|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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)** |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile çayı yapılan bitkilerin genel kontrollerini yaparak kısımlarına ayırır. | | 10 |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile bitkisel çaylarda kurutma işlemi şartlarını oluşturur | | 10 |  |
| Çay yapımında kullanılan bitkilerin yaprak ve çiçek kısımlarından endüstriyel üretim teknikleri ile bitkisel çay elde eder. | | 10 |  |
| Çay yapımında kullanılan bitkilerin meyve ve tohumundan endüstriyel üretim teknikleri ile bitkisel çay elde eder. | | 10 |  |
| Çay yapımında kullanılan bitkilerin kök ve gövdesinden endüstriyel üretim teknikleri ile bitkisel çay elde eder. | | 10 |  |
| Kurutma işlemi tamamlanmış olan bitkisel çayları paketleme ünitesine verir. | | 10 |  |
| Bitkisel çaylarda kolileme yapar. | | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniği ile bitkisel çayın üretimini tamamlar. | | 10 |  |
| **B2.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Yaş çay alımı zamanında, toplama merkezlerinde yaş çay alımı şartlarını oluşturur. | | 10 |  |
| İstenen şartları taşıyan yaş çayın tartımını yapar. | | 15 |  |
| Kabulü ve tartımı yapılmış olan yaş çayı, fabrikaya sevkine kadar muhafazasını yapar. | | 15 |  |
| Yaş çayı, toplama merkezlerinden fabrikaya uygun araçlarla ve yaş çayın özelliğini koruyacak önlemleri alarak nakliyesini yapar. | | 15 |  |
| Yaş çayın toplama merkezinden teslim alınması, nakliyesi ve fabrikaya teslimi ile ilgili kayıtları tutar. | | 15 |  |
| Yaş çay alımını tamamlar. | | 10 |  |
| **B3.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Organik çayın özelliklerini söyler. | | 15 |  |
| Organik çay üretimine uygun ham madde kabulü yapar. | | 15 |  |
| Soldurma, kıvırma, oksidasyon, kurutma işlemleriyle organik çayı işler. | | 40 |  |
| Üretimi yapılan çayı paketler. | | 10 |  |
| **B4.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Beyaz çayın özelliklerini söyler. | | 10 |  |
| Beyaz çay üretimi için çay tomurcuklarının hasat zamanını söyler. | | 15 |  |
| Beyaz çay üretimi için ham madde kabulü yapar. | | 15 |  |
| Çay tomurcuklarını kurutur. | | 15 |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile beyaz çay üretimi için çay tomurcuklarını işler. | | 15 |  |
| Ambalajlar. | | 10 |  |
| **B5.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Öz çay hakkında bilgi verir. | | 10 |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile siyah veya yeşil çay ekstraktı elde eder. | | 20 |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile siyah ve yeşil çay ekstraktını konsantre eder. | | 20 |  |
| Konsantre ekstraktı kurutur. | | 20 |  |
| Ambalajlar. | | 10 |  |
| **B6.UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Üreticiden gelen yaş çayın genel kontrollerini yapar. | | 5 |  |
| Yaş çayın soldurulması için soldurma ünitesini üretime hazırlar. | | 5 |  |
| Yaş çay yaprağını soldurma makinesine sevk eder. | | 6 |  |
| Soldurma işlemi tamamlanmış çay yapraklarının kıvrılması için kıvırma ünitesini üretime hazırlar. | | 6 |  |
| Soldurmadan gelen çaylarda düz kıvırma ve eleme işlemlerini yapar. | | 6 |  |
| Kıvırma ünitesinden çıkarılmış çayların havalandırılmasını yapar. | | 5 |  |
| Kıvırma ünitesinden gelen çayların oksidasyonu için oksidasyon ünitesini üretime hazırlar. | | 5 |  |
| Kıvrılmış çayı oksidasyon ünitesine sevk eder. | | 5 |  |
| Oksidasyon ünitesinden gelen çayların kurutulması için kurutma ünitesini üretime hazırlar. | | 5 |  |
| Okside olmuş çay yapraklarını, kurutma ünitesine sevk eder. | | 5 |  |
| Kurutulmuş siyah çayda çöp ve lif alma işlemlerini yapar. | | 5 |  |
| Kurutulmuş siyah çayı ön eleme yaparak kırıcılardan geçirir. | | 6 |  |
| Kırıcılardan geçirilmiş siyah çayı nevilerine ayırarak torbalar. | | 6 |  |
| Siyah çay üretimini tamamlar. | | 5 |  |
| Muhafaza koşulları hakkında bilgi verir. | | 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 |  | |
| Ocak |  | |
| Çöp ve lif alıcı |  | |
| Elek |  | |
| Helezon |  | |
| Bant sistemi |  | |
| Vantilatör |  | |
| Oksidasyon makinası |  | |
| Kurutma fırınları |  | |
| Soldurma üniteleri |  | |
| Kıvırma makineleri |  | |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** | | |
| **ÇAY (Yeşil ve Siyah Çay)** | | |
| Yaş Çay | | |
| Çay Bezi | | |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi | | |
| **BİTKİ ÇAYLARI** | | |
| Çay Bitkisi | | |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi | | |
| * **Yapılacak ürüne göre malzemeler beceri sınav komisyonunca belirlenecek ve adaya 1 (Bir) gün önceden bildirilecektir.** * **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.** | |  |