



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
ŞEKERLEME ÇİKOLATA 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:		
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)		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak kakao kitlesi (kakao likörü) üretir.	10		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak kakao tozunu hazırlar.	10		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak hammadde ve yardımcı maddeleri hazırlar.	20		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak fleyk hazırlar.	10		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak karışımı homojenize eder.	10		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak kakaolu krema hamur karışımının dolumunu yapar.	10		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak şartlandırma yapar.	10		
B2. UYGULAMA	(80)		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak çikolata üretiminde kullanılan ham maddeleri hazırlar.	5		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak çikolata üretiminde kullanılan katkı maddelerini hazırlar.	5		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak karıştırma işlemi yapar.	10		
Rafinasyon işlemi yapar.	10		
Konçlama işlemi yapar.	10		
Temperleme işlemi yapar.	10		
Çikolata üretimi yapar.	30		
B3. UYGULAMA	(80)		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak şekerleme ürünlerinde şurup pişirir.	20		
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak sakız ürünleri için maya hazırlar.	20		



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

Şekersiz sakız mayası hazırlar.	20	
Şekerli/aromalı sakız mayası hazırlar.	20	
B 4. UYGULAMA	(80)	
Dolgu hammaddesi ve katkı maddelerini hazırlar.	20	
Dolgu malzemesini pişirir.	10	
Şekerleri şekillendirir.	30	
Ürünü soğutarak toplar.	10	
Ürünü ambalajlar.	10	
B5. UYGULAMA	(80)	
Lokum üretiminde kullanılacak hammaddeleri ve katkı maddelerini hazırlar.	10	
Lokum üretimi için ısı işlem uygular.	20	
Lokum çeşitlerini üretir.	30	
Kesme ve son şekil verme işlemlerini yapar.	10	
Ambalajlama işlemlerini yapar.	10	
B6. UYGULAMA	(80)	
Pişmaniye üretiminde kullanılacak hammaddeleri ve katkı maddelerini hazırlar.	20	
Pişmaniye üretimi için ısı işlem uygular.	20	
Pişmaniye çeşitlerini üretir.	20	
Ambalajlama ve depolama işlemlerini yapar.	20	
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...



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
ŞEKERLEME ÇİKOLATA ÜRETİM DALI
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ (Aday tarafından temin edilecektir)	
İş Önlüğü	
Maske	
Bone	
Eldiven	
Koruyucu gözlük(gürültülü ortamlar için)	
İş Ayakkabısı / Çizme	
Kulaklık	
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ	
Gramajlama ve Paketleme Makinası	
Elektronik Terazi	
Açık Çelik Raf Sistemi	
Otoklav	
Buzdolabı	
Derin Dondurucu	
Ocak	
Çeşitleri boylarda bıçak	
Çeşitli boylarda tencereler	
Hamur Şekillendirme Tezgahı	
Temperleme makinası	
Bilyalımikser	
Şekil verme makinaları	
Mikser	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	
ÇİKOLATA	
Kakao Yağı	
Kakao	
Süt tozu	
Katkı Maddeleri	
Şeker	
Ambalaj ve Etiket Malzemesi	
LOKUM	
Nişasta	
Şeker	
Katkı Maddeleri	
Aroma ve Renk Maddeleri	
Ambalaj ve Etiket Malzemesi	
PİŞMANİYE	
Nişasta	
Şeker	
Katkı Maddeleri	
Aroma ve Renk Maddeleri	
ŞEKERLEME-SAKIZ	
Nişasta	
Şeker	
Katkı Maddeleri	
Aroma ve Renk Maddeleri	



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

KAKAOLU KREMA
Kakao tozu
Katkı Maddeleri
Aroma ve Renk Maddeleri
Ambalaj ve Etiket Malzemesi

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