|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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. | | 2 |  |
| 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. | | 1 |  |
| **B1. UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Sucuğun özelliklerini ve çeşitlerini anlatır. | | 10 |  |
| Sucuk üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar ve anlatır. | | 15 |  |
| Sucuk üretiminde kullanılan yardımcı maddeleri hazırlar ve anlatır. | | 15 |  |
| Sucuk hamurunu oluşturarak kılıflara dolumunu yapar. | | 15 |  |
| Fermantasyon/Isıl işlem süre ve sıcaklığının takibini yapar | | 15 |  |
| Muhafaza koşullarını anlatır. | | 10 |  |
| **B2. UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Emülsifiye et ürünleri hakkında bilgi verir. Çeşitlerini söyler. | | 8 |  |
| Emülsifiye et ürünleri üretimi için ham madde hazırlar ve anlatır. | | 8 |  |
| Emülsifiye et ürünleri üretimi için yardımcı maddelerini hazırlar ve anlatır. | | 8 |  |
| Emülsifiye et ürünü hamuru oluşturur. | | 8 |  |
| Hamuru kılıflar. | | 8 |  |
| Isıl işlem uygular. | | 8 |  |
| Sürenin ve sıcaklığın takibini yapar/ ek işlemleri yapar. | | 8 |  |
| Soğutur. | | 8 |  |
| Ambalajlar. | | 8 |  |
| Muhafaza koşullarını anlatır. | | 8 |  |
| **B3. UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Kavurma için kullanılacak etin seçimini yapar, anlatır. | | 10 |  |
| Kavurma üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar. | | 15 |  |
| Kavurma üretiminde kullanılan yardımcı maddeleri hazırlar, yardımcı maddelerin özelliklerini anlatır. | | 15 |  |
| Kavurma üretimi için ısıl işlem uygulaması yapar. | | 15 |  |
| Isıl işlemin sıcaklı ve süre takibini yapar. | | 15 |  |
| Ambalajlar. | | 5 |  |
| Muhafaza koşullarını anlatır. | | 5 |  |
| **B4. UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Pastırma için kullanılacak etin özelliklerini anlatır. | | 6 |  |
| Pastırmayı kalitesine göre sınıflar. | | 6 |  |
| Pastırma üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar. | | 6 |  |
| Pastırma üretiminde kullanılan yardımcı maddeleri hazırlar, yardımcı maddelerin özelliklerini anlatır. | | 8 |  |
| Söküm işlemini yapar. | | 6 |  |
| Açım işlemini yapar. | | 6 |  |
| Tuzlama işlemlerini yapar. | | 6 |  |
| Yıkama işlemini yapar. | | 6 |  |
| Kurutma işlemlerini yapar. | | 6 |  |
| Eti çemenleyerek olgunlaştırma işlemini yapar. | | 6 |  |
| Son kurutmayı yapar. | | 6 |  |
| Ambalajlar. | | 6 |  |
| Muhafaza koşullarını anlatır. | | 6 |  |
| **B5. UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Döner üretiminde kullanılacak etlerin özelliğini söyler. | | 10 |  |
| Döner üretiminde kullanılan ham maddeyi hazırlar. | | 15 |  |
| Döner üretiminde kullanılacak yardımcı maddeleri hazırlar. | | 15 |  |
| Etleri çubuğa dizerek baton şekli verir. | | 15 |  |
| Ambalajlar. | | 15 |  |
| Muhafaza koşullarını anlatır. | | 10 |  |
| **B6. UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Sakatat işlemede kullanılan organları hazırlar. | | 10 |  |
| Sakatat işlemede kullanılan yardımcı maddeleri hazırlar. | | 15 |  |
| Sakatat ürünleri için ısıl işlem uygulaması yapar. | | 15 |  |
| Isıl işlemin sıcaklık ve süre takibini yapar. | | 15 |  |
| İşlenmiş sakatat ürünleri üretir. | | 15 |  |
| Ambalajlar. | | 5 |  |
| Muhafaza koşullarını anlatır. | | 5 |  |
| **B7. UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Konserve yapılabilecek et çeşitlerini söyler. | | 5 |  |
| Konserve et üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar. | | 10 |  |
| Konserve et üretiminde kullanılan yardımcı maddeleri hazırlar. | | 10 |  |
| Tuzlama, kürleme, emülsifiye etme,pişirme ön işlemlerinden geçirir. | | 20 |  |
| Ambalajlara dolum yapar. | | 10 |  |
| Et dolumu yapılmış ambalajlara ısıl işlem uygular. | | 10 |  |
| Isıl işlemin sıcaklık, süre takibini yapar. | | 5 |  |
| Soğutur. | | 5 |  |
| Muhafaza koşullarını anlatır. | | 5 |  |
| **B8. UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Kurutulmuş et üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar. | | 15 |  |
| Kurutulmuş et üretiminde kullanılan yardımcı maddeleri hazırlar. | | 15 | . |
| Eti kürler. | | 15 |  |
| Eti kurutarak tütsüleme işlemi yapar. | | 15 |  |
| Ambalajlar. | | 10 |  |
| Muhafaza koşullarını anlatır. | | 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 |  |
| Gramajlama ve Paketleme Makinası |  |
| Elektronik Terazi |  |
| Açık Çelik Raf Sistemi |  |
| Otoklav |  |
| Buzdolabı |  |
| Kuter |  |
| Salam Sucuk Sosis Fırını |  |
| Salam Sucuk Sosis Doldurma Makinası |  |
| Klipsleme Makinası |  |
| Çeşitleri boylarda bıçak |  |
| Çeşitli boylarda tencereler |  |
| Salam Sucuk Sosis Asma Arabası |  |
| Kıyma Makinası |  |
| Demir çubuk |  |
| Zırh Eldiven |  |
| Et Parçalama Tezgahı |  |
| Haşlama Kazanları |  |
| Kurutma Fırını |  |
| Kükürtleme Dolabı |  |
| Kükürtleme Dolabı |  |
| Kapalı Holder |  |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** |  |
| **SOSİS/ SALAM /SUCUK/ PASTIRMA/KAVURMA/DÖNER/SAKATAT/ET KONSERVE** |  |
| Et ve Çeşitleri |  |
| Kürlemede Kullanılan Kimyasallar |  |
| Kılıf Malzemeleri |  |
| Katkı ve Koruyucular |  |
| Çemen |  |
| 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.**