



T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI  
SÜT 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.) • Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan	
<b>A. ÖN HAZIRLIK</b>	(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>B1. UYGULAMA</b>	(80)		
Beyaz peynire işlenecek süte ön işlemleri yapar.	15		
Ön olgunlaştırma yaparak sütün pıhtılaştırılması işlemini yapar.	15		
Pıhtının işlenmesine yönelik işlemleri yapar.	20		
Telemeyi tuzlama işlemini yapar.	15		
Beyaz peyniri olgunlaştırıp ambalajlayarak depolar.	15		
<b>B2. UYGULAMA</b>	(80)		
Süte ön işlemler uygular.	10		
Kaşar üretimi için teleme elde eder.	10		
Telemeyi fermente ederek haşlar.	10		
Yoğurur, tuzlar, kalıplar.	10		
Dinlendirme, şişleme yapar.	10		
Sarartma yapar, kalıptan çıkarır.	10		
Ambalajlar.	10		
Depolama koşullarını anlatır.	10		
<b>B3. UYGULAMA</b>	(80)		
Ham kaşarı elde eder.	15		
Tuzlama yapar.	15		
Ön olgunlaştırma yapar.	15		



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

Asıl olgunlaştırma yapar.	20	
Ambalajlar ve depolama şartlarını söyler.	15	
<b>B4. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>	
Dil peynirinin özelliklerini anlatır.	10	
Süte ön işlemler uygular.	15	
Dil peyniri üretimi için teleme elde eder.	15	
Telemeyi işler.	15	
Şekil verir, keser.	15	
Ambalajlar ve depolama şartlarını söyler.	10	
<b>B5. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>	
Tulum peynirinin özelliklerini anlatır.	10	
Hammadde ve yardımcı maddeleri hazırlar.	10	
Süte ön işlemler uygular.	10	
Teleme elde eder.	10	
Telemeyi işler.	10	
Ambalajlar.	10	
Olgunlaştırır.	10	
Depolama koşullarını söyler.	10	
<b>B6. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>	
Mihaliç peynirinin özelliklerini anlatır.	10	
Süte ön işlemler uygular.	15	
Mihaliç peyniri üretimi için teleme elde eder.	15	
Telemeyi tuzlar.	15	
Olgunlaştırma işlemi yapar.	15	
Ambalajlama işlemi yapar.	10	
<b>B7. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>	
Lor peynirinin özelliklerinden bahseder.	10	
Süte ön işlem uygular.	15	
Pıhtı oluşturur ve pıhtıyı keser.	15	
Peynir altı suyunu ayırır ve peynir altı suyuna ısıtma işlemi uygular.	15	
Oluşan peynir partiküllerini alarak süzdürür.	15	
Ambalajlar.	10	



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

<b>B8. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>	
Eritme peynirinin özelliklerini söyler.	20	
Eritme peyniri karışımını hazırlar.	20	
Karışımı pişirir.	20	
Eritme peynirini ambalajlayarak depolar.	20	
<b>B9. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak krema eldesinde ön işlemleri uygular.	15	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak kremayı olgunlaştırır.	20	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak yayıklama yapar.	15	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak tereyağını tuzlayarak yoğurur.	15	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak tereyağını ambalajlayarak ürün kalitesini koruyacak şartlarda depolar.	15	
<b>B10. UYGULAMA</b>	<b>(80)</b>	
Dondurma üretiminde kullanacağı hammadde ve yardımcı maddeleri hazırlar, özelliklerini söyler.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak miks (karışım) hazırlar.	10	
Miksi homojenize eder.	10	
Miksi pastörize eder.	10	
Miksi soğutur.	10	
Miksi olgunlaştırır.	10	
Renk ve lezzet maddelerini ilave eder, miksi dondurur.	10	
Endüstriyel üretim tekniğine uygun olarak dondurmaya ambalajlayıp sertleştirir.	10	
<b>C. UYGULAMA SONRASI</b>	<b>(10)</b>	
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>		
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.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI  
SÜT İŞLEME DALI  
(Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri)

İSG MALZEMELERİ LİSTESİ(Aday tarafından temin edilecektir.)	
İş Önlüğü	
Maske	
Bone	
Eldiven	
Koruyucu gözlük	
İş Ayakkabısı / Çizme	
Kulaklık (gürültülü ortamlar için)	
MAKİNA TECHİZAT LİSTESİ	
Süt Alım Ünitesi	
Süt Dolum Tabancası	
Santrifüj Pompa	
Plakalı Soğutma Eşanjörü	
Plakalı Pastörizatör	
Evaporatör	
Homojenizatör	
Balans Tankı	
Kaşar Proses Tankı	
Teleme Haşlama Makinası	
Teleme Doğrama Makinası	
Baskı Arabası	
Kaşar Dinlendirme Arabası	
Kaşar Süzme ve Baskı Tezgahı	
Kaşar kalıpları	
Seperatör	
Malaksör	
Tereyağ Gramajlama ve Form Makinası	
Dondurma Makinası	
Krema Seperatörü	
Kapalı Holder	
Yayık	
CIP Ünitesi	
Süt Pişirme Tankı	
CIP Santrifüj Pompası	
Gramajlama ve Paketleme Makinası	
Elektronik Terazi	
Açık Çelik Raf Sistemi	
Otoklav	
Buzdolabı	
Derin Dondurucu	
Ocak	
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *	
<b>PEYNİR</b>	
Süt	
Starter Kültür	
Maya	
CaCl <sub>2</sub>	
Tuz	
Cendere Bezi	
Ambalaj ve Etiket Malzemesi	
<b>TEREYAĞI ve KREMA</b>	



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

Süt
Nötrleyici Maddeler
Starter Kültür
Tuz
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
<b>DONDURMA</b>
Süt
Krema, kaymak, tereyağı, sadeyağ, bitkisel yağ, yağlı süttezu gibi yağ oranını artıran mad.
Tatlandırıcılar
Stabilizatörler( Salep, jelatin, pektin vb.)
Emülgatörler
Aroma ve renk maddeleri
Kakao, meyve şekerlemesi gibi yardımcı maddeler
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.