Kazanları |  |
| Kurutma Fırını |  |
| Kükürtleme Dolabı |  |
| Devir daim motoru |  |
| Kapalı Holder |  |
| Vakumlu Havalandırıcı |  |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** |  |
| **ET VE ET ÜRÜNLERİ** |  |
| Taze Et ve Et Çeşitleri |  |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |  |

* **Yapılacak ürüne göre malzemeler beceri sınav komisyonu tarafından belirlenecek ve adaya 1 (Bir) gün önceden bildirilecektir.**
* **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.**