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