



AŞÇI
SEVİYE 4
REVİZYON NO: 02
13UY0182-4

GİRİŞ

Aşçı (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

Aşçı (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği MYK Çalışma Grubu tarafından güncellenmiş ve 13/03/2024 tarih ve 2024/52 sayılı MYK Yönetim Kurulu kararı ile ikinci kez revize edilmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ACİL DURUM: İşyerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları,

ACİL DURUM PLANI: İşyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dâhil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

ATIK: Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, çevreye atılan veya bırakılan herhangi bir maddeyi,

BEYAZ ET: Kümes hayvanları etini,

BAĞLAYICI: Hazırlanan sos, çorba ve sulu kıvamdaki yemeklere kıvam kazandıran ya da bunların akışkanlıklarının ayarlanmasını sağlayan yardımcı ürünü,

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

HİJYEN: Sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümünü,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

KIRMIZI ET: Büyükbaş ve küçükbaş hayvan etini,

KIVAM VERİCİ: Gıdaya hazırlık aşamasında eklenerek gıdaların viskozitesini artırıp, diğer özelliklerini minimum şekilde etkileyen maddeleri,

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

KURU BAKLAGİL: Kabukların içindeki çekirdeklerin kurutulmasıyla elde edilen Nohut, mercimek, bakla, fasulye, bezelye, börülce ve benzeri ürünleri,

MARİNE: Etin asidik malzemeler içerisinde belirli bir süre bekletilmesini,

MENÜ: Bir öğün çerçevesinde, belirli bir sıraya uyularak servisi gerçekleştirilen, belirli bir uyumu da içerisinde barındıran yemekler grubunu,

MUTFAK EKİPMANLARI: Mutfaklarda kullanılan el aleti, makine, teçhizat, pişiriciler, doğrayıcılar gibi bütün araçları,

PEST: Çalışma ortamında hijyenik ortamı tehdit eden canlıları,

RAMAK KALA OLAY: İş yerinde meydana gelen, çalışan, iş yeri ya da ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

RİSK: Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimalini,

RİSK DEĞERLENDİRMESİ: İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmalarını,

SANİTASYON: Besin maddelerinin kimyasal, biyolojik veya fiziksel kirlenmelerden oluşacak kayıpları önlemek amacıyla sağlıklı temizlik, hijyen ve gerektiğinde steril koşulların oluşturulması ve bunların sürekliliğinin sağlanması,

SOĞUK HAVA DEPOSU: İçerisine konulacak malzemelere göre dereceleri farklılık gösteren ve iç sıcaklığı -1°C ile 10°C arasında değişebilen soğuk odayı,

ŞAHİT NUMUNE: Menüde yer alan ve mutfak tarafından servise sunulan her imalattan ve her üründen alınan numuneyi,

TEHLİKE: İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı veya işyerini etkileyebilecek zarar veya hasar verme potansiyelini,

TEMEL SOSLAR: Beşamel, domates, hollandez, espanyol, velute sos ve benzeri sos olarak kullanılan sos grubunu,

ifade eder.

13UY0182-4 AŞÇI ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Aşçı
2	REFERANS KODU	13UY0182-4
3	SEVİYE	4
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	5120 (Aşçılar)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A) YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B) REVİZYON NO	02
	C) REVİZYON TARİHİ	01 No'lu Revizyon 10/10/2017 02 No'lu Revizyon 13/03/2024
8	AMAÇ	Aşçı (Seviye 4) mesleğinin nitelikli kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için; <ul style="list-style-type: none"> Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak, Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek, Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmak amacıyla hazırlanmıştır.
9	YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I	
10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	
-		
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
11-a) Zorunlu Birimler		
13UY0182-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Güvenliği ve Çevre Koruma Yeterlilik Birimi 13UY0182-4/A2: Mutfak Ekipmanları, İş Organizasyonu ve Kalite Yeterlilik Birimi 13UY0182-4/A3: Kemik/Et/Sebze Suyu ve Çorba Pişirme Yeterlilik Birimi 13UY0182-4/A4: Yumurta Pişirme Teknikleri, Soslar ve Salata Hazırlama Yeterlilik Birimi 13UY0182-4/A5: Et ve Balık Yemekleri Pişirme Yeterlilik Birimi 13UY0182-4/A6: Kuru Baklagil, Tahıl, Sebze Yemekleri ve Garnitür Hazırlama Yeterlilik Birimi 13UY0182-4/A7: Temel Tatlıları Hazırlama Yeterlilik Birimi		
11-b) Seçmeli Birimler		
-		
11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri		
Adayın mesleki yeterlilik belgesi alabilmesi için tüm yeterlilik birimlerinden başarılı olması zorunludur.		
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
Aşçı (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlardan başarılı olmaları şartı vardır.		

Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavlar her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır.

Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.

13	DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ	
	Değerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:	
	<ul style="list-style-type: none"> Mesleki ve Teknik Anadolu liseleri yiyecek-içecek hizmetleri, gastronomi ve mutfak sanatları, aşçılık alanında eğitim veren kurumlarda öğretmen/araştırma görevlisi/öğretim üyesi/öğretim görevlisi olarak en az iki (2) yıl çalışmış olmak. Gastronomi ve Mutfak Sanatları veya Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Lisans mezunu olup aşçılık alanında en az iki (2) yıl deneyime sahip olmak. Aşçılık veya Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Önlisans mezunu olup alanında en az dört (4) yıl deneyime sahip olmak. Ölçme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında aşçı, aşçıbaşı, mutfak şefi, sorumlu vb. olarak fiilen en az altı (6) yıl mesleki deneyime sahip olmak. Aşçı (Seviye 4) MYK Mesleki Yeterlilik Belgesine veya denk bir belgeye sahip olup en az 8 yıl iş deneyimine sahip olmak. 	
	Yukarıdaki özelliklere sahip olan ve ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilere; ilgili alanda yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından mesleki yeterlilik sistemi, kişinin görev alacağı ulusal yeterlilik(ler), ilgili ulusal meslek standart (lar)ı, ölçme-değerlendirme ve ölçme-değerlendirmede kalite güvencesi konularında eğitim sağlanmalıdır.	
14	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ	Belgenin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.
15	GÖZETİM SIKLIĞI	-
16	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur; <ul style="list-style-type: none"> a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içerisinde toplamda en az 2 (iki) yıl veya son altı ay boyunca ilgili alanda çalıştığını gösteren kayıtları (hizmet dökümü, referans yazısı/mektubu, sözleşme, fatura, portfolyo, vb.) sunmak, b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama sınavlarına katılmak. Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır
17	MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI	-
18	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)	Geliştiren: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: MYK Çalışma Grubu
19	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
20	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI	İlk Onay: 25/12/2013 – 2013/110 01 No’lu Revizyon: 10/10/2017 – 2017/84 02 No’lu Revizyon: Tarih:13/03/2024 – 2024/52

**13UY0182-4/ A1: İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, GIDA GÜVENLİĞİ VE ÇEVRE KORUMA
YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Güvenliği ve Çevre Koruma Yeterlilik Birimi
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B) REVİZYON NO	02
	C) REVİZYON TARİHİ	01 No'lu Revizyon 10/10/2017 02 No'lu Revizyon 13/03/2024
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini açıklar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 1.1:Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında ortam, iş, insan, araç, gereç, ekipman vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskleri açıklar. 1.2:Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında tehlike ve risk durumlarına yönelik önlemleri açıklar. 1.3:Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarından kaynaklı acil durumları ve acil durumlara yönelik önlemleri açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 2:Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerindeki gıda güvenliği ve hijyen kurallarını açıklar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 2.1:Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına ilişkin temel terimlerin anlamlarını ayırt eder. 2.2:Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerini tanımlar. 2.3:Hazırlanan ürünlerden şahit numunesi alma işlemlerinin yasal kurallarını ve gerekçesini açıklar. 2.4:Yiyeceklerin hazırlanmasında uyulması gereken kişisel hijyen ve bakım kurallarını açıklar. 2.5:Çalışma alanları ile soğuk hava deposu ve dolapların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini açıklar. 2.6:Çalışma alanlarında haşerelerin bertaraf edilmesine yönelik yöntemleri açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 3: Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerindeki çevre koruma önlemlerini açıklar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 3.1:Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde oluşması olası çevre güvenliği risklerini ve uygun önlemleri açıklar. 3.2:Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafına yönelik uygulamaları gerekçeleri ile açıklar.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	

8 a) Teorik Sınav	
<p>Çoktan Seçmeli Sınav (T1): A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 25 (yirmi beş) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.</p>	
8 b) Performansa Dayalı Sınav	
-	
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar	
<p>Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.</p>	
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR) Geliştiren: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: MYK Çalışma Grubu
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A1-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında iş sağlığı ve güvenliği önlemleri
 - Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında ortam, iş ve insandan kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskler
 - Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında araç ve gereçlerden kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskler
 - Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında ekipmanlardan kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskler
 - Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında iş ve insandan kaynaklı tehlike ve risk durumlarına yönelik önlemler
 - Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında araç ve gereçlerden kaynaklı oluşabilecek tehlike ve risk durumlarına yönelik önlemler
 - Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında ekipmanlardan kaynaklı oluşabilecek tehlike ve risk durumlarına yönelik önlemler
 - Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında, işe ve risklere uygun kullanılacak KKD’ler
 - Aşçılık süreçlerinden ve çalışma alanlarından kaynaklı olası acil durumlar
 - Aşçılık süreçlerinden ve çalışma alanlarından kaynaklı acil durumlara yönelik önlemler
- Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerindeki gıda güvenliği ve hijyen kuralları
 - Gıda güvenliği kurallarına ilişkin temel terimler ve anlamları
 - Hijyen kurallarına ilişkin temel terimler ve anlamları
 - Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme ve personel kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri ve oluşum koşulları
 - Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme ve personel kaynaklı sağlık risklerinin etkileri
 - Yiyeceklerin hazırlanmasında besinkaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri ve etkileri
 - Hazırlanan ürünlerinden şahit numunesi alma gerekçesi
 - Hazırlanan ürünlerinden şahit numunesi almanın yasal kuralları
 - Yiyecek hizmetlerinde kişisel hijyen ve bakım kuralları
 - Yasal olarak aşçının periyodik sağlık kontrollerinin türleri ve işlevi

- 2.10. Ürünlerin çeşitlerine göre gıda güvenliği kurallarına göre tezgâh ömürleri
- 2.11. Araç-gereç ve ekipmanların hijyen ve sanitasyon yöntemleri
- 2.12. Çalışma alanları ile soğuk hava deposu ve dolapların hijyen ve sanitasyon yöntemleri
- 2.13. Çalışma alanlarında görülebilecek haşere türleri
- 2.14. Çalışma alanlarında haşerelerin bertaraf edilmesine yönelik yöntemler
3. Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerindeki çevre koruma önlemleri
 - 3.1. Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde oluşması olası çevre güvenliği riskleri
 - 3.2. Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde oluşması olası çevre güvenliği risklerine göre uygun önlemler
 - 3.3. Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde çalışma alanlarında atık kontrolüne yönelik uygulamalar
 - 3.4. Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde çalışma alanlarında atık bertarafına yönelik uygulamalar

EK A1-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında ortam, iş ve insandan kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskleri açıklar.	A.1.1	1.1	T1
BG.2	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında araç, gereç, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskleri açıklar.	A.1.1-2	1.1	T1
BG.3	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında ortam, iş ve insandan kaynaklı tehlike ve risk durumlarına yönelik önlemleri açıklar.	A.1.1, A.1.4	1.2	T1
BG.4	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında araç, gereç, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve risk durumlarına yönelik önlemleri açıklar.	A.1.1, A.1.4	1.2	T1
BG.5	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında, işe ve risklere uygun kullanacağı KKD'leri açıklar.	A.1.3	1.2	T1
BG.6	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarından kaynaklı olası acil durumları açıklar.	A.1.5	1.3	T1
BG.7	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarından kaynaklı acil durumlara yönelik önlemleri açıklar.	A.1.5	1.3	T1
BG.8	Gıda güvenliği kurallarına ilişkin temel terimlerin anlamlarını ayırt eder.	B.3.1-5	2.1	T1
BG.9	Hijyen kurallarına ilişkin temel terimlerin anlamlarını ayırt eder.	B.3.1-3	2.1	T1
BG.10	Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme ve personel kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri ve oluşum koşullarını listeler.	B.3.1-5	2.2	T1
BG.11	Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme ve personel kaynaklı sağlık risklerinin etkilerini açıklar.	B.2.3, B.3.1-5	2.2	T1
BG.12	Yiyeceklerin hazırlanmasında besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitlerini ve etkilerini açıklar.	B.3.3-5	2.2	T1
BG.13	Hazırlanan ürünlerden şahit numunesi alma gerekçesini açıklar.	B.3.4	2.3	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.14	Hazırlanan ürünlerden şahit numunesi almanın yasal kurallarını açıklar.	B.3.4	2.3	T1
BG.15	Yiyecek hizmetlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını açıklar.	B.2.1	2.4	T1
BG.16	Yasal olarak aşçının periyodik sağlık kontrollerinin türleri ve işlevini açıklar.	B.2.3	2.4	T1
BG.17	Ürünlerin çeşitlerine göre tezgâh ömürlerini gıda güvenliği kurallarına göre açıklar.	B.3.3	2.5	T1
BG.18	Araç-gereç ve ekipmanların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini tanımlar.	B.3.1-2	2.5	T1
BG.19	Çalışma alanları ile soğuk depo ve dolapların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini açıklar.	B.3.3	2.5	T1
BG.20	Çalışma alanlarında görülebilecek haşere türlerini açıklar.	B.3.5	2.6	T1
BG.21	Çalışma alanlarında haşerelerin bertaraf edilmesine yönelik yöntemleri açıklar.	B.3.5	2.6	T1
BG.22	Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde oluşması olası çevre güvenliği risklerini açıklar.	A.2.1	3.1	T1
BG.23	Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde oluşması olası çevre güvenliği risklerine göre uygun önlemleri açıklar.	A.2.1	3.1	T1
BG.24	Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde çalışma alanlarında atık kontrolüne yönelik uygulamaları gerekçeleri ile açıklar.	A.2.2	3.2	T1
BG.25	Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde çalışma alanlarında atık bertarafına yönelik uygulamaları gerekçeleri ile açıklar.	A.2.2	3.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	-			
*BY.2	-			

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

13UY0182-4/A2: MUTFAK EKİPMANLARI, İŞ ORGANİZASYONU VE KALİTE YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Mutfak Ekipmanları, İş Organizasyonu Ve Kalite
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A2
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B) REVİZYON NO	02
	C) REVİZYON TARİHİ	01 No'lu Revizyon 10/10/2017 02 No'lu Revizyon 13/03/2024
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4/ Rev-01 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: Mutfakta kullanılan araç, gereç ve ekipmanları açıklar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 1.1: Mutfakta kullanılan araç, gereç ve ekipmanları kullanım amaçlarına göre tanımlar. 1.2: Mutfakta kullanılan araç, gereç ve ekipmanların temizlik ve bakım yöntemlerini açıklar. 1.3: Mutfakta kullanılan araç, gereç ve ekipmanların arıza tespit yöntemlerini açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 2: Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerindeki iş organizasyonu sürecini açıklar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 2.1:Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde işlerin içeriğine ve özelliklerine göre süreç akışını açıklar. 2.2:Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde mutfak çalışma sistemini ve kurallarını açıklar. 2.3:Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre stoklama ve kullanımını açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 3: Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerindeki kalite gerekliliklerini açıklar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 3.1:Hazırlanacak yemek türüne uygun kullanılacak araç, gereç ve ekipmanların kalite ve miktarını tanımlar. 3.2:Hazırlanacak yemek türüne uygun malzemelerin kalite ve miktarını tanımlar. 3.3:Tanımlanan durumlarda, ürün ve mutfak işlemleri ile ilgili problemlere uygun çözümleri listeler.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p><u>Çoktan Seçmeli Sınav (T1):</u> A2 birimine yönelik teorik sınav Ek A2-2'de yer alan "Bilgiler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 20 (yirmi) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A2-2) ölçmelidir.</p>		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		

-		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Geliştiren: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: MYK Çalışma Grubu
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Mutfakta kullanılan araç, gereç ve ekipmanlar
 - 1.1. Bıçak çeşitleri
 - 1.2. Bıçak çeşitlerinin kullanım alanları
 - 1.3. Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin kullanım amaçları
 - 1.4. Mutfakta kullanılan ekipmanların kullanım amaçları
 - 1.5. Mutfaktaki araç, gereç ve ekipmanların kullanımında uyulması gereken kurallar
 - 1.6. Mutfakta kullanılan araç, gereç ve ekipmanların temizlik yöntemleri
 - 1.7. Mutfakta kullanılan araç, gereç ve ekipmanların bakım yöntemleri
 - 1.8. Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin hasar tespit yöntemleri
 - 1.9. Mutfakta kullanılan ekipmanların hasar tespit yöntemleri
2. Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde iş organizasyonu
 - 2.1. Aşçılık ile ilgili işlerin içeriğine ve özelliklerine göre süreç akışları
 - 2.2. Kullanılan malzemeler ve araç, gereçler ile ilgili tanımlanan verilerin değerlendirilmesi
 - 2.3. Menü için kullanılacak malzemelerin miktarını belirleme
 - 2.4. Aşçılıkta mutfak çalışma sistemi (çalışma tezgâhlarının işe göre ayrımı ve düzenlenmesi, araç gereçlerin düzenlenmesi)
 - 2.5. Aşçılıkta mutfak çalışma kuralları (mutfak elemanları arası çalışma akışı ve zamanlama gibi)
 - 2.6. Malzemelerin ortalama sarf miktarlarına göre olası stok miktarları
 - 2.7. Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre stoklama kuralları
 - 2.8. Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre kullanımı
3. Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde kalite
 - 3.1. Hazırlanacak yemek türüne uygun kullanılacak araç ve gereçlerin kalite ve miktarı
 - 3.2. Hazırlanacak yemek türüne uygun kullanılacak ekipmanların kalite ve miktarı

3.3. Hazırlanacak yemek türüne uygun malzemelerin kalite ve miktarı

3.4. Tanımlanan durumlarda, ürün ve mutfak işlemleri ile ilgili problemlere uygun çözümler

EK A2-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Bıçak çeşitlerine göre kullanım alanlarını tanımlar.	B.4.5	1.1	T1
BG.2	Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin kullanım amaçlarını açıklar.	B.4.5	1.1	T1
BG.3	Mutfakta kullanılan elektrikli ekipmanların kullanım amaçlarını açıklar.	B.4.5	1.1	T1
BG.4	Mutfaktaki araç, gereç ve ekipmanların kullanımında uyulması gereken kuralları açıklar.	A.1.2, B.4.5	1.1	T1
BG.5	Mutfakta kullanılan araç, gereç ve ekipmanların temizlik yöntemlerini açıklar.	B.4.1, B.4.3	1.2	T1
BG.6	Mutfakta kullanılan araç, gereç ve ekipmanların bakım yöntemlerini açıklar.	B.4.2 B.4.4	1.2	T1
BG.7	Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin hasar tespit yöntemlerini açıklar.	B.4.2	1.3	T1
BG.8	Mutfakta kullanılan elektrikli ekipmanların hasar tespit yöntemlerini açıklar.	B.4.4	1.3	T1
BG.9	Genel aşçılık ile ilgili süreci açıklar.	B.1.1, B.1.3	2.1	T1
BG.10	Verilen bir menüde kullanılması gerekli araç ve gereçlerin özelliklerini açıklar.	B.1.2, B.4.5	2.1	T1
BG.11	Menü için kullanılacak malzemelerin miktarını belirler.	B.1.2	2.1	T1
BG.12	Mutfak bölümlerini ve bu bölümlerin her birinin yürüttüğü işleri açıklar	A.3.1-2	2.2	T1
BG.13	Aşçılıkta mutfak çalışma kurallarını (mutfak elemanları arası çalışma akışı ve zamanlama gibi) açıklar.	A.3.1-2	2.2	T1
BG.14	Malzemelerin ortalama sarf miktarlarına göre olası stok miktarlarını tanımlar.	B.3.3	2.3	T1
BG.15	Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre stoklama kurallarını açıklar.	B.3.3	2.3	T1
BG.16	Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre kullanımını açıklar.	B.3.3	2.3	T1
BG.17	Hazırlanacak yemek türüne uygun kullanılacak araç ve gereçlerin özelliklerini açıklar.	B.1.2, B.4.5	3.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.18	Hazırlanacak yemek türüne uygun kullanılacak ekipmanların özelliklerini açıklar.	B.4.5	3.1	T1
BG.19	Hazırlanacak yemek türüne uygun malzemelerin miktarını ve özelliklerini açıklar.	B.1.2	3.2	T1
BG.20	Tanımlanan durumlarda, ürün ve mutfak işlemleri ile ilgili problemlere uygun çözümleri listeler.	B.1.1	3.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1				
BY.2				

(* Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

13UY182-4/A3: KEMİK/ET/SEBZE SUYU VE ÇORBA PİŞİRME YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Kemik/Et/Sebze Suyu ve Çorba Pişirme
2	REFERANS KODU	13UY182-4/A3
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B) REVİZYON NO	02
	C) REVİZYON TARİHİ	01 No'lu Revizyon 10/10/2017 02 No'lu Revizyon 13/03/2024
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: Kemik/et/sebze ve bağlayıcı/kıvam verici kullanarak besleyici su hazırlar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 1.1: Besleyici suların özelliklerini ve kullanım alanlarını açıklar. 1.2: Bağlayıcı ve kıvam vericilerin hazırlanış yöntemlerini açıklar. 1.3: Kemik/et /sebze ve bağlayıcı/kıvam verici kullanarak besleyici su hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 2: Uygun pişirme yöntemlerini kullanarak çorba pişirir.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 2.1: Çorba çeşidi ve miktarına göre kullanacağı araç, gereç, ekipman ve malzemeleri hazırlar. 2.2: Çorba çeşidine uygun tarifi kullanarak çorba pişirir.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 3:Çalışma ortamında İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenliği kurallarına uyar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 3.1: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre koruma uygulamalarını gerçekleştirir. 3.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen ve gıda güvenliği uygulamalarını gerçekleştirir.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p><u>Çoktan Seçmeli Sınav (T1):</u> A3 birimine yönelik teorik sınav Ek A3-2'de yer alan "Bilgiler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 10 (on) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A3-2) ölçmelidir.</p>		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
<p><u>Performans Sınavı (P1):</u> A3 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A3-2'de yer alan "Beceriler ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Adaydan Ek A3-2'de yer alan beceri ve yetkinlik uygulamalarını gerçeğe uygun düzenlenmiş ortamda yapması beklenir.</p> <p>Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir.</p>		

Adayın, (P1) performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekir. (P1) Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. (P1) olarak belirlenen Beceri ve Yetkinlik İfadelerinin (Ek A3-2) tamamı (P1) performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

Performans sınavında adayların asgari olarak uygulaması gereken senaryo örneği Ek'te sunulmuştur. Söz konusu senaryo asgari/minimum ölçüleri içermekte olup, yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşları tarafından performans sınav senaryoları hazırlanırken kullanılmalıdır.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı olan sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez. Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Geliştiren: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: MYK Çalışma Grubu
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A3-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Kemik/et/sebze besleyici suyu çeşitleri, özellikleri ve hazırlama yöntemleri
 - 1.1. Kemik/et ile hazırlanacak besleyici suların özellikleri ve kullanım alanları
 - 1.2. Kemik/et kullanarak besleyici su hazırlama yöntemleri
 - 1.3. Sebze kullanarak hazırlanan besleyici suların özellikleri ve kullanım alanları
 - 1.4. Sebze kullanarak besleyici su hazırlama yöntemleri
2. Çorba çeşitleri, özellikleri ve pişirme yöntemleri
 - 2.1. Çorba çeşitleri
 - 2.2. Çorba çeşidine göre kullanılan malzemeler
 - 2.3. Çorba çeşidine göre kullanılan kıvam vericiler ve hazırlanış yöntemleri
 - 2.4. Çorba çeşidine göre kullanılan bağlayıcılar ve hazırlanış yöntemleri
 - 2.5. Çorba çeşidine göre pişirme yöntem ve teknikleri
3. Çalışma ortamında uyulması gereken İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenilirliği kuralları
 - 3.1. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda İSG uygulamaları
 - 3.2. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda çevre koruma uygulamaları
 - 3.3. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda hijyen uygulamaları
 - 3.4. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda gıda güvenilirliği uygulamaları

EK A3-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Kemik/ et suyu ile hazırlanacak besleyici suların özellikleri ve kullanım alanlarını açıklar.	C.1.1	1.1	T1
BG.2	Sebzeler ile hazırlanacak besleyici suların özellikleri ve kullanım alanlarını açıklar.	C.1.4	1.1	T1
BG.3	Besleyici suyun çeşidine göre kullanılan kıvam vericilerin hazırlanış yöntemlerini açıklar.	C.2.3	1.2	T1
BG.4	Besleyici suyun çeşidine göre kullanılan bağlayıcıların hazırlanış yöntemlerini açıklar.	C.2.3	1.2	T1
BG.5	Kemik/et kullanarak besleyici su hazırlama yöntemlerini açıklar.	C.1.2	1.3	T1
BG.6	Sebze kullanarak besleyici su hazırlama yöntemlerini açıklar.	C.1.3-4	1.3	T1
BG.7	Çorba çeşitlerini açıklar.	C.2.1-4	2.1	T1
BG.8	Çorba çeşidine göre kullanılan malzemeleri açıklar.	C.2.2	2.1	T1
BG.9	Çorba çeşidine göre pişirme yöntem ve tekniklerini açıklar.	C.2.4	2.2	T1
BG.10	Çorba çeşitlerinin sunumunda kullanılan yardımcı malzemelerin (kıtır ekme, peynir, yağ vb.) hazırlanış yöntemlerini açıklar.	C.2.4	2.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Ürün hazırlamada kullanacağı araç, gereç ve ekipmanları hazırlar.	B.4.5, C.2.1	1.3	P1
BY.2	Ürün hazırlamada kullanacağı malzemeleri temin eder.	B.1.2	1.3	P1
BY.3	Besleyici su için et veya kemiğin ön hazırlık işlemlerini yapar.	C.1.1	1.3	P1
BY.4	Besleyici su çeşidine uygun sebzelerin ön hazırlık işlemlerini yapar.	C.1.3-4	1.3	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.5	Besleyici su çeşidine uygun kıvam verici veya bağlayıcıları hazırlar.	C.2.3	1.3	P1
*BY.6	Yapılacak ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak besleyici suyu pişirir.	C.1.2, C.1.4	1.3	P1
BY.7	Çorba çeşidi ve miktarına göre kullanacağı gıda malzemelerini temin eder.	C.2.2	2.1	P1
BY.8	Çorba çeşidi ve miktarına göre kullanacağı gıda malzemelerinin ön hazırlık işlemlerini yapar.	C.2.2	2.1	P1
*BY.9	Çorbayı kemik/sebze suyu ve bağlayıcı kullanarak ve uygun pişirme tekniklerinden en az biri ile pişirir.	C.2.4	2.2	P1
*BY.10	İşe başlamadan önce aksesuarlarını (yüzük, künye, kolye, saat gibi) çıkarır.	B.2.1, B.2.3	3.1	P1
*BY.11	İşe uygun KKD ve diğer gerekli malzemeleri (iş elbisesi, önlük, kaymaz tabanlı ayakkabı/terlik, kep, vb.) kullanır.	A.1.3 B.2.2	3.1	P1
BY.12	Ocak/fırını İSG talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.1.2	3.1	P1
BY.13	Araç, gereç ve ekipmanları (mikser, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar vb.) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.1.2	3.1	P1
BY.14	Çalışma sonunda çıkan atıkları ayrıştırır.	A.2.1	3.1	P1
BY.15	Çalışma sonunda kullandığı tezgâhın temizliğini yapar.	B.3.1	3.2	P1
BY.16	Çalışma sonunda kullandığı araç, gereç ve ekipmanın temizliğini yapar.	B.3.2	3.2	P1
*BY.17	Yiyecek hazırlama esnasında kullanılan malzemelere ve yiyeceklere göre el hijyenini sürdürür.	B.2.3	3.2	P1
*BY.18	Malzemelerin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	B.2.3, B.3.3	3.2	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

13UY182-4/A4: YUMURTA PİŞİRME TEKNİKLERİ, SOSLAR VE SALATA HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Yumurta Pişirme Teknikleri, Soslar ve Salata Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY182-4/A4
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B) REVİZYON NO	02
	C) REVİZYON TARİHİ	01 No'lu Revizyon 10/10/2017 02 No'lu Revizyon 13/03/2024
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: Yumurtayı uygun pişirme tekniklerini kullanarak pişirir.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 1.1: Yumurtanın kullanım alanlarını açıklar. 1.2: Yumurtanın saklanması ve kullanılması esnasında uyulması gereken gıda güvenliği kurallarını açıklar. 1.3: Yumurta pişirme yöntem ve tekniklerini açıklar. 1.4: Yumurtayı yapılacak ürüne uygun pişirme yöntemleri kullanarak pişirir.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 2: Sos çeşidi hazırlar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 2.1: Sıcak ve soğuk sos çeşitlerini ve kullanım alanlarını açıklar. 2.2: Temel soslardan birini yöntemine uygun olarak hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 3: Salata ve meze çeşidi hazırlar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 3.1: Salata çeşidine göre kullanacağı malzemelerin ön hazırlık işlemlerini yapar. 3.2: Salata çeşidine göre kullanacağı salata sosunu hazırlar. 3.3: Salatayı çeşidine göre hazırlar. 3.4: Mezeyi yöntemine uygun şekilde hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 4: Çalışma ortamında İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenilirliği kurallarına uyar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 4.1: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre koruma uygulamalarını gerçekleştirir. 4.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen ve gıda güvenilirliği uygulamalarını gerçekleştirir.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Çoktan Seçmeli Sınav (T1): A4 birimine yönelik teorik sınav Ek A4-2'de yer alan "Bilgiler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 10 (on) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş		

sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A4-2) ölçmelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

Performans Sınavı (P1): A4 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A4-2'de yer alan "Beceriler ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Adaydan Ek A4-2'de yer alan beceri ve yetkinlik uygulamalarını gerçeğe uygun düzenlenmiş ortamda yapması beklenir.

Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, (P1) performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. (P1) Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. (P1) olarak belirlenen Beceri ve Yetkinlik İfadelerinin (Ek A4-2) tamamı (P1) performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

Performans sınavında adayların asgari olarak uygulaması gereken senaryo örneği Ek'te sunulmuştur. Söz konusu senaryo asgari/minimum ölçüleri içermekte olup, yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşları tarafından performans sınav senaryoları hazırlanırken kullanılmalıdır.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır. Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarılı olduğu tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Geliştiren: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: MYK Çalışma Grubu
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A4-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Yumurta kullanım alanları, saklama ve pişirme teknikleri
 - 1.1. Yumurtanın kullanım alanları
 - 1.2. Yumurtanın saklanması esnasında uyulması gereken gıda güvenliği kuralları
 - 1.3. Yumurtanın kullanılması esnasında uyulması gereken gıda güvenliği kuralları
 - 1.4. Yumurta pişirme yöntem ve teknikleri
 - 1.5. Yumurta kullanılan yiyecek hazırlamada yumurtayı kullanma yöntem ve teknikleri
2. Sos çeşitleri ve hazırlama teknikleri
 - 2.1. Temel sos türleri
 - 2.2. Temel sosların özellikleri ve kullanım alanları
 - 2.3. Soğuk sos çeşitleri
 - 2.4. Soğuk sosların özellikleri ve kullanım alanları
3. Salata ve meze çeşitleri ve hazırlama teknikleri

- 3.1. Salata çeşitleri
 - 3.2. Salata çeşidine göre kullanılan malzemeler
 - 3.3. Salata çeşidine göre hazırlama teknikleri
 - 3.4. Sıcak meze çeşitleri
 - 3.5. Sıcak mezelerin özellikleri, kullanılan malzemeler ve hazırlanma teknikleri
 - 3.6. Soğuk meze çeşitleri
 - 3.7. Soğuk mezelerin özellikleri, kullanılan malzemeler ve hazırlanma teknikleri
4. Çalışma ortamında uyulması gereken İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenilirliği kuralları
 - 4.1. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda İSG uygulamaları
 - 4.2. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda çevre koruma uygulamaları
 - 4.3. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda hijyen uygulamaları
 - 4.4. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda gıda güvenilirliği uygulamaları

EK A4-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Yumurtanın temel özellikleri ile kullanım alanlarını açıklar.	D.1.1-2	1.1	T1
BG.2	Yumurtanın saklanması esnasında uyulması gereken gıda güvenliği kurallarını açıklar.	D.1.1-2	1.2	T1
BG.3	Yumurtanın kullanılması esnasında uyulması gereken gıda güvenliği kurallarını açıklar.	D.1.1-2	1.2	T1
BG.4	Yumurta pişirme yöntem ve tekniklerini açıklar.	D.1.1-2	1.3	T1
BG.5	Yumurta kullanılan yiyecek hazırlamada yumurtayı kullanma yöntem ve tekniklerini açıklar.	D.1.1-2	1.3	T1
BG.6	Sıcak sos çeşitlerinin özelliklerini ve kullanım alanlarını açıklar.	D.2.1	2.1	T1
BG.7	Soğuk sos çeşitlerinin özelliklerini ve kullanım alanlarını açıklar.	D.2.1	2.1	T1
BG.8	Temel sosları ve hazırlanış yöntemlerini açıklar.	D.2.2	2.2	T1
BG.9	Salata çeşidine göre kullanılan malzemeleri açıklar.	D.3.1-2	3.1	T1
BG.10	Sıcak ve soğuk meze çeşitlerinin özelliklerini açıklar.	D.3.3	3.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Ürün hazırlamada kullanacağı araç, gereç ve ekipmanları hazırlar.	B.4.5	1.4	P1
BY.2	Ürün hazırlamada kullanacağı malzemeleri temin eder.	B.1.2	1.4	P1
*BY.3	Yapılacak ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak omlet pişirir.	D.1.2	1.4	P1
*BY.4	Temel soslardan birini yöntemine uygun olarak hazırlar.	D.2.2	2.2	P1
BY.5	Salata çeşidine göre kullanacağı malzemelerin ayıklama ve yıkama işlemlerini yapar.	D.3.1	3.1	P1
BY.6	Kullanacağı malzemelerin, salata çeşidine uygun olacak şekilde doğrama işlemlerini yapar.	D.3.1-2	3.1	P1
BY.7	Salata çeşidine göre kullanacağı salata sosunu hazırlar.	D.3.2	3.2	P1
*BY.8	Salatanın malzemelerini ve sosunu birleştirerek karıştırıp sunuma hazır hale getirir.	D.3.2	3.3	P1
BY.9	Meze çeşidine göre kullanacağı malzemelerin ayıklama, yıkama ve doğrama işlemlerini yapar.	D.3.3	3.4	P1
BY.10	Meze çeşidine göre hazırlanan malzemeleri karıştırma ve gerekiyorsa pişirme işlemlerini yaparak sunuma hazır hale getirir.	D.3.3	3.4	P1
*BY.11	İşe başlamadan önce aksesuarlarını (yüzük, künye, kolye, saat gibi) çıkarır.	B.2.1, B.2.3	4.1	P1
*BY.12	İşe uygun KKD ve diğer gerekli malzemeleri (iş elbisesi, önlük, kaymaz tabanlı ayakkabı/terlik, kep, vb.) kullanır.	A.1.3 B.2.2	4.1	P1
BY.13	Ocak/fırını İSG talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.1.2	4.1	P1
BY.14	Araç, gereç ve ekipmanları (mikser, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, vb.) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.1.2	4.1	P1
BY.15	Çalışma sonunda çıkan atıkları ayırıştırır.	A.2.1	4.1	P1
BY.16	Çalışma sonunda kullandığı tezgâhın temizliğini yapar.	B.3.1	4.2	P1
BY.17	Çalışma sonunda kullandığı araç gereç ve ekipmanın temizliğini yapar.	B.3.2	4.2	P1
*BY.18	Yiyecek hazırlama esnasında kullanılan malzemelere ve yiyeceklere göre el hijyenini sürdürür.	B.2.3	4.2	P1
*BY.19	Malzemelerin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	B.2.3, B.3.3	4.2	P1

(* Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

13UY0182-4/A5: ET VE BALIK YEMEKLERİ PİŞİRME YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Et ve Balık Yemekleri Pişirme
2	REFERANS KODU	13UY182-4/A5
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B) REVİZYON NO	02
	C) REVİZYON TARİHİ	01 No'lu Revizyon 10/10/2017 02 No'lu Revizyon 13/03/2024
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: Sıcak sunulan kırmızı et yemeği pişirir.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 1.1: Kırmızı et türlerini, sınıflandırmasını ve temel bölümlerini açıklar. 1.2: Kırmızı etin saklama ve depolama yöntemlerini açıklar. 1.3: Kırmızı etin kullanılacağı yemek türüne göre pişirme tekniklerini açıklar. 1.4: Yapılacak ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak kırmızı eti pişirir.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 2: Sıcak sunulan beyaz et yemeği pişirir.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 2.1: Beyaz et türlerini, sınıflandırmasını ve temel bölümlerini açıklar. 2.2: Beyaz etin saklama ve depolama yöntemlerini açıklar. 2.3: Beyaz etin kullanılacağı yemek türüne göre pişirme tekniklerini açıklar. 2.4: Yapılacak ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak beyaz eti pişirir.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 3: Sıcak sunulan balık yemeği pişirir.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 3.1: Balık türlerini ve sınıflandırmasını açıklar. 3.2: Balığın saklama ve depolama yöntemlerini açıklar. 3.3: Yapılacak ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak ön hazırlığı yapılmış balığı pişirir.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 4: Çalışma ortamında İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenliği kurallarına uyar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 4.1: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre koruma uygulamalarını gerçekleştirir. 4.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen ve gıda güvenliği uygulamalarını gerçekleştirir.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p><u>Çoktan Seçmeli Sınav (T1):</u> A5 birimine yönelik teorik sınav Ek A5-2'de yer alan "Bilgiler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 15 (on beş) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Sınavda</p>		

adaylara her soru için ortalama bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A5-2) ölçmelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

Performans Sınavı (P1): A5 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A5-2'de yer alan "Beceriler ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Adaydan Ek A5-2'de yer alan beceri ve yetkinlik uygulamalarını gerçeğe uygun düzenlenmiş ortamda yapması beklenir.

Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, (P1) performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. (P1) Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. (P1) olarak belirlenen Beceri ve Yetkinlik İfadelerinin (Ek A5-2) tamamı (P1) performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

Performans sınavında adayların asgari olarak uygulaması gereken senaryo örneği Ek'te sunulmuştur. Söz konusu senaryo asgari/minimum ölçüleri içermekte olup, yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşları tarafından performans sınav senaryoları hazırlanırken kullanılmalıdır.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır. Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarılı olduğu tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Geliştiren: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: MYK Çalışma Grubu
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A5-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Kırmızı et türleri, kullanım alanları ve pişirme yöntemleri
 - 1.1. Kırmızı et türleri ve sınıflandırması
 - 1.2. Kırmızı etin temel bölümleri
 - 1.3. Kırmızı etin saklama ve depolama yöntemleri
 - 1.4. Kırmızı etin kullanılacağı yemek türüne göre pişirme teknikleri
 - 1.5. Çeşitlerine göre kırmızı etleri marine etme yöntemleri
 - 1.6. Soğuk sunulan kırmızı et çeşitlerini hazırlama yöntemleri
2. Beyaz et türleri, kullanım alanları ve pişirme yöntemleri
 - 2.1. Beyaz et türleri ve sınıflandırması
 - 2.2. Beyaz etin temel bölümleri
 - 2.3. Beyaz etin saklama ve depolanma yöntemleri
 - 2.4. Beyaz etin kullanılacağı yemek türüne göre pişirme teknikleri
 - 2.5. Çeşitlerine göre beyaz etleri marine etme yöntemleri
 - 2.6. Soğuk sunulan beyaz et çeşitlerini hazırlama yöntemleri

3. Su ürünleri türleri, kullanım alanları ve pişirme yöntemleri

- 3.1. Su ürünleri türleri
- 3.2. Balık türleri ve sınıflandırması
- 3.3. Balığı saklama yöntemleri
- 3.4. Balığın kullanılacağı yemek türüne göre pişirme teknikleri

4. Çalışma ortamında uyulması gereken İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenilirliği kuralları

- 4.1. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda İSG uygulamaları
- 4.2. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda çevre koruma uygulamaları
- 4.3. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda hijyen uygulamaları
- 4.4. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda gıda güvenilirliği uygulamaları

EK A5-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Kırmızı et türlerini ve sınıflandırmasını açıklar.	E.1.1	1.1	T1
BG.2	Kırmızı etin temel bölümlerini açıklar.	E.1.1	1.1	T1
BG.3	Kırmızı etin saklama ve depolama yöntemlerini açıklar.	E.1.1	1.2	T1
BG.4	Kırmızı etin kullanılacağı yemek türüne göre pişirme tekniklerini açıklar.	E.1.2	1.3	T1
BG.5	Çeşitlerine göre kırmızı etleri marine etme yöntemlerini açıklar.	E.1.1	1.3	T1
BG.6	Soğuk sunulan kırmızı et çeşitlerini hazırlama yöntemlerini açıklar.	E.1.1-2	1.3	T1
BG.7	Beyaz et türlerini ve sınıflandırmasını açıklar.	E.1.3	2.1	T1
BG.8	Beyaz etin temel bölümlerini açıklar.	E.1.3	2.1	T1
BG.9	Beyaz etin saklama ve depolama yöntemlerini açıklar.	E.1.3	2.2	T1
BG.10	Beyaz etin kullanılacağı yemek türüne göre pişirme tekniklerini açıklar.	E.1.4	2.3	T1
BG.11	Çeşitlerine göre beyaz etleri marine etme yöntemlerini açıklar.	E.1.3	2.3	T1
BG.12	Soğuk sunulan beyaz et çeşitlerini hazırlama yöntemlerini açıklar.	E.1.4	2.3	T1
BG.13	Balık türlerini ve sınıflandırmasını açıklar.	E.2.1	3.1	T1
BG.14	Balığı saklama ve depolama yöntemlerini açıklar.	E.2.1	3.2	T1
BG.15	Balığın kullanılacağı yemek türüne göre pişirme tekniklerini açıklar.	E.2.2	3.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Ürün hazırlamada kullanacağı araç, gereç ve ekipmanları hazırlar.	B.4.5	1.4	P1
BY.2	Ürün hazırlamada kullanacağı malzemeleri temin eder.	B.1.2	1.4	P1
BY.3	Pişireceği kırmızı et yemeği için etin doğrama, marine etme gibi ön hazırlığını yapar.	E.1.1	1.4	P1
*BY.4	Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak kırmızı eti pişirir.	E.1.2	1.4	P1
*BY.5	Kemikli beyaz eti işleyerek yemek için hazırlar.	E.1.3	2.4	P1
*BY.6	Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak beyaz eti pişirir.	E.1.4	2.4	P1
BY.7	Ön hazırlığı yapılmış balığı pişirmeye hazırlar.	E.2.1	3.3	P1
*BY.8	Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak ön hazırlığı yapılmış balığı pişirir.	E.2.2	3.3	P1
*BY.9	İşe başlamadan önce aksesuarlarını (yüzük, künye, kolye, saat gibi) çıkarır.	B.2.1, B.2.3	4.1	P1
*BY.10	İşe uygun KKD ve diğer gerekli malzemeleri (iş elbisesi, önlük, kaymaz tabanlı ayakkabı/terlik, kep, vb.) kullanır.	A.1.3 B.2.2	4.1	P1
BY.11	Ocak/fırını İSG talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.1.2	4.1	P1
BY.12	Araç, gereç ve ekipmanları (mikser, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar vb.) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.1.2	4.1	P1
BY.13	Çalışma sonunda çıkan atıkları ayrıştırır.	A.2.1	4.1	P1
BY.14	Çalışma sonunda kullandığı tezgâhın temizliğini yapar.	B.3.1	4.2	P1
BY.15	Çalışma sonunda kullandığı araç gereç ve ekipmanın temizliğini yapar.	B.3.2	4.2	P1
*BY.16	Yiyecek hazırlama esnasında kullanılan malzemelere ve yiyeceklere göre el hijyenini sürdürür.	B.2.3	4.2	P1
*BY.17	Malzemelerin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	B.2.3, B.3.3	4.2	P1

(* Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

**13UY0182-4/A6: KURU BAKLAGİL, TAHİL, SEBZE YEMEKLERİ VE GARNİTÜR
HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Kuru Baklagil, Tahıl, Sebze Yemekleri ve Garnitür Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A6
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B) REVİZYON NO	02
	C) REVİZYON TARİHİ	01 No’lu Revizyon 10/10/2017 02 No’lu Revizyon 13/03/2024
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: Kuru baklagil kullanarak sıcak ya da soğuk bir yemek pişirir.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 1.1: Kuru baklagillerin türüne göre ön hazırlık işlemlerini açıklar. 1.2: Yapılacak ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak ön hazırlığı yapılmış kuru baklagilden yemek pişirir.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 2: Sebze yemeği ve garnitür hazırlar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 2.1: Sebzelerin türüne göre ayıklama ve yıkama işlemlerini açıklar. 2.2: Sebzelerin türüne göre pişirmeye hazırlık işlemlerini açıklar. 2.3: Hazırlayacağı yemek için malzemelerin ön hazırlıklarını yapar. 2.4: Yapılacak ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak sebze yemeği pişirir. 2.5: Yapılacak ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak sebze garnitürü hazırlar. 2.6: Yapılacak ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak pilav pişirir.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 3: Çalışma ortamında İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenilirliği kurallarına uyar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 3.1: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre koruma uygulamalarını gerçekleştirir. 3.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen ve gıda güvenilirliği uygulamalarını gerçekleştirir.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p><u>Çoktan Seçmeli Sınav (T1):</u> A6 birimine yönelik teorik sınav Ek A6-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 10 (on) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimii yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A6-2) ölçmelidir.</p>		

8 b) Performansa Dayalı Sınav	
<p>Performans Sınavı (P1): A6 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A6-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Adaydan Ek A6-2’de yer alan beceri ve yetkinlik uygulamalarını gerçeğe uygun düzenlenmiş ortamda yapması beklenir.</p> <p>Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, (P1) performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. (P1) Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. (P1) olarak belirlenen Beceri ve Yetkinlik İfadelerinin (Ek A6-2) tamamı (P1) performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.</p> <p>Performans sınavında adayların asgari olarak uygulaması gereken senaryo örneği Ek’te sunulmuştur. Söz konusu senaryo asgari/minimum ölçüleri içermekte olup, yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşları tarafından performans sınav senaryoları hazırlanırken kullanılmalıdır.</p>	
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar	
<p>Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır. Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarılı olduğu tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı olan sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.</p> <p>Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.</p>	
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR) Geliştiren: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: MYK Çalışma Grubu
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A6-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Kuru baklagil türleri ve pişirme yöntemleri
 - 1.1. Kuru baklagillerin türleri
 - 1.2. Kuru baklagillerden yapılacak yemek çeşitleri
 - 1.3. Kuru baklagillerin türüne göre ön hazırlık işlemleri
 - 1.4. Kuru baklagillerin yemek türüne göre pişirme yöntemleri
2. Garnitür tanımı, türleri ve hazırlama yöntemleri
 - 2.1. Garnitür tanımı
 - 2.2. Garnitürden yapılacak sıcak ve soğuk yemek çeşitleri
 - 2.3. Garnitürlerin türüne göre pişirme yöntemleri
 - 2.4. Sebzelerin türüne göre ayıklama ve yıkama işlemleri
 - 2.5. Sebzelerin türüne göre ayıklama ve yıkama işlemlerinin sağlık açısından önemi
 - 2.6. Sebzeleri cinsine ve kullanım alanına uygun şekillendirme yöntemleri
 - 2.7. Sebzelerin türüne göre pişirmeye hazırlık işlemleri
 - 2.8. Sebzelerin türüne göre pişirme yöntemleri esnasında uyulması gereken kurallar
 - 2.9. Sebzelerin türüne göre hazırlanabilecek sıcak garnitür türleri
 - 2.10. Tahıllar, yağlı tohumlar ve yağların çeşitlerini ve kullanım alanları

2.11. Pilav türüne göre kullanılan malzeme ve pişirme yöntemleri

3. Çalışma ortamında uyulması gereken İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenilirliği kuralları
 - 3.1. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda İSG uygulamaları
 - 3.2. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda çevre koruma uygulamaları
 - 3.3. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda hijyen uygulamaları
 - 3.4. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda gıda güvenilirliği uygulamaları

EK A6-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Kuru baklagillerin özelliklerini ve kullanım alanlarını açıklar.	E.3.1	1.1	T1
BG.2	Kuru baklagillerin türüne göre ön hazırlık işlemlerini açıklar.	E.3.1	1.1	T1
BG.3	Kuru baklagillerin yemek türüne göre pişirme yöntemlerini açıklar.	E.3.2	1.2	T1
BG.4	Sebzelerin özelliklerini, türüne göre ayıklama ve yıkama işlemlerini açıklar.	E.4.1	2.1	T1
BG.5	Sebzelerin türüne göre ayıklama ve yıkama işlemlerinin sağlık açısından önemini açıklar.	E.4.1	2.1	T1
BG.6	Sebzeleri cinsine ve kullanım alanına uygun şekillendirme yöntemlerini açıklar.	E.4.1	2.2	T1
BG.7	Sebzenin türüne göre pişirme yöntemleri esnasında uyulması gereken kuralları açıklar.	E.4.2	2.2	T1
BG.8	Sebzelerin türüne göre hazırlanabilecek garnitür türlerini açıklar.	E.4.3	2.5	T1
BG.9	Tahıllar, yağlı tohumlar ve yağların çeşitlerini ve kullanım alanlarını tanımlar.	E.4.4	2.6	T1
BG.10	Pilav türüne göre kullanılan malzeme ve pişirme yöntemlerini açıklar.	E.4.4	2.6	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Ürün hazırlamada kullanacağı araç, gereç ve ekipmanları hazırlar.	B.4.5	1.2	P1
BY.2	Ürün hazırlamada kullanacağı malzemeleri temin eder.	B.1.2, E.3.1	1.2	P1
*BY.3	Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak ön hazırlığı yapılmış kuru baklagilden yemek pişirir.	E.3.2	1.2	P1
BY.4	Hazırlayacağı yemek/garnitür için sebzelerin ayıklama işlemlerini yapar.	E.4.1	2.3	P1
BY.5	Hazırlayacağı yemek/garnitür için sebzelerin yıkama işlemlerini yapar.	E.4.1	2.3	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.6	Hazırlayacağı yemeğe/garnitüre uygun sebzelerin doğrama, suda bekletme gibi ön hazırlıklarını yapar.	E.4.1	2.3	P1
*BY.7	Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak sebze yemeği pişirir.	E.4.2	2.4	P1
*BY.8	Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak sebze garnitürü hazırlar.	E.4.3	2.5	P1
BY.9	Pilav türüne göre kullanacağı malzemelerin ön hazırlığını yapar.	E.4.4	2.6	P1
*BY.10	Yapılacak ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak pilav pişirir.	E.4.4	2.6	P1
*BY.11	İşe başlamadan önce aksesuarlarını (yüzük, künye, kolye, saat gibi) çıkarır.	B.2.1, B.2.3	3.1	P1
*BY.12	İşe uygun KKD ve diğer gerekli malzemeleri (iş elbisesi, önlük, kaymaz tabanlı ayakkabı/terlik, kep, vb.) kullanır.	A.1.3 B.2.2	3.1	P1
BY.13	Ocak/fırını İSG talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.1.2	3.1	P1
BY.14	Araç, gereç ve ekipmanları (mikser, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar vb.) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.1.2	3.1	P1
BY.15	Çalışma sonunda çıkan atıkları ayrıştırır.	A.2.1	3.1	P1
BY.16	Çalışma sonunda kullandığı tezgâhın temizliğini yapar.	B.3.1	3.2	P1
BY.17	Çalışma sonunda kullandığı araç gereç ve ekipmanın temizliğini yapar.	B.3.2	3.2	P1
*BY.18	Yiyecek hazırlama esnasında kullanılan malzemelere ve yiyeceklere göre el hijyenini sürdürür.	B.2.3	3.2	P1
*BY.19	Malzemelerin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	B.2.3, B.3.3	3.2	P1

(* Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

13UY182-4/A7: TEMEL TATLILARI HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Temel Tatlıları Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY182-4/A7
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B) REVİZYON NO	02
	C) REVİZYON TARİHİ	01 No'lu Revizyon 10/10/2017 02 No'lu Revizyon 13/03/2024
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: Temel tatlı türlerini açıklar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 1.1: Hamurlu tatlı türlerini ve hazırlanış yöntemlerini açıklar. 1.2: Sütlü veya çikolatalı tatlı türlerini ve hazırlanış yöntemlerini açıklar. 1.3: Meyveli tatlı türlerini ve hazırlanış yöntemlerini açıklar. 1.4: Komposto veya hoşaf türlerini ve hazırlanış yöntemlerini açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 2: Şerbetli ve sütlü/çikolatalı tatlı hazırlar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 2.1: Şerbetli tatlı hazırlama tekniklerinden en az birini kullanarak şerbetli tatlı yapar. 2.2: Sütlü/çikolatalı tatlı hazırlama tekniklerinden en az birini kullanarak sütlü/çikolatalı tatlı yapar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 3: Çalışma ortamında İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenilirliği kurallarına uyar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 3.1: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre koruma uygulamalarını gerçekleştirir. 3.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen ve gıda güvenilirliği uygulamalarını gerçekleştirir.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p>Çoktan Seçmeli Sınav (T1): A7 birimine yönelik teorik sınav Ek A7-2'de yer alan "Bilgiler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 10 (on) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A7-2) ölçmelidir.</p>		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
<p>Performans Sınavı (P1): A7 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A7-2'de yer alan "Beceriler ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Adaydan Ek A7-2'de yer alan beceri ve yetkinlik uygulamalarını gerçeğe uygun düzenlenmiş ortamda yapması beklenir.</p>		

Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, (P1) performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. (P1) Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. (P1) olarak belirlenen Beceri ve Yetkinlik İfadelerinin (Ek A7-2) tamamı (P1) performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

Performans sınavında adayların asgari olarak uygulaması gereken senaryo örneği Ek'te sunulmuştur. Söz konusu senaryo asgari/minimum ölçüleri içermekte olup, yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşları tarafından performans sınav senaryoları hazırlanırken kullanılmalıdır.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Geliştiren: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: MYK Çalışma Grubu
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A7-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Temel tatlı türleri ve kullanılan malzemeler
 - 1.1. Sütü ve çikolata tatlı türleri
 - 1.2. Sütü ve çikolata tatlılarda kullanılan malzemeler
 - 1.3. Hamurlu tatlı türleri
 - 1.4. Hamurlu tatlılarda kullanılan malzemeler
 - 1.5. Meyveli tatlı türleri
 - 1.6. Meyveli tatlı türlerinde kullanılan malzemeler
 - 1.7. Komposto veya hoşaf türleri
 - 1.8. Komposto veya hoşaf türlerinde kullanılan malzemeler
2. Temel tatlı türlerinin hazırlanış yöntemleri
 - 2.1. Sütü ve çikolata tatlıların hazırlanış yöntemleri
 - 2.2. Hamurlu tatlıların hazırlanış yöntemleri
 - 2.3. Meyveli tatlı türleri ve hazırlanış yöntemleri
 - 2.4. Komposto veya hoşaf türleri ve hazırlanış yöntemleri
3. Çalışma ortamında uyulması gereken İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenilirliği kuralları
 - 3.1. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda İSG uygulamaları
 - 3.2. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda çevre koruma uygulamaları
 - 3.3. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda hijyen uygulamaları
 - 3.4. Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda gıda güvenilirliği uygulamaları

EK A7-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Hamurlu tatlı türlerini açıklar.	F.1.1-3	1.1	T1
BG.2	Hamurlu tatlılarda kullanılan malzemeleri özellikleri ile açıklar.	F.1.1-3	1.1	T1
BG.3	Hamurlu tatlıların hazırlanış yöntemlerini açıklar.	F.1.1-3	1.1	T1
BG.4	Sütlü ve çikolatalı tatlı türlerini açıklar.	F.2.1-2	1.2	T1
BG.5	Sütlü ve çikolatalı tatlılarda kullanılan malzemeleri özellikleri ile açıklar.	F.2.1-2	1.2	T1
BG.6	Sütlü ve çikolatalı tatlıların hazırlanış yöntemlerini açıklar.	F.2.1-2	1.2	T1
BG.7	Meyveli tatlı türlerini açıklar.	F.3.1	1.3	T1
BG.8	Meyveli tatlı türlerinin hazırlanış yöntemlerini açıklar.	F.3.2	1.3	T1
BG.9	Komposto/ hoşaf türlerini açıklar.	F.4.1-4	1.4	T1
BG.10	Komposto/ hoşaf türlerinin hazırlanış yöntemlerini açıklar.	F.4.1-4	1.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Ürün hazırlamada kullanacağı araç, gereç ve ekipmanları hazırlar.	B.4.5	2.1	P1
BY.2	Ürün hazırlamada kullanacağı malzemeleri temin eder.	B.1.2	2.1	P1
*BY.3	Şerbetli tatlı hazırlama tekniklerinden en az birini kullanarak şerbetli tatlı hazırlar.	F.1.1-3	2.1	P1
BY.4	Sütlü tatlıda kullanacağı malzemeleri hazırlar.	F.2.1	2.2	P1
*BY.5	Sütlü tatlı hazırlama tekniklerinden en az birini kullanarak sütlü tatlı hazırlar.	F.2.2	2.2	P1
*BY.6	İşe başlamadan önce aksesuarlarını (yüzük, künye, kolye, saat gibi) çıkarır.	B.2.1, B.2.3	3.1	P1
*BY.7	İşe uygun KKD ve diğer gerekli malzemeleri (iş elbisesi, önlük, kaymaz tabanlı ayakkabı/terlik, kep, vb.) kullanır.	A.1.3 B.2.2	3.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.8	Ocak/fırını İSG talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.1.2	3.1	P1
BY.9	Araç, gereç ve ekipmanları (mikser, doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar vb.) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.1.2	3.1	P1
BY.10	Çalışma sonunda çıkan atıkları ayrıştırır.	A.2.1	3.1	P1
BY.11	Çalışma sonunda kullandığı tezgâhın temizliğini yapar.	B.3.1	3.2	P1
BY.12	Çalışma sonunda kullandığı araç gereç ve ekipmanın temizliğini yapar.	B.3.2	3.2	P1
*BY.13	Yiyecek hazırlama esnasında kullanılan malzemelere ve yiyeceklere göre el hijyenini sürdürür.	B.2.3	3.2	P1
*BY.14	Malzemelerin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	B.2.3, B.3.3	3.2	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

Ek: Sınav Senaryosu Örneği**AŞÇI (SEVİYE 4) SINAV SENARYOSU****Sınav Süresi –240 Dakika****Hazırlanacak kişi sayısı: 2**

İLGİLİ BİRİM	HAZIRLANACAK ÜRÜNLER
13UY0182-4/A3: Kemik/Et/Sebze Suyu ve Çorba Pişirme	<p>Kemikli beyaz eti ve sebzeleri işleyerek yapılacak ürün/ürünler için besleyici su/suları hazırlayınız.</p> <p>En az 2 doğrama tekniği, bir bağlayıcı ve kemik/sebze suyu ile uygun pişirme yöntemlerini kullanarak çorba hazırlayınız.</p>
13UY0182-4/A4: Yumurta Pişirme Teknikleri, Soslar ve Salatalar Hazırlama	<p>Temel soslardan birini (beşemal sos, dometes sos, hollandes sos) hazırlayınız ve uygun bir üründe kullanınız.</p> <p>Mayonez hazırlayınız.</p> <p>En az 2 doğrama tekniği kullanarak salata hazırlayınız.</p> <p>Mezeyi yöntemine uygun şekilde hazırlayınız.</p> <p>Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak omlet pişiriniz.</p>
13UY0182-4/A5: Et ve Balık Yemekleri Pişirme	<p>Kırmızı eti işleyerek yemek için hazırlayınız.</p> <p>Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak kırmızı eti pişiriniz.</p> <p>Beyaz eti işleyerek yemek için hazırlayınız.</p> <p>Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak beyaz eti pişiriniz.</p> <p>Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak ön hazırlığı yapılmış balığı/su ürününü pişiriniz.</p>
13UY0182-4/A6: Kuru Baklagil Yemekleri ve Garnitür Hazırlama	<p>Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak ön hazırlığı yapılmış kuru baklagilden yemek pişiriniz.</p> <p>Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak sebze yemeği pişiriniz.</p> <p>Sebze kullanarak garnitür hazırlayınız.</p>

	Pirinç kullanarak pilav çeşidi pişiriniz.
13UY0182-4/A7: Temel Tatlıları Hazırlama	Şerbetli tatlı hazırlama tekniklerinden en az birini kullanarak şerbetli tatlı yapınız. Sütlü tatlı hazırlama tekniklerinden en az birini kullanarak sütlü tatlı yapınız.

Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar**1. Meslek Standardı Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:**

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Gökmen DUMAN	Aşçı	Başkent Üniversitesi Gastonomi ve Mutfak Sanatları Programı Öğretim Üyesi Aşçı- 30 yıl
2.	Uğur GÖMEÇ	Radisson Blu Hotel Ankara- Aşçı	Aşçı- 30 yıl
3.	Ayşegül HASEKİZ		
4.	Elif ERDOĞAN		
5.	Ayça KOCAKANAT		
6.	Selcen Avcı	DACUM Eğitimi TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi	EDUSER Ltd. Şti., DACUM Moderatörü, 19 yıl

**Yalnızca meslekle ilgili olan eğitim/deneyim bilgilerine yer verilecektir.*

2. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

Kültür ve Turizm Bakanlığı
İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü
Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğü
Türk Standardları Enstitüsü Başkanlığı
Türkiye İstatistik Kurumu Başkanlığı
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Başkanlığı
Türkiye Seyahat Acentaları Birliği Başkanlığı
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu Başkanlığı
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRK-İŞ)
Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu (HAK-İŞ)
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)

Türkiye Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu Disk
 Türkiye Otel, Lokanta Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası TOLEYİS
 OLEYİS Türkiye Otel Lokanta ve Eğlence Yerleri İşçileri Sendikası Genel Merkezi
 Türkiye Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu Başkanlığı
 Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (AKTOB)
 Turistik Otelciler İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB)
 Türkiye Turizm Yatırımcıları Derneği
 Turizm Otel Yöneticileri Derneği
 Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği İktisadi İşletmesi
 Antalya Ticaret ve Sanayi Odası Mesleki Sınav ve Sertifikasyon Merkezi
 Akademi Dünyası Mesleki Yeterlilik Belgelendirme Merkezi LTD.ŞTİ.
 Seviye Uluslararası Mesleki Yeterlilik Belgelendirme Ltd. Şti.
 Gaziantep Destek Eğitim Danışmanlık ve Personel Belgelendirme Test ve Sertifikalandırma
 A.Ş.
 Lonca Belgelendirme A. Ş.
 Chef Ali Eğitim Gıda Turizm Mesleki Belgelendirme İnşaat Fotoğrafçılık TİC.A. Ş.
 Genç Akademik Gelişim Eğitim Hizmetleri ve Kırtasiye TİC.LTD. ŞTİ.
 Kapadokya Üniversitesi Personel Belgelendirme Merkezi
 Mutfak Sanatları Akademisi

3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Ferda ÇAKMAKLIOĞLU	Başkan, (Kültür ve Turizm Bakanlığı)
Türkan ÖZ	Başkan Vekili, (Milli Eğitim Bakanlığı)
Emine Esra ÇEVİK	Üye, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
Vedat IŞIK	Üye, Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı
Prof. Dr. Bilgehan GÜLCAN	Üye, Yükseköğretim Kurulu
Necip BOZ	Üye, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Adlıhan DERE	Üye, Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Sevil Figen OCAK CİĞİR	Üye, Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
Mustafa ÖKSÜZ	Üye, Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Derya AYDOĞAN	Üye, Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Burak Çağrı KARAKAYA	Üye, Mesleki Yeterlilik Kurumu

4. MYK Yönetim Kurulu

Prof. Dr. Mustafa Necmi İLHAN

Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
Temsilcisi)

Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK

Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Temsilcisi)

Fethullah GÜNER

Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)

Bendevi PALANDÖKEN

Üye (Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşları
Temsilcisi)

Eda AKBULUT

Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)

Celal KOLOĞLU

Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)