|  |  |
| --- | --- |
| **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)** |  |
| Beyaz peynire işlenecek süte ön işlemleri yapar. | 15 |  |
| Ön olgunlaştırma yaparak sütün pıhtılaştırılması işlemini yapar. | 15 |  |
| Pıhtının işlenmesine yönelik işlemleri yapar. | 20 |  |
| Telemeyi tuzlama işlemini yapar. | 15 |  |
| Beyaz peyniri olgunlaştırıp ambalajlayarak depolar. | 15 |  |
| **B2. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Süte ön işlemler uygular. | 10 |  |
| Kaşar üretimi için teleme elde eder.  | 10 |  |
| Telemeyi fermente ederek haşlar. | 10 |  |
| Yoğurur, tuzlar, kalıplar. | 10 |  |
| Dinlendirme, şişleme yapar. | 10 |  |
| Sarartma yapar, kalıptan çıkarır. | 10 |  |
| Ambalajlar. | 10 |  |
| Depolama koşullarını anlatır. | 10 |  |
| **B3. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Ham kaşarı elde eder. | 15 |  |
| Tuzlama yapar. | 15 |  |
| Ön olgunlaştırma yapar. | 15 |  |
| Asıl olgunlaştırma yapar. | 20 |  |
| Ambalajlar ve depolama şartlarını söyler. | 15 |  |
| **B4. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Dil peynirinin özelliklerini anlatır. | 10 |  |
| Süte ön işlemler uygular. | 15 |  |
| Dil peyniri üretimi için teleme elde eder. | 15 |  |
| Telemeyi işler. | 15 |  |
| Şekil verir, keser. | 15 |  |
| Ambalajlar ve depolama şartlarını söyler. | 10 |  |
| **B5. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Tulum peynirinin özelliklerini anlatır. | 10 |  |
| Hammadde ve yardımcı maddeleri hazırlar. | 10 |  |
| Süte ön işlemler uygular. | 10 |  |
| Teleme elde eder. | 10 |  |
| Telemeyi işler. | 10 |  |
| Ambalajlar. | 10 |  |
| Olgunlaştırır. | 10 |  |
| Depolama koşullarını söyler. | 10 |  |
| **B6. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Mihaliç peynirinin özelliklerini anlatır. | 10 |  |
| Süte ön işlemler uygular. | 15 |  |
| Mihalıç peyniri üretimi için teleme elde eder. | 15 |  |
| Telemeyi tuzlar. | 15 |  |
| Olgunlaştırma işlemi yapar. | 15 |  |
| Ambalajlama işlemi yapar. | 10 |  |
| **B7. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Lor peynirinin özelliklerinden bahseder. | 10 |  |
| Süte ön işlem uygular. | 15 |  |
| Pıhtı oluşturur ve pıhtıyı keser. | 15 |  |
| Peynir altı suyunu ayırır ve peynir altı suyuna ısıl işlem uygular. | 15 |  |
| Oluşan peynir partiküllerini alarak süzdürür. | 15 |  |
| Amabalajlar. | 10 |  |
| **B8. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Eritme peynirinin özelliklerini söyler. | 20 |  |
| Eritme peyniri karışımını hazırlar. | 20 |  |
| Karışımı pişirir. | 20 |  |
| Eritme peynirini ambalajlayarak depolar. | 20 |  |
| **B9.UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak krema eldesinde ön işlemleri uygular. | 15 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak kremayı olgunlaştırır. | 20 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak yayıklama yapar. | 15 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak tereyağını tuzlayarak yoğurur. | 15 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak tereyağını ambalajlayarak ürün kalitesini koruyacak şartlarda depolar. | 15 |  |
| **B10.UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Dondurma üretiminde kullanacağı hammadde ve yardımcı maddeleri hazırlar, özelliklerini söyler. | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak miks (karışım) hazırlar. | 10 |  |
| Miksihomojenize eder. | 10 |  |
| Miksi pastörize eder. | 10 |  |
| Miksi soğutur. | 10 |  |
| Miksi olgunlaştırır. | 10 |  |
| Renk ve lezzet maddelerini ilave eder, miksi dondurur. | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak dondurmayı ambalajlayıp sertleştirir. | 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 |
| İş Ayakkabısı / Çizme |
| Kulaklık (gürültülü ortamlar için) |
| **MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ** |
| Süt Alım Ünitesi |  |
| Süt Dolum Tabancası |  |
| Santrifüj Pompa |  |
| Plakalı Soğutma Eşanjörü |  |
| Plakalı Pastörizatör |  |
| Evaparatör |  |
| Homojenizatör |  |
| Balans Tankı |  |
| Kaşar Proses Tankı |  |
| Teleme Haşlama Makinası |  |
| Teleme Doğrama Makinası |  |
| Baskı Arabası |  |
| Kaşar Dinlendirme Arabası |  |
| Kaşar Süzme ve Baskı Tezgahı |  |
| Kaşar kalıpları |  |
| Seperatör |  |
| Malaksör |  |
| TereyağGramajlama ve Form Makinası |  |
| Dondurma Makinası |  |
| Krema Seperatörü |  |
| Kapalı Holder |  |
| Yayık |  |
| CIP Ünitesi |  |
| Süt Pişirme Tankı |  |
| CIP Santrifüj Pompası |  |
| Gramajlama ve Paketleme Makinası |  |
| Elektronik Terazi |  |
| Açık Çelik Raf Sistemi |  |
| Otoklav |  |
| Buzdolabı |  |
| Derin Dondurucu  |  |
| Ocak |  |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** |
| **PEYNİR** |
| Süt |
| Starter Kültür |
| Maya |
| CaCl2 |
| Tuz |
| Cendere Bezi |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| **TEREYAĞI ve KREMA** |
| Süt |
| Nötrleyici Maddeler  |
| Starter Kültür |
| Tuz |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| **DONDURMA** |
| Süt |
| Krema, kaymak,tereyağı,sadeyağ,bitkisel yağ ,yağlı süttozu gibi yağ oranını artıran mad. |
| Tatlandırıcılar |
| Stabilizatörler( Salep, jelatin,pektin vb.) |
| Emülgatörler |
| Aroma ve renk maddeleri |
| Kakao, meyve şekerlemesi gibi yardımcı maddeler |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| * **Yapılacak ürüne göre malzemeler beceri sınav komisyonu tarafından belirlenecek ve adaya 1 (Bir) gün önceden bildirilecektir.**
* **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.**
 |  |
|  |  |