



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
ZEYTİN 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.	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		
B. UYGULAMA	(80)		
Zeytinyağı üretiminde kullanılan kesintisiz (kontinü) sistemi üretime hazırlar.	6		
Makinelerin basit montajını yapar.	6		
Makinelerin temizliğini ve bakımını yapar.	6		
Zeytinyağı işlemeye uygun zeytin danelerini endüstriyel üretim tekniklerine uygun şekilde temizler.	6		
Zeytinlere endüstriyel üretim tekniklerine uygun şekilde kırma işlemi uygular.	6		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun şekilde zeytin hamuruna yağurma işlemi uygular.	6		
Hamuru dekantörde santrifüj ederek prina, yağ ve karasuyu ayırır.	6		
Dekantörden çıkan karasuyu takip eder.	6		
Dekantörden çıkan prina içerisindeki yağ miktarını kontrol eder.	6		
Seperatörde yağdan karasuyu ayırır.	6		
Asitliği yüksek ve duyuusal özelliğini kaybetmiş zeytinyağlarına rafinasyon uygulaması yapar.	10		
Rafine zeytinyağı ve natürel zeytinyağı karışımlarını oluşturarak riviera zeytinyağı yapar.	10		
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			



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

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
Buzdolabı
Ocak
Çeşitleri boylarda bıçak
Çeşitli boylarda tencereler
Zeytinyağı Makinası
Salamura ve Fermantasyon Tankı
Vakum Paketleme Makinesi
Fermantasyon Dolabı
Zeytin Kıрма makinaları
Vakum Paketleme Makinesi
Fermantasyon Dolabı
Çekirdek çıkarma makinası
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *
ZEYTİNYAĞI
Zeytin
Filtre Malzemeleri
Ambalaj ve Etiket Malzemesi

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