



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
SEBZE VE MEYVE 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.	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)		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak reçel üretim materyallerini hazırlar.	25		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak reçelde pişirme tekniğini uygular.	30		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak reçelde dolum yapar.	25		
B2. UYGULAMA	(80)		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak marmelat üretim materyallerini hazırlar.	25		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak pulp elde ederek pişirir.	30		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak marmelatta dolum yapar.	25		
B3. UYGULAMA	(80)		
Hammaddeleri hazırlar.	20		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sıvı pekmez üretir.	30		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak katı pekmez üretir.	30		
B4. UYGULAMA	(80)		
Salça ham maddelerini hazırlar.	20		
Salça yardımcı maddelerini hazırlar.	20		
Pulp elde ederek salçaya işler.	20		
Salçada dolum yapar.	20		
B5. UYGULAMA	(80)		
Hammaddeleri hazırlar	20		



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

Yardımcı maddeleri hazırlar	20	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak ketçap üretimi yapar.	20	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak domates sosu üretimi yapar.	20	
B6. UYGULAMA	(80)	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sebze ve meyveleri yıkar.	5	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sebze ve meyveleri ayıklar ve sınıflandırır.	5	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sebze ve meyvelerde kabuk soyar ve çekirdek çıkarır.	5	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sebze ve meyvelerde daneleme, uç kesme ve doğrama yapar.	5	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sebze ve meyvelerde haşlama yapar.	5	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak dolgu sıvısı ve konserve kaplarını hazırlar.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak kaplara doldurma ve hava çıkarma işlemlerini yapar.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak konserve kaplarını kapatır.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak konservelelerde sterilizasyon yapar.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak konservelelerde pastörizasyon yapar.	10	
Isıl işlem sonrası ürün kalitesini koruyacak şartlarda depolama 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	
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



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

CIP Ünitesi
CIP Santrifüj Pompası
Gramajlama ve Paketleme Makinası
Elektronik Terazi
Açık Çelik Raf Sistemi
Otoklav
Buzdolabı
Derin Dondurucu
Ocak
Mikser
Haşlama Kazanları
Pişirme Kazanları
Devir daim motoru
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *
SALÇA
Domates veya Biber
Katkı ve Koruyucu Maddeler
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
REÇEL VE MARMELAT ve KONSERVE
Herhangi Bir Sebze Meyve
Katkı ve Koruyucular
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
Şeker / Tuz
KETÇAP
Domates
Şeker
Tuz
Baharatlar
Sirke
Soğan ve Sarımsak
Katkı Maddeleri ve Koruyucular
Ambalaj ve Etiket Malzemesi

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