



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
HUBUBAT İŞLEME DALI
(Ustalık 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.	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)		
Temizleme işleminden geçirilmiş buğday danelerine kaynatma işlemi uygular	15		
Kaynatma işlemi tamamlanmış buğday danelerinde kurutma işlemi yapar.	15		
Temizleme, kaynatma ve kurutma işlemlerinden geçirilmiş buğday danelerine kırma işlemi uygular.	10		
Kırma işlemi sonucunda boyutu küçülmüş olan buğday danelerini kalibre ederek bulgur elde eder.	20		
Kalibrasyonu yapılmış bulguru paketler.	10		
Ürünün ambalajlama özelliklerini açıklar.	5		
Ürünün saklama koşullarını açıklar.	5		
B2. UYGULAMA	(80)		
Mısır danelerinde temizleme işlemi yapar.	15		
Mısır danelerinden öz ayırma işlemi yapar.	15		
Nişasta bazlı şeker üretimi yapar.	30		
Ürünün ambalajlama özelliklerini söyler.	10		
Ürünün saklama koşullarını söyler.	10		
B3. UYGULAMA	(80)		
İşletmeye kabulü yapılmış tahılları öğütme zamanına kadar depolamak üzere depoları hazırlar	5		
Tahılları dökme yığın şeklinde depolar.	5		
Tahılları çuvallarda depolar	5		
Tahılı ambar ve hangarlarda depolar.	5		



**TC.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
HUBUBAT İŞLEME DALI
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)**

Tahılları silolarda depolar	5	
Buğdayı çöp sensörlerinden geçirerek yabancı maddelerini temizler.	5	
Buğdayı triyörlerden geçirerek sınıflandırır.	5	
Buğdayı kabuk soyma makinelerinden geçirerek dış kabuk ve diğer yabancı maddeleri uzaklaştırır	10	
Buğday danelerine endüstriyel üretim teknikleri ile yıkama işlemini uygular.	5	
Temizleme işleminden geçirilmiş buğday danelerine, endüstriyel üretim teknikleri kullanarak su ile tavlama yapar.	10	
Temizleme işleminden geçirilmiş buğday danelerine, endüstriyel üretim teknikleri kullanarak buhar ile tavlama yapar	5	
Temizleme ve tavlama işlemlerinden geçirilmiş buğday danelerini, endüstriyel üretim teknikleri ile öğütürerek un / irmik elde eder.	10	
Un / irmiği, özelliğini koruyacak şartlarda depolar.	5	
B4. UYGULAMA	(80)	
Endüstriyel üretim teknikleri ile kuru bakliyatlarda ve tahıl tanelerinde temizlik işlemini yapar.	20	
Endüstriyel üretim teknikleri ile kuru bakliyatlarda ve tahıl tanelerinde kalibrasyon işlemi yapar.	20	
Makine ile ayıklama yaparak istenmeyen danelerden ve yabancı maddelerden ayıklar.	20	
Elle seçme yaparak yabancı maddelerden ve istenmeyen danelerden ayıklar.	20	
B5. UYGULAMA	(80)	
Kırmızı mercimeği endüstriyel üretim yöntemleri ile temizler.	5	
Temizleme işleminden geçirilmiş kırmızı mercimeği endüstriyel üretim yöntemleri ile kalibre eder.	10	
Kalibrasyonu tamamlanmış kırmızı mercimekte endüstriyel üretim yöntemleri ile kabuk soyma işlemi yapar.	10	
Kabuk soyma işlemi tamamlanmış kırmızı mercimeğe endüstriyel üretim yöntemleri ile yağlama işlemi yapar.	10	
Yağlama işleminden geçirilmiş kırmızı mercimeği endüstriyel üretim yöntemleri ile sorteksler.	10	
Hububat ürünlerini paketlemek üzere ambalaj materyali ve kolileri hazırlar.	10	
Paketleme makinelerini çalıştırır.	10	
Paketlenmiş ürünlere etiketleme işlemini yapar.	10	
Ürünlerin kalitesini koruyacak şartlarda depolama işlemini yapar.	5	
B6. UYGULAMA	(80)	
Bisküvi yapımında kullanılan temel bileşenleri hazırlar.	5	
Bisküvi yapımında kullanılan yardımcı bileşenleri hazırlar.	5	
Bisküvi hamurunun endüstriyel üretim tekniği ile yoğrulması işlemini yapar.	5	
Hamuru levha şeklinde açmadan şekillendirir.	10	



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

Hamuru levha şeklinde açtıktan sonra şekillendirir.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak fırın sıcaklığı ve pişirme süresi kontrolü yapar.	5	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak pişmiş bisküviye soğutma işlemi uygular.	5	
Soğutulmuş bisküvileri endüstriyel üretim tekniği ile ambalajlayarak ürün kalitesini bozmayacak şartlarda depolar.	5	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun şekilde gofret, kremalı bisküvi, kraker ya da kek üretimi yapar.	30	
B7. UYGULAMA	(80)	
Kahvaltılık gevrek üretimi için ekstrude yapar.	15	
Kahvaltılık gevrek üretiminde hamur hazırlama aşamasını yapar.	15	
Kahvaltılık gevrek üretiminde kurutma işlemini yapar.	20	
Kahvaltılık gevrek üretiminde kaplama işlemini yapar.	15	
Kahvaltılık gevrek paketleyerek depolar.	15	
B8. UYGULAMA	(80)	
Ekmek hamuru için temel bileşenleri hazırlar.	5	
Ekmek hamuru için yardımcı bileşenleri hazırlar.	5	
Hamur yoğurma işlemini yapar.	5	
Hamura şekil vererek ilk fermantasyona bırakır.	5	
Son fermantasyon işlemine bırakır.	10	
Fırın sıcaklığı ve pişirme süresini ayarlar.	10	
Pişmiş ekmeği soğutma işlemi uygular.	5	
Ekmek çeşitlerinin üretimini yapar	30	
Ekmeği ambalajlar.	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:		



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

- 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	
Otoklav	
Ocak	
Çeşitleri boylarda bıçak	
Çeşitli boylarda tencereler	
Hububat Temizleme Sensörü	
Kuru ve Rutubetli Buğday Öğütme Değirmeni ve Eleme Sistemi	
İrmik Sasörü	
Bulgur Sasörü	
Buğday Öğütme Makinası (Un ve İrmik Yapımı İçin)	
Haşlanmış Buğday Kurutma Cihazı	
Elek Makinası	
Hamur Yoğurma Makinası	
Hamur Gramajlama Kesme Makinası	
Makarna Kurutma Kabini	
Makarna Üretim Makinası	
Fırın	
Buhar Jeneratörlü Ekmek Pişirme Fırını	
Mayalama Teknesi	
Hamur Şekillendirme Tezgahı	
Mikser	
Bulgur Değirmeni	
Haşlama Kazanları	
Kurutma Fırını	
UnTel-Baskı ve Ağırlıklı Kompresörlü Perfore Arabası İrmik Üretim Değirmeni	
Vakum Paketleme Makinesi	
Fermantasyon Dolabı	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	
UN İRMİK VE BULGUR	
Buğday	
Ambalaj Malzemesi	
NIŞASTA	
Mısır , Buğday ve Benzeri	
Ambalaj ve Etiket Malzemesi	
MAKARNA	



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

Makarnalık Buğday
Yumurta
Tuz
Katkı ve Koruyucular
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
KURU BAKLIYAT
Tahıl ve kuru bakliyat
Ambalaj ve etiket malzemesi
BİSKÜVİ
Un
Yardımcı malzemeler
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
EKMEK
Un
Yardımcı malzemeler
Ambalaj ve Etiket Malzemesi

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