



T.C.  
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI  
ENDÜSTRİYEL ET İŞLEME DALI  
(Ustalık 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. • (Sınav sorusu, sınavı yapan komisyon tarafından belirlenecektir.) • Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan	
<b>A. ÖN HAZIRLIK</b>	<b>(10)</b>		
İş Sağlığı ve Güvenliği kurallarına uyar.	2		
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.	1		
<b>B1. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>		
Sucuğun özelliklerini ve çeşitlerini anlatır.	10		
Sucuk üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar ve anlatır.	15		
Sucuk üretiminde kullanılan yardımcı maddeleri hazırlar ve anlatır.	15		
Sucuk hamurunu oluşturarak kılıflara dolumunu yapar.	15		
Fermantasyon/Isıl işlem süre ve sıcaklığının takibini yapar	15		
Muhafaza koşullarını anlatır.	10		
<b>B2. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>		
Emülsifiye et ürünleri hakkında bilgi verir. Çeşitlerini söyler.	8		
Emülsifiye et ürünleri üretimi için ham madde hazırlar ve anlatır.	8		
Emülsifiye et ürünleri üretimi için yardımcı maddelerini hazırlar ve anlatır.	8		
Emülsifiye et ürünü hamuru oluşturur.	8		
Hamuru kılıflar.	8		
Isıl işlem uygular.	8		
Sürenin ve sıcaklığın takibini yapar/ ek işlemleri yapar.	8		
Soğutur.	8		
Ambalajlar.	8		
Muhafaza koşullarını anlatır.	8		
<b>B3. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>		



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

Kavurma için kullanılacak etin seçimini yapar, anlatır.	10	
Kavurma üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar.	15	
Kavurma üretiminde kullanılan yardımcı maddeleri hazırlar, yardımcı maddelerin özelliklerini anlatır.	15	
Kavurma üretimi için ısı işlem uygulaması yapar.	15	
Isıl işlemin sıcaklığı ve süre takibini yapar.	15	
Ambalajlar.	5	
Muhafaza koşullarını anlatır.	5	
<b>B4. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>	
Pastırma için kullanılacak etin özelliklerini anlatır.	6	
Pastırmayı kalitesine göre sınıflar.	6	
Pastırma üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar.	6	
Pastırma üretiminde kullanılan yardımcı maddeleri hazırlar, yardımcı maddelerin özelliklerini anlatır.	8	
Söküm işlemini yapar.	6	
Açım işlemini yapar.	6	
Tuzlama işlemlerini yapar.	6	
Yıkama işlemini yapar.	6	
Kurutma işlemlerini yapar.	6	
Eti çemenleyerek olgunlaştırma işlemini yapar.	6	
Son kurutmayı yapar.	6	
Ambalajlar.	6	
Muhafaza koşullarını anlatır.	6	
<b>B5. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>	
Döner üretiminde kullanılacak etlerin özelliğini söyler.	10	
Döner üretiminde kullanılan ham maddeyi hazırlar.	15	
Döner üretiminde kullanılacak yardımcı maddeleri hazırlar.	15	
Etleri çubuğa dizerek baton şekli verir.	15	
Ambalajlar.	15	
Muhafaza koşullarını anlatır.	10	
<b>B6. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>	
Sakatat işlemede kullanılan organları hazırlar.	10	
Sakatat işlemede kullanılan yardımcı maddeleri hazırlar.	15	



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

Sakatat ürünleri için ısıtma işlemi uygulaması yapar.	15	
Isıl işlemin sıcaklık ve süre takibini yapar.	15	
İşlenmiş sakatat ürünleri üretir.	15	
Ambalajlar.	5	
Muhafaza koşullarını anlatır.	5	
<b>B7. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>	
Konserve yapılabilecek et çeşitlerini söyler.	5	
Konserve et üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar.	10	
Konserve et üretiminde kullanılan yardımcı maddeleri hazırlar.	10	
Tuzlama, kürlenme, emülsifiye etme, pişirme ön işlemlerinden geçirir.	20	
Ambalajlara dolmuştur.	10	
Et dolumu yapılmış ambalajlara ısıtma işlemi uygular.	10	
Isıl işlemin sıcaklık, süre takibini yapar.	5	
Soğutur.	5	
Muhafaza koşullarını anlatır.	5	
<b>B8. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>	
Kurutulmuş et üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar.	15	
Kurutulmuş et üretiminde kullanılan yardımcı maddeleri hazırlar.	15	
Eti kürlenir.	15	
Eti kurutarak tutsüleme işlemi yapar.	15	
Ambalajlar.	10	
Muhafaza koşullarını anlatır.	10	
<b>C. UYGULAMA SONRASI</b>	<b>(10)</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>		
Sınav Değerlendiricisinin Adı Soyadı İmza:		

• Bu form her bir sınav değerlendiricisi tarafından ayrı ayrı doldurulur. Verilen puanlar Sınav Sonuç Tutanağına yazılarak ortalaması alınır.



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

- 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...

<b>İSG MALZEMELERİ LİSTESİ</b> (Aday tarafından temin edilecektir)	
İş Önlüğü	
Maske	
Bone	
Eldiven	
Koruyucu gözlük(gürültülü ortamlar için)	
İş Ayakkabısı / Çizme	
Kulaklık	
<b>MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ</b>	
CIP Ünitesi	
CIP Santrifüj Pompası	
Gramajlama ve Paketleme Makinası	
Elektronik Terazı	
Açık Çelik Raf Sistemi	
Otoklav	
Buzdolabı	
Kuter	
Salam Sucuk Sosis Fırını	
Salam Sucuk Sosis Doldurma Makinası	
Klipsleme Makinası	
Çeşitleri boylarda bıçak	
Çeşitli boylarda tencereler	
Salam Sucuk Sosis Asma Arabası	
Kıyma Makinası	
Demir çubuk	
Zırh Eldiven	
Et Parçalama Tezgahı	
Haşlama Kazanları	
Kurutma Fırını	
Kükürtleme Dolabı	
Kükürtleme Dolabı	
Kapalı Holder	
<b>SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *</b>	
<b>SOSİS/ SALAM /SUCUK/ PASTIRMA/KAVURMA/DÖNER/SAKATAT/ET KONSERVE</b>	
Et ve Çeşitleri	
Kürlemede Kullanılan Kimyasallar	
Kılıf Malzemeleri	
Katkı ve Koruyucular	
Çemen	
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.