|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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.**   * **(Sınav sorusu, sınavı yapan komisyon tarafından belirlenecektir.)** * **Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.** | | **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)** |  |
| Su canlılarında ölüm sonrası değişimlerini açıklar. | | 7 |  |
| Su ürünlerinde tazelik kontrollerini yapar. | | 7 |  |
| Ham maddenin sınıflandırmasını yapar. | | 7 |  |
| Su ürünlerinde işlem öncesi hijyen ve sanitasyon şartlarını sağlar. | | 7 |  |
| Yıkama işlemini yapar. | | 7 |  |
| Sınıflandırır. | | 7 |  |
| Pul çıkarma/ Baş kesme yapar. | | 8 |  |
| İç organ çıkarır. | | 8 |  |
| Fileto çıkarır. | | 8 |  |
| Deri çıkarır. | | 7 |  |
| Et ayırır. | | 7 |  |
| **B2.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Tuzlama işleminin amacını açıklar. | | 6 |  |
| Hammaddeleri hazırlar ve açıklar. | | 4 |  |
| Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar. | | 4 |  |
| Yıkama, sınıflandırma, pul çıkarma, baş kesme yapar. | | 12 |  |
| İç organları çıkarır, fileto, deri çıkarır. | | 9 |  |
| Tuzlama yöntemlerinden birini uygular.  Su ürünlerine kuru tuzlama yapar. | | 40 |  |
| Su ürünlerine tuz çözeltisi ile tuzlama yapar | |  |
| Su ürünlerine bastırarak tuzlama yapar. | |  |
| Su ürünlerine iki kademeli tuzlama yapar. | |  |
| Muhafaza koşullarını açıklar. | | 5 |  |
| **B3.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Kurutma işleminin amacını açıklar. | | 6 |  |
| Hammaddeleri hazırlar ve açıklar. | | 4 |  |
| Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar. | | 4 |  |
| Yıkama, sınıflandırma, pul çıkarma, baş kesme yapar. | | 12 |  |
| İç organları çıkarır, fileto, deri çıkarır. | | 9 |  |
| Kurutma yöntemlerinden birini uygular.  Su ürünlerine doğal kurutma yapar. | | 40 |  |
| Su ürünlerine haşlandıktan sonra kurutma yapar | |  |
| Su ürünlerine tuzlandıktan sonra kurutma yapar. | |  |
| Su ürünlerine makinelerde kurutma yapar | |  |
| Muhafaza koşullarını açıklar. | | 5 |  |
| **B4.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Dumanlama işleminin amacını açıklar | | 6 |  |
| Hammaddeleri hazırlar ve açıklar. | | 4 |  |
| Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar. | | 4 |  |
| Yıkama, sınıflandırma, pul çıkarma, baş kesme yapar. | | 12 |  |
| İç organları çıkarır, fileto, deri çıkarır. | | 9 |  |
| Dumanlama yöntemlerinden birini uygular.  Su ürünlerine soğuk dumanlama yapar. | | 40 |  |
| Su ürünlerine sıcak dumanlama yapar. | |  |
| Su ürünlerine sıvı dumanlama yapar. | |  |
| Muhafaza koşullarını açıklar. | | 5 |  |
| **B5.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Konserveleme işleminin amacını açıklar. | | 10 |  |
| Hammaddeleri hazırlar ve açıklar | | 10 |  |
| Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar. | | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak su ürünlerine konservelemede ön işlemleri yapar. | | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak su ürünlerine dolgu malzemesi hazırlar. | | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak su ürünlerine dolum yapar. | | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak su ürünlerine kapama yapar. | | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak su ürünlerini sterilize eder. | | 10 |  |
| **B6.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Marinasyon işleminin amacını açıklar. | | 10 |  |
| Hammaddeleri hazırlar ve açıklar. | | 15 |  |
| Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar. | | 15 |  |
| Marine ürün hazırlar. | | 15 |  |
| Marine ürünü paketler. | | 15 |  |
| Muhafaza koşullarını açıklar. | | 10 |  |
| **B7.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Dondurma işleminin amacını açıklar. | | 10 |  |
| Hammaddeleri hazırlar ve açıklar. | | 10 |  |
| Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar. | | 10 |  |
| Dondurma yöntemlerinden birini uygular.  Doğal hava akımıyla dondurma işlemini yapar. | | 30 |  |
| Esintili dondurma işlemini yapar. | |  |
| Tuz çözeltisiyle dondurma işlemini yapar. | |  |
| Sıvı azotla dondurma işlemini yapar. | |  |
| Şok dondurma işlemini yapar. | |  |
| Dondurulmuş ürünleri buzla kaplama işlemini yapar. | |  |
| Dondurulmuş ürünleri çözme (defrost) işlemini yapar. | | 10 |  |
| Muhafaza koşullarını açıklar. | | 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 |  | |
| CIP Santrifüj Pompası |  | |
| Elektronik Terazi |  | |
| Açık Çelik Raf Sistemi |  | |
| Otoklav |  | |
| Buzdolabı |  | |
| Derin Dondurucu |  | |
| Ocak |  | |
| Kafa kesme ekipmanları |  | |
| Pul alma makinaları |  | |
| Balık yıkama makinaları |  | |
| Deri alma makinaları |  | |
| İç organ alma makinaları |  | |
| Füme fırını |  | |
| Vakum makinaları |  | |
| Sepet |  | |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** | | |
| **SU ÜRÜNLERİ** | | |
| **Balık ve balık çeşitleri** | | |
| **Su** | | |
| **Tuz** | | |
| **Yağ** | | |
| **Baharatlar** | | |
| * **Yapılacak ürüne göre malzemeler beceri sınav komisyonunca belirlenecek ve adaya 1 (Bir) gün önceden bildirilecektir.** * **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.** | |  |