

1.SAYFA

SINAVDA MUTLAKA YANINIZDA BULUNDURULMASI GEREKEN ARAÇ- GEREÇLER

SINAVDAN **30 DAKİKA** ÖNCE SINAV
SALONUNDA BULUNUNUZ.

NÜFUS CÜZDANINI MUTLAKA YANINIZDA BULUNDURUNUZ.

*SINAVA GİRECEKLERİN MUTLAKA YANINDA BULUNDURMASI
GEREKEN TEMEL ARAÇ VE GEREÇLER:

-BONE – ELDİVEN – MASKE - UZUN KOLLU İŞ KİYAFETİ

**-SADECE OCAK VE FIRIN ATÖLYEDE BULUNMAKTADIR.
BAŞKA BİR ARAÇ GEREÇ EKİPMAN YOKTUR.**

-YAPILACAK ÜRÜNLER İÇİN MALZEME YOKTUR.

-HEPSİNİ SINAVA GİRECEK ÖĞRENCİLER YANINDA
GETİRECEKTİR.

(ÖRNEĞİN: tencere, tava, tepsi, servis malzemeleri, tost makinası vb...)

2 PORSİYON SUNUM İÇİN GEREKLİ TÜM MALZEMELERİ MUTLAKA
GETİRİNİZ (tabak, bardak, çatal, kaşık, bıçak, peçete vb.)

- BULAŞIK DETERJANI, TEL, BULAŞIK SÜNGERİ,

- KAĞIT HAVLU, 2 ADET ELBEZİ

NOT: UYGULAMALI SINAVLARDA SINAV BAŞLAMADAN ÇALIŞILACAK
ALANIN TEMİZLİĞİNİN YAPILMASI İŞ BİTTİKTEN SONRA TEZGAH, OCAK,
FIRIN, LAVABO, YER TEMİZLİĞİNİN YAPILMASI, ÇÖPLERİN ATILMASI
GEREKMEKTEDİR. BU TEMİZLİK İŞLEMLERİ YAPILDIĞINDA SINAVDAN
GEÇER NOT ALINMAKTADIR.

NOT: HİÇBİR ÜRÜN HAZIR GETİRİLMEMEYECEK TÜM AŞAMALAR
ATÖLYE ORTAMINDA YAPILACAKTIR

ÖNEMLE DUYURULUR.

KASAPLIK DALI USTALIK

UYGULAMA SINAVI

HAZIRLANACAK ÜRÜNLER

- 1- Beşli set parçalarını ve karkastaki yerlerini sözlü olarak açıklar.
- 2- Kemikli et parçasını (Kuzu but veya dana döş) sıyırır/kısımlarına ayırır.
- 3- Sıyrılan eti zırhlar.
- 4- Zırhlanan etten köfte hazırlar.
- 5- Zırhlanan eti uygun malzeme ile ambalajlar.
- 6- Çapraz bulaşma ile ilgili tedbirleri alır.
- 7- Bütün tavuk karkası parçalar.
- 8- Uygun tavuk parçasından kelebek çıkarır.
- 9- Uygun tavuk parçasından şnitzel çıkarır.
- 10- Uygun tavuk parçasından ızgaralık çıkarır.
- 11- Hazırlanan tavuk ürünlerini uygun malzeme ile ambalajlar.
- 12- Et ve et ürününün nakliye koşullarını söyler.
- 13- Geleneksel et ürünlerinin (sucuk, pastırma, kavurma vb.) üretiminde kullanılacak etin özelliklerini açıklar.
- 14- Etlere uygulanan pişirme yöntemlerini açıklar.

1. SAYFANIN MUTLAKA FOTOĞRAFINI ÇEKİNİZ.

Adaylar; NÜFUS CÜZDANINI MUTLAKA YANINIZDA BULUNDURUNUZ

-Sınava girecek adaylar yaka kartı hazırlayıp isim ve soy isimlerini bu karta yazacaklardır.

- 1- İş kıyafetini giyer. Çelik eldivenini takar.
- 2- Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.
- 3- Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.
- 4- İSG ile ilgili tedbirleri alır.
- 5- Hazırlanacak ürünün tüm malzemelerini getirir.
- 6- Üretim sonunda alet, ekipman ve çalışma ortamını düzenler.
- 7- Üretim sonunda oluşan katı atıkları (gıda, kağıt, plastik, tahta, metal, cam olarak) gruplandırır.
- 8- Uygulama sonrası tüm temizlik işlerini yapar. .(lavabolar, ocaklar, tezgahlar ve yer temizliği, çöplerin atılması)
- 9- Ambalaj malzemesi getirir.ambalajlama yapar.

NOT: Et Kesim Tahtası (Polietilen Olabilir.). Bıçak, Köpük Tabak, Streç Film, Çelik Eldiven, Uzun Kollu Önlük. Bone, Getiriniz.