



الكفاءة الوطنية

13UY0179-3

بائع البيدا

المستوى 3

المراجعة رقم: 00

التعديل رقم: 01

مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

أنقرة 2013

المقدمة

بائع البيدا (المستوى 3) تم إعداد قانون الكفاءة الوطنية رقم 5544 والمعروف بقانون مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) الصادر وفقا لاحكام "امتحانات والشهادات المهنية".

تم إعداد مسودة الكفاءة من قبل اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK) والذي تم تكليفه ببروتوكول التعاون الموقع في 2011/12/29 تم الأخذ بأراء وأفكار المؤسسات والجهات المعنية في هذا القطاع حول المسودة المعدة والاستفادة من هذه الأفكار عبر إجراء التعديلات اللازمة على نص هذه المسودة. قرر وضع المسودة النهائية في الإطار الوطني للكفاءة بعد مراجعتها وتقييمها من قبل لجنة قطاع خدمات السياحة والإقامة والأطعمة والمشروبات التابعة لمؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) ، وبعد إبداء اللجنة رأيا المناسب تمت الموافقة عليه حسب قرار الهيئة التنفيذية لمؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) بتاريخ 2013/12/25 وبالعدد 2013/110 من قانون الكفاءة المهنية في إطار النص النهائي لمؤسسة الكفاءة المهنية (MYK).

بائع البيدا (المستوى 3) تم تعديلها بموجب قرار رئاسة الكفاءة الوطنية الرقم 1570 الصادر بتاريخ 2020/06/10

نشكر الأشخاص والمؤسسات والمنظمات وكل من أسهم في إعداد الكفاءات وعمل في التعبير عن الرأي والمعلومات والبحث والتحري بما فيه المنفعة والخير للجميع، ونعرضها لجميع الأطراف التي قد تستفيد منها.

مؤسسة الكفاءات المهنية (MYK)

مدخل

جرى تحديد المعايير الأساسية لإعداد الكفاءة الوطنية وفحصها في لجان القطاع والموافقة عليها في مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) في اللائحة التنظيمية للكفاءة والامتحانات والشهادات المهنية.

تشمل الكفاءات الوطنية العناصر التالية:

- (a) اسم الكفاءة ومستواها.
- (b) هدف الكفاءة.
- (c) المعيار المهني الذي يشكل مصدراً للكفاءة، وحدات المعايير المهنية / المهام أو وحدات الاختصاص.
- (ç) الشروط المطلوبة للدخول الى امتحان الكفاءة.
- (d) النتائج التعليمية ومعايير النجاح على أساس وحدات الكفاءة.
- (e) المقياس المطبق والتقييم ومعايير التقييم في الحصول على الكفاءة.
- (f) مدة صلاحية شهادة الكفاءة، وشروط التجديد، وشروط الإشراف على حامل الشهادة.
- (g) المؤسسة التي تطور الكفاءة/المؤسسة ولجنة قطاع المصادقة.

يتم تكوين الكفاءات الوطنية على أساس المعايير المهنية الوطنية و/ أو المعايير المهنية الدولية.

الكفاءات الوطنية:

- مؤسسات التعليم والتدريب الرسمية وغير الرسمية
- الهيئات المعتمدة لإصدار الشهادات
- الهيئات التي قدمت طلب أولي للحصول على تفويض من المؤسسة
- الهيئات التي قامت بإعداد المعايير الوطنية المهنية
- يتم تأسيسها بعمل مشترك للمؤسسات المهنية

الكفاءة الوطنية لبائع البيدا 13UY0179-3

1	اسم الكفاءة	بائع البيدا
2	رمز المرجعية	13UY0179-3
3	المستوى	3
4	مكانتها حسب التصنيف الدولي	ISCO 08 : 5120 (الطباخون)
5	النوع	-
6	قيمة الانتمان	-
7	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01. 1570-2020/06/10
8	الهدف	هدف هذه الكفاءة الوطنية: لتحديد ما إذا كان الموظفون والمرشحون لديهم الكفاءات والخصائص المطلوبة للنجاح في مهنة بائع البيدا (المستوى 3) ولتمكنهم من إثبات كفاءتهم في المهنة بوثيقة صالحة وموثوقة. هذه الدراسة: هي بنفس الوقت مرجع لمؤسسات التدريب والامتحانات ومنح الشهادات.
9	المعايير المهنية التي تشكل مصدرا للكفاءة	
10UMS0107-3 بائع البيدا (المستوى 3) المعيار المهني الوطني		
10	شروط / شروط الدخول إلى امتحان الكفاءة	
-		
11	بنية الكفاءة	
(a-11) الوحدات الإلزامية		
A1/13UY0179-3: الصحة والسلامة المهنية وطرق حماية البيئة A2/13UY0179-3: تنظيم العمل والتطوير المهني A3/13UY0179-3: الجودة والأمن الغذائي والنظافة A4/13UY0179-3: تجهيز الفرن A5/13UY0179-3: إعداد العجين وتشكيله A6/13UY0179-3: تحضير البيدا وتحضير الأطباق الجانبية A7/13UY0179-3: تقديم وطهي البيدا		
(b-11) الوحدات الاختيارية		
-		
(c -11) بدائل تشكيل المجموعات للوحدات ونتائج التعليمية الإضافية		
بائع البيدا (المستوى 3) يجب على المرشح ان يكون ناجحا في جميع وحدات الكفاءة الإلزامية لكي يحصل على شهادة الكفاءة.		
12	القياس والتقييم	
التقييم النظري: يتم إجراء التقييم النظري لوحدات الكفاءة من خلال امتحان كتابي منفصل أو مشترك. مهنة بائع البيدا (المستوى 3) في التقييم النظري لوحدات الكفاءة، يتم استخدام أدوات القياس التي تتكون من أسئلة متعددة الخيارات، لكل منها قيمة نقاط متساوية في عدد الأسئلة والوقت المحدد في وحدات الكفاءة.		

تقييم الأداء:

في مهنة بائع البيدا (المستوى 3) من أجل المصادقة على كفاءة المتقدم، يتم إجراء اختبار تقييم الأداء في بيئة عمل حقيقية أو شبه واقعية. أسئلة معتمدة على الأداء: قد تكون هناك تطبيقات لقياس العملية والنتيجة، بما في ذلك الظروف الحرجة والسيناريوهات المصممة وفقاً للمعايير عند الضرورة. لتلبية النتائج التعليمية ومعايير الأداء التي تتطلبها وحدة الكفاءة أثناء الامتحان. يتم الاحتفاظ بسجلات المراقبة والتقييم والتسجيل في قوائم المراجعة ذات الدرجات المحددة والمخرجات وخطوات العملية والفترات (بالمدة اللازمة) والخطوات الحاسمة. يتم توفير استخدام معدات الحماية والسلامة المهنية (KKD) للمرشحين أثناء اختبار الأداء.

الشروط العامة:

يتم تقييم الكفاءات في الاختبارات النظرية والأداء باستخدام بنوك الأسئلة المطورة لتناسب نتائج التعلم ومعايير الأداء المحددة في الوحدات. يتم تحديد درجات صعوبة الأسئلة المستخدمة في أدوات القياس وفقاً لمستوى المهنة.

فترة صلاحية كفاءة بعض الوحدات/ الأقسام التي ينجح فيها المرشحون هي مدة سنة واحدة من تاريخ النجاح في وحدة أو قسم الكفاءة المعنية. من أجل تنظيم شهادة الكفاءة فمن الضروري أن تكون ناجحاً في جميع وحدات / أقسام الكفاءة خلال السنة الأخيرة.

13	مدة صلاحية الشهادة	اعتباراً من التاريخ الذي نُظمت فيه هذه الوثيقة بخمس (5) سنوات
14	تكرار المراقبة	-
15	طريقة القياس - التقييم المتبعة في تجديد المستندات	في نهاية فترة الصلاحية البالغة خمس (5) سنوات، يتم تقييم أداء حامل الشهادة باستخدام طريقة واحدة على الأقل من الطرق الموضحة أدناه: a) يتم إبراز وثائق (وثائق الخدمة، رسالة التزكية، عقد العمل، فاتورة، السيرة المهنية، إلخ) تشير إلى أنه عمل في القطاع المعني لمدة سنتين على الأقل أو خلال الأشهر الستة الأخيرة خلال فترة صلاحية الوثيقة التي تبلغ مدتها خمس سنوات. b) المشاركة في اختبارات الكفاءة المحددة ضمن نطاق وحداتها. يتم تمديد فترة صلاحية المتدربين الذين تكون نتيجة تقييمهم إيجابية لمدة خمس سنوات جديدة.
16	الجهة / الجهات المعنية بتحسين الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
17	اللجنة المعنية بالتحقق من معايير الكفاءة في القسم	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
18	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	110/2013 - 2013/12/25

13UY0179-3/A1 وحدة كفاءة الصحة والسلامة المهنية وحماية البيئة

1	اسم وحدة الكفاءة	الصحة والسلامة المهنية وحماية البيئة
2	رمز المرجعية	A1/13UY0179-3
3	المستوى	3
4	قيمة الائتمان	-
5	(A) تاريخ النشر	25.12.2013
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0107-3 بائع البيدا (المستوى 3) المعيار المهني الوطني		
7	النتائج التعليمية	
<p>النتيجة التعليمية الاولى (1): يأخذ تدابير حماية البيئة أثناء العمل وفي منطقة العمل.</p> <p>مقاييس النجاح:</p> <p>1.1. يُوضح المخاطر التي قد يكون مصدرها العمل والأشخاص والمواد والمعدات وما إلى ذلك، في عمليات طهي البيدا وفي بيئة العمل والتدابير المتخذة ضدها.</p> <p>1.2. يجب خلع الأكسسورات والحلي قبل البدء بطهي البيدا واستخدام معدات الحماية الشخصية وفقاً لتعليماتها، أثناء إنتاج البيدا أو الدخول إلى المكان المخصص لطهيها.</p> <p>1.3. يُطبق تدابير الصحة والسلامة المهنية في عمليات تحضير البيدا ومناطق العمل.</p> <p>1.4. يأخذ تدابير تناسب الحالات الطارئة والخطرة التي قد تحدث أثناء تحضير البيدا وفي مناطق العمل.</p> <p>النتيجة التعليمية الثانية (2): يأخذ تدابير حماية البيئة أثناء العمل وفي منطقة العمل.</p> <p>مقاييس النجاح:</p> <p>2.1. يشرح التدابير المناسبة لمخاطر السلامة البيئية المحتملة التي قد تحدث في العمليات المتعلقة بإعداد البيدا والخدمة.</p> <p>2.2. يشرح طرق التحكم في النفايات والتخلص منها مع مبرراتها في مناطق العمل المتعلقة بإعداد البيدا وتقديمه.</p> <p>السياق</p> <p>2.1: التدابير المتعلقة بالأماكن التي قد تحمل مخاطر التأثير على البيئة، مثل الأفران والمدخن والشفاطات وأنظمة التهوية وما إلى ذلك.</p> <p>2.2: التخلص من الرماد ونفايات الزيوت والقمامة.</p>		
8	القياس والتقييم	
(a 8) الامتحان النظري		
<p>التقييم النظري في وحدة كفاءة حماية البيئة والصحة والسلامة المهنية (T1). يتم إجراؤه من خلال امتحان كتابي متعدد الاختيارات بحد أدنى خمسة (5) أسئلة كل سؤال له نقاط متساوية. في أداة القياس، يتم تحديد القيم ومستويات صعوبة الأسئلة وفقاً للمستوى المعرفي. يُحدد دقيقتان كحد أدنى من أجل كل سؤال. لا يتم خصم أي نقاط للإجابات غير الصحيحة. من أجل أن يكون المرشح مؤهل من تقييم الامتحان النظري لهذه الوحدة يجب أن يكون ناجحاً بنسبة 70% كحد أدنى.</p>		

8 b) الامتحان المعتمد على الأداء

يتم إجراء اختبار الأداء للمرشحين في وحدة الكفاءة الخاصة بالصحة المهنية والسلامة وحماية البيئة في بيئة عمل حقيقية أو شبه واقعية مع مراعاة قائمة التحقق من المهارة والكفاءة. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات. يجب على المرشح أن يظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحساسة.

8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم

-		
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	110/2013 - 2013/12/25

المرفقات

ملحق 3-13UY0179-1/A1: المعلومات المرتبطة بالتدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة

- الصحة والسلامة المهنية الأساسية في أماكن العمل وخدمات الأطفمة.
- الاستخدام الآمن للأجهزة والمعدات والأدوات المستخدمة في خدمات الأطفمة.
- حماية البيئة وسلامتها في أماكن العمل وخدمات الأطفمة.
- التخلص من الفضلات ومراقبتها في أماكن العمل وخدمات الأطفمة

الملحق 3-13UY0179-2/A1: قائمة التدقيق المستخدمة في القياس والتقييم في وحدة الكفاءة.

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح	اداة التقييم
BG.1	يوضح المخاطر التي قد يكون مصدرها العمل، والأشخاص، والمواد، والمعدات، وما إلى ذلك، في عمليات طهي البيدا وفي بيئة العمل والتدابير المتخذة ضدها.	A.1.3	1.1	T1
BG.2	يُطبق تدابير الصحة والسلامة المهنية في عمليات تحضير البيدا ومناطق العمل.	A.1.6/ A.1.7/ A.1.9	1.3	T1
BG.3	يأخذ تدابير تناسب الحالات الطارئة والخطرة التي قد تحدث أثناء تحضير البيدا وفي مناطق العمل	A.1.4/ A.1.5/ A.1.8/ A.1.9	1.4	T1
BG.4	يشرح التدابير المناسبة لمخاطر السلامة البيئية المحتملة التي قد تحدث في العمليات المتعلقة بإعداد البيدا والخدمة.	B.2.1/B.2.4	2.1	T1
BG.5	يشرح طرق التحكم في النفايات والتخلص منها مع مبرراتها في مناطق العمل المتعلقة بإعداد البيدا وتقديمه.	B.2.3	2.2	T1

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	استخدام معدات الحماية والسلامة المهنية (KKD) (ملابس العمل المكونة من بنطلون وقيص بأكمام طويلة وبزة وقبعة وأحذية عمل أو خف وقناع وما إلى ذلك).	A.1.6	1.2	P1
BY.2	يخلع الأكسسوارات (خاتم، قلادة، ساعة يد، بطاقة تعريفية وما شابه) قبل البدء بالعمل.	A.1.6	1.2	P1
BY.3	يستخدم الفرن وفقا لتعليمات السلامة (الذي يعمل بالغاز والكهرباء والحطب، وما إلى ذلك).	A.1.7	1.3	P1
BY.4	يستخدم المعدات وفقا لتعليمات السلامة (فرامة اللحوم، آلة تقطيع البصل، الطاحونة، السكاكين، إلخ).	A.1.7	1.3	P1
BY.5	يتخذ احتياطات السلامة في مناطق العمل بالمطبخ (مواد التحذير واللافتات، الزيت المسكوب وما إلى ذلك، المسافة الآمنة عن الأنابيب، إلخ).	A.1.6/ A.1.7	1.3	P1

13UY0179-3/A2 وحدة كفاءة تنظيم الأعمال وأنشطة التطوير المهني

1	اسم وحدة الكفاءة	منظمة العمل والتطور المهني
2	رمز المرجعية	A2/13UY0179-3
3	المستوى	3
4	قيمة الائتمان	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0107-3 بائع البيدا (المستوى 3) المعيار المهني الوطني		
7	النتائج التعليمية	

النتيجة التعليمية الاولى (1): يدير إجراءات العمل وتفصيلها المتعلقة بإعداد البيدا وتقديمها.

معايير الأداء

- 1.1 يشرح ترتيبات العمل التي تُصحح أوجه القصور الموصوفة في وثيرة العمل المتعلقة بإعداد البيدا وتقديمها.
- 1.2 ينظم أوقات استراحة الموظفين والعمل المتعلق بإعداد البيدا والخدمة بين الموظفين المساعدين بطريقة تضمن توفير الوقت والكفاءة والجودة.

النتيجة التعليمية الثانية (2): يُجهز الأدوات والمعدات المستخدمة في إعداد البيدا وتقديمها.

معايير الأداء

- 2.1 يقوم بأعمال الصيانة للأدوات والمعدات المستخدمة في إعداد وتقديم البيدا.
- 2.2 يحدد أعطال فرن البيدا.

النتيجة التعليمية الثالثة (3): يتابع إجراءات توريد وتخزين المواد المستخدمة في إنتاج البيدا وتقديمها.

معايير الأداء

- 3.1 يحدد متوسط مقدار المواد المستهلكة المستخدمة في إنتاج البيدا، والنفايات المحتملة وذلك بما يتطابق مع قدرة المبيعات المحددة للمواد.
- 3.2 يشرح القواعد والشروط المتعلقة بدورات الشراء والنقل والتخزين والاستهلاك المتعلقة بإعداد البيدا والأطباق الجانبية بطريقة مناسبة ومبررة.

النتيجة التعليمية الرابعة (4): يُعرف احتياجات التطور المهني

معايير الأداء

- 4.1 يشرح ضرورة التطوير المهني من أجل التكيف مع التغيرات في الحياة العملية.
- 4.2 يُحدد احتياجات التدريب وفقاً للحالة المعرفية.

8 القياس والتقييم

8 a الامتحان النظري

التقييم النظري في وحدة كفاءة التطور المهني وتنظيم العمل: يتم إجراؤه من خلال امتحان كتابي متعدد الاختيارات بحد أدنى ثمانية (8) أسئلة كل منها يستحق نقاطاً متساوية ويتم إعدادها لتغطّي معايير الأداء ذات الصلة (T1). في أداة القياس، يتم تحديد القيم ومستويات صعوبة الأسئلة وفقاً للمستوى المعرفي. يُحدد دقيقتان كحد أدنى من أجل كل سؤال. لا يتم خصم أي نقاط للإجابات غير الصحيحة. من أجل

أن يكون المرشح مؤهل من تقييم الامتحان النظري لهذه الوحدة يجب أن يكون ناجحاً بنسبة 70% كحد أدنى.		
8 b) الامتحان المعتمد على الأداء		
لا يوجد امتحان تقييم أداء لوحدة كفاءة التطور المهني وتنظيم العمل.		
8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
-		
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	110/2013 - 2013/12/25

الملحقات

الملحق 3-A2-1/13UY0179-3: المعلومات المرتبطة بالتدريب المُوصى به لاكتساب وحدة الكفاءة

- تنظيم خدمات الأطعمة أثناء وتيرة العمل
- علاقات العمل والناس
- قانون العمل الأساسي
- تحضير مستند
- الأدوات والمعدات الأساسية المستخدمة في خدمات الطعام (من ضمنها الصيانة)
- توريد المواد وتخزينها في خدمات الأطعمة.
- تحديد الحصص والتكلفة في إعداد الوجبة والطعام
- التجهيز للتقديم وتقديمها
- إتقان مهارات تعليم الحرفة (تحديد احتياجات التعلم، وطرق تطوير المهارات ضمن العمل، وموارد التطوير المهني)

الملحق 3-A2-2/13UY0179-3: قائمة التدقيق المستخدمة في القياس والتقييم في وحدة الكفاءة.

(A) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح:	التقييم
BG.1	يشرح ترتيبات العمل التي تُصحح أوجه القصور الموصوفة في وتيرة العمل المتعلقة بإعداد البيدا وتقديمها.	D.8.1/D.8.2/ D.8.4/D.8.5/ D.8.6	1.1	T1
BG.2	ينظم أوقات استراحة الموظفين والعمل المتعلق بإعداد البيدا والخدمة بين الموظفين المساعدين بطريقة تضمن توفير الوقت والكفاءة والجودة.	D.2.2/ D.2.3/ D.2.4/ D.8.3	1.2	T1
BG.3	يقوم بأعمال الصيانة للأدوات والمعدات المستخدمة في إعداد وتقديم البيدا.	D.5.1	2.1	T1
BG.4	يحدد أعطال فرن البيدا.	C.1/ C.2/ D.5.2/ D.5.3	2.2	T1
BG.5	يحدد متوسط مقدار المواد المستهلكة المستخدمة في إنتاج البيدا والنفايات المحتملة وذلك بما يتطابق مع قدرة المبيعات المحددة للمواد.	D.3.2	3.1	T1

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح:	التقييم الوسيلة
BG.6	يشرح القواعد والشروط المتعلقة بدورات الشراء والنقل والتخزين والاستهلاك المتعلقة بإعداد البيدا والأطباق الجانبية بطريقة مناسبة ومبررة.	D.3.1/D.3.3/ D.4.3 /D.4.1/D.4.2	3.2	T1
BG.7	يشرح ضرورة التطوير المهني من أجل التكيف مع التغيرات في الحياة العملية.	J.2.1/ J.2.2/ J.4.1/ J.4.2	4.1	T1
BG.8	يحدد احتياجات التدريب وفقاً للحالة المعروفة.	J.1.1/ J.1.2/ J.1.3/ J.3.1/ J.3.2	4.2	T1

(B) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	-	-	-	-

13UY0179-3/A3 وحدة كفاءة الجودة والأمن الغذائي والنظافة

1	اسم وحدة الكفاءة	الجودة والأمن الغذائي والنظافة
2	رمز المرجعية	A3/13UY0179-3
3	المستوى	3
4	قيمة الائتمان	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0107-3 باع البيدا (المستوى 3) المعيار المهني الوطني		
7	النتائج التعليمية	
<p>النتيجة التعليمية الاولى (1): يقوم بإجراء ممارسات العناية والنظافة الشخصية أثناء العمل.</p> <p>معايير الأداء</p> <p>1.1. يُطبق قواعد العناية والنظافة الشخصية في خدمات الطعام. 1.2. يشرح وظيفة الفحوصات الطبية الدورية وفق اللوائح القانونية.</p> <p>النتيجة التعليمية الثانية (2): يُعرف المخاطر الأساسية في الأمن الغذائي.</p> <p>معايير الأداء</p> <p>2.1. يُحدد مخاطر الصحة والسلامة الغذائية والمخاطر الناجمة عن العمل والموظفين والأغذية في إعداد الطعام. 2.2. يُحدد أنواع وظروف تكوين وأثار المخاطر الصحية الناجمة عن العمل والموظفين والأغذية في إعداد الطعام.</p> <p>النتيجة التعليمية الثالثة (3): يقوم بتنفيذ ممارسات النظافة والصرف الصحي المتعلقة بالمواد الغذائية والأدوات والمعدات ومناطق العمل أثناء أعمال خدمات الأغذية.</p> <p>معايير الأداء</p> <p>3.1. يطبق أساليب النظافة والصرف الصحي وسلامة الغذاء على المواد الغذائية الأساسية حسب نوعها ونوعيتها. 3.2. يشرح طرق النظافة والصرف الصحي وسلامة الغذاء للأدوات والمعدات ومناطق العمل. السياق 3.1. المواد الغذائية الأساسية؛ اللحوم والخضروات وما شابه. 3.2. الأدوات والمعدات: سكاكين، مقاعد، أجهزة، وما شابه؛ مناطق العمل: المطبخ، مناطق التخزين، المخازن الباردة، وما شابه.</p> <p>النتيجة التعليمية الرابعة (4): يأخذ إجراءات الجودة في وتيرة العمل.</p> <p>معايير الأداء</p> <p>4.1. يُعرف تدابير ومخاطر الجودة على حسب الحالات المعرفة في وتيرة العمل. 4.2. تستخدم موارد مثل الطاقة والمعدات بطريقة فعالة واقتصادية في إعداد وتقديم البيدا.</p> <p>النتيجة التعليمية الخامسة (5): يُسير علاقات الزبائن</p> <p>معايير الأداء</p> <p>5.1. يُعرف القواعد والمبادئ في العلاقات مع الزبائن 5.2. يقوم بالرد المناسب على الحالات المُعرّفة المتعلقة بشكاوى وطلبات الزبائن.</p>		

8	القياس والتقييم
8 a) الامتحان النظري	
<p>في التقييم النظري لوحدة كفاءة النظافة والأمن الغذائي والجودة: يتم إجراء من خلال امتحان كتابي متعدد الاختيارات بحد أدنى ثمانية (8) أسئلة كل منها له نقاط متساوية ويتم ترتيبها لتغطية معايير الأداء ذات الصلة (T1). في أداة القياس، يتم تحديد القيم ومستويات صعوبة الأسئلة وفقاً للمستوى المعرفي. يُحدد دقيقتان كحد أدنى من أجل كل سؤال. لا يتم خصم أي نقاط للإجابات غير الصحيحة. من أجل أن يكون المرشح مؤهل من تقييم الامتحان النظري لهذه الوحدة يجب أن يكون ناجحاً بنسبة 70% كحد أدنى.</p>	
8 b) الامتحان المعتمد على الأداء	
<p>يتم إجراء اختبار الأداء للمرشحين في وحدة الكفاءة الخاصة بالصحة المهنية والسلامة وحماية البيئة في بيئة عمل حقيقية أو شبه واقعية، مع مراعاة قائمة التحقق من المهارة والكفاءة. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات. يجب على المرشح أن يظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحاسمة.</p>	
8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم	
-	
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة
	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع
	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
	110/2013 - 2013/12/25

الملحقات

الملحق 3-13UY0179-A3-1: المعلومات المرتبطة بالتدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة

- العناية الشخصية
- الأمن الغذائي والصرف الصحي والنظافة في خدمات المشروبات والأطعمة.
- الجودة والكفاءة في خدمات المشروبات والأطعمة.
- علاقات الزبائن في خدمات الأطعمة والمشروبات.

الملحق 3-13UY0179-2/A3: قائمة التدقيق المستخدمة في القياس والتقييم لوحة الكفاءة.

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح	أداة التقييم
BG.1	يُطبق قواعد العناية والنظافة الشخصية في خدمات الطعام.	/Md. 9 :3.3 D.1.1/D.1.2 /F.3.1	1.1	T1
BG.2	يشرح وظيفة الفحوصات الطبية الدورية وفق اللوائح القانونية.	A.2.1/ A.2.2	1.2	T1
BG.3	يحدد مخاطر الصحة والسلامة الغذائية والمخاطر الناجمة عن العمل والموظفين والأغذية في إعداد الطعام.	12 Md.9 ve :3.3	2.1	T1
BG.4	يحدد أنواع وظروف تكوين وأثار المخاطر الصحية الناجمة عن العمل والموظفين والأغذية في إعداد الطعام.	Md.9 ve 12 :3.3	2.2	T1
BG.5	المعدات والأدوات (السكاكين والمجلى، الأجهزة، إلخ) والنظافة الصحية والصرف الصحي وطرق سلامة الأغذية لمناطق العمل (المطبخ، ومناطق التخزين، وخزانات التبريد، وما إلى ذلك).	/12 Md.9 ve :3.3 D.5.4 /D.5.5	3.2	T1
BG.6	يُعرف تدابير ومخاطر الجودة على حسب الحالات المعرفة في وتيرة العمل.	C.4.1/ C.4.2	4.1	T1
BG.7	يُعرف القواعد والمبادئ في العلاقات مع الزبائن	C.3.1/ C.3.2	5.1	T1
BG.8	يقوم بالرد المناسب على الحالات المُعرّفة المتعلقة بشكاوى وطلبات الزبائن.	C.3.1/ C.3.2/ D.7 (جميعها)	5.2	T1

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم	مقاييس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BG.1 BG.1.1	في خدمات إعداد الطعام، يقوم بتنظيف اليد والأظافر بتقنية مناسبة وفقاً لقواعد النظافة قبل المعالجة.	/Md. 9 :3.3 D.1.1/ D.1.2	1.1	P1
BY.2	يقوم بالحلاقة (للمرشحين الرجال)	/Md. 9 :3.3 D.1.1/ D.1.2	1.1	P1
BY.3	يُجمع شعره (إذا كان طويلاً)	/Md. 9 :3.3 D.1.1/ D.1.2	1.1	P1
BY.4	لباس العمل نظيف.	/Md. 9 :3.3 D.1.1/ D.1.2	1.1	P1
BY.5	يُطبّق طرق النظافة وسلامة الغذاء في حفظ اللحوم ومعالجتها.	12 Md.9 ve : 3.3	3.1	P1
BY.6	يطبق طرق النظافة والصرف الصحي وسلامة الأغذية في تخزين وتجهيز الخضار.	Md.9 ve : 3.3 G.7.3/ G.9.2 /12	3.1	P1
BY.7	يُطبق قاعدة "الوارد أولاً يُصرف أولاً" كتاريخ ووقت في إزالة واستخدام المواد الأساسية من المستودع / الخزانة.	B.2.2	4.2	P1

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.8	يأخذ المواد الأساسية لاستخدامها في إعداد الطعام من الخزانة / التخزين بالكمية المناسبة، وترتيبها وفقاً للوصفة والاحتياجات.	B.2.2	4.2	P1
BY.9	الحد من كميات النفايات أثناء عمليات مثل فرز وتقطيع المواد الأساسية قبل الطهي أو تحضير الطعام.	G.7.2/B.2.2	4.2	P1
BY.10	يضبط حرارة الطهو بالقيمة المناسبة للمواد.	B.2.2	4.2	P1

13UY0179-3/A4 وحدة الكفاءة في إعداد الفرن

1	اسم وحدة الكفاءة	تجهيز الفرن
2	رمز المرجعية	A4/13UY0179-3
3	المستوى	3
4	قيمة الانتمان	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0107-3 باع البيدا (المستوى 3) المعيار المهني الوطني		
7	النتائج التعليمية	
<p>النتيجة التعليمية الاولى (1): القيام بتنظيف الفرن.</p> <p>معايير الأداء</p> <p>1.1. يشرح الطريقة المناسبة لتنظيف فرن الحطب. 1.2. يصف طريقة تنظيف الغاز و / أو الفرن الكهربائي وفقا لتعليمات للاستخدام.</p> <p>النتيجة التعليمية الثانية (2): يعد الفرن في وضعية الطهي.</p> <p>معايير الأداء</p> <p>2.1. يحدد كمية الوقود التي ستستخدم في فرن البيدا ووقت الإشعال. 2.2. يوضح طريقة إشعال فرن الحطب بشكل صحيح ووفقا لقواعد السلامة. 2.3. يصف طريقة تشغيل فرن الغاز وفقا لتعليمات الاستخدام وقواعد السلامة. 2.4. يتحكم في درجة حرارة الفرن أثناء عمليات إنتاج وتقديم البيدا، ويضبطه بطريقة تناسب عدد الطلبات التي في الانتظار.</p>		
8	القياس والتقييم	
8 a) الامتحان النظري		
<p>التقييم النظري في وحدة كفاءة إعداد الفرن: يتم إجراؤه من خلال امتحان كتابي متعدد الاختيارات بحد أدنى ستة (6) أسئلة كل منها يستحق نقاطا متساوية ويتم إعدادها لتعطي معايير الأداء ذات الصلة (TI). في أداة القياس، يتم تحديد القيم ومستويات صعوبة الأسئلة وفقاً للمستوى المعرفي. يُحدد دقيقتان كحد أدنى من أجل كل سؤال. لا يتم خصم أي نقاط للإجابات غير الصحيحة. من أجل أن يكون المرشح مؤهل من تقييم الامتحان النظري لهذه الوحدة يجب أن يكون ناجحاً بنسبة 70% كحد أدنى.</p>		
8 b) الامتحان المعتمد على الأداء		
<p>يتم إجراء امتحان الأداء للمرشحين في وحدة كفاءة إعداد الفرن في بيئة عمل حقيقية أو شبه واقعية مع مراعاة قائمة التحقق من المهارة والكفاءة. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات. يجب على المرشح أن يظهر نجاحا بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحاسمة.</p>		
8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
-		
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)

10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	110/2013 - 2013/12/25

الملحقات

الملحق 3-13UY0179-A4-1: المعلومات عن التدريب الموصى به للحصول على وحدة الكفاءة

- أنواع ومواصفات الأفران المستخدمة في إنتاج البيدا
- إجراءات السلامة في أنواع الأفران المستخدمة في إنتاج البيدا
- إعدادات التشغيل والطهي في أنواع الأفران المستخدمة في إنتاج البيدا

الملحق 3-13UY0179-A4-2: قائمة التدقيق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح	اداة التقييم
BG.1	يشرح الطريقة المناسبة لتنظيف فرن الحطب.	E.1.1/ E.1.2/ E.1.3/ E.1.4/ E.1.5/ E.1.6	1.1	T1
BG.2	يصف طريقة تنظيف الغاز و/ أو الفرن الكهربائي وفقا لتعليمات للاستخدام.	E.1.7	1.2	T1
BG.3	تحديد كمية الوقود التي سيتم استخدامها في الفرن ووقت إشعالها وفقا لحالة الطلب ووقت الخدمة وكثافة العملاء.	E.2.1/ E.2.3	2.1	T1
BG.4	يوضح طريقة إشعال فرن الحطب بشكل صحيح ووفقا لقواعد السلامة.	E.2.2	2.2	T1
BG.5	يصف طريقة تشغيل فرن الغاز وفقا لتعليمات الاستخدام وقواعد السلامة.	E.2.4	2.3	T1
BG.6	يتحكم في درجة حرارة الفرن أثناء عمليات إنتاج وتقديم البيدا، ويضبطه بطريقة تناسب عدد الطلبات التي في الانتظار.	E.3.1/ E.3.2	2.4	T1

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيّ المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	يحدد كمية الوقود (كمية الخشب في فرن الحطب وتحديد مستوى فرن الغاز وما إلى ذلك) لاستخدام الفرن وفقا لعدد الطلبيات وكثافة العملاء.	/E.2.1	2.1	P1
BY.2	يحدد وقت تشغيل الفرن (على الأقل ساعة واحدة قبل التقديم) وفقا لوقت التقديم.	E.2.3	2.1	P1
BY.3	يقوم خلال مراحل إنتاج البيدا وتقديمها، يحدد درجة حرارة الفرن بما يتناسب مع عدد الطلبيات، عن طريق زيادة نسبة الوقود أو خفضه ومسح الأرضية بالمسحة والمياه لتقليل درجة حرارتها.	E.3.1/ E.3.2	2.4	P1

13UY0179-3/A5 وحدة كفاءة إعداد العجين وتشكيله

1	اسم وحدة الكفاءة	إعداد العجين وتشكيله
2	رمز المرجعية	A5/13UY0179-3
3	المستوى	3
4	قيمة الانتمان	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0107-3 باع الببدا (المستوى3) المعيار المهني الوطني		
7	النتائج التعليمية	
<p>النتيجة التعليمية الاولى (1): عجن العجين.</p> <p>معايير الأداء</p> <p>1.1. إعداد مادة العجين وفقاً للوصفة.</p> <p>1.2. عجن العجين وفقاً للوصفة.</p> <p>السياق</p> <p>1.2: لا يستخدم الخميرة في عجينة اللحم بعجين.</p> <p>النتيجة التعليمية الثانية (2): يجعل العجين جاهزة لإعداد الببدا / اللحم بعجين.</p> <p>معايير الأداء</p> <p>2.1. تجهيز العجين.</p> <p>2.2. يعطي العجين شكل الببدا أو اللحم بعجين.</p> <p>السياق</p> <p>2.2: أصناف اللحم بعجين حسب الشكل؛ مفتوحة، مغلقة، نصف مفتوحة، وغيرها.</p>		
8	القياس والتقييم	
(a) الامتحان النظري		
لا يوجد تقييم نظري لوحدة إتقان تحضير وتشكيل العجين.		
(b) الامتحان المعتمد على الأداء		
<p>يتم إجراء امتحان الأداء للمرشحين في وحدة تأهيل تحضير العجين وتشكيله في بيئة عمل حقيقية أو شبه واقعية، مع مراعاة قائمة التحقق من المهارة والكفاءة. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات.</p> <p>يجب على المرشح أن يظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحاسمة.</p>		
(8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
-		
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

الملحقات

الملحق 3-A5-1/13UY0179: المعلومات عن التدريب الموصى به للحصول على وحدة الكفاءة

- إعداد الدقيق
- العجين المصنوع بعد التخمر
- أصناف الببدا وخصائصها (بما في ذلك اللحم بعجين)
- تطبيقات تحضير أنواع الببدا

الملحق 3-A5-2/13UY0179: قائمة التدقيق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءات

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح	أداة التقييم
BG.1 -				

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	يجهز الدقيق لعجن العجين (تحديد الكمية وغربلته وما إلى ذلك).	F.1.1/ F.1.2/ F.1.3/ F.1.4/ F.1.5	1.1	P1
BY.2	يعد الماء والخميرة والملح التي ستضاف إلى العجين حسب نوع وكمية الدقيق.	F.2.1/ F.2.2/ F.2.3/ F.2.4/ F.2.5/ F.2.6/ F.2.7	1.1	P1
BY.3	يبدأ بالعجن بعد اتخاذ تدابير النظافة و ثم خلط المكونات باليد و/ أو بواسطة آلة العجين.	F.3.1/ F.3.2/ F.3.3/ /F.3.4	1.2	P1
BY.4	يعجن العجينة بطريقة تصبح فيها جاهزة ولا تلتصق باليد ولها قوام العلكة ولا تلتصق بالسكين عند قطعها.	F.3.5/ F.3.6/ F.3.7/ F.3.11	1.2	P1
BY.5	يقسم العجين إلى قطع كي يسهل عجنها باليد ويجعل العجينة متماسكة بحيث لا تتفتت عند مدها والضغط عليها بالإصبع وإضافة الدقيق و/ أو الماء عند الضرورة.	F.3.8/ F.3.9/ F.3.10	2.1	P1
BY.6	يخمّر العجين بشكل مناسب.	F.4.1/ F.4.2/ F.4.3/ F.4.4	2.1	P1
BY.7	يحضر العجين المخمر وفقاً للوزن المنصوص عليه في اللوائح (180 غرام على الأقل لكل ببدا).	F.5.1/ F.5.2/ F.5.3	2.1	P1
BY.8	يضع كرات العجين المعجونة على "الباسا" لتتخمر لمدة لا تقل عن نصف ساعة (وذلك بعد وضع قشر الشعير على سطح "الباسا" وترتيب كرات العجين بطريقة لا تلتصق ببعضها البعض لأنها ستنتفخ أثناء تخمّر ها).	F.6.1/ F.6.2/ F.6.3/ F.6.4	2.1	P1

رقم	مُصطلحيّ المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.9	يقوم بإعداد أرضية عجن العجين، وتم يضع العجين على تلك الأرضية ويقسم العجين على شكل كرات، بما يتناسب مع نوع البيدا (أو اللحم بعجين)، بحيث تكون جميع الجوانب متساوية السماكة.	H.1.1/ H.1.2/ H.1.3/ H.2.1/ H.2.2 H.3.1/ H.3.2	2.2	P1
BY.10	يضع العجين المخصص للبيدا (أو اللحم بعجين).	H.4.1	2.2	P1
BY.11	يضمن أن تكون كمية الحشوة للعجينة مناسبة ويضع مواد الحشوة وأنواع المواد التي تضاف بالتساوي إلى العجين بما يتناسب مع كل نوع.	H.4.2/ G.8.4	2.2	P1
BY.12	يعطي العجين شكلاً مناسباً اعتماداً على نوعه (مفتوح، مغلق، نصف مفتوح أو لحم بعجين) ويضع عليها الصلصة دون أن تكون الكمية زائدة.	H.5.1/ H.5.2	2.2	P1

13UY0179-3/A6 وحدة الكفاءة في إعداد الحشوة الداخلية والتزيين

1	اسم وحدة الكفاءة	تحضير الببدا وتحضير الأطباق الجانبية
2	رمز المرجعية	A6/13UY0179-3
3	المستوى	3
4	قيمة الانتماء	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0107-3 بائع الببدا (المستوى 3) المعيار المهني الوطني		
7	النتائج التعليمية	
<p><u>النتيجة التعليمية الأولى (1): يعد لحم الببدا.</u></p> <p>معايير الأداء</p> <p>1.1. ينظف اللحم حتى لا يكون هناك عصب و غضروف و عظام فيه و يصنفه بشكل مناسب مثل اللحم المفروم ومكعبات اللحم الببدا. 1.2. يحضر لحم الببدا المفروم كما يجب. 1.3. يحضر لحم الببدا كما يجب.</p> <p>السياق</p> <p>1.1: أنواع اللحوم. لحم العجل ولحم الضأن. 1.3: بالنسبة للمرشحين الذين سيتم تقييمهم في طريقة إعداد الببدا الخاصة بقونيا المعروفة باسم "خبز باللحم"، فإن تقنية التقطيع بالسكين مقبولة.</p> <p><u>النتيجة التعليمية الثانية (2): تحضير الخضار والمكونات الأخرى لإضافتها إلى الببدا.</u></p> <p>معايير الأداء</p> <p>2.1. تحضير الخضار لإضافتها إلى الببدا. 2.2. يعد مواد حشو الببدا الأخرى.</p> <p>السياق</p> <p>2.1: الخضار المراد إضافتها إلى الببدا؛ البصل والطماطم، والفلفل، والخضراوات، وغيرها. 2.2: مواد حشوة الببدا الأخرى؛ السحق، البسطرمة، الجبن، الطحينة وغيرها، المواد التي يجب وضعها في الببدا عند طهيها؛ لحم بقر مفروم و/ أو لحم بقر مشوي. إن سيقبل في الامتحان بطبخ الحشوة للمرشحين الذين يرغبون بالمشاركة في تقييم طهي الببدا التي تطهى حشوتها.</p> <p><u>النتيجة التعليمية الثالثة: تحضير أطباق الجانبية للببدا.</u></p> <p>معايير الأداء</p> <p>3.1. تحضير الخضار والمواد الأخرى لاستخدامها كزينة بما يناسب نوع الببدا. 3.2. يحضر مواد التزيين بعد أن يجعلها تتناسب مع الوصفة.</p>		

8	القياس والتقييم
(a 8) الامتحان النظري	
لا يوجد تقييم نظري في وحدة إتقان طهي الببدا والمقبلات.	
(b 8) الامتحان المعتمد على الأداء	
امتحان الأداء للمرشحين في وحدة كفاءة تحضير حسوة الببدا في بيئة عمل حقيقية أو شبه واقعية مع مراعاة قائمة التحقق من المهارة والكفاءة. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات. يجب على المرشح أن يظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحساسة.	
(8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم	
-	
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحد الكفاءة
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
	110/2013 - 2013/12/25

الملحقات

الملحق 3-A6-1/13UY0179: المعلومات عن التدريب الموصى به للحصول على وحدة الكفاءة

- معلومات اللحوم
- أنواع الببدا حسب مكوناتها
- تحضير حسوة الببدا
- زينة الببدا

الملحق 3-A6-2/13UY0179: قائمة التدقيق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءات

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح	اداة التقييم
BG.1	-			

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	تقطع الأجزاء المناسبة من اللحم على شكل مكعبات.	G.2.2	1.1	P1
BY.2	تفرم الأجزاء المناسبة من اللحم.	G.2.1	1.1	P1
BY.3	ينظف الغضاريف والعظام والأعصاب من اللحم بالطريقة المناسبة دون الإضرار به وإتلافه.	G.1.1	1.1	P1
BY.4	يقوم بفرم اللحم مرة واحدة في مفرمة اللحم بعد أن يجعل مفرمة اللحم في وضع ملائم لنوع اللحم المفروم ووضعه نسبة الزيت المراد خلطها باللحم وفقاً للوائح التشريعية.	G.3.1/ G.3.2/ G.4.1/ G.4.2	1.2	P1
BY.5	يبهر اللحم المقطع على شكل مكعبات بما يتناسب مع الوصفة.	G.5.1/ G.5.2	1.3	P1
BY.6	يقطع لحم الببدا بالسكين بحجم حبة حمص متوسطة.	G.6.1	1.3	P1
BY.7	بالنسبة لنوع ببدا قونيا المعروفة باسم "خبز باللحم"، يتم تقطيع اللحم بالتقنية بين سكينين.	G.6.2	1.3	P1
BY.8	يحدد كمية الخضار المراد إضافتها للببدا من خلال تناسبها حسب نوع الببدا وكمية اللحم.	G.7.1	2.1	P1
BY.9	يقوم بتقطيع الخضار وفقاً بما يتناسب مع نوعها ونوع الببدا على العداد المناسب إلى أن تصبح في الحجم الذي يمكن وضعها في الببدا.	G.7.1, G.7.4	2.1	P1
BY.10	يحدد كمية المواد مثل، السجق والبسطرمة والجبن وغيرها مما يوضع في الببدا، وفقاً لنوعها والمواد الحشوة الأخرى.	G.8.1	2.2	P1
BY.11	يقوم بطهي المواد التي سيتم وضعها في الببدا بعد طهيها، بالشكل المناسب.	G.8.3	2.2	P1
BY.12	بعد مواد الحشوة الأخرى للببدا بحجم مناسب لوضعه في الببدا، عبر التقطيع والفرم والبشر، وباستخدام الأدوات والمعدات المناسبة، بما يتناسب مع خصائصها ونوعها.	G.8.2	2.2	P1
BY.13	تحضير الخضار والمواد الأخرى لاستخدامها حسب نوع الطبق الجانبي وكميات وأحجام مناسبة للتقديم.	/G.9.1 G.9.3	3.1	P1
BY.14	تحضير الأطباق الجانبية عن طريق الطهي و/أو الخلط بما يتناسب مع الوصفة.	G.9.4/ G.9.5	3.2	P1

13UY0179-3/A7 وحدة الكفاءة لطهي وتقديم طبق البيدا

1	اسم وحدة الكفاءة	تقديم وطهي البيدا
2	رمز المرجعية	A7/13UY0179-3
3	المستوى	3
4	قيمة الائتمان	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0107-3 باع البيدا (المستوى 3) المعيار المهني الوطني		
7	النتائج التعليمية	
<p>النتيجة التعليمية الاولى (1): يطهو البيدا في الفرن.</p> <p>معايير الأداء</p> <p>1.1. يضع البيدا في الفرن. 1.2. يطهو البيدا إلى أن تصل إلى الحالة المناسبة.</p> <p>النتيجة التعليمية الثانية (2): يجعل البيدا المطبوخة جاهزة من أجل التقديم.</p> <p>معايير الأداء</p> <p>2.1. يجعل الخبز بالحجم المناسب لتقديمه وفقاً لنوعه. 2.2. يزين البيدا في الطبق بشكل جمالي ويقدمها.</p>		
8	القياس والتقييم	
8 a) الامتحان النظري		
لا يوجد تقييم نظري لوحدة كفاءة طهي البيدا وتقديمها.		
8 b) الامتحان المعتمد على الأداء		
<p>سيجرى امتحان الأداء للمرشحين في وحدة كفاءة طهي البيدا في بيئة عمل حقيقية أو شبه واقعية مع مراعاة قائمة التحقق من المهارة والكفاءة. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات.</p> <p>يجب على المرشح أن يظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحساسة.</p>		
8 c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
-		
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

الملحقات

الملحق 13UY0179-3/A7-1: المعلومات عن التدريب الموصى به للحصول على وحدة الكفاءة

- عميلة طهي البيدا واللحم بعجين
- تقديم أنواع البيدا

الملحق A7-2/13UY0179-3 قائمة التدقيق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءات

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعنى	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح	أداة التقييم
- BG.1				

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعنى	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	يجب حمل البيدا من الحواف بحيث يتم وضعها بشكل متنسق على المجداف وتضع البيدا على الخشبة دون تشويه شكلها وحشوتها ودن أن تلتصق بالخشبة أو انسكابها.	H.6.1	1.1	P1
BY.2	يضع البيدا في مكان مناسب في الفرن بشكل لا يشوه شكله حسب نوع الفرن ودرجة حرارته.	I.1.1/ I.1.2	1.1	P1
BY.3	يقوم بطهي البيدا في الفرن مع المتابعة المستمرة وتقليبها على فترات منتظمة باستخدام الخشبة، بشكل تكون مطهية من كل جوانبها بشكل متساوٍ دون تشويه شكلها ودون انسكاب الحشو.	I.2.1/ I.2.2	1.2	P1
BY.4	يأخذ خبز البيدا المطهية من الفرن إلى سطح مناسب بواسطة الخشبة دون أن يشوه شكلها أو ينسكب ما في داخلها.	I.3.1/ I.3.2/ I.3.3	1.2	P1
BY.5	تقطع البيدا على الأرضية المناسبة حسب نوعه دون الإضرار بشكله.	I.4.1	2.1	P1
BY.6	يقدم البيدا بفردها على الطبق المناسب دون أن تتكدس وتزيبها.	I.4.2/ I.5.1/ I.5.2/ I.5.3	2.2	P1

ملحقات الكفاءة

ملحق 1: وحدات الكفاءة

- A1/13UY0179-3: الصحة والسلامة المهنية وطرق حماية البيئة
A2/13UY0179-3: تنظيم العمل والتطوير المهني
A3/13UY0179-3: الجودة والأمن الغذائي والنظافة
A4/13UY0179-3: تجهيز الفرن
A5/13UY0179-3: إعداد العجين وتشكيله
A6/13UY0179-3: تحضير الببدا وتحضير الأطباق الجانبية
A7/13UY0179-3: تقديم وطهي الببدا

الملحق 2: المصطلحات والرموز والاختصارات

المقبلات: مواد مرافقة تُقدم بجانب الكباب مثل: البصل، الخضار، البطاطا، الفلفل، الأرز، الصلصة.
النظافة: جميع الاحتياطات الواجب اتخاذها للحفاظ على نظافة الجسم والبيئة لحياة صحية وحمايته من الأمراض.
ISCO: نظام التصنيف المعياري الدولي للمهن.
ISG: الصحة والسلامة المهنية.

معدات الحماية الشخصية (KKD): هي جميع الأدوات والأجهزة والمعدات والأدوات المصممة لحماية الموظف من واحد أو أكثر من المخاطر الناشئة عن العمل المنجز والتي تؤثر على صحته وسلامته وأمنه حيث يتم ارتدائه أو تعليقه أو مسكه من قبل العامل.

الخطوة الحاسمة: في الكفاءة الوطنية، سلوك الوحدة القابل للقياس والذي يقع ضمن أي معيار من معايير نتيجة التعلم التي يتم تقييمها عن طريق اختبار الأداء والذي يجب تحقيقه من أجل إثبات الكفاءة المهنية ذات الصلة.

الباسا (PASA): أداة (من الخشب أو الصلب أو غيره) بعمق داخلي يبلغ عشرة سم، غالباً ما يكون بحجم 30x120 سم، يستخدم لوضع العجين المعجون كي يتخمر.
الوصفة: التعريفات المتعلقة بالأطعمة المجهزة والمقبلات.

الخطر (الأمن الغذائي): شدة وبعد المخاطر التي يمكن أن تتشكل في المواد الغذائية.

المخاطر: هي الاحتمالية الناتجة عن الخطر كإفساد أو الإصابة أو أي نتيجة ضارة أخرى.

الصرف الصحي: القيام بالإجراءات اللازمة لتطهير المكان من الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض وفقاً لقواعد الصحة والنظافة.

الخطر (الأمن الغذائي): فيما يتعلق بالأمن الغذائي، تلوث الأغذية بالكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الأمراض مما يؤدي إلى تكاثرها وتشكيلها مواد سامة.

الخطر: احتمال وجود الضرر في مكان العمل أو قدمه من الخارج والذي قد يؤثر على الموظف أو على مكان العمل.

الملحق 3: مسارات التقدم الأفقية والرأسية في المهنة

يمكن لأولئك الذين لديهم شهادة في مهنة طاهي/بانع الببدا (المستوى 3) النجاح من خلال استكمال المعرفة والمهارات الإضافية في كفاءات المهن ذات الصلة.

ملحق 4: معايير المُقيم.

بائع البيدا (المستوى 3) يجب أن تتكون لجنة الامتحان/الهيئة التي ستتولى مهمة التقييم المتعلقة بكفاءات المهنة من ثلاث أشخاص على الأقل. المقيّمون الذي سيكلفون في لجنة الامتحان/الهيئة:

- أدّوا المهنة لمدة عشر (10) سنوات على الأقل و/أو كانا مدرّبين رئيسيين أو حاصلين على درجة البكالوريوس أو تخرّجا من الأقسام المهنية بالجامعة أو المعهد وخبرة خمس (5) سنوات على الأقل في الواجبات أو الموظفين أو المناصب المتعلقة بالمهنة،
- يجب أن يكون الشخص مدرّب ويتمتع بخبرة لا تقل عن خمس (5) سنوات في التدريس وممارسات القياس والتقييم المتعلقة بالمهنة

يجب ضمان التدريب للمقيمين الذين لديهم واحدة على الأقل من الخصائص المذكورة أعلاه العاملين في عملية القياس والتقييم من قبل المؤسسات المخولة وإصدار الشهادات لهم حول المواضيع مثل: نظام الكفاءة المهنية و الكفاءة الوطنية الذي سيعمل الشخص فيه والمعايير المهنية الوطنية ذات العلاقة وضمان الجودة في القياس والتقييم والصحة والسلامة المهنية.