



T.C.  
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI  
ÇAY 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.<br>• (Sınav sorusu, sınavı yapan komisyon tarafından belirlenecektir.)<br>• Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır. | Değerlendirme Puanı           | Aldığı Puan |  |
| <b>A. ÖN HAZIRLIK</b>  | <b>(10)</b>                   |             |  |
| 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                             |             |  |
| <b>B1. UYGULAMA</b>  | <b>(80)</b>                   |             |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile çayı yapılan bitkilerin genel kontrollerini yaparak kısımlarına ayırır.  | 10                            |             |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile bitkisel çaylarda kurutma işlemi şartlarını oluşturur  | 10                            |             |  |
| Çay yapımında kullanılan bitkilerin yaprak ve çiçek kısımlarından endüstriyel üretim teknikleri ile bitkisel çay elde eder.  | 10                            |             |  |
| Çay yapımında kullanılan bitkilerin meyve ve tohumundan endüstriyel üretim teknikleri ile bitkisel çay elde eder.  | 10                            |             |  |
| Çay yapımında kullanılan bitkilerin kök ve gövdesinden endüstriyel üretim teknikleri ile bitkisel çay elde eder.   | 10                            |             |  |
| Kurutma işlemi tamamlanmış olan bitkisel çayları paketleme ünitesine verir.  | 10                            |             |  |
| Bitkisel çaylarda kolileme yapar.  | 10                            |             |  |
| Endüstriyel üretim tekniği ile bitkisel çayın üretimini tamamlar.  | 10                            |             |  |
| <b>B2. UYGULAMA</b>  | <b>(80)</b>                   |             |  |
| Yaş çay alımı zamanında, toplama merkezlerinde yaş çay alımı şartlarını oluşturur.   | 10                            |             |  |
| İstenen şartları taşıyan yaş çayın tartımını yapar.  | 15                            |             |  |
| Kabulü ve tartımı yapılmış olan yaş çayı, fabrikaya sevkine kadar muhafazasını yapar.  | 15                            |             |  |
| Yaş çayı, toplama merkezlerinden fabrikaya uygun araçlarla ve yaş çayın özelliğini koruyacak önlemleri alarak nakliyesini yapar.   | 15                            |             |  |
| Yaş çayın toplama merkezinden teslim alınması, nakliyesi ve fabrikaya teslimi ile ilgili kayıtları tutar.  | 15                            |             |  |
| Yaş çay alımını tamamlar.  | 10                            |             |  |
| <b>B3. UYGULAMA</b>  | <b>(80)</b>                   |             |  |
| Organik çayın özelliklerini söyler.  | 15                            |             |  |
| Organik çay üretimine uygun ham madde kabulü yapar.  | 15                            |             |  |



TC.  
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI  
ÇAY İŞLEME DALI  
(Kalfalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

|  |             |  |
|--|-------------|--|
| Soldurma, kıvrırma, oksidasyon, kurutma işlemleriyle organik çayı işler.                           | 40          |  |
| Üretimi yapılan çayı paketler.   | 10          |  |
| <b>B4.UYGULAMA</b>   | <b>(80)</b> |  |
| Beyaz çayın özelliklerini söyler.  | 10          |  |
| Beyaz çay üretimi için çay tomurcuklarının hasat zamanını söyler.                                  | 15          |  |
| Beyaz çay üretimi için ham madde kabulü yapar.   | 15          |  |
| Çay tomurcuklarını kurutur.  | 15          |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile beyaz çay üretimi için çay tomurcuklarını işler.                 | 15          |  |
| Ambalajlar.  | 10          |  |
| <b>B5.UYGULAMA</b>   | <b>(80)</b> |  |
| Öz çay hakkında bilgi verir.   | 10          |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile siyah veya yeşil çay ekstraktı elde eder.                        | 20          |  |
| Endüstriyel üretim teknikleri ile siyah ve yeşil çay ekstraktını konsantre eder.                   | 20          |  |
| Konsantre ekstraktı kurutur.   | 20          |  |
| Ambalajlar.  | 10          |  |
| <b>B6.UYGULAMA</b>   | <b>(80)</b> |  |
| Üreticiden gelen yaş çayın genel kontrollerini yapar.  | 5           |  |
| Yaş çayın soldurulması için soldurma ünitesini üretime hazırlar.                                   | 5           |  |
| Yaş çay yaprağını soldurma makinesine sevk eder.   | 6           |  |
| Soldurma işlemi tamamlanmış çay yapraklarının kıvrılması için kıvrırma ünitesini üretime hazırlar. | 6           |  |
| Soldurmada gelen çaylarda düz kıvrırma ve eleme işlemlerini yapar.                                 | 6           |  |
| Kıvrırma ünitesinden çıkarılmış çayların havalandırılmasını yapar.                                 | 5           |  |
| Kıvrırma ünitesinden gelen çayların oksidasyonu için oksidasyon ünitesini üretime hazırlar.        | 5           |  |
| Kıvrılmış çayı oksidasyon ünitesine sevk eder.   | 5           |  |
| Oksidasyon ünitesinden gelen çayların kurutulması için kurutma ünitesini üretime hazırlar.         | 5           |  |
| Okside olmuş çay yapraklarını, kurutma ünitesine sevk eder.  | 5           |  |
| Kurutulmuş siyah çayda çöp ve lif alma işlemlerini yapar.  | 5           |  |
| Kurutulmuş siyah çayı ön eleme yaparak kırıcılardan geçirir.                                       | 6           |  |
| Kırıcılardan geçirilmiş siyah çayı nevelerine ayırarak torbalar.                                   | 6           |  |
| Siyah çay üretimini tamamlar.  | 5           |  |
| Muhafaza koşulları hakkında bilgi verir.   | 5           |  |
| <b>C. UYGULAMA SONRASI</b>   | <b>(10)</b> |  |



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

|  |              |  |
|--|--------------|--|
| 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            |  |
| <b>TOPLAM</b>  | <b>(100)</b> |  |
| <b>Notlar/Görüşler:</b>  |              |  |
| <b>Sınav Değerlendiricisinin Adı Soyadı İmza:</b>  |              |  |

- 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   |
| <b>MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ</b>                             |
| CIP Ünitesi  |
| CIP Santrifüj Pompası                                      |
| Gramajlama ve Paketleme Makinası                           |
| Elektronik Terazı  |
| Açık Çelik Raf Sistemi                                     |
| Otoklav  |
| Ocak   |
| Çöp ve lif alıcı   |
| Elek   |
| Helezon  |
| Bant sistemi   |
| Vantilatör   |
| Oksidasyon makinası  |
| Kurutma fırınları  |
| Soldurma üniteleri   |
| Kıvrma makineleri  |
| <b>SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *</b>                        |
| <b>ÇAY (Yeşil ve Siyah Çay)</b>                            |
| Yaş Çay  |
| Çay Bezi   |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi                                |
| <b>BİTKİ ÇAYLARI</b>                                       |
| Çay Bitkisi  |
| Ambalaj ve Etiket Malzemesi                                |

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