



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
ENDÜSTRİYEL ET İŞLEME DALI
(Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:		
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En Fazla 5 saat		
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:		
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi:01.08.2021	Rev:02	
Uygulama Sorusu: Verilen hammadde ve yardımcı maddeleri işleyerek ürün oluşturunuz.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan	
A. ÖN HAZIRLIK	(10)		
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.	2		
Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanları hazırlar.	1		
Kullanacağı araç ve ekipmanları kullanım talimatına göre çalıştırır.	2		
Üretim alanını yapacağı işe göre düzenler.	2		
B1. UYGULAMA	(80)		
Karkası tanımlar.	15		
Karkastan elde edilecek et türlerini anlatır.	15		
Büyükbaş/Küçükbaş/Kanatlı karkasını işlenecek ürüne göre parçalar.	20		
Büyükbaş/Küçükbaş/Kanatlı karkasını kısımlarına göre sınıflandırır.	15		
Ambalajlayarak depolar.	15		
B2. UYGULAMA	(80)		
Endüstriyel et ürünlerinde kullanılan hammaddeleri üretime hazırlar.	10		
Hayvanlardan elde edilen ana etleri, dolgu etleri ve yağları hazırlar	10		
Ham maddelere ön işlemleri yapar.	10		
Endüstriyel et ürünlerinde kullanılan yardımcı maddeleri üretime hazırlar.	10		
İşlenecek et ürününe göre yardımcı maddeleri seçer.	10		
Reçetede istenen miktarına göre yardımcı maddelerin tartımını yapar.	10		
Üretim süreci makinalarını kullanıma hazırlar/kullanır.	10		
Dolum ve ambalajlama makinalarını kullanıma hazırlar/kullanır.	10		
C. UYGULAMA SONRASI	(10)		
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)		



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
ENDÜSTRİYEL ET İŞLEME DALI
(Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

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 paketlemeden önce donması gereken dondurma gibi, Fermente ürünler gibi...

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ(Aday tarafından temin edilecektir)

İş Önlüğü
Maske
Bone
Eldiven
Koruyucu gözlük(gürültülü ortamlar için)
İş Ayakkabısı / Çizme
Kulaklık
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ
CIP Ünitesi
Fırın
CIP Santrifüj Pompası
Gramajlama ve Paketleme Makinası
Elektronik Terazı
Açık Çelik Raf Sistemi
Otoklav
Buzdolabı
Ocak
Kuter
Salam Sucuk Sosis Fırını
Salam Sucuk Sosis Doldurma Makinası
Klipsleme Makinası
Sınıflama makinası
Çeşitli boylarda bıçak
Çeşitli boylarda tencereler
Salam Sucuk Sosis Asma Arabası
Kıyma Makinası
Zırh Eldiven
Et Parçalama Tezgahı
Haşlama Kazanları
Kurutma Fırını
Kükürtleme Dolabı
Devir daim motoru
Kapalı Holder
Vakumlu Havalandırıcı
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *
ET VE ET ÜRÜNLERİ
Taze Et ve Et Çeşitleri
Ambalaj ve Etiket Malzemesi

- Yapılacak ürüne göre malzemeler beceri sınav komisyonu tarafından belirlenecek ve adaya 1 (Bir) gün önceden bildirilecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.