



T.C.
MİLLÎ 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. (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)		
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		
B2. UYGULAMA	(80)		
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		
B3. UYGULAMA	(80)		
Organik çayın özelliklerini söyler.	15		
Organik çay üretimine uygun ham madde kabulü yapar.	15		



T.C.
MİLLÎ 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	
B4.UYGULAMA	(80)	
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	
B5.UYGULAMA	(80)	
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	
B6.UYGULAMA	(80)	
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	
C. UYGULAMA SONRASI	(10)	



T.C.
MİLLÎ 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	
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
Ocak
Çöp ve lif alıcı
Elek
Helezon
Bant sistemi
Vantilatör
Oksidasyon makinası
Kurutma fırınları
Soldurma üniteleri
Kıvrırma makineleri
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *
ÇAY (Yeşil ve Siyah Çay)
Yaş Çay
Çay Bezi
Ambalaj ve Etiket Malzemesi
BİTKİ ÇAYLARI
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.