|  |  |
| --- | --- |
| **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)** |  |
| Beşli set parçalarını ve karkastaki yerlerini sözlü olarak açıklar. | 2 |  |
| Kemikli et parçasını (Kuzu but veya dana döş) sıyırır/kısımlarına ayırır. | 10 |  |
| Sıyrılan eti zırhlar. | 10 |  |
| Zırhlanan etten köfte hazırlar. | 7 |  |
| Zırhlanan eti uygun malzeme ile ambalajlar. | 4 |  |
| Çapraz bulaşma ile ilgili tedbirleri alır. | 5 |  |
| Bütün tavuk karkası parçalar. | 8 |  |
| Uygun tavuk parçasından kelebek çıkarır. | 8 |  |
| Uygun tavuk parçasından şnitzel çıkarır. | 8 |  |
| Uygun tavuk parçasından ızgaralık çıkarır. | 8 |  |
| Hazırlanan tavuk ürünlerini uygun malzeme ile ambalajlar. | 4 |  |
| Et ve et ürünün nakliye koşullarını söyler. | 2 |  |
| Geleneksel et ürünlerinin (sucuk, pastırma, kavurma vb.) üretiminde kullanılacak etin özelliklerini açıklar. | 2 |  |
| Etlere uygulanan pişirme yöntemlerini açıklar. | 2 |  |
| **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 |  |
|  **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 miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.**
* **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.**
 |  |
|  |  |