|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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)** |  |
| Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan karbonhidratları açıklar. | | 10 |  |
| Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan azotlu maddeleri ve lipitleri açıklar. | | 10 |  |
| Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan vitamin ve mineral maddeleri açıklar. | | 10 |  |
| Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan asitler, fenolik bileşikler ve renk maddelerini açıklar. | | 10 |  |
| Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan diğer maddeleri açıklar. | | 10 |  |
| Sebze-meyve ve ürünlerinde enzimatik ve enzimatik olmayan bozulmaları açıklar. | | 10 |  |
| Sebze-meyve ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları açıklar | | 10 |  |
| Sebze ve meyveleri mevsimlerine göre sınıflar. | | 10 |  |
| **B2.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Taze sebze ve meyvelerin soğukta saklanma ilkelerini uygular. | | 15 |  |
| Sebze ve meyvelerin soğukta depolanma şartlarını belirleyerek kontrolünü yapar. | | 15 |  |
| Sebze ve meyveleri dondurma işlemine hazırlar. | | 15 |  |
| Sebze ve meyvelere dondurma yöntemini uygular. | | 20 |  |
| Dondurulmuş sebze ve meyveleri depolar. | | 15 |  |
| **B3.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Turşu yapımında kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar. | | 20 |  |
| Salamura hazırlar | | 20 |  |
| Salamurada fermantasyon oluşumunu takip eder. | | 20 |  |
| Turşuları satışa hazırlar. | | 20 |  |
| **B4.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Hammaddeleri hazırlar | | 20 |  |
| Etil alkol fermantasyonunu takip eder. | | 20 |  |
| Asetik asit fermantasyonu ile sirke oluşturur. | | 20 |  |
| Satışa hazırlar | | 20 |  |
| **B5.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Şalgam suyu üretiminde ham maddeleri hazırlar | | 20 |  |
| Yardımcı maddeleri hazırlar | | 20 |  |
| Fermantasyon işlemi ile şalgam elde eder. | | 20 |  |
| Satışa hazırlar | | 20 |  |
| **B6.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Kurutma yönteminin esaslarını açıklar. | | 20 |  |
| Kurutma işleminin etkilerini açıklar. | | 20 |  |
| Sebze ve meyvelere doğal yöntemle kurutma işlemi uygular. | | 20 |  |
| Sebze ve Meyvelere yapay yöntemle kurutma işlemini uygular. | | 20 |  |
| **B7. UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Meyveleri preslemeye hazırlar. | | 5 |  |
| Pres hattındaki meyve suyunu doluma hazırlar. | | 10 |  |
| Meyveleri palperde işler. | | 10 |  |
| Meyve pulpunu doluma hazırlar. | | 10 |  |
| Meyve sularının dolumunu yapar | | 10 |  |
| Meyve sularının ambalajlamasını yapar. | | 10 |  |
| Meyveleri ekstraksiyon işlemine hazırlar. | | 10 |  |
| Sitrus hattındaki meyve suyunu doluma hazırlar | | 5 |  |
| Meyve sularının dolumunu yapar. | | 5 |  |
| Meyve sularının ambalajlamasını yapar. | | 5 |  |
| **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 |  | |
| Gramajlama ve Paketleme Makinası |  | |
| Elektronik Terazi |  | |
| Açık Çelik Raf Sistemi |  | |
| Otoklav |  | |
| Buzdolabı |  | |
| Derin Dondurucu |  | |
| Ocak |  | |
| Mikser |  | |
| Haşlama Kazanları |  | |
| Kurutma Fırını |  | |
| Salamura ve Fermantasyon Tankı |  | |
| Kükürtleme Dolabı |  | |
| Pişirme Kazanları |  | |
| Devir daim motoru |  | |
| Zeytinyağı Makinesi |  | |
| Fermantasyon Dolabı |  | |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** | | |
| **TAZE SEBZE VE MEYVELERİ SATIŞA HAZIRLAMA** | | |
| Herhangi Bir Taze Sebze veya Meyve Çeşidi | | |
| Parafin veya Balmumu | | |
| Hidrokarbon Emülsiyonları,Etilen | | |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi | | |
| **SEBZE VE MEYVE SUYU** | | |
| Herhangi Bir Taze Sebze veya Meyve Çeşidi | | |
| Durultma ve Berraklaştırma Yardımcı Maddeleri | | |
| Katkı ve Koruyucu Maddeler | | |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi | | |
| **SEBZE VE MEYVE DONDURMA** | | |
| Herhangi Bir Taze Sebze veya Meyve Çeşidi | | |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi | | |
| **SEBZE VE MEYVE KURUTMA** | | |
| Herhangi Bir Taze Sebze veya Meyve Çeşidi | | |
| Kükürt | | |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi | | |
| **TURŞU VE ZEYTİN** | | |
| Sebze –Meyve- (Zeytin) | | |
| Tuz | | |
| Asit Düzenleyiciler | | |
| CaCl2 | | |
| pH Kağıdı | | |
| Ambalaj Malzemesi | | |
| * **Yapılacak ürüne göre malzemeler beceri sınav komisyonunca belirlenecek ve adaya 1 (Bir) gün önceden bildirilecektir.** * **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.** | |  |