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