KEBAPÇI

SEVİYE 3

10UMS0108-3

RESMÎ GAZETE TARİH-SAYI

30.10.2022- 31998

Meslek:	**Kebapçı**
Seviye:	**3**[1]
Referans Kodu:	**10UMS0108-3**
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	**Hazırlayan: Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu (TESK)** **Güncelleyen: Gaziantep Ticaret Odası**
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	**MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi**
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:	**21.12.2010 Tarih ve 2010/76 Sayılı Karar** **Rev. 01: 03.08.2022 Tarih ve 2022/165 Sayılı Karar**
Resmî Gazete Tarih/Sayı:	**29.12.2010 - 27800 (2.Mükerrer)** **Rev. 01: 30.10.2022- 31998**
Revizyon No:	**01**

[1] Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre seviye 3 olarak belirlenmiştir.

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

DEZENFEKSİYON: Korunmaya çalışan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

DONDURUCU: İçerisine konulacak malzemelere göre dereceleri farklılık gösteren ve iç sıcaklığı sıfırın altında olan dolapları,

GARNİTÜR: Kebabın yanında eşlikçi olarak servis edilen soğan, yeşillik, domates, biber, pilav, sos gibi malzemeleri,

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 Sınıflaması'nı,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İÇ YAĞI: Koyun, sığır gibi memeli hayvanların vücudunda, daha çok belde ve bağırsakların dış kısmında ve böbrek çevresinde bulunan yağı,

KANATLI (BEYAZ ET) ETİ: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış kanatlı eti dâhil soğutma, dondurma veya hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan çiğ eti

KEBAP: Şişlik kuşbaşı et ve kıyma ile yapılan şiş kebap türleri, köfte ve diğer ızgara usulü pişen etlerle yapılan kebap türleri.

KIRMIZI ET: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış kırmızı et dahil soğutma, dondurma veya hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan çiğ eti,

KIYMA: Kıyma makinelerinden çekilerek parça et özelliğini kaybeden kıyılmış eti,

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,

MANGAL: içinde kömür yakılarak et veya sebze pişirmeye yarayan, türlü biçimlerde, üstü açık ve genellikle dört ayaklı, sactan, bakırdan ya da pirinçten yapılmış bir tür ocağı,

MAŞA: Mangal içindeki korları karıştırma ve tutmaya yarayan, iki kollu, kıskaç biçiminde metal aracı,

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

MUTFAK ALETLERİ: Mutfakta kullanılan elektrikli veya elektronik aletler makine tachizat ve sabitlenmiş araçlar dışında kalan ekipmanları,

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

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: Ortamın hastalık yapan mikroorganizmalardan arındırılması için gerekli işlemleri sağlık ve temizlik kurallarına uygun yapma,

ŞİŞ: Et veya yiyecek parçalarını bir arada tutmak için kullanılan ince metal veya tahta çubuğu,

ŞİŞLİK ET: Gövdenin genellikle but ve sırt bölgelerinden hazırlanan, kuşbaşından biraz daha iri, yağ, damar ve sinirlerinden arındırılmış kemiksiz et parçalarını,

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

TERBİYE: Ete lezzet vermek için yapılan işlemi,

ZIRH: Büyük satırı,

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ 6
2. MESLEK TANITIMI 7
2.1. Meslek Tanımı 7
2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri 7
2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler 7
2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları 7
3. MESLEK PROFİLİ 7
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri 7
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar 8
3.3. Tutum ve Davranışlar 8
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar 8

1. GİRİŞ

Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı 19/10/2015 tarihli ve 29507 Sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 Sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Meslekî 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.

Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardının 01 no'lu revizyonu, MYK'nın görevlendirdiği Gaziantep Ticaret Odası tarafından yapılmış ve MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Kebapçı (Seviye 3); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre koruma önlemlerine uyarak, kalite gereklilikleri çerçevesinde, iş organizasyonu yapan, kırmızı eti kebaplık olarak hazırlayan, beyaz eti ve ciğeri kebaplık ve/veya şişlik olarak hazırlayan, kıymayı kebap türüne uygun olarak hazırlayan, kebap türüne göre etleri şişe dizen, kebap ile servis edilecek diğer malzemeleri hazırlayan, kebabı pişiren, kebap türüne uygun olarak sunum tabağı hazırlayan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 5120 (Kebap Ustası)

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

2872 sayılı Çevre Kanunu

3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu

4857 sayılı İş Kanunu

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

6502 sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun

29/1/2019 tarihli ve 30670 Sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği

1/5/2019 tarihli ve 30761 Sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliği

19/2/2020 tarihli ve 31044 Sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

**Mesleğin icrasına yönelik İSG, Çevre ve diğer konulardaki mevzuata uyulması esastır.*

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Kebapçı (Seviye 3); yiyecek üretimi yapılan özel ve kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfakları ve kamu ve özel kuruluşlara ait yemekhanelerde, servis görevlileri ve bulaşıkhane görevlileri ile birlikte görev yapar. Kapalı ortamda mesai saatleri içerisinde ayakta kalarak çalışır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir. Hijyen kurallarına uyarak, uzun süre ayakta ya da oturarak çalışır.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilebilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri

Görev	**A. İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Güvenliği, Çevre Koruma ve Kalite Gerekliliklerini Uygulamak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
A.1	İSG önlemlerini uygulamak	**A.1.1**	İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.	**1.** Kebap üretiminde İSG talimatları ve İSG talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması **2.** İş süreçlerinde kullanılan makine ve ekipmanla güvenli çalışma **3.** Kişisel koruyucu donanımların kullanımı ve bakımı **4.** Risk ve tehlike kavramları **5.** Risk ve tehlikelere karşı yapılacak işlemler **6.** Acil durum talimatları ve acil durum talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması **7.** İşyeri çalışma talimatları **8.** Atıkları ayırt etme ve atıkların kaynakta doğru ayrılması **9.** Geri dönüştürülebilen malzemeleri tanıma ve geri dönüşüm faaliyetleri **10.** Çevre koruma talimatları ve çevre koruma talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması **11.** Çevresel tehlike ve riskler ile çevresel tehlike ve risklere karşı uygulanacak önlemler
		A.1.2	İşyerindeki araç, gereç ve ekipmanı, sağlık ve güvenlik işaretlerine uygun şekilde kullanır.	
		A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine uygun KKD'leri kullanır.	
		A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgililer ile paylaşır.	
		A.1.5	Acil durumlarda gerekli önlemleri alır.	
A.2	Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun çalışmak	**A.2.1**	İş süreçlerinde gıda güvenliği ve hijyen kurallarını uygular.	
		A.2.2	Çalışma alanlarında (üretim alanı, servise hazırlama alanı, depo ve benzeri) hijyen kurallarını prosedürlere göre uygular.	
		A.2.3	Kullanılan araç-gereç ve malzemelerin sanitasyonunu prosedürlere uygun olarak yapar.	

<table>
<tr><td>Görev</td><td colspan="3">A. İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Güvenliği, Çevre Koruma ve Kalite Gerekliliklerini Uygulamak</td></tr>
<tr><td colspan="2">İşlemler</td><td colspan="2">Başarım Ölçütleri</td><td rowspan="2">Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri</td></tr>
<tr><td>Kod</td><td>Açıklama</td><td>Kod</td><td>Açıklama</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A.3</td><td rowspan="2">Çevre koruma önlemlerini uygulamak</td><td>A.3.1</td><td>Çevresel tehlike oluşturabilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.</td><td rowspan="5">12. İş süreçlerinde dikkat edilmesi gereken kalite şartları
13. İş süreçlerinde ortaya çıkan uygunsuzluklar ve bu uygunsuzlukların giderilme yöntemleri
14. İş süreçlerinde kullanılan prosedürler (geri dönüşüm, atık kontrol, kritik kontrol ve benzeri)
15. İş süreçlerinde kayıt tutma ve raporlama
16. Gıda güvenliği ve hijyen kuralları
17. Kişisel hijyen kuralları
18. Sanitasyon uygulamaları
19. Çalışma alanlarında hijyen kuralları
20. Meslek hastalıkları
21. Kebap üretim süreçlerinde iyi üretim uygulamaları ve HACCP
22. Gıdalarda oluşabilecek riskler ve gıda kaynaklı hastalıklar</td></tr>
<tr><td>A.3.2</td><td>İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkların tasnifini türüne göre yapar.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A.4</td><td rowspan="3">Kalite gerekliliklerini uygulamak</td><td>A.4.1</td><td>Kullandığı malzemeleri en az fire verecek şekilde işler.</td></tr>
<tr><td>A.4.2</td><td>İş süreçlerinde kullanılan malzemeleri kalite kriterlerine uygun seçer.</td></tr>
<tr><td>A.4.3</td><td>Yürütülen işlerde belirlenmiş kalite gerekliliklerine uygun olarak çalışır.</td></tr>
</table>

Görev	**B. İş Organizasyonu Yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
B.1	İş planlaması yapmak	**B.1.1**	İşverenden/ilgiliden gün içinde yapılacak işler konusunda bilgi alır.	**1.** İş planlama ve vardiya değişim prosedürleri **2.** Malzeme kontrol ve temin işlemleri **3.** Saklanacak / stoklanacak malzemeler **4.** Saklama koşulları **5.** Kebap üretiminde kullanılan araç, gereç ve ekipmanların kontrolü ve tespit edilen uygunsuzluklar **6.** Kebap üretiminde kullanılan araç, gereç ve ekipmanların bakım ve onarımıyla ilgili süreçler **7.** Kebap üretiminde kullanılan araç, gereç ve ekipmanların prosedürlere göre hazırlanması ve kontrolü **8.** İş süreçlerinde kayıt ve raporlama **9.** İş süreçlerinde kalite gereklilikleri
		B.1.2	Yapılacaklara göre gün içinde yürüteceği işleri belirler.	
B.2	Kişisel hazırlık yapmak	**B.2.1**	Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizlik önlemlerini alır.	
		B.2.2	Çalışma ortamına uygun iş kıyafetini giyer.	
B.3	Malzemelerin uygun koşullarda stoklamasını yapmak	**B.3.1**	Malzemelerin yapılacak işe göre miktarını, niteliğini ve kullanılabilirliğini kontrol ederek eksik malzemeleri ilgililere/ işverene bildirir.	
		B.3.2	Gelen malzemenin, miktar, tür, kullanım tarihi olarak siparişe uygun olup olmadığını kontrol eder.	
		B.3.3	Stoklanacak malzemeleri saklama koşullarına göre sınıflandırır.	
		B.3.4	Sınıflandırılmış malzemeleri saklama koşullarına uygun yerlere yerleştirir.	
		B.3.5	Gıda ürünlerini gıda güvenilirliği kurallarına uygun olarak dolaba yerleştirir.	

Görev	**B. İş Organizasyonu Yapmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
B.4	Çalışma ortamının hazırlığını gıda güvenilirliği kurallarına göre yapmak	**B.4.1**	Çalışma ortamının havalandırma ve aydınlatma yeterli düzeyde olacak şekilde düzenler.	**10.** Çalışma ortamının fiziki koşulları **11.** Çalışma ortamında hijyen kuralları **12.** Çeşitli yüzeylerin temizliği, dezenfeksiyonu ve sanitasyonu **13.** Periyodik temizlik işlemleri **14.** Kebap yapımında kullanılan araç ve gereçler **15.** Kebap yapımında kullanılan aletler **16.** Kebap yapımında kullanılan ekipmanların kullanıma hazır hale getirilmesi
		B.4.2	Çalışma ortamının tezgâh temizliğinin yöntemine uygun şekilde yapılmasını sağlar.	
		B.4.3	Çalışma alanının periyodik (günlük, haftalık, aylık) temizlik kontrollerini yapar.	
		B.4.4	Mutfak aletlerinin (bıçak, şiş, kesme tahtaları vb.) temizlik ve sanitasyonunu yapar.	

Görev	**C. Kebap Hazırlamak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
C.1	Kırmızı eti kebaplık olarak hazırlamak	**C.1.1**	Kemikli kırmızı etten uygun alet ve ekipman kullanarak kebaplık et çıkarır.	**1.** Kebap türüne uygun ekipman ve malzeme hazırlığı **2.** Kebap türüne uygun kırmızı ve beyaz et seçimi **3.** Kebap türüne uygun kırmızı ve beyaz eti işleme yöntem ve teknikleri **4.** Kebap türüne uygun kırmızı ve beyaz eti terbiyeleme yöntem ve teknikleri **5.** Kebap türüne uygun ciğer hazırlama yöntem ve teknikleri **6.** Kebap türüne göre şekillendirme işlemleri
		C.1.2	Çıkardığı eti; kebap çeşidine ve özelliğine göre uygun alet ve ekipman kullanarak etin özelliğini bozmadan şekillendirir.	
		C.1.3	Kebabın sosuna girecek malzemeleri (tuz, karabiber ve benzeri) belirleyerek terbiye sosunu hazırlar.	
		C.1.4	Hazırlanan terbiye sosu ile kırmızı eti harmanlayarak sosu ete marine eder.	
C.2	Beyaz eti kebaplık/şişlik olarak hazırlamak	**C.2.1**	Kemikli (kümes hayvanı) tavuktan uygun alet ve ekipman kullanarak kebaplık et çıkarır.	
		C.2.2	Çıkardığı eti; kebap çeşidine ve özelliğine göre uygun alet ve ekipman kullanarak etin özelliğini bozmadan şekillendirir.	
		C.2.3	Kebabın sosuna girecek malzemeleri (tuz, karabiber ve benzeri) belirleyerek terbiye sosunu hazırlar.	
		C.2.4	Hazırlanan terbiye sosu ile beyaz eti harmanlayarak sosu ete yedirir.	
C.3	Ciğeri kebap/ şiş olarak hazırlamak	**C.3.1**	Ciğeri; kebap/şiş çeşidine ve özelliğine göre uygun alet ve ekipman kullanarak özelliğini bozmadan temizleyip doğrar.	
		C.3.2	Ciğer kebabında/şişte kullanılacak iç yağı uygun ebatlarda doğrar.	
		C.3.3	Hazırladığı ciğer ve iç yağını şişe yöntemine uygun şekilde dizer.	

Görev	**C. Kebap Hazırlamak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
C.4	Kıymayı kebap türüne uygun olarak hazırlamak	**C.4.1**	Kaburga veya kol bölgesindeki etleri kıymalık olarak ayırır.	**1.** Kebap türüne uygun kıymalık et seçimi **2.** Kebap türüne uygun kıymalık et hazırlama yöntem ve teknikleri **3.** Kebap türüne uygun şiş türleri **4.** Kebap türüne uygun şişe et, kıyma, sebze saplama yöntemleri
		C.4.2	Kebap çeşidine göre kıymanın yağ oranını ayarlayıp zırh kullanarak hazırlar.	
		C.4.3	Kebap türüne göre iç malzeme ve baharatları ilave ederek kıyma ile birlikte özleşene kadar zırhtan geçirir.	
		C.4.4	Kıymayı kebap türüne göre elle şekillendirip şişe dizerek mevzuata uygun koşullarda muhafaza eder.	
C.5	Kebap türüne göre etleri şişe dizmek	**C.5.1**	Terbiye edilen eti sostan çıkararak fazla sosunu alır.	
		C.5.2	Kebap etini kebap çeşidine göre uygun gramajlarda tartar.	
		C.5.3	Kebap çeşidine ve ocağa uygun şişi seçerek kebap etlerini veya sebzeleri şişe tekniğine uygun olarak saplar.	
		C.5.4	Hazırladığı şişleri uygun düzenekle istifleyerek mevzuata uygun koşullarda muhafaza eder.	

Görev	**D. Kebap Pişirmek ve Sunmak**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
D.1	Kebap ile servis edilecek diğer malzemeleri hazırlamak	**D.1.1**	Kullanacağı ekmeği kebabın türüne uygun şekilde hazırlar.	**1.** Kebap ile servis edilecek malzeme türleri ve hazırlanma yöntemleri **2.** Kebap ile servis edilecek ekmek türleri ve hazırlanma yöntemleri **3.** Kebap ile servis edilecek sebze türleri ve hazırlanma yöntemleri **4.** Kebap ile servis edilecek garnitür türleri ve hazırlanma yöntemleri **5.** Kebap pişirmek için mangal hazırlığı **6.** Kebap pişirmede mangal ısısının önemi **7.** Kebap mangalda pişirme yöntem ve teknikleri **8.** Kebap türüne uygun sunum yöntem ve teknikleri **9.** Kebap türüne uygun sunum tabağı hazırlama yöntem ve teknikleri
		D.1.2	Domates, biber, soğanı közler.	
		D.1.3	Kebap türüne göre kullanacağı garnitürleri (yeşillik, soğan piyazı ve benzeri) hazırlar.	
D.2	Kebap pişirmek	**D.2.1**	Mangalın derinliğine göre uygun miktarda kömürü ve odunu/yakıtı yerleştirir.	
		D.2.2	Kömürlerin tamamen yanarak kor haline gelmesini sağlar.	
		D.2.3	Isıyı yükseltmek için, küllenen kömürü maşa ile fazla derine inmeden açarak havalanmasını sağlar.	
		D.2.4	Hazırlanan kebap/köfteyi pişirmeye uygun aralıklarla ocağa yerleştirir.	
		D.2.5	Kebap/köfteyi kurutmadan, yakmadan, içi çiğ kalmayacak şekilde pişirir.	
D.3	Kebap türüne uygun olarak sunum tabağı hazırlamak	**D.3.1**	Kebabın türüne uygun servis tabağını seçer.	
		D.3.2	Servis tabağına kebabı ve diğer malzemeleri taşırmadan yerleştirir.	

Görev	**E. Mesleki Gelişim Faaliyetlerini Yürütmek**			
İşlemler		**Başarım Ölçütleri**		**Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri**
Kod	**Açıklama**	**Kod**	**Açıklama**	
E.1	Mesleği ile ilgili yenilikleri ve süreçleri takip etmek	**E.1.1**	Mesleki gelişim ihtiyaçlarını rehberlik eşliğinde belirler.	**1.** Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler **2.** Mesleki terimler **3.** Mesleki gelişim ihtiyaçlarını belirleme **4.** Mesleki gelişmeleri takip etme
		E.1.2	Mesleki gelişim ihtiyaçları doğrultusunda işveren tarafından sağlanan eğitimlere katılır.	
		E.1.3	Meslek ve sektördeki gelişmeleri rehberlik eşliğinde takip eder.	

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Buzdolapları ve derin dondurucular
2. Bıçak çeşitleri, zırh, masat, et çangalı, muşta, et satılı
3. Çalışma tezgahları
4. Çöp kovaları
5. Davlumbazlar
6. Ecza dolabı
7. Elektrikli sinek öldürücüler
8. Fanlar
9. Fırın, ocak
10. Gıda saklama kapları
11. Maşa, spatula, kaşık, süzgeç vb. ekipmanlar
12. Kesme tahtaları
13. KKD ve iş kıyafetleri (üniforma, önlük, bone, maske, eldiven, kaymaz tabanlı ucu kapalı terlik, çelik eldiven, fırın eldiveni, kolluk ve benzeri)
14. Kürek
15. Lambalar, UV lambaları
16. Lavabolar
17. Mazgal içi, mazgal kapağı
18. Mangal (Kömürlü)
19. Plastik kasalar
20. Plastik paspaslar
21. Raflar, dolaplar, çekmeceler,
22. Rende, bıçak, soyacak ve küçük ekipmanlar
23. Sebze soyma ve doğrama ekipmanları
24. Terazi ve tartılar
25. Termometreler
26. Yangın söndürme tüpü
27. Yemek tabakları ve yemek tepsileri

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
2. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dâhilinde karar vermek
3. Çalışma ortamında iş disiplini sağlamada etkili tutum ve davranışlara sahip olmak
4. Çalışma ortamında kendisinin ve diğer çalışanların emniyetini gözetmek
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri benimsemek
7. Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına azami ölçüde özen göstermek ve önemi konusunda yüksek düzeyde farkındalığa sahip olmak
8. İş sağlığı ve güvenliği açısından tehlike ve risk yaratan faktörlerin azaltılması çalışmalarına etkin katılım sağlamak
9. İş süreçlerinin verimliliğinin arttırılması konusunda gereken katkıyı sağlamak
10. İşyerinde ilgili kişilerden, zamanında bilgi almak ve aktarmak
11. Kaynakların verimli kullanılmasına özen göstermek
12. Mesleki gelişimi konusunda çaba sarf etmek
13. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
14. Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak

15. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
16. Müşteri memnuniyetinin sağlanması konusunda gerekli çabayı göstermek
17. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
18. Çalışma arkadaşlarının mesleki ve kişisel gelişimlerini teşvik etmek
19. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
20. Temizlik, düzen ve işyeri tertibine özen göstermek
21. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
22. Zamanı verimli kullanmak

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.	Gülay BÖLER	2017–Gaziantep Üniversitesi Ekonomi Hukuku Yüksek Lisans **Eğitim –Sertifikalar;** -TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, -MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi -AB ve Mali Yardımlar Dairesi Başkanlığı Voc-Test Merkezleri-III Hibe Programı Proje Hazırlama Eğitimi -YBKDER TS EN ISO IEC 17024 Standardı ve güncel TÜRKAK –MYK Politikaları eğitimi -Voc-Tester Personel Belgelendirme Merkezleri Yönetim ve Sınav Yazılımı -Gaziantep Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi Ceza Muhakemesinde Uzlaştırmacı Eğitimi	• 2016 – Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası (GTO) Mesleki Yeterlilik Merkezi Genel Müdürü • 2020- Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası Voc-Test Merkezleri-III Hibe Programı Proje Koordinatörü • 2019-Devam Ediyor Yetkilendirilmiş Belgelendirme Kuruluşları Derneği (YBKDER) Yönetim Kurulu Üyesi
2.	Şakir ÖZDEK	Saddetin Batmazoğlu ilkokulu 1986	1989-199 Gaziantep Ticaret Odası - Aşçı Yardımcısı 1991 - 1992 Doktorlar Lokali - Aşçı Yardımcısı 1992 - 1994 Gaziantep Fuar

			Restoran - Kebapçı ve Aşcı 1996 - 1997 Tilmen Otel - Aşcı Başı 1997 - 2021 Sanko Holding - Baş Aşcı - Mutfat Şefi 2021 - -- Gaziantep Ticaret Odası VocTest Projesi -
3.	Ali ALDIOĞLU	Adnan Menderes Üniversitesi, Yiyecek İçecek İşletmeciliği	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi -Öğretim Görevlisi, 13yıl
4.	Burak TÜLE	Anadolu Üniversitesi, Konaklama İşletmeciliği	Ankara Merkez Orduevi/ Chef De Partie,9 yıl
5.	Mevlüt GÜLYİYEN	Ahi Evran Mesleki Eğitim Merkezi/ Ustalık Belgesi	Kaya Palazzo Otel/Chef de Couisine, 13 yıl
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, 15 yıl
7.	Şule Şeyma YILDIZ	TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav Ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi	EDUSER Ltd. Şti. Kalite Yönetim temsilcisi, Ankara

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

2. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

1 Tat Kırmızı Cafe Döner Restaurant Ticaret Limited Şirketi
Academyworld Mesleki Yeterlilik ve Belgelendirme Merkezi Ltd. Şti.
Akdeniz Profesyonel Aşçılar Birliği
Ali Sevinç Ali İskenderun Tat Bak Gıda Döner
Ankara Ticaret Odası (ATO)
Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Tic. AŞ
Banvit-Bandırma Vitaminli Yem Sanayi AŞ
Başyazıcı Et ve Gıda Sanayi Ticaret AŞ
Baydöner Restoranları Anonim Şirketi Prımemall/Sankopark Gaziantep Baydöner Şubesi
Chef Ali Eğitim Gıda Turizm Mesleki Belgelendirme İnşaat Fotoğrafçılık Ticaret Anonim Şirketi
Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
Döner Üreticileri Derneği (DÜBİDER)

Efes İskenderun Döner Gıda Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi
Erşan Et ve Et Mamulleri Sanayi Tic. AŞ
Et ve Süt Kurumu
Gaziantep Güvenli ve Helal Gıda Derneği
Gaziantep Öncü Döner Gıda Lokanta Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Gıda Güvenliği Derneği (GGD)
Gıda Mühendisleri Odası
Hacettepe Üniversitesi Gıda Fakültesi
Hak-İş Konfederasyonu
Hazin Akgün - Ustabaşı Döner
Helal Akreditasyon Kurumu (HAK)
İbrahim Halil Apuhan – Mercan Döner
İsmail Sevinç İsmail İskenderun
İstanbul Aşçılar ve Gastronomi Derneği
İstanbul Gıda Güvenliği Derneği
İstanbul Ticaret Odası (İTO)
İTÜ Gıda Fakültesi
KALİTESERT Uluslararası Belgelendirme Denetim ve Dış. Tic. Ltd. Şti.
Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği - ETBİR
MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
Namet Gıda Sanayi Tic. AŞ
ÖZ GIDA-İŞ Sendikası
Pınar Et ve Un AŞ
Selçuk Çetindaş - Gigo Döner Salonu
Sultan Et ve Gıda Üretim Ticaret Paz. LTD
Tab Gıda Sanayi Ve Ticaret Anonim Şirketi Gaziantep Forum Usta Dönerci Şubesi
Tab Gıda Sanayi Ve Ticaret Anonim Şirketi Gaziantep Sankopark Alışveriş Merkezi Usta Dönerci Şubesi
Tarım ve Gıda Etiği Derneği
Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği
Türkiye Aşçılar Federasyonu
Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu (TESK)
Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
Türkiye Gıda Sanayii İşçileri Sendikası (GIDA-İŞ)
Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu
Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRK-İŞ)
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
Türkiye Kasaplar, Besiciler Et ve Et ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Merkez Birliği (TÜKETBİR)
Türkiye Lokantacılar Kebapçılar Köfteciler Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
Türkiye Otel, Lokanta ve Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası (TOLEYİS)
Türkiye Süt, Et ve Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SET-BİR)
Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB)
Uluslararası Döner Federasyonu
Ümit Döner Gıda Tekstil İnşaat Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
Veteriner Hekimler Birliği
Yaşar Sevinç Yaşar Sevinç İskenderun Tatbak Döner Gıda

3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Esra LAYIK	Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
Şeref KANTOĞLU	Milli Eğitim Bakanlığı
Ferda ÇAKMAKLIOĞLU	Kültür ve Turizm Bakanlığı
Emrah DERELİ	Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı
Doç. Dr. Bilgehan GÜLCAN	Yükseköğretim Kurulu
Necip BOZ	Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Arif TAK	Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu
Sevil Figen OCAK CIĞIR	Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
Mustafa ÖKSÜZ	Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Erdoğan YILMAZ	Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Burak Çağrı KARAKAYA	Mesleki Yeterlilik Kurumu

4. MYK Yönetim Kurulu

Adem CEYLAN,	Başkan (Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,	Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Dr. Recep ALTIN	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Bendevi PALANDÖKEN	Üye (Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)