



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
KASAPLIK DALI
Ustalık 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:		
Uygulama Sorusu: (Sınav sorusu, sınav yapan komisyon tarafından belirlenecektir.)	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:		

- 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.)

1. İş Önlüğü
2. Maske
3. Bone
4. Eldiven
5. Koruyucu gözlük
6. İş Ayakkabısı / Çizme
7. Kulaklık(gürültülü ortamlar için)
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
KASAPLIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

1. Buzdolabı
2. Derin Dondurucu
3. Ocak
4. Kuter
5. Salam Sucuk Sosis Fırını
6. Salam Sucuk Sosis Doldurma Makinası
7. Klipsleme Makinası
8. Salam Sucuk Sosis Asma Arabası
9. Kıyma Makinası
10. Zırh Eldiven
11. Et Parçalama Tezgahı
12. Çeşitli boylarda bıçak
13. 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 miktarı bir aday için beceri sınav komisyonunca belirlenecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.