



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
ZEYTİN 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)		
İşlemeye uygun siyah zeytinleri işletmeye alır.	5		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak siyah zeytinleri büyüklüğüne göre sınıflandırır.	5		
Zeytinlerin özelliğini kaybetmeyecek şartlarda ön depolanmasını yapar.	5		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak siyah zeytin içerisindeki yabancı maddelerin ayrılması işlemini uygular.	5		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak işlemeye uygun olmayan danelerin ayrılması işlemini uygular.	5		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak siyah zeytinleri yıkar.	5		
Zeytinleri kırarak sofralık siyah zeytin işlemeye hazırlar.	5		
Zeytinleri çizerek sofralık siyah zeytin işlemeye hazırlar	5		
Zeytinlerin acılığını su ile giderir.	5		
Zeytinlerin acılığını NaOH çözeltisi kullanarak giderir.	5		
Zeytin salamurası karışımlarını hazırlar.	5		
Fermantasyon tankına alınacak salamura ve zeytin miktarını belirler.	5		
Zeytin salamurasında fermantasyon takibi yapar.	5		
Salamura bileşenlerini depolar.	5		
Ambalaj materyaline dolumunu yapar.	5		
Ambalajların etiketleme ve barkodlama işlemlerini yapar.	5		
B2. UYGULAMA	(80)		
Kırma yeşil zeytin ham ve yardımcı maddelerini hazırlar.	20		



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

Kırma yeşil zeytin fermantasyon şartlarını oluşturur.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak salamura (natürel) yeşil zeytin salamurasını hazırlar.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak salamura (natürel) yeşil zeytin fermantasyon şartlarını oluşturur.	10	
Salamura bileşenlerini depolar.	10	
ambalaj materyaline dolumunu yapar.	10	
Ambalajların etiketleme ve barkodlama işlemlerini 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:		
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
Zeytin çizme makinası
Çekirdek çıkarma makinası
Ocak
Çeşitleri boylarda bıçak
Çeşitli boylarda tencereler
Zeytinyağı Makinası
Salamura ve Fermantasyon Tankı
Zeytin Kırma makinaları
Vakum Paketleme Makinesi



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

Fermantasyon Dolabı
Izgara makinası
Zeytin ezme makinası
Zeytin kalibrasyon makinası
Zeytin depolama kapları
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *
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.