|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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)** |  |
| İşlemeye uygun siyah zeytinleri işletmeye alır. | | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak siyah zeytinleri büyüklüğüne göre sınıflandırır. | | 5 |  |
| Zeytinlerin özelliğini kaybetmeyecek şartlarda ön depolanmasını yapar. | | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak siyah zeytin içerisindeki yabancı maddelerin ayrılması işlemini uygular. | | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak işlemeye uygun olmayan danelerin ayrılması işlemini uygular. | | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak siyah zeytinleri yıkar. | | 5 |  |
| Zeytinleri kırarak sofralık siyah zeytin işlemeye hazırlar. | | 5 |  |
| Zeytinleri çizerek sofralık siyah zeytin işlemeye hazırlar | | 5 |  |
| Zeytinlerin acılığını su ile giderir. | | 5 |  |
| Zeytinlerin acılığını NaOH çözeltisi kullanarak giderir. | | 5 |  |
| Zeytin salamurası karışımlarını hazırlar. | | 5 |  |
| Fermantasyon tankına alınacak salamura ve zeytin miktarını belirler. | | 5 |  |
| Zeytin salamurasında fermantasyon takibi yapar. | | 5 |  |
| Salamura bileşenlerini depolar. | | 5 |  |
| Ambalaj materyaline dolumunu yapar. | | 5 |  |
| Ambalajların etiketleme ve barkodlama işlemlerini yapar. | | 5 |  |
| **B2. UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Kırma yeşil zeytin ham ve yardımcı maddelerini hazırlar. | | 20 |  |
| Kırma yeşil zeytin fermantasyon şartlarını oluşturur. | | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak salamura (natürel) yeşil zeytin salamurasını hazırlar. | | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak salamura (natürel) yeşil zeytin fermantasyon şartlarını oluşturur. | | 10 |  |
| Salamura bileşenlerini depolar. | | 10 |  |
| ambalaj materyaline dolumunu yapar. | | 10 |  |
| Ambalajların etiketleme ve barkodlama işlemlerini yapar. | | 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 |  | |
| Gramajlama ve Paketleme Makinası |  | |
| Elektronik Terazi |  | |
| Açık Çelik Raf Sistemi |  | |
| Otoklav |  | |
| Zeytin çizme makinası |  | |
| Çekirdek çıkarma makinası |  | |
| Ocak |  | |
| Çeşitleri boylarda bıçak |  | |
| Çeşitli boylarda tencereler |  | |
| Zeytinyağı Makinası |  | |
| Salamura ve Fermantasyon Tankı |  | |
| Zeytin Kırma makinaları |  | |
| Vakum Paketleme Makinesi |  | |
| Fermantasyon Dolabı |  | |
| Izgara makinası |  | |
| Zeytin ezme makinası |  | |
| Zeytin kalibrasyon makinası |  | |
| Zeytin depolama kapları |  | |
|  |  | |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** | | |
| **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.** | |  |