



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEME DALI
(Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

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:	Revizyon Tarihi:11.05.2018	REV.01	
Uygulama Sorusu: Verilen hammadde ve yardımcı maddeleri işleyerek ürünü oluşturunuz.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan	
A. (ÖN HAZIRLIK)			
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.	1		
Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanları hazırlar.	1		
Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanların ismini söyler.	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 sözlü/yazılı/görsel/ olarak açıklar.	3		
Parçalanmış karkastan taze et çeşitlerini (kıyma, kuşbaşı, bonfile, biftek, pırzola vb) hazırlar.	10		
Hazırlanmış olan taze et çeşitlerini ambalajlayarak satışa sunar.	3		
Mamul (sucuk, salam, sosis, jambon, pastırma, kavurma, kuşbaşı vb.)maddenin üretimde kullanılacak olan etin özelliklerini söyler.	3		
Etten hazırlayacağı mamul madenin üretim aşamalarında ayarlanan süreyi takip eder.	3		
Etten hazırlayacağı mamul madenin üretim aşamalarında ayarlanan sıcaklığı takip eder.	3		
Ete “elde edeceği mamul maddeye göre” gerekli ön işlemleri yapar.	5		
Etten hazırlayacağı mamul maddenin işlem basamaklarına göre uygun üretim yapar.	45		
Etten hazırlanan mamul maddeye uygun ambalajlama yapar.	3		
Ürünün saklama koşullarını söyler.	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 Değerlendircisinin 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



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ET VE ET ÜRÜNLERİ İŞLEME DALI
(Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

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
Çeşitli 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 ve miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.