|  |  |
| --- | --- |
| **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 tekniğine uygun olarak reçel üretim materyallerini hazırlar. | 25 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak reçelde pişirme tekniğini uygular. | 30 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak reçelde dolum yapar. | 25 |  |
| **B2. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak marmelat üretim materyallerini hazırlar. | 25 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak pulp elde ederek pişirir. | 30 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak marmelatta dolum yapar. | 25 |  |
| **B3. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Hammaddeleri hazırlar. | 20 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sıvı pekmez üretir. | 30 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak katı pekmez üretir. | 30 |  |
| **B4. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Salça ham maddelerini hazırlar. | 20 |  |
| Salça yardımcı maddelerini hazırlar. | 20 |  |
| Pulp elde ederek salçaya işler. | 20 |  |
| Salçada dolum yapar. | 20 |  |
| **B5. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Hammaddeleri hazırlar | 20 |  |
| Yardımcı maddeleri hazırlar | 20 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak ketçap üretimi yapar. | 20 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak domates sosu üretimi yapar. | 20 |  |
| **B6. UYGULAMA** | **(80)** |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sebze ve meyveleri yıkar. | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sebze ve meyveleri ayıklar ve sınıflandırır. | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sebze ve meyvelerde kabuk soyar ve çekirdek çıkarır. | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sebze ve meyvelerde daneleme, uç kesme ve doğrama yapar. | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sebze ve meyvelerde haşlama yapar. | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak dolgu sıvısı ve konserve kaplarını hazırlar. | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak kaplara doldurma ve hava çıkarma işlemlerini yapar. | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak konserve kaplarını kapatır. | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak konservelerde sterilizasyon yapar. | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak konservelerde pastörizasyon yapar. | 10 |  |
| Isıl işlem sonrası ürün kalitesini koruyacak şartlarda depolama yapar. | 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 |  |
| Buzdolabı |  |
| Derin Dondurucu  |  |
| Ocak |  |
| Mikser |  |
| Haşlama Kazanları |  |
| Pişirme Kazanları |  |
| Devir daim motoru |  |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** |
| **SALÇA** |
| Domates veya Biber |
| Katkı ve Koruyucu Maddeler |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| **REÇEL VE MARMELAT ve KONSERVE** |
|  Herhangi Bir Sebze Meyve |
|  Katkı ve Koruyucular |
|  Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| Şeker / Tuz |
| **KETÇAP**  |
| Domates |
| Şeker |
| Tuz |
| Baharatlar |
| Sirke |
| Soğan ve Sarımsak |
| Katkı Maddeleri ve Koruyucular |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| * **Yapılacak ürüne göre malzemeler beceri sınav komisyonunca belirlenecek ve adaya 1 (Bir) gün önceden bildirilecektir.**
* **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.**
 |  |