|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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)** |  |
| Yeşil çay üretimi yapmak üzere fabrikaya kabulü yapılmış yaş çayı şoklama işlemine hazırlar. | | 10 |  |
| Yaş çay yapraklarında endüstriyel üretim tekniği ile şok soldurma yaparak kıvırma ünitesine gönderir. | | 10 |  |
| Şok soldurma ünitesinden gelen çay yapraklarını kıvırma ünitesine alır. | | 10 |  |
| Soğutma yapılmış çay yapraklarına kıvırma işlemi uygulayarak kurutma ünitesine gönderir. | | 10 |  |
| Kıvırma ünitesinden gelen yeşil çay yapraklarını kurutmak için kurutma ünitesini işleme hazırlar. | | 10 |  |
| Kıvırma yapılmış çaylara kurutma işlemi uygulayarak tasnif ünitesine gönderir. | | 10 |  |
| Kurutulmuş yeşil çay yapraklarını çöp alma eleklerinden geçirir. | | 10 |  |
| Yeşil çayı endüstriyel üretim tekniği ile nevilerine ayırır. | | 10 |  |
| **B2. UYGULAMA** | | **(80)** |  |
| Harmanlanacak nevi çayları harman makinesine sevk eder. | | 6 |  |
| Nevi çayları harmanlar. | | 8 |  |
| Dökme çayı paketlemek üzere paketleme ünitesini işleme hazırlar. | | 6 |  |
| Harmanlanan çayı paketleme ünitesinde paketler. | | 8 |  |
| Endüstriyel üretim tekniği ile demlik poşet çay paketi yapar. | | 8 |  |
| Endüstriyel üretim tekniği ile daldırma çay paketi yapar. | | 8 |  |
| Paketleme işlemi tamamlanmış çay paketlerini koliler. | | 6 |  |
| Çayın niteliğini koruyacak depo koşullarını oluşturur. | | 6 |  |
| Çuvallanmış ve kolilenmiş çayları depoya yerleştirir. | | 6 |  |
| Depo giriş-çıkış kayıtlarını tutar. | | 6 |  |
| Parti çaylarda, duyusal değerlendirme için ön hazırlıkları yapar. | | 6 |  |
| Parti çaylarda tadım yaparak sonucu değerlendirir. | | 6 |  |
| **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 |  | |
| CIP Santrifüj Pompası |  | |
| Gramajlama ve Paketleme Makinası |  | |
| Elektronik Terazi |  | |
| Açık Çelik Raf Sistemi |  | |
| Bant sistemi |  | |
| Elek |  | |
| Çöp lif ayırıcı |  | |
| Şoklama ünitesi |  | |
| Kıvırma ünitesi |  | |
| Kurutma ünitesi |  | |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** | | |
| **ÇAY(Yeşil Çay)** | | |
| Yaş Çay | | |
| Çay Bezi | | |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi | | |
| **Kuru çay** | | |
| * **Yapılacak ürüne göre malzemeler beceri sınav komisyonu tarafından belirlenecek ve adaya 1 (Bir) gün önceden bildirilecektir.** * **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.** | |  |
|  | |  |