|  |  |
| --- | --- |
| **Adayın Adı ve Soyadı:** | **Sınav Tarihi:** |
| **T.C. Kimlik No:** | **Sınav Süresi: en fazla 3 saat** |
| **Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:** | **Sınav Başlama Saati:**  |
| **Ölçme ve Değerlendirme Yeri:** | **Revizyon Tarihi:11.05.2018** | **REV.01** |
| **Uygulama Sorusu: Verilen hammadde ve yardımcı maddeleri işleyerek ürün oluşturunuz.** | **Değerlendirme Puanı** | **Aldığı Puan** |
| **A. (ÖN HAZIRLIK)** |  |  |
| İş kıyafetini giyer. | 1 |  |
| İşe uygun kişisel koruyucu donanımları kullanır(bone, maske, eldiven, kaymaz tabanlı çizme). | 1 |  |
| Hijyen kurallarına uyar. | 1 |  |
| Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanları hazırlar. | 2 |  |
| İş Sağlığı ve Güvenliği kurallarına uyar. | 1 |  |
| Kullanacağı araç ve ekipmanları kullanım talimatına göre çalıştırır. | 2 |  |
| Üretim alanını yapacağı işe göre düzenler. | 2 |  |
| **B. (UYGULAMA)** |  |  |
| Taze et çeşidinin hazırlanması için karkasın parçalanmasını yazılı/sözlü/görsel/ olarak açıklar. | 2 |  |
| Parçalanmış karkastan taze et çeşitlerini (kıyma, kuşbaşı, bonfile, biftek, pirzola vb) hazırlar. | 10 |  |
| Hazırlanmış taze et çeşitlerini (kıyma, kuşbaşı, bonfile, biftek, pirzola v.b) ambalajlayarak satışa sunar. | 2 |  |
| Mamul maddenin(salam, sucuk, sosis, pastırma vb.) üretiminde kullanılacak olan etin özelliklerini açıklar. | 2 |  |
| Mamul maddenin üretiminde kullanılacak olan yardımcı maddelerin özelliklerini açıklar. | 2 |  |
| Hammadde yardımcı madde karışımını ayarlar. | 3 |  |
| Etten hazırlayacağı mamul madenin üretim aşamalarında gerekli olan süreyi ayarlar. | 2 |  |
| Etten hazırlayacağı mamul madenin üretim aşamalarında gerekli olan ısıyı ayarlar. | 2 |  |
| Mamul maddeye göre gerekli ön işlemleri uygular. | 6 |  |
| Mamul madenin işlem basamaklarına göre uygun üretim yapar. | 45 |  |
| Mamul maddeye uygun ambalajlama yapar. | 2 |  |
| Mamul maddenin depolama özelliklerini açıklar. | 2 |  |
| **C. (UYGULAMA SONRASI)** |  |  |
| 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 Fermente ürünler gibi.**

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