|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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:** | |  | |
| **Uygulama Sorusu: KUZU KOL YADA BÜTÜN TAVUĞU KEMİĞİNDEN SIYIRIP MAMÜL ÜRÜNE DÖNÜŞTÜRÜLMESİ VE KASAP KÖFTE YAPILMASI İSTENİR** | | **Değerlendirme Puanı** | **Aldığı Puan** |
| **A. ÖN HAZIRLIK** | | **(10 Puan)** |  |
| İşe uygun kişisel koruyucu donanımları kullanır(Bone, maske, eldiven, önlük, kaymaz tabanlı çizme). | | 3 |  |
| Hijyen kurallarına uyar. | | 3 |  |
| Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanları hazırlar. | | 2 |  |
| Üretim alanını yapacağı işe göre düzenler. | | 2 |  |
| **B. UYGULAMA** | | **(80 Puan)** |  |
| Beşli set parçalarını ve karkastaki yerlerini sözlü olarak açıklar. | | 2 |  |
| Kemikli et parçasını (Kuzu but veya dana döş) sıyırır/kısımlarına ayırır. | | 10 |  |
| Sıyrılan eti zırhlar. | | 10 |  |
| Zırhlanan etten köfte hazırlar. | | 7 |  |
| Zırhlanan eti uygun malzeme ile ambalajlar. | | 4 |  |
| Çapraz bulaşma ile ilgili tedbirleri alır. | | 5 |  |
| Bütün tavuk karkası parçalar. | | 8 |  |
| Uygun tavuk parçasından kelebek çıkarır. | | 8 |  |
| Uygun tavuk parçasından şnitzel çıkarır. | | 8 |  |
| Uygun tavuk parçasından ızgaralık çıkarır. | | 8 |  |
| Hazırlanan tavuk ürünlerini uygun malzeme ile ambalajlar. | | 4 |  |
| Et ve et ürünün nakliye koşullarını söyler. | | 2 |  |
| Geleneksel et ürünlerinin (sucuk, pastırma, kavurma vb.) üretiminde kullanılacak etin özelliklerini açıklar. | | 2 |  |
| Etlere uygulanan pişirme yöntemlerini açıklar. | | 2 |  |
| **C. UYGULAMA SONRASI** | | **(10 Puan)** |  |
| Uygulama sonunda kullandığı alet ekipmanı (kesme tahtası, bıçak, masat vb.) temizler. | | 3 |  |
| Uygulama sonunda çalışma ortamını (tezgâh, dolap, zemin ) temizler. | | 4 |  |
| Çöpleri ve atıkları geri dönüşüm kurallına göre ayırır. | | 3 |  |
| **TOPLAM** | | **(100 Puan)** |  |
| **Notlar/Görüşler:** | | | |
| **Sınav Değerlendiricisinin Adı Soyadı İmza:** | | | |

**KASAPLIK DALI USTALIK SINAVI UYULMASI GEREKEN KURALLAR**

\*KİŞİSEL KORUYUCULAR(ÖNLÜK ,BONE,ELDİVEN, MASKE) OLMADAN SINAVA ALINMAYACAKTIR

\*ADAYLARIN KİŞİSEL BAKIMI SINAVA GİRMEYE UYGUN OLMALIDIR.(SAÇ-SAKAL,TIRNAK TEMİZLİK BAKIM VS.) BU KURULLARA UYMAYAN ADAYLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ EKSİK OLACAKTIR.

\*ADAYLAR SINAV BİTİMİNDE ÇALIŞTIĞI ALANIN VE KULLANDIĞI EKİPMANLARIN TEMİZLİĞİNDEN SORUMLUDUR.

\*ADAY ÜRÜNÜ PAKETLEMEK İÇİN KÖPÜK TABAK VE STREÇ FİLM GETİRMESİ İSTENMEKTEDİR.

\*SINAVA GİRECEK ADAY SINAV KULLANILACAK ARAÇ VE GEREÇLERİN TEMİNİNDEN SORUMLUDUR