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