|  |  |
| --- | --- |
| **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)** |  |
| Ayçiçeği/Mısır/Fındık/Kanola/Pamuk çiğiti/Soya danelerine/bitkilerine ön işlemleri uygular. | 20 |  |
| Bitkilerden/danelerden ham yağ ekstraksiyonu yapar. | 20 |  |
| Bitkilere/danelererafinasyon işlemi yapar. | 20 |  |
| Bitkisel yağın ambalajlama ve depolama işlemlerini yapar. | 20 |  |
| **B2. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Margarin üretiminde kullanılacak su ve yağ fazını ayarlar. | 20 |  |
| Margarin bileşenlerini emülsiyonlaştırma işlemini yapar. | 20 |  |
| Emülsiyonlaştırma işlemi tamamlanmış margarini ambalajlar. | 20 |  |
| Ambalajlanmış margarini depolar. | 20 |  |
| **B3. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Makinelerin basit montajını yapar. | 3 |  |
| Makinelerin temizliğini ve bakımını yapar. | 3 |  |
| Zeytinyağı işlemeye uygun zeytin danelerini, endüstriyel üretim tekniklerine uygun şekilde temizler. | 3 |  |
| Zeytinlere endüstriyel üretim tekniklerine uygun şekilde kırma işlemi uygular. | 4 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun şekilde zeytin hamuruna yoğurma işlemi uygular. | 4 |  |
| Hamuru dekantördesantrifüj ederek prina, yağ ve karasuyu ayırır. | 4 |  |
| Dekantörden çıkan karasuyu takip eder. | 4 |  |
| Dekantörden çıkan prina içerisindeki yağ miktarını kontrol eder. | 4 |  |
| Seperatörde yağdan karasuyu ayırır. | 4 |  |
| Asitliği yüksek ve duyusal özelliğini kaybetmiş zeytinyağlarına rafinasyon uygulaması yapar. | 10 |  |
| Rafine zeytinyağı ve natürel zeytinyağı karışımlarını oluşturarak riviera zeytinyağı yapar. | 5 |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile prinaya kurutma işlemi uygular. | 4 |  |
| Prinadan ekstraksiyon yöntemi ile yağı çeker. | 5 |  |
| Damıtma işlemi ile yağ-çözücü karışımından yağı ayrıştırır. | 4 |  |
| Ambarda uygun şartları sağlar ve yağları gruplandırarak bekletir. | 4 |  |
| Posayı boşaltarak tankın üzerine N2 gazı verir. | 4 |  |
| Ambalajlanacak zeytinyağını filtreler. | 5 |  |
| Filtrelenmiş zeytinyağının ambalaj materyaline dolumunu yapar. | 3 |  |
| Ambalajların etiketleme ve barkodlama işlemlerini yapar. | 3 |  |
| **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** |
| CIP Ünitesi |  |
| Süt Pişirme Tankı |  |
| CIP Santrifüj Pompası |  |
| Gramajlama ve Paketleme Makinası |  |
| Elektronik Terazi |  |
| Açık Çelik Raf Sistemi |  |
| Otoklav |  |
| Buzdolabı |  |
| Ocak |  |
| Haşlama Kazanları |  |
| Zeytinyağı Makinası |  |
| Salamura ve Fermantasyon Tankı |  |
| Kükürtleme Dolabı |  |
| Pişirme Kazanları |  |
| Devir daim motoru |  |
| Zeytinyağı Makinesi |  |
| Kapalı Holder |  |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** |
| **BİTKİSEL DİĞER YAĞLAR** |
| Yağlık Tohum |
| Çözücü Maddeler |
| Alkali Çözeltiler |
| Tank Ağartma Toprağı |
| Katkı ve Koruyucular |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| **MARGARİN** |
|  Bitkisel Sıvı Yağ |
| Emülgatörler |
|  Katkı ve Koruyucular |
| 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.**
 |  |
|  |  |