



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI
ÇAY 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	
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)		
Yeşil çay üretimi yapmak üzere fabrikaya kabulü yapılmış yaş çayı şoklama işlemine hazırlar.	10		
Yaş çay yapraklarında endüstriyel üretim tekniği ile şok soldurma yaparak kıvrırma ünitesine gönderir.	10		
Şok soldurma ünitesinden gelen çay yapraklarını kıvrırma ünitesine alır.	10		
Soğutma yapılmış çay yapraklarına kıvrırma işlemi uygulayarak kurutma ünitesine gönderir.	10		
Kıvrırma ünitesinden gelen yeşil çay yapraklarını kurutmak için kurutma ünitesini işleme hazırlar.	10		
Kıvrırma yapılmış çaylara kurutma işlemi uygulayarak tasnif ünitesine gönderir.	10		
Kurutulmuş yeşil çay yapraklarını çöp alma eleklerinden geçirir.	10		
Yeşil çayı endüstriyel üretim tekniği ile nevelerine ayırır.	10		
B2. UYGULAMA	(80)		
Harmanlanacak nevi çayları harman makinesine sevk eder.	6		
Nevi çayları harmanlar.	8		
Dökme çayı paketlemek üzere paketleme ünitesini işleme hazırlar.	6		
Harmanlanan çayı paketleme ünitesinde paketler.	8		
Endüstriyel üretim tekniği ile demlik poşet çay paketi yapar.	8		
Endüstriyel üretim tekniği ile daldırma çay paketi yapar.	8		
Paketleme işlemi tamamlanmış çay paketlerini koliler.	6		
Çayın niteliğini koruyacak depo koşullarını oluşturur.	6		
Çuvallanmış ve kolilenmiş çayları depoya yerleştirir.	6		



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

Depo giriş-çıkış kayıtlarını tutar.	6	
Parti çaylarda, duyuusal değerlendirme için ön hazırlıkları yapar.	6	
Parti çaylarda tadım yaparak sonucu değerlendirir.	6	
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
CIP Santrifüj Pompası
Gramajlama ve Paketleme Makinası
Elektronik Terazi
Açık Çelik Raf Sistemi
Bant sistemi
Elek
Çöp lif ayırıcı
Şoklama ünitesi
Kıvrma ünitesi
Kurutma ünitesi
SINAV SARF MALZEME LİSTESİ *
ÇAY(Yeşil Çay)
Yaş Çay
Çay Bezi
Ambalaj ve Etiket Malzemesi



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

Kuru çay

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