



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
BİTKİSEL YAĞ ÜRETİM 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)		
Ayçiçeği/Mısır/Fındık/Kanola/Pamuk çiğiti/Soya danelerine/bitkilerine ön işlemleri uygular.	20		
Bitkilerden/danelerden ham yağ ekstraksiyonu yapar.	20		
Bitkilere/danelererafinasyon işlemi yapar.	20		
Bitkisel yağın ambalajlama ve depolama işlemlerini yapar.	20		
B2. UYGULAMA	(80)		
Margarin üretiminde kullanılacak su ve yağ fazını ayarlar.	20		
Margarin bileşenlerini emülsiyonlaştırma işlemi yapar.	20		
Emülsiyonlaştırma işlemi tamamlanmış margarini ambalajlar.	20		
Ambalajlanmış margarini depolar.	20		
B3. UYGULAMA	(80)		
Makinelerin basit montajını yapar.	3		
Makinelerin temizliğini ve bakımını yapar.	3		
Zeytinyağı işlemeye uygun zeytin danelerini, endüstriyel üretim tekniklerine uygun şekilde temizler.	3		
Zeytinlere endüstriyel üretim tekniklerine uygun şekilde kırma işlemi uygular.	4		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun şekilde zeytin hamuruna yoğurma işlemi uygular.	4		
Hamuru dekantördesantrifüj ederek prina, yağ ve karasuyu ayırır.	4		
Dekantörden çıkan karasuyu takip eder.	4		
Dekantörden çıkan prina içerisindeki yağ miktarını kontrol eder.	4		



**TC.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
BİTKİSEL YAĞ ÜRETİM DALI
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)**

Seperatörde yağdan karasuyu ayırır.	4	
Asitliği yüksek ve duysal özelliğini kaybetmiş zeytinyağlarına rafinasyon uygulaması yapar.	10	
Rafine zeytinyağı ve natürel zeytinyağı karışımlarını oluşturarak riviera zeytinyağı yapar.	5	
Endüstriyel üretim teknikleri ile prinaya kurutma işlemi uygular.	4	
Prinadan ekstraksiyon yöntemi ile yağı çeker.	5	
Damıtma işlemi ile yağ-çözücü karışımından yağı ayırıştırır.	4	
Ambarda uygun şartları sağlar ve yağları gruplandırarak bekletir.	4	
Posayı boşaltarak tankın üzerine N ₂ gazı verir.	4	
Ambalajlanacak zeytinyağını filtreler.	5	
Filtrelenmiş zeytinyağının ambalaj materyaline dolumunu yapar.	3	
Ambalajların etiketleme ve barkodlama işlemlerini yapar.	3	
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	
İş Ayakkabısı / Çizme	
Kulaklık (gürültülü ortamlar için)	
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ	
CIP Ünitesi	
Süt Pişirme Tankı	
CIP Santrifüj Pompası	
Gramajlama ve Paketleme Makinası	



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

Elektronik Terazı
Açık Çelik Raf Sistemi
Otoklav
Buzdolabı
Ocak
Haşlama Kazanları
Zeytinyağı Makinası
Salamura ve Fermantasyon Tankı
Kükürtleme Dolabı
Pişirme Kazanları
Devir daim motoru
Zeytinyağı Makinesi
Kapalı Holder
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *
BİTKİSEL DİĞER YAĞLAR
Yağlık Tohum
Çözücü Maddeler
Alkali Çözeltiler
Tank Ağartma Toprağı
Katkı ve Koruyucular
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
MARGARİN
Bitkisel Sıvı Yağ
Emülgatörler
Katkı ve Koruyucular
Ambalaj ve Etiket Malzemesi

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