|  |  |
| --- | --- |
| **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.**
 |  |