



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
SU ÜRÜNLERİ İŞLEME DALI
(Kalfalık 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.	1		
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.	2		
B1. UYGULAMA	(80)		
Su canlılarında ölüm sonrası değişimlerini açıklar.	7		
Su ürünlerinde tazelik kontrollerini yapar.	7		
Ham maddenin sınıflandırmasını yapar.	7		
Su ürünlerinde işlem öncesi hijyen ve sanitasyon şartlarını sağlar.	7		
Yıkama işlemini yapar.	7		
Sınıflandırır.	7		
Pul çıkarma/ Baş kesme yapar.	8		
İç organ çıkarır.	8		
Fileto çıkarır.	8		
Deri çıkarır.	7		
Et ayırır.	7		
B2. UYGULAMA	(80)		
Tuzlama işleminin amacını açıklar.	6		
Hammaddeleri hazırlar ve açıklar.	4		
Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar.	4		
Yıkama, sınıflandırma, pul çıkarma, baş kesme yapar.	12		
İç organları çıkarır, fileto, deri çıkarır.	9		
Tuzlama yöntemlerinden birini uygular.	40		
Su ürünlerine kuru tuzlama yapar.			



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
SU ÜRÜNLERİ İŞLEME DALI
(Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

Su ürünlerine tuz çözeltisi ile tuzlama yapar		
Su ürünlerine bastırarak tuzlama yapar.		
Su ürünlerine iki kademeli tuzlama yapar.		
Muhafaza koşullarını açıklar.	5	
B3.UYGULAMA	(80)	
Kurutma işleminin amacını açıklar.	6	
Hammaddeleri hazırlar ve açıklar.	4	
Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar.	4	
Yıkama, sınıflandırma, pul çıkarma, baş kesme yapar.	12	
İç organları çıkarır, fileto, deri çıkarır.	9	
Kurutma yöntemlerinden birini uygular. Su ürünlerine doğal kurutma yapar.	40	
Su ürünlerine haşlandıktan sonra kurutma yapar		
Su ürünlerine tuzlandıktan sonra kurutma yapar.		
Su ürünlerine makinelerde kurutma yapar		
Muhafaza koşullarını açıklar.	5	
B4.UYGULAMA	(80)	
Dumanlama işleminin amacını açıklar	6	
Hammaddeleri hazırlar ve açıklar.	4	
Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar.	4	
Yıkama, sınıflandırma, pul çıkarma, baş kesme yapar.	12	
İç organları çıkarır, fileto, deri çıkarır.	9	
Dumanlama yöntemlerinden birini uygular. Su ürünlerine soğuk dumanlama yapar. Su ürünlerine sıcak dumanlama yapar.	40	
Su ürünlerine sıvı dumanlama yapar.		
Muhafaza koşullarını açıklar.		5
B5.UYGULAMA	(80)	
Konserveleme işleminin amacını açıklar.	10	
Hammaddeleri hazırlar ve açıklar	10	
Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak su ürünlerine konservelemede ön işlemleri yapar.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak su ürünlerine dolgu malzemesi hazırlar.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak su ürünlerine dolum yapar.	10	



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

Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak su ürünlerine kapama yapar.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak su ürünlerini sterilize eder.	10	
B6.UYGULAMA	(80)	
Marinasyon işleminin amacını açıklar.	10	
Hammaddeleri hazırlar ve açıklar.	15	
Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar.	15	
Marine ürün hazırlar.	15	
Marine ürünü paketler.	15	
Muhafaza koşullarını açıklar.	10	
B7.UYGULAMA	(80)	
Dondurma işleminin amacını açıklar.	10	
Hammaddeleri hazırlar ve açıklar.	10	
Yardımcı maddeleri hazırlar ve açıklar.	10	
Dondurma yöntemlerinden birini uygular.	30	
Doğal hava akımıyla dondurma işlemini yapar.		
Esintili dondurma işlemini yapar.		
Tuz çözeltisiyle dondurma işlemini yapar.		
Sıvı azotla dondurma işlemini yapar.		
Şok dondurma işlemini yapar.		
Dondurulmuş ürünleri buzla kaplama işlemini yapar.		
Dondurulmuş ürünleri çözme (defrost) işlemini yapar.	10	
Muhafaza koşullarını açıklar.	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...



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
SU ÜRÜNLERİ İŞLEME DALI
(Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

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	
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	

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