



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
SEBZE VE MEYVE İŞLEME DALI
(Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

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)		
Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan karbonhidratları açıklar.	10		
Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan azotlu maddeleri ve lipitleri açıklar.	10		
Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan vitamin ve mineral maddeleri açıklar.	10		
Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan asitler, fenolik bileşikler ve renk maddelerini açıklar.	10		
Sebze ve meyvelerin bileşiminde bulunan diğer maddeleri açıklar.	10		
Sebze-meyve ve ürünlerinde enzimatik ve enzimatik olmayan bozulmaları açıklar.	10		
Sebze-meyve ve ürünlerinde mikrobiyolojik bozulmaları açıklar	10		
Sebze ve meyveleri mevsimlerine göre sınıflar.	10		
B2.UYGULAMA	(80)		
Taze sebze ve meyvelerin soğukta saklanma ilkelerini uygular.	15		
Sebze ve meyvelerin soğukta depolanma şartlarını belirleyerek kontrolünü yapar.	15		
Sebze ve meyveleri dondurma işlemine hazırlar.	15		
Sebze ve meyvelere dondurma yöntemini uygular.	20		
Dondurulmuş sebze ve meyveleri depolar.	15		
B3.UYGULAMA	(80)		
Turşu yapımında kullanılan ham madde ve yardımcı maddeleri hazırlar.	20		
Salamura hazırlar	20		
Salamurada fermantasyon oluşumunu takip eder.	20		



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
SEBZE VE MEYVE İŞLEME DALI
(Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

Turşuları satışa hazırlar.	20	
B4.UYGULAMA	(80)	
Hammaddeleri hazırlar	20	
Etil alkol fermantasyonunu takip eder.	20	
Asetik asit fermantasyonu ile sirke oluşturur.	20	
Satışa hazırlar	20	
B5.UYGULAMA	(80)	
Şalgam suyu üretiminde ham maddeleri hazırlar	20	
Yardımcı maddeleri hazırlar	20	
Fermantasyon işlemi ile şalgam elde eder.	20	
Satışa hazırlar	20	
B6.UYGULAMA	(80)	
Kurutma yönteminin esaslarını açıklar.	20	
Kurutma işleminin etkilerini açıklar.	20	
Sebze ve meyvelere doğal yöntemle kurutma işlemi uygular.	20	
Sebze ve Meyvelere yapay yöntemle kurutma işlemini uygular.	20	
B7. UYGULAMA	(80)	
Meyveleri preslemeye hazırlar.	5	
Pres hattındaki meyve suyunu doluma hazırlar.	10	
Meyveleri palperde işler.	10	
Meyve pulpunu doluma hazırlar.	10	
Meyve sularının dolumunu yapar	10	
Meyve sularının ambalajlamasını yapar.	10	
Meyveleri ekstraksiyon işlemine hazırlar.	10	
Sitrus hattındaki meyve suyunu doluma hazırlar	5	
Meyve sularının dolumunu yapar.	5	
Meyve sularının ambalajlamasını 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	



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
SEBZE VE MEYVE İŞLEME DALI
(Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

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 Terazı
Açık Çelik Raf Sistemi
Otoklav
Buzdolabı
Derin Dondurucu
Ocak
Mikser
Haşlama Kazanları
Kurutma Fırını
Salamura ve Fermantasyon Tankı
Kükürtleme Dolabı
Pişirme Kazanları
Devir daim motoru
Zeytinyağı Makinesi
Fermantasyon Dolabı
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *
TAZE SEBZE VE MEYVELERİ SATIŞA HAZIRLAMA
Herhangi Bir Taze Sebze veya Meyve Çeşidi
Parafin veya Balmumu
Hidrokarbon Emülsiyonları,Etilen
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
SEBZE VE MEYVE SUYU
Herhangi Bir Taze Sebze veya Meyve Çeşidi
Durultma ve Berraklaştırma Yardımcı Maddeleri
Katkı ve Koruyucu Maddeler
Ambalaj ve Etiket Malzemesi



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
SEBZE VE MEYVE İŞLEME DALI
(Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

SEBZE VE MEYVE DONDURMA
Herhangi Bir Taze Sebze veya Meyve Çeşidi
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
SEBZE VE MEYVE KURUTMA
Herhangi Bir Taze Sebze veya Meyve Çeşidi
Kükürt
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
TURŞU VE ZEYTİN
Sebze –Meyve- (Zeytin)
Tuz
Asit Düzenleyiciler
CaCl ₂
pH Kağıdı
Ambalaj Malzemesi

- Yapılacak ürüne göre malzemeler beceri sınav komisyonunca belirlenecek ve adaya 1 (Bir) gün önceden bildirilecektir.
- Sarf malzemeler aday tarafından karşılanacaktır.