|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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: ( Sınav sorusu, sınav yapan komisyon tarafından belirlenecektir.)** | | **Değerlendirme Puanı** | **Aldığı Puan** |
| **A. ÖN HAZIRLIK** | | **(10 puan)** |  |
| İşe uygun kişisel koruyucu donanımları kullanır(Bone, maske, eldiven, önlük, kaymaz tabanlı çizme). | | 3 |  |
| Hijyen kurallarına uyar. | | 3 |  |
| Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanları hazırlar. | | 2 |  |
| Üretim alanını yapacağı işe göre düzenler. | | 2 |  |
| **B. UYGULAMA** | | **(80 Puan)** |  |
| Karkasın (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı) parçalanmasını sözlü olarak açıklar. | | 5 |  |
| Kemikli et parçasını (Kuzu kol, dana döş gibi) sıyırır. | | 20 |  |
| Doğrama tekniklerini (jülyen, kuşbaşı, tavla zarı) kullanarak sıyrılan eti doğrar. | | 15 |  |
| Doğranan eti uygun malzeme ile ambalajlar. | | 5 |  |
| Çapraz bulaşma ile ilgili tedbirleri alır. | | 10 |  |
| Bütün tavuk karkası ızgaralık parçalar. | | 15 |  |
| Parçalanan tavuğu uygun malzeme ile ambalajlar. | | 5 |  |
| Et ve et ürünün muhafaza koşullarını söyler. | | 5 |  |
| **C. UYGULAMA SONRASI** | | **(10 puan)** |  |
| Uygulama sonunda kullandığı alet ekipmanı(kesme tahtası, bıçak, masat vb.) temizler. | | 3 |  |
| Uygulama sonunda çalışma ortamını (tezgâh, dolap, zemin ) temizler. | | 4 |  |
| Çöpleri ve atıkları geri dönüşüm kurallına göre ayırır. | | 3 |  |
| **GENEL TOPLAM** | | **(100 puan)** |  |
| **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 Fermente ürünler gibi.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **İSG MALZEMELERİ LİSTESİ(Aday tarafından temin edilecektir)** | | |
| 1. İş Önlüğü | | |
| 1. Maske | | |
| 1. Bone | | |
| 1. Eldiven | | |
| 1. Koruyucu gözlük | | |
| 1. İş Ayakkabısı / Çizme | | |
| 1. Kulaklık(gürültülü ortamlar için) | | |
| **MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ** | | |
| 1. Buzdolabı |  | |
| 1. Derin Dondurucu |  | |
| 1. Ocak |  | |
| 1. Kuter |  | |
| 1. Salam Sucuk Sosis Fırını |  | |
| 1. Salam Sucuk Sosis Doldurma Makinası |  | |
| 1. Klipsleme Makinası |  | |
| 1. Salam Sucuk Sosis Asma Arabası |  | |
| 1. Kıyma Makinası |  | |
| 1. Zırh Eldiven |  | |
| 1. Et Parçalama Tezgahı |  | |
| 1. Çeşitleri boylarda bıçak |  | |
| 1. 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.** * **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.** | |  |
|  | |  |