



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

<b>Adayın Adı ve Soyadı:</b>	<b>Sınav Tarihi:</b>		
<b>T.C. Kimlik No:</b>	<b>Sınav Süresi: en fazla 3 saat</b>		
<b>Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:</b>	<b>Sınav Başlama Saati:</b>		
<b>Ölçme ve Değerlendirme Yeri:</b>	<b>Revizyon Tarihi:11.05.2018</b>	<b>REV.01</b>	
<b>Uygulama Sorusu: Verilen hammadde ve yardımcı maddeleri işleyerek ürün oluşturunuz.</b>	<b>Değerlendirme Puanı</b>	<b>Aldığı Puan</b>	
<b>A. (ÖN HAZIRLIK)</b>			
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>B. (UYGULAMA)</b>			
Taze et çeşidinin hazırlanması için karkasın parçalanmasını yazılı/sözlü/görsel/ olarak açıklar.	2		
Parçalanmış karkastan taze et çeşitlerini (kıyma, kuşbaşı, bonfile, biftek, pizola vb) hazırlar.	10		
Hazırlanmış taze et çeşitlerini (kıyma, kuşbaşı, bonfile, biftek, pizola 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 maddenin üretim aşamalarında gerekli olan süreyi ayarlar.	2		
Etten hazırlayacağı mamul maddenin üretim aşamalarında gerekli olan ısıyı ayarlar.	2		
Mamul maddeye göre gerekli ön işlemleri uygular.	6		
Mamul maddenin işlem basamaklarına göre uygun üretim yapar.	45		
Mamul maddeye uygun ambalajlama yapar.	2		
Mamul maddenin depolama özelliklerini açıklar.	2		
<b>C. (UYGULAMA SONRASI)</b>			
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		
<b>TOPLAM</b>	<b>100</b>		
<b>Notlar/Görüşler:</b>			
<b>Sınav Değerlendiricisinin Adı Soyadı İmza:</b>			

- 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



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

Koruyucu gözlük
İş Ayakkabısı / Çizme
Kulaklık(gürültülü ortamlar için)
<b>MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ</b>
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
<b>SINAV SARF MALZEME LİSTESİ</b>
<b>ET VE ET ÜRÜNLERİ</b>
İşlenmemiş taze Et (büyükbaş, küçükbaş, kanatlı etleri, vb.)
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
<b>SOSİS/ SALAM /SUCUK/ PASTIRMA</b>
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.