

**Mustafa Nevzat Pırsak Mesleki Eğitim Merkezi**  
**Et ve Et Ürünleri İşleme Dalı**  
**USTALIK Pratik Uygulama Dersi Uygulama Konuları**

**YAPILACAK UYGULAMALAR :**

- 1-Taze Et çeşidinin hazırlanması için karkasın parçalanmasını sözlü ve görsel olarak açıklayınız.
- 2- 1 Adet kuzu kolu kemiklerinden ayırınız.
- 3-Ayırdığınız eti ambalajlayarak satışa hazır hale getiriniz.
- 4-Ayırdığınız etten şişlik kuşbaşı doğrama işlemi yapınız..

Not: Tek kullanımlık köpük kaplar ve streç getirmeyi unutmayalım

Uzun/Kısa kollu iş elbisesi
Pantolon
Önlük
Kep/Bone
İş Ayakkabısı/Terlik
Maske
Eldiven

!!!!

**AÇIKLAMALAR**

- 1-Hazırlamada ve sunumda kullanılan tüm Araç-gereçler, kılık kıyafet ve sarf malzemeler adayın kendisine aittir.
- 2-Sınav süresi 30 dakikadır.
- 3- Hijyen sanitasyon kurallarına uymayı, İSG ile ilgili tedbirleri almayı, uygulama bittiğinde hazırlamada ve sunumda kullanılan alet ve ekipmanların temizlik ve bakımını yapmayı, çalışma alanını ve tezgahları temiz ve düzenli bırakmayı **UNUTMAYALIM!**