|  |  |
| --- | --- |
| **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)** |  |
| Temizleme işleminden geçirilmiş buğday danelerine kaynatma işlemi uygular | 15 |  |
| Kaynatma işlemi tamamlanmış buğday danelerinde kurutma işlemi yapar. | 15 |  |
| Temizleme, kaynatma ve kurutma işlemlerinden geçirilmiş buğday danelerine kırma işlemi uygular. | 10 |  |
| Kırma işlemi sonucunda boyutu küçülmüş olan buğday danelerini kalibre ederek bulgur elde eder. | 20 |  |
| Kalibrasyonu yapılmış bulguru paketler. | 10 |  |
| Ürünün ambalajlama özelliklerini açıklar. | 5 |  |
| Ürünün saklama koşullarını açıklar. | 5 |  |
| **B2. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Mısır danelerinde temizleme işlemini yapar. | 15 |  |
| Mısır danelerinden öz ayırma işlemini yapar. | 15 |  |
| Nişasta bazlı şeker üretimi yapar. | 30 |  |
| Ürünün ambalajlama özelliklerini söyler. | 10 |  |
| Ürünün saklama koşullarını söyler. | 10 |  |
| **B3. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| İşletmeye kabulü yapılmış tahılları öğütme zamanına kadar depolamak üzere depoları hazırlar | 5 |  |
| Tahılları dökme yığın şeklinde depolar. | 5 |  |
| Tahılları çuvallarda depolar | 5 |  |
| Tahılı ambar ve hangarlarda depolar. | 5 |  |
| Tahılları silolarda depolar | 5 |  |
| Buğdayı çöp sensörlerinden geçirerek yabancı maddelerini temizler. | 5 |  |
| Buğdayı triyörlerden geçirerek sınıflandırır. | 5 |  |
| Buğdayı kabuk soyma makinelerinden geçirerek dış kabuk ve diğer yabancı maddeleri uzaklaştırır | 10 |  |
| Buğday danelerine endüstriyel üretim teknikleri ile yıkama işlemini uygular. | 5 |  |
| Temizleme işleminden geçirilmiş buğday danelerine, endüstriyel üretim teknikleri kullanarak su ile tavlama yapar. | 10 |  |
| Temizleme işleminden geçirilmiş buğday danelerine, endüstriyel üretim teknikleri kullanarak buhar ile tavlama yapar | 5 |  |
| Temizleme ve tavlama işlemlerinden geçirilmiş buğday danelerini, endüstriyel üretim teknikleri ile öğüterek un / irmik elde eder. | 10 |  |
| Un / irmiği, özelliğini koruyacak şartlarda depolar. | 5 |  |
| **B4. UYGULAMA** |  **(80)** |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile kuru bakliyatlarda ve tahıl tanelerinde temizlik işlemini yapar. | 20 |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile kuru bakliyatlarda ve tahıl tanelerinde kalibrasyon işlemi yapar. | 20 |  |
| Makine ile ayıklama yaparak istenmeyen danelerden ve yabancı maddelerden ayıklar. | 20 |  |
| Elle seçme yaparak yabancı maddelerden ve istenmeyen danelerden ayıklar. | 20 |  |
| **B5. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Kırmızı mercimeği endüstriyel üretim yöntemleri ile temizler. | 5 |  |
| Temizleme işleminden geçirilmiş kırmızı mercimeği endüstriyel üretim yöntemleri ile kalibre eder. | 10 |  |
| Kalibrasyonu tamamlanmış kırmızı mercimekte endüstriyel üretim yöntemleri ile kabuk soyma işlemi yapar. | 10 |  |
| Kabuk soyma işlemi tamamlanmış kırmızı mercimeğe endüstriyel üretim yöntemleri ile yağlama işlemi yapar. | 10 |  |
| Yağlama işleminden geçirilmiş kırmızı mercimeği endüstriyel üretim yöntemleri ile sorteksler. | 10 |  |
| Hububat ürünlerini paketlemek üzere ambalaj materyali ve kolileri hazırlar.  | 10 |  |
| Paketleme makinelerini çalıştırır. | 10 |  |
| Paketlenmiş ürünlere etiketleme işlemini yapar. | 10 |  |
| Ürünlerin kalitesini koruyacak şartlarda depolama işlemini yapar. | 5 |  |
| **B6. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Bisküvi yapımında kullanılan temel bileşenleri hazırlar. | 5 |  |
| Bisküvi yapımında kullanılan yardımcı bileşenleri hazırlar. | 5 |  |
| Bisküvi hamurunun endüstriyel üretim tekniği ile yoğrulması işlemini yapar. | 5 |  |
| Hamuru levha şeklinde açmadan şekillendirir. | 10 |  |
| Hamuru levha şeklinde açtıktan sonra şekillendirir. | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak fırın sıcaklığı ve pişirme süresi kontrolü yapar. | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak pişmiş bisküviye soğutma işlemi uygular.  | 5 |  |
| Soğutulmuş bisküvileri endüstriyel üretim tekniği ile ambalajlayarak ürün kalitesini bozmayacak şartlarda depolar. | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun şekilde gofret, kremalı bisküvi, kraker ya da kek üretimi yapar. | 30 |  |
| **B7. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Kahvaltılık gevrek üretimi için ekstrude yapar. | 15 |  |
| Kahvaltılık gevrek üretiminde hamur hazırlama aşamasını yapar. | 15 |  |
| Kahvaltılık gevrek üretiminde kurutma işlemini yapar. | 20 |  |
| Kahvaltılık gevrek üretiminde kaplama işlemini yapar. | 15 |  |
| Kahvaltılık gevrek paketleyerek depolar. | 15 |  |
| **B8. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Ekmek hamuru için temel bileşenleri hazırlar.  | 5 |  |
| Ekmek hamuru için yardımcı bileşenleri hazırlar. | 5 |  |
| Hamur yoğurma işlemini yapar. | 5 |  |
| Hamura şekil vererek ilk fermantasyona bırakır. | 5 |  |
| Son fermantasyon işlemine bırakır. | 10 |  |
| Fırın sıcaklığı ve pişirme süresini ayarlar. | 10 |  |
| Pişmiş ekmeği soğutma işlemi uygular. | 5 |  |
| Ekmek çeşitlerinin üretimini yapar | 30 |  |
| Ekmeği ambalajlar. | 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 |  |
| Otoklav |  |
| Ocak |  |
| Çeşitleri boylarda bıçak |  |
| Çeşitli boylarda tencereler |  |
| Hububat Temizleme Sensörü |  |
| Kuru ve Rutubetli Buğday Öğütme Değirmeni ve Eleme Sistemi |  |
| İrmik Sasörü |  |
| Bulgur Sasörü |  |
| Buğday Öğütme Makinası ( Un ve İrmik Yapımı İçin) |  |
| Haşlanmış Buğday Kurutma Cihazı |  |
| Elek Makinası |  |
| Hamur Yoğurma Makinası |  |
| Hamur Gramajlama Kesme Makinası |  |
| Makarna Kurutma Kabini |  |
| Makarna Üretim Makinası |  |
| Fırın |  |
| Buhar Jeneratörlü Ekmek Pişirme Fırını |  |
| Mayalama Teknesi |  |
| Hamur Şekillendirme Tezgahı |  |
| Mikser |  |
| Bulgur Değirmeni |  |
| Haşlama Kazanları |  |
| Kurutma Fırını |  |
| UnTel-Baskı ve Ağırlıklı Kompresörlü Perfore Arabası İrmik Üretim Değirmeni |  |
| Vakum Paketleme Makinesi |  |
| Fermantasyon Dolabı |  |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** |
| **UN İRMİK VE BULGUR** |
|  Buğday |
| Ambalaj Malzemesi |
| **NİŞASTA** |
| Mısır , Buğday ve Benzeri |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| **MAKARNA** |
| Makarnalık Buğday |
| Yumurta |
| Tuz |
| Katkı ve Koruyucular |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| **KURU BAKLİYAT** |
| Tahıl ve kuru bakliyat |
| Ambalaj ve etiket malzemesi |
| **BİSKÜVİ** |
| Un |
| Yardımcı malzemeler |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| **EKMEK** |
| Un |
| Yardımcı malzemeler |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| * **Yapılacak ürüne göre malzemeler beceri sınav komisyonunca belirlenecek ve adaya 1 (Bir) gün önceden bildirilecektir.**
* **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.**
 |  |