|  |  |
| --- | --- |
| **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:** |  |
|  **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)** |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak kakao kitlesi (kakao likörü) üretir.  | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak kakao tozunu hazırlar. | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak hammadde ve yardımcı maddeleri hazırlar. | 20 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak fleyk hazırlar. | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak karışımı homojenize eder. | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak kakaolu krema hamur karışımının dolumunu yapar.  | 10 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak şartlandırma yapar. | 10 |  |
| **B2. UYGULAMA**  | **(80)** |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak çikolata üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar. | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak çikolata üretiminde kullanılan katkı maddelerini hazırlar. | 5 |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak karıştırma işlemi yapar. | 10 |  |
| Rafinasyon işlemi yapar. | 10 |  |
| Konçlama işlemi yapar. | 10 |  |
| Temperleme işlemi yapar. | 10 |  |
| Çikolata üretimi yapar. | 30 |  |
| **B3. UYGULAMA**  | **(80)** |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak şekerleme ürünlerinde şurup pişirir. | **20** |  |
| Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sakız ürünleri için maya hazırlar. |  **20** |  |
| Şekersiz sakız mayası hazırlar. | **20** |  |
| Şekerli/aromalı sakız mayası hazırlar. | **20** |  |
| **B 4. UYGULAMA**  | **(80)** |  |
| Dolgu hammaddesi ve katkı maddelerini hazırlar. | **20** |  |
| Dolgu malzemesini pişirir. | **10** |  |
| Şekerleri şekillendirir. |  **30** |  |
| Ürünü soğutarak toplar. | **10** |  |
| Ürünü ambalajlar. | **10** |  |
| **B5. UYGULAMA**  | **(80)** |  |
| Lokum üretiminde kullanılacak hammaddeleri ve katkı maddelerini hazırlar. | **10** |  |
| Lokum üretimi için ısıl işlem uygular. | **20** |  |
| Lokum çeşitlerini üretir. | **30** |  |
| Kesme ve son şekil verme işlemlerini yapar. | **10** |  |
| Ambalajlama işlemlerini yapar. | **10** |  |
| **B6. UYGULAMA**  | **(80)** |  |
| Pişmaniye üretiminde kullanılacak hammaddeleri ve katkı maddelerini hazırlar. | **20** |  |
| Pişmaniye üretimi için ısıl işlem uygular. | **20** |  |
| Pişmaniye çeşitlerini üretir. | **20** |  |
| Ambalajlama ve depolama işlemlerini yapar. | **20** |  |
| **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** |
| Gramajlama ve Paketleme Makinası |  |
| Elektronik Terazi |  |
| Açık Çelik Raf Sistemi |  |
| Otoklav |  |
| Buzdolabı |  |
| Derin Dondurucu  |  |
| Ocak |  |
| Çeşitleri boylarda bıçak |  |
| Çeşitli boylarda tencereler |  |
| Hamur Şekillendirme Tezgahı |  |
| Temperleme makinası |  |
| Bilyalımikser |  |
| Şekil verme makinaları |  |
| Mikser |  |
| **SINAV SARF MALZEME LİSTESİ \*** |
| **ÇİKOLATA**  |
| Kakao Yağı |
| Kakao |
| Süt tozu |
| Katkı Maddeleri |
|  Şeker |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| **LOKUM** |
| Nişasta |
| Şeker |
| Katkı Maddeleri |
| Aroma ve Renk Maddeleri |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| **PİŞMANİYE** |
| Nişasta |
| Şeker |
| Katkı Maddeleri |
| Aroma ve Renk Maddeleri |
| **ŞEKERLEME-SAKIZ** |
| Nişasta |
| Şeker |
| Katkı Maddeleri |
| Aroma ve Renk Maddeleri |
| **KAKAOLU KREMA** |
| Kakao tozu |
| Katkı Maddeleri |
| Aroma ve Renk Maddeleri |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi |
| * **Yapılacak ürüne göre malzemeler beceri sınav komisyonunca belirlenecek ve adaya 1 (Bir) gün önceden bildirilecektir.**
* **Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.**
 |  |