



ULUSAL YETERLİLİK

13UY0182-4

AŞÇI

SEVİYE 4

REVİZYON NO: 00

MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU

Ankara, 2013

ÖNSÖZ

Aşçı (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan “Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliği” hükümlerine göre hazırlanmıştır.

Yeterlilik taslağı, 29.12.2011 tarihinde imzalan işbirliği protokolü ile görevlendirilen Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) tarafından hazırlanmıştır. Hazırlanan taslak hakkında sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınmış ve görüşler değerlendirilerek taslak üzerinde gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Nihai taslak MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelenip değerlendirildikten ve Komitenin uygun görüşü alındıktan sonra, MYK Yönetim Kurulunun 25.12.2013 tarih ve 2013/110 sayılı kararı ile onaylanarak Ulusal Yeterlilik Çerçevesine (UYÇ) yerleştirilmesine karar verilmiştir.

Yeterliliğin hazırlanması, görüş bildirilmesi, incelenmesi ve doğrulanmasında katkı sağlayan kişi, kurum ve kuruluşlara görüş ve katkıları için teşekkür eder, yararlanabilecek tüm tarafların bilgisine sunarız.

Mesleki Yeterlilik Kurumu

GİRİŞ

Ulusal yeterliliğin hazırlanmasında, sektör komitelerinde incelenmesinde ve MYK Yönetim Kurulu tarafından onaylanarak yürürlüğe konulmasında temel ölçütler Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliğinde belirlenmiştir.

Ulusal yeterlilikler aşağıdaki unsurları içermektedir;

- a)Yeterliliğin adı ve seviyesi,
- b)Yeterliliğin amacı,
- c)Yeterliliğe kaynak teşkil eden meslek standardı, meslek standardı birimleri/görevleri veya yeterlilik birimleri,
- ç)Yeterlilik sınavına giriş için aranan şartlar,
- d)Yeterlilik birimleri bazında öğrenme çıktıları ve başarımlar ölçütleri,
- e)Yeterliliğin kazanılmasında uygulanacak ölçme, değerlendirme ve değerlendirici ölçütleri
- f)Yeterlilik belgesinin geçerlilik süresi, yenilenme şartları, belge sahibinin gözetimine ilişkin şartlar,
- g)Yeterliliği geliştiren kurum/kuruluş ve doğrulayan Sektör Komitesi.

Ulusal yeterlilikler ulusal meslek standartları ve/veya uluslararası meslek standartları esas alınarak oluşturulur.

Ulusal yeterlilikler;

- Örgün ve yaygın eğitim ve öğretim kurumları,
- Yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşları,
- Kuruma yetkilendirme ön başvurusunda bulunmuş kuruluşlar,
- Ulusal meslek standardı hazırlamış kuruluşlar,
- Meslek kuruluşları ile bunların müşterek çalışmasıyla oluşturulur.

13UY0182-4 AŞÇI ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	AŞÇI
2	REFERANS KODU	13UY0182-4
3	SEVİYE	4
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	ISCO 08: 5120 (Aşçılar)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A)YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	Bu ulusal yeterliliğin amacı; çalışanların ve adayların Aşçı (Seviye 4) mesleğinde başarılı olmak için gereken niteliklere sahip ve yeterli olup olmadığını belirlemek ve meslekte yeterliliğini, geçerli ve güvenilir bir belge ile kanıtlamasına olanak vermektir. Bu çalışma; aynı zamanda eğitim ile sınav ve belgelendirme kuruluşları için referans niteliğindedir.
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 Güvenliği ve Çevre Koruma 13UY0182-4/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim 13UY0182-4/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite 13UY0182-4/A4: Temel Malzemeler 13UY0182-4/A5: Çorba Hazırlama 13UY0182-4/A6: Sos(lar), Meze(ler), Salata(lar) Hazırlama ve Yumurta Pişirme 13UY0182-4/A7: Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama 13UY0182-4/A8: Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama 13UY0182-4/A9: Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama 13UY0182-4/A10: Temel Tatlıları Hazırlama
	11-b) Seçmeli Birimler	
		-

11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları	
Aşçı (Seviye 4) mesleğinin belgelendirilmesinde, adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gerekmektedir.	
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME
<p><u>Teorik Değerlendirme:</u> Yeterlilik birimlerinin teorik değerlendirmesi ayrı veya birlikte düzenlenen yazılı sınavla yapılır. Aşçı (Seviye 4) mesleği yeterlilik birimlerinin teorik değerlendirmesinde, yeterlilik birimlerinde belirtilen soru sayısı ve sürede, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş soruların yer aldığı ölçme aracı/araçları kullanılır.</p> <p>Aşçı (Seviye 4) mesleğinin teorik değerlendirmesinden başarılı olamayan aday, başarılı oluncaya kadar, performans değerlendirmesine alınmaz.</p> <p><u>Performans Değerlendirmesi:</u> Aşçı (Seviye 4) mesleğinde yeterliliğini belgelendirmek için başvuran adayın performans değerlendirilmesine yönelik sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Performansa dayalı sorular; kritik koşulları içeren süreci ve sonucu ölçmeye yönelik uygulamalar ve ölçüte göre gerektiğinde kurgulanmış senaryolar olabilir. Sınav sırasında yeterlilik biriminin gerektirdiği öğrenme çıktıları ve başarımlar ölçütlerini karşılayacak; puanları, çıktıları, işlem basamakları, süreleri (gerekli durumda) ve kritik edimleri tanımlanmış kontrol listeleri üzerinde gözlem, değerlendirme ve puanlama kayıtları tutulur. Adayların performans sınavı sırasında KKD kullanmaları sağlanır.</p> <p><u>Genel Koşullar:</u> Teorik ve performans sınavlarında yeterlilikler, birimlerde tanımlanan öğrenme çıktıları ve başarımlar ölçütlerine yönelik geliştirilmiş soru bankaları kullanılarak değerlendirilir. Ölçme araçlarında soruların zorluk dereceleri mesleğin seviyesine göre belirlenir.</p> <p>Yeterliliğin bazı birim/bölümlerinden başarılı olan adayların başarılı olduğu birim/bölümlerin geçerlilik süresi bir (1) yıldır. Yeterlilik belgesi düzenlenmesi için yeterliliğin tüm birim/bölümlerinden son bir (1) yıl içerisinde başarılı olunması gerekmektedir.</p>	
13	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ
	Belgenin düzenlendiği tarihten itibaren beş (5) yıldır.
14	GÖZETİM SIKLIĞI
	Aday, belge geçerlilik süresi içinde yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşu tarafından en az bir kez gözetime tabi tutulur.
15	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ
	Yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşu tarafından yapılan gözetim veya performans değerlendirmesi sonuçları başarılı bulunan ve belge geçerlilik süresi dâhilinde meslekte iki (2) yıldan fazla ara vermeden çalıştığını belgelendiren bireylerin belgesi bir defaya mahsus olmak üzere doğrudan yenilenir. İkinci beş yılın sonunda ise belge sahibine, belge yenileme sınavı uygulanarak belgesi yenilenir. Belge geçerlilik süresi içinde fiilen iki (2) yıldan fazla mesleğe ara veren ve/veya yapılan gözetim veya performans değerlendirmesi sonuçları başarılı olarak beyan edilmeyen belge sahibine, belge geçerlilik süresi sonunda yeniden

		yeterlilik sınavı uygulanır.
16	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
17	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
18	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI	25.12.2013 - 2013/110

13UY0182-4/A1 İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ ve ÇEVRE KORUMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: Çalışma sahasında ve görev sürecinde İSG önlemlerini alır.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
1.1. Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında iş, insan, malzeme, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskler ile bunlara karşı alınan önlemleri açıklar.		
1.2. Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında, KKD kullanımına ilişkin uygulamaları gerçekleştirir.		
1.3. Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında İSG önlemlerini uygular.		
1.4. Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında tehlikeli ve acil durumlara yönelik önlemleri açıklar.		
Bağlam:		
1.2: Önlük, kep, pantolon ve uzun kollu gömlekten oluşan iş elbisesi, terlik veya iş ayakkabısı, maske (sakal ve/veya bıyığı varsa), ve işe başlamadan yüzük, künne, kolye, saat, vb. aksesuarların çıkarılması.		
<u>Öğrenme Çıktısı 2: Çalışma sahasında ve görev sürecinde çevre koruma önlemlerini alır.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
2.1. Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili süreçlerde oluşması olası çevre güvenliği risklerine uygun önlemleri açıklar.		
2.2. Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafına yönelik uygulamaları gerekçeleri ile açıklar.		
Bağlam:		
2.1: Ocaklar, fırınlar, bacalar, davlumbazlar, havalandırma sistemi, vb. gibi çevreyi etkileme tehlikesi ve riski olan yerler ile ilgili önlemler		
2.2: Külün (odunlu veya kömürlü ocak varsa), atık yağın, çöpün bertarafı.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma yeterlilik biriminde teorik değerlendirme; çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarım ölçütlerini (T1) kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari altı (6) soruluk yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimi yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.		

8 b) Performansa Dayalı Sınav		
İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
-		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	25.12.2013 - 2013/110

EKLER

EK 13UY0182-4/A1-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında temel iş sağlığı ve güvenliği
- Aşçılık süreçlerinde kullanılan araç-gereç ve ekipmanların güvenli kullanımı
- Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında çevre güvenliği ve çevre koruma
- Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafı

EK 13UY0182-4/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 iş, insan, malzeme, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskler ile bunlara karşı alınan önlemleri açıklar.	A.1.3, A.2.3	1.1	T1
BG.2	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında, KKD kullanımına ilişkin uygulamaları gerçekleştirir.	A.2.2	1.2	T1
BG.3	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında İSG önlemlerini uygular.	A.2.1, A.2.2	1.3	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.4	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında tehlikeli ve acil durumlara yönelik önlemleri açıklar.	A.1.4	1.4	T1
BG.5	Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili süreçlerde oluşması olası çevre güvenliği risklerine uygun önlemleri açıklar.	B.2.1, B.2.2	2.1	T1
BG.6	Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafına yönelik uygulamaları gerekçeleri ile açıklar.	B.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	KKD kuşanır (Pantolon ve uzun kollu gömlekten oluşan iş elbisesi, önlük, kep, iş ayakkabısı veya terlik, maske vb.).	A.2.2	1.2	P1
BY.2	İşe başlamadan önce aksesuarlarını çıkarır (yüzük, künye, kolye, saat, vb.).	A.2.2	1.2	P1
BY.3	Ocakları ve fırınları emniyet talimatlarına uygun olarak kullanır (Gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar).	A.2.1, A.2.2	1.3	P1
BY.4	Ekipmanları emniyet talimatlarına uygun olarak kullanır (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, vb.).	A.2.1, A.2.2	1.3	P1
BY.5	Mutfak çalışma mekânlarında güvenlik önlemlerini alır (zeminlere dökülen yağ, krema vb. maddeler, tüpler için güvenli mesafe, vb.).	A.2.1, A.2.2	1.3	P1

13UY0182-4/A2 İŞ ORGANİZASYONU ve MESLEKİ GELİŞİM YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A2
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: İş süreçlerini ve ekibini organize eder.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Aşçılık ile ilgili işlerin içeriğine ve özelliklerine göre süreç akışını açıklar. 1.2. Aşçılıkta mutfak çalışma sistemini ve kurallarını açıklar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Araç gereç ve ekipmanların bakımını sağlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Mutfakta kullanılan araç gereç ve ekipmanların bakım yöntemlerini açıklar. 2.2. Mutfakta kullanılan araç gereç ve ekipmanların arızalarının ilk tespitini yapar. <p>Bağlam:</p> <p>2.1 ve 2.2 : Soğuk dolaplar, fritöz, benmariler, kuzineler, öğütücüler, lavabo giderleri ve benzeri diğer araç ve gereçler.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Mutfakta kullanılan malzemelerin tedarik ve stok uygulamalarını düzenler.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Malzemelerin ortalama sarf miktarlarına göre olası stok miktarlarını belirler. 3.2. Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre, stoklama ve kullanımını planlar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 4: Standart mönü ve reçete hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Yemeklerin çeşitlerinde porsiyona göre kullanılan malzemelerin birim miktarlarını tanımlar. 4.2. Tanımlanan temel yemek çeşitlerinin yapım teknikleri, pişirme yöntem ve sürelerini açıklar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 5: Üretim süreçleri ile ilgili bütçe verilerini oluşturur.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Kullanılan malzemeler ve araç, gereçler ile ilgili tanımlanan verileri değerlendirir. 5.2. Kullanılan malzemelerin, mönüler, olaylar ve malzeme özelliklerine göre sarfiyat değerlerini belirler. <p>Bağlam:</p> <p>5.2 : Olaylar; talep ve siparişin arttığı özel günler ve toplu yemek organizasyonları, vb.</p>

Öğrenme Çıktısı 6: Açık büfevi tasarlar.**Başarım Ölçütleri**

- 6.1. Sıcak ve soğuk çeşitleri içerek şekilde bir açık büfe tasarımı ve uygulama özelliklerini açıklar.
- 6.2. Tasarıma göre gerekli araç, gereç ve ekipmanları belirler.

Bağlam:

6.1: Sıcak, soğuk ürünler, tatlılar, meyveler ve benzeri diğer çeşitler olacak şekilde bir açık büfe düzeni ve tasarımı.

Öğrenme Çıktısı 7: Yemek ve yiyeceklerin sunum ve servis işlemlerini düzenler.**Başarım Ölçütleri**

- 7.1. Ürünlerin sunum hazırlıklarını yapar.
- 7.2. Ürünün servis ünitesini ve tabağını uygun şekilde düzenler.

Öğrenme Çıktısı 8: Mesleki gelişim ihtiyacını tanımlar.**Başarım Ölçütleri**

- 8.1. İş hayatındaki değişikliklere uyum sağlayabilmek açısından mesleki gelişimin önemini açıklar.
- 8.2. Tanımlanan duruma göre astlarının eğitim ihtiyaçlarını tespit eder.

8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim yeterlilik biriminde teorik değerlendirme; çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarımlar ölçütlerini (T1) kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari on altı (16) soruluk yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirim yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim yeterlilik biriminin performans değerlendirmesi, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
-		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	25.12.2013 - 2013/110

EKLER**EK 13UY0182-4/A2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler**

- Aşçılık süreçlerinde organizasyon
- İş ve insan ilişkileri
- Temel çalışma hukuku
- Doküman hazırlama
- Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan araç-gereçler, ekipmanlar (bakım dâhil)
- Aşçılıkta mönü ve reçete hazırlama
- Malzeme tedariki ve depolama
- Yemek ve yiyecek hazırlamada sarfiyat ve maliyet
- Servise hazırlık ve servis düzenlemeleri
- Açık büfe
- Usta öğreticilik becerileri (öğrenme ihtiyaçlarının tespiti, iş içinde beceri geliştirme yolları, mesleki gelişim kaynakları)

EK 13UY0182-4/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	Aşçılık ile ilgili işlerin içeriğine ve özelliklerine göre süreç akışını açıklar.	D.2.1, D.2.2, D.3.1, D.3.2, D.3.3, D.3.4, D.3.5	1.1	T1
BG.2	Aşçılıkta mutfak çalışma sistemini ve kurallarını açıklar (çalışma tezgâhlarının işe göre ayrımı ve düzenlenmesi, araç-gereçlerin düzenlenmesi ve kullanımı ile ilgili kurallar, mutfak elemanları arası çalışma akışı, zamanlama, vb.).	D.4.1, D.4.2, D.4.3, D.4.4, D.4.5	1.2	T1
BG.3	Mutfakta kullanılan araç gereç ve ekipmanların bakım yöntemlerini açıklar.	D.5.2, C.2.1	2.1	T1
BG.4	Mutfakta kullanılan araç gereç ve ekipmanların arızalarının ilk tespitini yapar.	D.7.1, D.7.2, C.2.4	2.2	T1
BG.5	Malzemelerin ortalama sarf miktarlarına göre olası stok miktarlarını belirler.	D.8.1, D.8.2, D.8.3	3.1	T1
BG.6	Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre, stoklama ve kullanımını planlar.	D.8.4	3.2	T1
BG.7	Yemeklerin çeşitlerinde porsiyona göre kullanılan malzemelerin birim miktarlarını tanımlar.	D.9.1	4.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.8	Tanımlanan temel yemek çeşitlerinin yapım teknikleri, pişirme yöntem ve sürelerini açıklar.	D.9.2	4.2	T1
BG.9	Kullanılan malzemeler ve araç, gereçler ile ilgili tanımlanan verileri değerlendirir.	R.4.1	5.1	T1
BG.10	Kullanılan malzemelerin, mönü ve olaylara göre sarfiyat değerlerini belirler.	D.5.1, R.4.2	5.2	T1
BG.11	Sıcak ve soğuk çeşitleri içerek şekilde bir açık büfe tasarımı ve uygulama özelliklerini açıklar.	M.1.1,M.1.2 M.1.3,M.2.2, M.3.1,M.3.2, M.3.3,M.3.4, M.3.5	6.1	T1
BG.12	Tasarıma göre gerekli araç, gereç ve ekipmanları belirler.	M.2.1	6.2	T1
BG.13	Ürünlerin sunum hazırlıklarını yapar.	D.6.1, D.6.2, D.6.3	7.1	T1
BG.14	Ürünün servis ünitesini ve tabağını uygun şekilde düzenler.	D.6.4	7.2	T1
BG.15	İş hayatındaki değişikliklere uyum sağlayabilmek açısından mesleki gelişimin önemini açıklar.	S.1.1, S.1.2, S.2.1, S.2.2	8.1	T1
BG.16	Tanımlanan duruma göre astlarının eğitim ihtiyaçlarını tespit eder.	S.3.1, S.3.2, S.3.3	8.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Sunumda kullanılacak gerekli araç-gereçleri ve sosu sunuma hazırlar.	D.6.1, D.6.3	7.1	P1
BY.2	Sunulacak yiyeceği/ürünü uygun ısıda tutar.	D.6.2,	7.1	P1
BY.3	Sunulacak yiyecekleri/ürünleri türleri ve uygun sunum ısılarına göre gruplandırarak servis kaplarına alır.	D.6.4	7.2	P1
BY.4	Sunum tabağını yiyeceği ve garnitürlerini porsiyon miktarlarını ayarlayarak dekore eder. .	D.6.4	7.2	P1

13UY0182-4/A3 HİJYEN, GIDA GÜVENLİĞİ ve KALİTE YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A3
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: İş süreçlerinde kişisel hijyen ve sağlık uygulamalarını gerçekleştirir.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Yiyecek hizmetlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını açıklar. 1.2. Yasal mevzuatına uygun olarak periyodik sağlık kontrollerinin içeriği ve işlevini açıklar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde gıda güvenliği kavramları, risk ve tehlikelerini tanımlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Gıda güvenliğinde risk, tehlike, hijyen, sanitasyon, kontaminasyon terimlerinin anlamlarını ayırt eder. 2.2. Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri, oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar. 2.3. Gıda güvenliğine yönelik işlemlerin kayıtlarını ve işlevlerini açıklar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde ürün, gıda malzemeleri, araç-gereç, ekipman ve üretim alanları ile ilgili hijyen ve sanitasyon uygulamalarını yürütür.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan gıda malzemeleri için hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular. 3.2. Hazırlanan ürünlerinden şahit numunesi alma işlemlerinin yasal kurallarını ve gerekçesini açıklar. 3.3. Ürünlerin çeşitlerine göre tezgâh ömürlerini gıda güvenliği kurallarına göre belirler. 3.4. Araç-gereç ve ekipmanların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini tanımlar. 3.5. Çalışma alanları ile soğuk depo ve dolapların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini açıklar. 3.6. Çalışma alanlarında haşereilerin bertaraf edilmesini sağlar. <p>Bağlam:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.3: Sıcak-soğuk ürünler, et, sebze, vb. türlere göre ürün çeşitleri 3.4: Bıçaklar, kaplar, doğrama tahtaları, öğütücüler, ocak ve fırınlar, benmariler, vb. 3.5: Tezgâhlar, lavabolar, duvarlar ve zeminler ve zemin giderleri, vb. çalışma alanları ile palet gibi depo ekipmanları da dâhil olarak soğuk oda, soğuk dolap ve derin dondurucu, gıda malzemeleri depo(ları), sunum dolapları, vb. 3.6: Mutfaktaki kritik haşere riski taşıyan yer (ler) ve koşulları içeren periyodik ilaçlama uygulamaları

Öğrenme Çıktısı 4: İş süreçlerinde verimliliğe, kalitenin ve müşteri ilişkilerinin geliştirilmesine destek olur.

Başarım Ölçütleri

- 4.1. Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.
- 4.2. Yemek ve yiyecek hazırlamada, ürünün ve mutfak işlemleri sürecinin geliştirilmesi, ekibin organizasyonu ve daha verimli çalışabilmesine yönelik düzenlemeleri belirler.
- 4.3. Müşteri ilişkilerinde temel ilke ve kuralları tanımlar.
- 4.4. Tanımlanan durumlarda, ürün ve mutfak işlemleri ile ilgili problemlere uygun çözümleri belirler.

Bağlam:

4.1: Ürün ve malzemenin üretim ve servis öncesi uygun koşullarda tutulması, depodan/dolaptan ihtiyaca uygun miktar ve sırada çıkarma, malzeme ayıklama-değerlendirme, tüketim ve satışa uygun ürün ve malzeme hazırlama, malzemeyi aşamalı partiler halinde servise çıkarma, servise göre hazırlığın planlanması, müşteri sirkülasyonuna uygun eleman tayini, pişirmede enerji verimliliği, vb.

8 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

8 a) Teorik Sınav

Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite yeterlilik biriminde teorik değerlendirme; çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarımlar ölçütlerini (T1) kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari on beş (15) soruluk yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimi yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite yeterlilik biriminin performans değerlendirmesi, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

-		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	25.12.2013 - 2013/110

EKLER**EK 13UY0182-4/A3-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler**

- Kişisel bakım
- Sanitasyon
- Yiyecek içecek hizmetlerinde gıda güvenliği uygulamaları
- İş süreçlerinde verimlilik ve kalite geliştirme

EK 13UY0182-4/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	Yiyecek hizmetlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını açıklar.	D.1.1, D.1.2	1.1	T1
BG.2	Yasal mevzuatına uygun olarak periyodik sağlık kontrollerinin içeriği ve işlevini açıklar.	A.2.4	1.2	T1
BG.3	Gıda güvenliğinde risk, tehlike, hijyen, sanitasyon, kontaminasyon terimlerinin anlamlarını ayırt eder.	3.3: Md. 11 ve 14	2.1	T1
BG.4	Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri, oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar.	3.3: Md. 11 ve 14	2.2	T1
BG.5	Gıda güvenliğine yönelik işlemlerin kayıtlarını ve işlevlerini açıklar.	3.3: Md. 11 ve 14, R.2.4	2.3	T1
BG.6	Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan gıda malzemeleri için hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14, N.1.1	3.1	T1
BG.7	Hazırlanan ürünlerinden şahit numunesi alma işlemlerinin yasal kurallarını ve gerekçesini açıklar.	D.11.1, D.11.2, D.11.3	3.2	T1
BG.8	Ürünlerin çeşitlerine göre tezgâh ömürlerini gıda güvenliği kurallarına göre belirler.	D.10.1, D.10.2	3.3	T1
BG.9	Araç-gereç ve ekipmanların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini tanımlar.	P.1.1, P.1.2, P.1.3	3.4	T1
BG.10	Çalışma alanları ile soğuk depo ve dolapların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini açıklar.	P.2.1, P.2.2, P.2.3, P.2.4, R.3.1, R.3.2, D.5.3, R.2.3	3.5	T1
BG.11	Çalışma alanlarında haşerelerin bertaraf edilmesini sağlar.	R.2.1, R.2.2	3.6	T1
BG.12	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.	B.2.3, C.2.2, C.2.3	4.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.13	Yemek ve yiyecek hazırlamada, ürünün ve mutfak işlemleri sürecinin geliştirilmesi, ekibin organizasyonu ve daha verimli çalışabilmesine yönelik düzenlemeleri belirler.	C.1.1, C.1.2, C.1.3, C.1.4	4.2	T1
BG.14	Müşteri ilişkilerinde temel ilke ve kuralları tanımlar.	R.1.1, R.1.2	4.3	T1
BG.15	Tanımlanan durumlarda, ürün ve mutfak işlemleri ile ilgili problemlere uygun çözümleri belirler.	C.3.1, C.3.2	4.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Sebzeler ve meyvelerin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14, N.1.1	3.1	P1
BY.2	Kırmızı, beyaz etler ve sakatatların işlenmesindeki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14	3.1	P1
BY.3	Balık ve su ürünlerinin işlenmesindeki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14, H.1.6	3.1	P1
BY.4	Yumurthanın kullanımına ilişkin hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14	3.1	P1
BY.5	Süt ve süt ürünlerinin kullanımındaki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14	3.1	P1

13UY0182-4/A4 TEMEL MALZEMELER YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Temel Malzemeler
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A4
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan temel malzemeleri tanıır.</u>		
Başarım Ölçütleri		
1.1. Bıçak çeşitlerini, kullanım alanlarına göre tanımlar.		
1.2. Sebzeler ve meyvelerin temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.		
1.3. Kırmızı ve beyaz etlerde gövde parçalarını kullanım alanlarına göre tanımlar.		
1.4. Balık ve su ürünlerinin özelliklerini tanımlar.		
1.5. Tahıllar, kuru baklagiller ve yağlı tohumların temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.		
1.6. Süt ve süt ürünlerinin temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.		
1.7. Yağ çeşitlerini, temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.		
1.8. Yumurtanın temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.		
1.9. Baharatlar ve diğer tat verici malzemelerin özelliklerini ve temel kullanım alanlarını tanımlar.		
Bağlam:		
1.3: Sakatatlar dâhildir.		
<u>Öğrenme Çıktısı 2: Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan temel malzemelerin vemeğe hazırlık işlemlerini uygular.</u>		
Başarım Ölçütleri		
2.1. Malzeme ve yemek özelliklerine göre bıçakla kesim tekniklerini uygular.		
2.2. Sebzeler ve meyveleri kullanıma hazır hale getirir.		
2.3. Kırmızı, beyaz etler ve sakatatları kullanım alanlarına göre, kesim, hazırlama ve şekillendirme uygulamalarını gerçekleştirir.		
2.4. Balık ve su ürünlerinin kullanıma/pişirmeye hazır hale getirilmesine ilişkin uygulamaları yapar.		
2.5. Yumurta akını çırpma kabından dökülmeyecek kıvamda çırpılarak köpürtür.		
2.6. Hazırlama yöntemlerine göre hamur türlerini ayırt eder.		
2.7. Kuru pasta veya tart veya pay hamuru ile mayalandırarak, pişirerek ve çırpılarak hamur hazırlar.		
Bağlam:		
2.3: Kesim ve hazırlama uygulamaları; parça kesim, kemikten ayırma, yağ, zar, beze, sinirden fire vermeden arındırma, vb.		
2.6: Teorik değerlendirme; kuru pasta, tart, pay hamuru ile mayalandırarak, pişirerek, çırpılarak, özdeşleştirerek hazırlanan hamurlar ve milföy hamurunu kapsar.		

2.7: Performans değerlendirmesi; kuru pasta, tart, pay hamuru ile pişirerek, çırparak hazırlanan hamurları kapsar. Milföy hamuru dâhil değildir. Özdeşleştirilerek ve mayalandırılarak hamur hazırlama, Yeterlilik Birimi A9'un Öğrenme Çıktısı 1'in 1.1 ölçütünde kapsamıştır.

8 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

8 a) Teorik Sınav

Temel Malzemeler yeterlilik biriminde teorik değerlendirme; çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarı ölçütlerini (T1) kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari on (10) soruluk yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirim yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

Temel Malzemeler yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır.

Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

-		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	25.12.2013 - 2013/110

EKLER

EK 13UY0182-4/A4-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Yemek ve yiyecek hazırlamada besin öğeleri
- Yemek ve yiyecek hazırlamada besin grupları
- Bıçaklar ve kesim teknikleri
- Et ve su ürünlerini işleme teknikleri
- Sebze ve meyve işleme teknikleri
- Tatlı, hamur işi malzemeleri ve hamurlar

EK 13UY0182-4/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	Bıçak çeşitlerini, kullanım alanlarına göre tanımlar.	Liste 3.3: Md. 5	1.1	T1
BG.2	Sebzeler ve meyvelerin temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.	Liste 3.3: Md. 34	1.2	T1
BG.3	Kırmızı ve beyaz etlerde gövde parçalarını kullanım alanlarına göre tanımlar.	Liste 3.3: Md. 34	1.3	T1
BG.4	Balık ve su ürünlerinin özelliklerini tanımlar.	Liste 3.3: Md. 34	1.4	T1
BG.5	Tahıllar, kuru baklagiller ve yağlı tohumların temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.	Liste 3.3: Md. 34	1.5	T1
BG.6	Süt ve süt ürünlerinin temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.	Liste 3.3: Md. 34	1.6	T1
BG.7	Yağ çeşitlerini, temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.	Liste 3.3: Md. 34	1.7	T1
BG.8	Yumurtanın temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.	Liste 3.3: Md. 34	1.8	T1
BG.9	Baharatlar ve diğer tat verici malzemelerin özelliklerini ve temel kullanım alanlarını tanımlar.	Liste 3.3: Md. 2 ve 34	1.9	T1
BG.10	Hazırlama yöntemlerine göre hamur türlerini ayırt eder.	F.2.1, F.2.2 O.1.2, F.3, F.4	2.6	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Yiyecek özelliklerine ve reçetelere göre malzemelere çeşitli bıçakla kesim tekniklerini uygular.	Liste 3.3: Md. 5	2.1	P1
BY.2	Sebzeler ve meyveleri kullanıma hazır hale getirir.	I.1.1/ L.1.17 L.5.1/ N.1.2	2.2	P1
BY.3	Et kemikten uygun bıçağı kullanarak, ete zarar ve fire vermeden ayırır.	H.1.27 H.1.4/ H.1.5	2.3	P1
BY.4	Et ve/veya sakatatın yağ, zar, beze, sinirini zarar ve fire vermeden ayırır.	H.1.2/ H.1.47 H.1.5	2.3	P1
BY.5	Etin ve/veya sakatatın reçeteye uygun kesim ve doğrama işlemlerini gerçekleştirir.	H.1.2/ H.1.4/ H.1.5	2.3	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.6	Balık ve su ürünlerini tür ve özelliklerine göre ayıklayarak temizler.	H.5.1	2.4	P1
BY.7	Balık ve su ürünlerini türüne ve uygulayacağı reçeteye göre şekillendirir (fileto çıkarma, doğrama, çizme, vb.).	H.5.1	2.4	P1
BY.8	Yumurta akını çırpma kabından dökülmeyecek kıvamda çırparak köpürtür.	O.1.1	2.5	P1
BY.9	Tatlı/tuzlu kuru pasta veya tart veya pay hamuru hazırlar.	O.1.2	2.7	P1
BY.10	Pişirerek hamur hazırlar.	O.1.2	2.7	P1
BY.11	Çırparak hamur hazırlar.	O.1.2	2.7	P1

13UY0182-4/A5 ÇORBA HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Çorba Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A5
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p>Öğrenme Çıktısı 1: Çorbaların ön hazırlığını yapar. Başarım Ölçütleri 1.1. Çorbalarda kullanılacak besleyici suyu hazırlar. 1.2. Çorbalara kıvam verici ve bağlayıcıları hazırlar. Bağlam: 1.1: Besleyici su; et, sebze suyu vb.</p> <p>Öğrenme Çıktısı 2: Çorba çeşitlerini hazırlar. Başarım Ölçütleri 2.1. Kremalı çorba çeşitlerini hazırlar. 2.2. Taneli ve pürel çorba çeşitlerini hazırlar. 2.3. Berrak çorba çeşitlerinin hazırlama yöntemlerini açıklar. 2.4. Soğuk çorba çeşitlerini hazırlar. Bağlam: 2.3: Berrak çorba konsomeyi içerir.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Çorba Hazırlama yeterlilik biriminde teorik değerlendirme; çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarım ölçütlerini (T1) kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari üç (3) soruluk yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimi yapılmaz. Aday bu birimin performans sınavından yeterlilik almak için, kontrol listesinde belirlenen kritik edimlerin tamamından yeterli olmak koşuluyla, asgari % 70 başarı göstermelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
Çorba Hazırlama yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak		

koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
-		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	25.12.2013 - 2013/110

EKLER

EK 13UY0182-4/A5-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Hazırlama yöntemlerine göre çorba çeşitleri
- Fond ve temel çorbalar
- Türk mutfağına özgü ve uluslararası çorba çeşitleri

EK 13UY0182-4/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	Çorbalarda kullanılacak besleyici suyu hazırlar.	E.1.1	1.1	T1
BG.2	Çorbalara kıvam verici ve bağlayıcıları hazırlar.	E.1.2	1.2	T1
BG.3	Berrak çorba çeşitlerinin hazırlama yöntemlerini açıklar.	E.4.1, E.4.2, E.4.3	2.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Çorbalarda kullanılacak et ve/veya kemik suyunu hazırlar.	E.1.1	1.1	P1
BY.2	Çorbalarda kullanılacak sebze suyunu hazırlar.	E.1.1	1.1	P1
BY.3	Reçetesine göre hazırladığı çorbanın kıvam verici ve/veya bağlayıcısını hazırlar.	E.1.2	1.2	P1
BY.4	Kremalı çorba çeşidi hazırlar.	E.2.1/ E.2.2/ E.2.3/ E.2.4	2.1	P1
BY.5	Taneli ve pürel çorba çeşidi hazırlar.	E.3.1/E.3.2,/E.3.3/ E.3.4	2.2	P1
BY.6	Soğuk çorba çeşidi hazırlar.	E.5.1/ E.5.2/ E.5.3/ E.5.4	2.4	P1

13UY0182-4/A6 SOS(LAR), MEZE(LER), SALATA(LAR) HAZIRLAMA ve

YUMURTA PİŞİRME YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Sos(lar), Meze(ler), Salata(lar) Hazırlama ve Yumurta Pişirme
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A6
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Sıcak ve soğuk sos hazırlar.</u> Başarım Ölçütleri 1.1. Sıcak sos çeşidi hazırlar. 1.2. Soğuk sos çeşidi hazırlar. Bağlam: 1.1: Sıcak sos çeşidi; domates sosu, beşamel sos, völate sosu, dömiğlas sos, vb. içerir. Völate sos ve dömiğlas sos adayın tercihine bağlıdır. 1.2: Soğuk sos çeşidi; mayonez, zeytinyağı sosları, hollandez sos, soğuk tereyağı sosları vb.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Salata ve meze çeşit(ler)ini hazırlar.</u> Başarım Ölçütleri 2.1. Salata ve mezenin ön hazırlık işlemlerini yapar. 2.2. Salata(lar)ı çeşidine göre, tekniğine uygun olarak hazırlar. 2.3. Sıcak ve soğuk meze(ler)i çeşidine göre, reçetesine ve yöntemine uygun şekilde hazırlar. Bağlam: 2.1: Doğrama, ezme, ön pişirme, rendeleme, vb.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Yumurtayı suda, sahandada, tavada pişirir.</u> Başarım Ölçütleri 3.1. Yumurtayı kabuklu ve kabuksuz olarak istenen kıvamda suda haşlayarak pişirir. 3.2. Yumurtayı uygun şekilde çırparak tavada omlet hazırlar. 3.3. Yumurtayı yağ ile sahandada, istenen şekilde ve kıvamda pişirir. Bağlam: 3.1: Kabuklu haşlama; rafadan ve/veya sarısı akışkan beyazı katı (kayısı) ve/veya katı haşlanmış yumurta olarak pişirme. Kabuksuz haşlama; poşe yöntemi ile pişirme.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Sos(lar) Meze(ler), Salata(lar) Hazırlama ve Yumurta Pişirme yeterlilik biriminde teorik değerlendirme; çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarım ölçütlerini (T1) kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari beş (5) soruluk yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimi yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirilmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.		

8 b) Performansa Dayalı Sınav		
<p>Sos(lar) Meze(ler), Salata(lar) Hazırlama ve Yumurta Pişirme yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.</p>		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
-		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	25.12.2013 - 2013/110

EKLER

EK 13UY0182-4/A6-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Soslar
- Salatalar ve salata sosları
- Ordövr ve mezeler
- Kokteyl yiyecekleri
- Yumurta pişirme yöntemleri

EK 13UY0182-4/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	Sıcak sos çeşidi hazırlar.	G.1.1/G.1.2/ G.1.3/ G.1.4/ G.1.5, G.1.6	1.1	T1
BG.2	Soğuk sos çeşidi hazırlar.	G.6.1/G.6.2/G.6.3	1.2	T1
BG.3	Sıcak ve soğuk meze(ler)i çeşidine göre, reçetesine ve yöntemine uygun şekilde hazırlar.	N.1.6/ N.2.1/ N.2.2	2.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Yöntemine ve kıvamına uygun domates sosu hazırlar.	G.1.1/G.1.2/ G.1.3/ G.1.4/ G.1.5, G.1.6	1.1	P1
BY.2	Yöntemine ve kıvamına uygun beşamel sos hazırlar.	G.1.1/ G.1.2/ G.1.3/ G.1.4/ G.1.5/ G.1.6	1.1	P1
BY.3	Yöntemine ve kıvamına uygun bir soğuk sos çeşidi hazırlar.	G.6.1/ G.6.2/ G.6.3	1.2	P1
BY.4	Hazırlayacağı salata ve mezenin malzemelerini reçetesine uygun şekilde işleminden geçirir.	N.1.3/ N.1.4/ N.1.5	2.1	P1
BY.5	Salata sosunu reçetesine uygun teknikte hazırlar.	N.3.1, N.3.2	2.2	P1
BY.6	Salatanın malzemelerini ve sosunu uygun tabak/kapta düzenler.	N.3.1, N.3.2	2.2	P1
BY.7	Sıcak meze çeşidini reçetesine uygun şekilde hazırlar.	N.1.6, N.2.1, N.2.2	2.3	P1
BY.8	Soğuk meze çeşidini reçetesine uygun şekilde hazırlar.	N.1.6/ N.2.1/ N.2.2	2.3	P1
BY.9	Kabuklu yumurtayı isteğe uygun kıvamda; rafadan veya kayısı veya katı olacak şekilde suda haşlayarak pişirir.	K.1.1/ K.1.2	3.1	P1
BY.10	Kabuğundan ayrılmış yumurtayı poşe yöntemine uygun şekilde hazırlanmış sıcak suda, sarısı dağılmayacak şekilde poşe yöntemi ile suda pişirir.	K.1.3/ K.1.4	3.1	P1
BY.11	Yumurtanın akı ve sarısını iyi karışacak şekilde çırpır.	K.2.1/ K.2.2	3.2	P1
BY.12	Çırpılmış yumurtadan istenen kıvamda omler pişirir.	K.2.1/ K.2.2	3.2	P1
BY.13	Yumurtayı yağ ile sahadan, akı ve sarısı bozulmayacak, akı pişip sarısı akışkan kalacak kıvamda pişirir.	K.3.1/ K.3.2/ K.3.3	3.3	P1

13UY0182-4/A7 ET ve SU ÜRÜNÜ YEMEKLERİ HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A7
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Sıcak, soğuk sunulan et yemeği/yemekleri hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Çeşitlerine göre etleri marine etme yöntemlerini belirler. 1.2. Sıcak sunulan et yemeklerini çeşidine göre, reçetesine uygun teknikle hazırlar. 1.3. Soğuk sunulan et çeşitlerini hazırlama yöntemlerini açıklar. 1.4. Hazırladığı et yemeğini usulüne uygun şekilde sunuma hazırlar. <p>Bağlam:</p> <p>1.3: Soğuk sunulan et çeşitleri; söğüş et, pate, terin, vb.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Sarı olarak yapılan et yemeği hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Etleri sarmaya uygun şekilde hazırlar. 2.2. Sarmanın iç malzemesini reçetesine göre hazırlar. 2.3. İç malzeme ve sarmalık et ile sarma çeşidi hazırlayarak tekniğine uygun olarak pişirir. <p>Bağlam:</p> <p>2.1: Kırmızı ve beyaz et.</p> <p>2.2-2.3: Sarı olarak yapılan et yemeği; çeşitli kırmızı ve beyaz et sarmaları, galantin, ballotin, vb.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Balık ve su ürünleri yemeği/yemekleri hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Çeşidine göre balık ve su ürünü yemeklerini, reçetesine uygun teknikle ve uygun pişirme aracını kullanarak hazırlar. 3.2. Hazırladığı balık ve su ürünü yemeğini usulüne uygun şekilde sunuma hazırlar. <p>Bağlam:</p> <p>3.1-3.2: Balık türleri ile karides, midye, ahtapot, kalamar, vb.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama yeterlilik biriminde teorik değerlendirme; çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarım ölçütlerini (T1) kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari beş (5) soruluk yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimi		

yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

-		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	25.12.2013 - 2013/110

EKLER

EK 13UY0182-4/A7-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Etlerin ve sakatatların hazırlanması
- Et yemekleri, hazırlama ve pişirme yöntemleri
- Su ürünleri hazırlama ve pişirme yöntemleri
- Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri

EK 13UY0182-4/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	Çeşitlerine göre etleri marine etme yöntemlerini belirler.	H.1.3	1.1	T1
BG.2	Soğuk sunulan et çeşitlerini hazırlama yöntemlerini açıklar.	H.4.1/ H.4.2/ H.3.1/ H.3.2/ H.3.3/ H.3.4/ H.3.5	1.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Sıcak sunulan et yemeklerini çeşidine göre, reçetesine uygun teknikle hazırlar.	H.1.1/ H.1.7	1.2	P1
BY.2	Hazırladığı et yemeğini/yemeklerini usulüne uygun şekilde sunuma hazırlar.	H.1.8/, H.4.3	1.4	P1
BY.3	Etleri uygun teknikleri kullanarak sarmaya hazır hale getirir.	H.2.1	2.1	P1
BY.4	Sarmanın iç malzemesini reçetesine göre hazırlar.	H.2.2	2.2	P1
BY.5	İç malzeme ve sarmalık et ile sarma çeşidini reçetesine göre şekillendirir.	H.2.3/ H.2.4/ H.2.5, H.2.6	2.3	P1
BY.6	Şekillendirilmiş olan et sarmasını tekniğine uygun olarak pişirir.	H.2.3/ H.2.4/H.2.5, H.2.6	2.3	P1
BY.7	Verilen balığı, çeşidine ve tekniğine uygun olarak pişirir.	H.5.2	3.1	P1
BY.8	Verilen su ürününü tekniğine ve reçetesine uygun olarak pişirir.	H.5.2	3.1	P1
BY.9	Sunulacak balık ve su ürününe uygun tabak/kap kullanır.	H.5.3	3.2	P1
BY.10	Sunulacak balık ve su ürününe uygun garnitür kullanır.	H.5.3	3.2	P1

13UY0182-4/A8 SEBZE, KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ ve SEBZE GARNİTÜRLERİ HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A8
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Çeşitli sebze pişirme yöntemlerini uygular.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none">1.1. Sebzeleri uygun kıvamda haşlar.1.2. Sebzeleri uygun kıvamda yağda kızartır.1.3. Sebzeleri buharda, uygun kıvamda pişirir.1.4. Sebze grateni, uygun teknikle hazırlar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Taze sebze ve kuru baklagil yemeği/yemeklerini yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none">2.1. Sebze ve kuru baklagillerin ön hazırlıklarını yapar.2.2. Çeşidine göre taze sebze veya kuru baklagil yemeklerini, reçetesine uygun teknikle hazırlar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Etlı ve/veya zeytinyağlı dolma ve/veya sarma hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none">3.1. Dolma ve/veya sarma iç malzemesini ve ön hazırlıklarını yapar.3.2. Etlı ve/veya zeytinyağlı dolma ve/veya sarmayı reçetesine uygun yöntemle hazırlar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 4: Sebze garnitürleri hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none">4.1. Temel yöntemle patates püresi hazırlar.4.2. Fırında, uygun kıvamda pişirerek sebze garnitürü hazırlar.4.3. Tavada uygun yöntemle sebze garnitürü hazırlar.4.4. Izgarada reçeteye uygun sebze garnitürü hazırlar.
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama yeterlilik biriminde teorik değerlendirme; çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarım ölçütlerini (T1)		

kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari beş (5) soruluk yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimi yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirilmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır.

Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

-		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	25.12.2013 - 2013/110

EKLER

EK 13UY0182-4/A8-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Sebzeleri pişirmeye hazırlık
- Sebze garnitürleri
- Patates garnitürleri
- Türk mutfağına özgü ve uluslararası sebze yemekleri
- Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar
- Kuru baklagil yemekleri

EK 13UY0182-4/A8-2 Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Sebzeleri cinsine ve reçeteye uygun şekillendirme yöntemlerine dair bilgilere sahiptir.	I.1.1	2.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.2	Sebzelerin ve kuru baklagillerin pişirmeye hazırlanmasına dair temel yöntemler/işlemler hakkında bilgi sahibidir.	I.1.3, I.5.1	2.1	T1
BG.3	Sebzelerin ve kuru baklagillerin pişirmeye hazırlanmasına dair yöntemler/işlemleri cinsine ve reçeteye göre belirler.	I.1.3, I.5.1	2.1	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Sebzeleri rengini ve diriliği uygun kıvamda olacak şekilde haşlar.	I.2.1/ I.2.2/ L.2.1/ L.2.2/ L.2.3/ L.8.1/ L.8.2/ L.8.3	1.1	P1
BY.2	Sebzeleri, yağ çekmeden ve rengini koruyacak şekilde kızartır.	I.3.1/ I.3.2/ I.3.3, L.1.1/ L.1.2/ L.1.3	1.2	P1
BY.3	Sebzeleri, suyla temas ettirmeden buharda, renk ve diriliğini koruyacak kıvamda pişirir.	L.6.1/ L.6.2	1.3	P1
BY.4	Graten yapılacak sebze yi fırına girebilecek dirilikte haşlar.	I.4.1/ I.4.2	1.4	P1
BY.5	Sebze grateni reçetesine göre uygun teknikle fırınlar.	I.4.1/ I.4.2	1.4	P1
BY.6	Taze sebze/sebzelerin pişirmeye hazırlık işlemlerini, reçetesine ve tekniğine uygun olarak gerçekleştirir.	I.1.1/ I.1.3/ I.5.1	2.1	P1
BY.7	Kuru baklagil/baklagillerin pişirmeye hazırlık işlemlerini, reçetesine ve tekniğine uygun olarak gerçekleştirir.	I.1.1/ I.1.3/ I.5.1	2.1	P1
BY.8	Taze sebze yemeğini reçetesine uygun teknikle hazırlar.	I.5.2/ I.5.3/ I.5.4, I.5.5	2.2	P1
BY.9	Kuru baklagil yemeğini reçetesine uygun teknikle hazırlar.	I.5.2/I.5.3/ I.5.4/I.5.5	2.2	P1
BY.10	Dolma ve/veya sarma çeşidinin iç malzemesini reçeteye göre hazırlar.	I.1.2, I.1.4, I.6.1, I.6.2, I.6.3, I.6.4, I.6.5	3.1	P1
BY.11	Doldurulacak ve/veya sarılacak malzemenin ön hazırlığını tekniğine göre yapar.	I.1.2/I.1.4/I.6.1/ I.6.2/I.6.3/I.6.4/ I.6.5	3.1	P1
BY.12	Etlili ve/veya zeytinyağlı dolma ve/veya sarmayı reçetesine uygun teknikle şekillendirir.	I.6.6/I.6.7/I.6.8	3.2	P1
BY.13	Etlili ve/veya zeytinyağlı dolma ve/veya sarmayı reçetesine uygun teknikle pişirir.	I.6.6/I.6.7/I.6.8	3.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.14	Temel yöntemle, çok cıvık veya katı olmayacak kıvamda, tereyağı ve süt katkısı ile patates püresi hazırlar.	L.3.1/ L.3.2	4.1	P1
BY.15	Fırında, dişe dokunur dirilikte pişirerek sebze garnitürü hazırlar.	L.4.1/L.4.2/L.4.3	4.2	P1
BY.16	Yöntemine uygun şekilde tavada kavurarak (sote) veya kendi suyunda ve sos içinde pişirerek karışık sebze garnitürü hazırlar.	L.5.1/ L.5.2/L.7.1/L.7.2	4.3	P1
BY.17	Izgarada tekniğine ve reçetesine uygun şekilde pişirerek sebze garnitürü hazırlar.	L.9.1/L.9.2	4.4	P1

**13UY0182-4/A9 HAMUR İŞLERİ, PİLAV ve MAKARNA ÇEŞİTLERİNİ HAZIRLAMA
YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A9
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: Hamur işi çeşit(ler)ini hazırlar.</u>		
Başarım Ölçütleri		
1.1. Özdeşleştirerek ve/veya mayalı hamuru yöntemine uygun olarak hazırlar.		
1.2. Özdeşleştirerek hazırlanmış hamur kullanarak, hamur işi çeşit(ler)ini hazırlar.		
Bağlam:		
1.1-1.2: Hamur işi çeşitleri; kıymalı börek, ıspanaklı börek, etli börek, perde pilavı, pizza, vb. çeşitler		
<u>Öğrenme Çıktısı 2: Pilav ve makarna çeşit(ler)i hazırlar.</u>		
Başarım Ölçütleri		
2.1. Pilav malzemesinin ön hazırlığını yaparak reçetesine uygun yöntemle salma ve/veya kavurarak pilav hazırlar.		
2.2. Yumurtalı hamuru (makarna) yöntemine uygun olarak hazırlar.		
2.3. Makarna çeşit(ler)ini uygun yöntemle ve uygun kıvamda hazırlar.		
Bağlam:		
2.3: Makarna çeşitleri; makarna, erişte, mantı, vb.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama yeterlilik biriminin teorik değerlendirme bulunmamaktadır.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
-		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	25.12.2013 - 2013/110

EKLER

EK 13UY0182-4/A9-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Hazırlama yöntemlerine göre hamurlar
- Basit börekler hazırlama
- Pilav ve makarna hazırlamada temel yöntemler
- Türk mutfağına özgü ve uluslararası pilav çeşitleri
- Türk mutfağına özgü ve uluslararası makarna çeşitleri

EK 13UY0182-4/A9-2 Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	-			

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Özdeşleştirerek yöntemine uygun hamur hazırlar.	F.1.2/F.2.1/F.2.2	1.1	P1
BY.2	Mayalı hamuru yöntemine uygun olarak hazırlar.	F.1.2/F.4.1/F.4.2	1.1	P1
BY.3	Özdeşleştirerek hazırlanmış hamur kullanılacak hamur işi çeşidinin iç malzemesini reçetesine uygun olarak hazırlar.	F.1.1,	1.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.4	Özdeşleştirerek hazırlanmış hamuru, iç malzemeyi kullanarak şekillendirir.	F.2.3	1.2	P1
BY.5	Özdeşleştirilmiş hamurla hazırlanmış çeşidi kıvamına uygun olarak pişirir.	F.2.4	1.2	P1
BY.6	Pilavı yapılacak malzemenin ön hazırlık işlemlerini tekniğine uygun olarak gerçekleştirir.	J.1.1/J.1.2,	2.1	P1
BY.7	Salma yöntemiyle reçetesine göre pilav hazırlar.	J.2.1/J.2.2/J.2.3	2.1	P1
BY.8	Kavurma yöntemiyle reçetesine göre pilav hazırlar.	J.3.1, J.3.2, J.3.3, J.3.4	2.1	P1
BY.9	Yumurtalı hamuru (makarna) yöntemine uygun olarak hazırlar.	F.1.2/ F.3.1/F.3.2	2.2	P1
BY.10	Makarna çeşidini reçeteye uygun yöntemle ve hamur olmayacak, yapışmayacak şekilde, yeterli dirilikte pişirir.	F.3.3/ F.3.4/F.3.5/ J.4.1/J.4.2/J.4.3/ J.4.4	2.3	P1

13UY0182-4/A10 TEMEL TATLILARI HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Temel Tatlıları Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A10
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Sütü, çikolatalı veya hamurlu tatlı hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Sütü ve/veya çikolatalı tatlıyı reçetesine göre pişirerek sunuma hazırlar. 1.2. Hamurlu tatlı çeşidini reçetesine göre pişirerek sunuma hazırlar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Meyveli tatlı ve hoşaf, komposto hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Meyveli tatlı çeşidini reçetesine göre hazırlar. 2.2. Komposto ve/veya hoşaf hazırlar.
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
	8 a) Teorik Sınav	Temel Tatlıları Hazırlama yeterlilik biriminin teorik değerlendirmesi bulunmamaktadır.
	8 b) Performansa Dayalı Sınav	Temel Tatlıları Hazırlama yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.
	8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar	-
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI	25.12.2013 - 2013/110

EKLER**EK 13UY0182-4/A10-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler**

- Temel tatlıları hazırlama
- Türk mutfağına özgü ve uluslararası temel tatlı çeşitleri
- Türk mutfağında komposto ve hoşaf lar

EK 13UY0182-4/A10-2 Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	-			

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Sütlü ve/veya çikolatalı tatlıyı reçetesine göre hazırlar.	O.1.1	1.1	P1
BY.2	Hamurlu tatlı çeşidinin hamurunu reçetesine göre hazırlar.	O.1.2,	1.2	P1
BY.3	Hamurlu tatlı çeşidinin hamurunu reçetesine göre şekillendirir.	O.1.3	1.2	P1
BY.4	Hamurlu tatlı çeşidinin şurubunu reçetesine uygun kıvamda hazırlar.	O.1.4,	1.2	P1
BY.5	Hamurlu tatlı çeşidini uygun kıvamda pişirerek tekniğine uygun şekilde şurubunu ilave eder.	O.1.5	1.2	P1
BY.6	Meyveli tatlı çeşidinin meyve ve diğer malzemelerini reçetesine göre şekillendirir.	O.2.1	2.1	P1
BY.7	Meyveli tatlı çeşidini pişirerek sunuma hazırlar.	O.2.2/ O.2.3	2.1	P1
BY.8	Komposto ve/veya hoşaf için gerekli meyve ve kurulukları reçeteye göre hazırlar.	O.3.1	2.2	P1
BY.9	Komposto ve/veya hoşafı pişirerek sunuma hazırlar.	O.3.2	2.2	P1

YETERLİLİK EKLERİ

EK 1: Yeterlilik Birimleri

- 13UY0182-4/A1: İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma
- 13UY0182-4/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim
- 13UY0182-4/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite
- 13UY0182-4/A4: Temel Malzemeler
- 13UY0182-4/A5: Çorba Hazırlama
- 13UY0182-4/A6: Sos(lar), Meze(ler), Salata(lar) Hazırlama ve Yumurta Pişirme
- 13UY0182-4/A7: Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama
- 13UY0182-4/A8: Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama
- 13UY0182-4/A9: Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama
- 13UY0182-4/A10: Temel Tatlıları Hazırlama

EK2: Terimler, Simgeler ve Kısaltmalar

BALLOTTİN: Et sarması,

BEŞAMEL SOS: Süt, un ve tereyağı ile hazırlanan bir çeşit beyaz sos,

ÇAPRAZ BULAŞMA: Üretim sırasında çalışanların hatalı uygulamaları, hijyen ve sanitasyon kurallarına uymamaları sonucu, ürüne sağlığa zararlı maddelerin bulaşması,

DÖMİ GLAS SOS: Kahverengi temel sos,

GALANTİN: Kemiksiz olarak haşlanmış dana ve piliç sarması,

GARNİTÜR: Et ve balık gibi asıl yemeğin yanını süslemek ya da tamamlamak için hazırlanan sebze, patates, pilav gibi yiyecekler,

GRATEN: Yiyeceklerin üstten pişirilme tekniği,

HİJYEN: Sağlıklı yaşam için bedeni, çevreyi temiz tutmak ve hastalıklardan korunmak için uygulanması gereken önlemlerin tümü

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

ISO: Uluslararası Standartlar Örgütü'nü,

İSG: İş sağlığı ve güvenliği,

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 cihazlar,

KONTAMİNASYON: Üründe istenmeyen maddelerin, fiziksel risklerin (saç, tırnak, kıymık) kimyasal risklerin (metaller, tarım ilaçları, deterjanlar, plastikler, katkı maddeleri) bakteriyolojik risklerin (bakteriler, küfler, parazitler), gıda üretim zincirinde, gıda maddesinin işlenmesi sırasında gıda maddesine bulaşması,

KRİTİK EDİM: Ulusal yeterlilikte, bir öğrenme çıktısının performans sınavı ile değerlendirilecek herhangi bir ölçütü dâhilinde bulunan, ilgili mesleki yeterliliğin kanıtlanması için başarılması zorunlu olan ölçülebilir birim davranış,

MARİNE ETMEK: Tavuk, et gibi ürünleri yumuşatmak ve lezzet katmak için pişirmeden önce belirli bir süre çeşitli baharat, ot, sirke, zeytinyağı gibi malzemelerden hazırlanan sıvı içerisinde bekletme işlemi,

POŞE: Kaynayan suda kaynatmadan pişirme tekniği,

REÇETE: Yemek tarifi/tarifleri,

RİSK (GIDA GÜVENLİĞİ): Gıda maddesinde oluşması muhtemel tehlikelerin boyutu ve şiddeti,

RİSK (İSG): Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimali,

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

ŞİDDET: Gıda maddesinde ve üretildiği ortamda bulunmaması gereken sağlığa zararlı kirlenmiş gıda maddelerinin insan sağlığını bozmadaki etki gücü,

TEHLİKE (GIDA GÜVENLİĞİ): Besin güvenliği ile ilgili olarak hastalıklara neden olan mikroorganizmaların besinlere bulaşması, üremesi ve toksin madde oluşturmaları,

TEHLİKE (İSG): İş yerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı veya işyerini etkileyebilecek zarar veya hasar verme potansiyeli,

VÖLOTE SOS: Yapıldığı et suyuna göre isim alan et suyu, sebzeler, un ile hazırlanan temel beyaz sos.

EK 3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları

Aşçı (Seviye 4) mesleğinde belge sahibi olanlar ilgili mesleklerin yeterliliklerinde yer alan ek bilgi ve becerileri tamamlayarak geçiş yapabilirler.

EK 4: Değerlendirici Ölçütleri

Aşçı (Seviye 4) mesleği yeterliliklerine dair değerlendirme süreçlerinde görev alacak Sınav Komisyonu/Heyeti asgari üç (3) kişiden oluşur. Sınav Komisyonu/Heyeti'nde görevlendirilecek değerlendiriciler;

- İki (2) kişi, en az on (10) yıl aşçılık mesleğini icra etmiş ve/veya usta öğreticilik yapmış ya da üniversitelerin meslekle ilgili bölümlerinden lisans veya önlisans mezunu ve meslekle ilgili görev, kadro ve pozisyonlarda en az beş (5) yıl deneyimli
- Bir (1) kişi, meslekle ilgili en az beş (5) yıl eğitim verme, ölçme-değerlendirme uygulamalarında deneyime sahip eğitimci olmalıdırlar.

Yukarıdaki özelliklerden en az birine 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.