



TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
SU ÜRÜNLERİ 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	
A. ÖN HAZIRLIK	(10)		
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		
B1. UYGULAMA	(80)		
Su ürünlerini depolar.	5		
Su ürünlerinin işleme tesisine ve pazara naklini yapar.	5		
Balık/Midye/Karides/Kerevit/Yengeç/Kalamar/Ahtapot işler	5		
Yıkama işlemini yapar	5		
Sınıflandırır	5		
Pul çıkarma/ Baş kesme yapar.	5		
İç organ çıkarır.	10		
Fileto çıkarır.	10		
Deri çıkarır.	10		
Et ayırır.	10		
Ürünün ambalajlama özelliklerini açıklar.	5		
Ürünün saklama koşullarını açıklar.	5		
B2. UYGULAMA	(80)		
Surimi ürünleri hakkında bilgi verir, yapılış amacını açıklar.	15		
Hammaddeleri hazırlar ve açıklar.	15		
Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar.	15		
Surimi ürünlerini hazırlar.	20		



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

Muhafaza şartlarını anlatır.	15	
B3. UYGULAMA	(80)	
Kaplanarak işlenen su ürünlerini hazırlar.	10	
Kaplama malzemelerini hazırlar.	15	
Kaplama yöntemlerini uygular.	15	
Su ürünlerini paketler.	15	
Muhafaza şartlarını anlatır.	15	
Su ürünleri atıklarını değerlendirir.	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)	
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	
CIP Santrifüj Pompası	
Elektronik Terazı	
Açık Çelik Raf Sistemi	
Otoklav	
Buzdolabı	
Derin Dondurucu	
Ocak	
Devir daim motoru	



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

Kafa kesme ekipmanları
Pul alma makinaları
Balık yıkama makinaları
Deri alma makinaları
İç organ alma makinaları
Füme fırını
Vakum makinaları
Sepet
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *
SU ÜRÜNLERİ
Balık ve balık çeşitleri
Su
Tuz
Yağ
Baharatlar
Un
Yumurta
Galeta unu

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