



ULUSAL YETERLİLİK

13UY0180-3

KEBAPÇI

SEVİYE 3

REVİZYON NO:00

MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU

Ankara, 2013

ÖNSÖZ

Kebapçı (Seviye 3) 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 başarı 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.

13UY0180-3 KEBAPÇI ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	KEBAPÇI
2	REFERANS KODU	13UY0180-3
3	SEVİYE	3
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 Kebapçı (Seviye 3) 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	10UMS0109-3 Dönerci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı 10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	-
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
11-a) Zorunlu Birimler		
13UY0180-3/A1: İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma 13UY0180-3/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim 13UY0180-3/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite 13UY0180-3/A4: Et İşleme ve Garnitür Hazırlama 13UY0180-3/A5: Kebap ve Köfte Hazırlama 13UY0180-3/A6: Kebap, Köfte Pişirme ve Servise Sunma		
11-b) Seçmeli Birimler		
-		
11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları		
Kebapçı (Seviye 3) mesleğinin belgelendirilmesinde, adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gerekmektedir. Kebapçı (Seviye 3) ile Dönerci (Seviye 3) mesleklerinin A1, A2, A3 ve A4 birimleri ortak birimlerdir. Bu iki mesleğin herhangi birinde belge almaya hak kazanmış aday, başvurduğu mesleğin ulusal		

yeterliliğinde herhangi bir değişiklik yapılmamış ise bir (1) yıl içerisinde diğer meslekte belge almak için başvuru yapılabilir ve bu ortak yeterlilik birimlerden muaf tutularak tekrar sınava alınmaz. Aday başvurduğu meslekteki mesleğe özgü yeterlilik birimlerinin (A5 ve A6) sınavlarını başarması halinde, belge almaya hak kazanır.

12 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Teorik Değerlendirme:

Yeterlilik birimlerinin teorik değerlendirmesi ayrı veya birlikte düzenlenen yazılı sınavla yapılır. Kebapçı (Seviye 3) 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.

Performans Değerlendirmesi:

Kebapçı (Seviye 3) mesleğinde yeterliliğini belgelemek 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 başarımları ölçütlerini karşılayacak; puanları, çıktıları, işlem basamakları, süreleri (gereken durumda) ve kritik edimleri tanımlanmış kontrol listeleri üzerinde gözlem, değerlendirme ve puanlama kayıtları tutulur. Adayların performans sınavı sırasında KKD kullanmaları sağlanır.

Genel Koşullar:

Teorik ve performans sınavlarında yeterlilikler, birimlerde tanımlanan öğrenme çıktıları ve başarımları ölçütlerine yönelik geliştirilmiş soru bankaları kullanılarak değerlendirilir. Ölçme araçlarında soruların zorluk dereceleri mesleğin seviyesine göre belirlenir.

Yeterliliğin bazı birimlerinden başarılı olan adayların başarılı olduğu birimlerin geçerlilik süresi bir (1) yıldır. Yeterlilik belgesi düzenlenmesi için yeterliliğin tüm birimlerinden son bir (1) yıl içerisinde başarılı olunması gerekmektedir.

13	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ	Belgenin düzenlendiği tarihten itibaren beş (5) yıldır.
14	GÖZETİM SIKLIĞI	Aday, belge geçerlilik süresi içinde yetkilendirilmiş belgeleme kuruluştan tarafından en az bir kez doğrudan gözetim veya performans değerlendirmesine tabi tutulur.
15	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	Yetkilendirilmiş belgeleme kuruluştan tarafından yapılan gözetim veya performans değerlendirmesi sonuçları başarılı bulunan ve belge geçerlilik süresi dâhilinde meslekte iki (2) yıldan fazla ara vermeden çalıştığını belgeleyen 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

13UY0180-3/A1 İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ VE ÇEVRE KORUMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma
2	REFERANS KODU	13UY0180-3/A1
3	SEVİYE	3
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	10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Çalışma sahasında ve görev sürecinde İSG önlemlerini alır.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Yiyecek hazırlama süreçlerinde ve çalışma ortamında iş, insan, malzeme, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskler ile bunlara karşı alınan önlemleri açıklar. 1.2. Yiyecek hazırlama süreçlerinde ve çalışma alanlarında, KKD kullanımına ilişkin uygulamaları gerçekleştirir. 1.3. Yiyecek hazırlama süreçlerinde ve çalışma alanlarında, uygulanacak İSG önlemlerini tanımlar. 1.4. Yiyecek hazırlama süreçlerinde ve çalışma alanlarında, tehlikeli ve acil durumlara yönelik önlemleri açıklar. <p>Bağlam:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1: Bıçaklar, kesici araçlar ve diğer araç-gereçlere bağlı riskler, gaz kaçaqları, elektrik çarpması, yanıklar, bacaya bağlı riskler, kıyma makinesi kaynaklı riskler, vb. 1.2: KKD; pantolon ve gömlekten oluşan iş kıyafeti, önlük, kep, iş ayakkabısı veya terlik, fular, vb. ile iş başlamadan önce yüzük, kolye, saat, vb. aksesuarları çıkarma kuralı. 1.3: Pişirmede kullanılan ocaklar, baca, tüpler, bıçaklar, elektrikli cihaz ve makineler, çalışma mekânlarına vb. dair önlemler. 1.4: İlk yardım çantasının standart içeriğini bilme, yangın tüpünü çalışır hale getirme, tüplerin kontrol ve takibi, vb. <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Çalışma sahasında ve görev sürecinde çevre koruma önlemlerini alır.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Bağlam:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1: Ocaklar, fırınlar, bacalar, davlumbazlar, havalandırma sistemi, vb. gibi çevreyi etkileme tehlikesi ve riski olan yerler ile ilgili önlemler. 2.2: Külün, atık yağın, çöpün bertarafı.

8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma yeterlilik biriminde teorik değerlendirme (T1), çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari yedi (7) 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 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 13UY0180-3/A1-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

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

EK 13UY0180-3/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	Yiyecek hazırlama süreçlerinde ve çalışma ortamında iş, insan, malzeme, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskler ile bunlara karşı alınan önlemleri açıklar.	A.1.3	1.1	T1
BG.2	Yiyecek hazırlama süreçlerinde ve çalışma alanlarında, uygulanacak İSG önlemlerini tanımlar.	A.1.6/ A.1.7	1.3	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.3	Yiyecek hazırlama süreçlerinde ve çalışma alanlarında, tehlikeli ve acil durumlara yönelik önlemleri açıklar.	A.1.4/A.1.5/ A.1.8 / A.1.9	1.4	T1
BG.4	Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili süreçlerde oluşması olası çevre güvenliği risklerine uygun önlemleri açıklar.	B.2.1/B.2.4	2.1	T1
BG.5	Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafına yönelik uygulamaları gerekçeleri ile açıklar.	B.2.3	2.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	KKD (Pantolon ve uzun kollu gömlekten oluşan iş elbisesi, önlük, kep, iş ayakkabısı veya terlik, maske vb.) kullanır.	A.1.6	1.2	P1
BY.2	İşe başlamadan önce aksesuarlarını (yüzük, künye, kolye, saat, vb.) çıkarır.	A.1.6	1.2	P1
BY.3	Ocakları (Gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar vb.) emniyet talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.1.7	1.3	P1
BY.4	Ekipmanları (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, vb.) emniyet talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.1.7	1.3	P1
BY.5	Mutfak çalışma mekânlarında güvenlik önlemlerini (uyarı materyalleri, zeminlere dökülen yağ vb. maddeler, tüpler için güvenli mesafe, vb.) alır.	A.1.6/A.1.7	1.3	P1

13UY0180-3/A2 İŞ ORGANİZASYONU VE MESLEKİ GELİŞİM YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim
2	REFERANS KODU	13UY0180-3/A2
3	SEVİYE	3
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	10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Yiyecek hizmetleri ile ilgili iş süreçlerini ve yardımcı elemanları yönlendirir.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili iş süreçlerinde, betimlenen aksaklıkları ve düzeltici önlemleri açıklar. 1.2. Zaman tasarrufu, verimlilik ve kalite koşullarını sağlayacak şekilde, yardımcı elemanlar arasında yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili işleri ve elemanların çalışmama zamanlarını nasıl düzenleyeceğini açıklar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Yiyecek hazırlama ve servisinde kullanılan malzemeler, araç gereç ve ekipmanları kullanıma hazır bulundurur.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Kullanılan araç gereç ve ekipmanların bakım süreçlerini tanımlar. 2.2. Et ve garnitür malzemelerinin tedarik, taşıma, muhafaza, stok ve sarfiyat döngüsüne dair kural ve koşulları ilişkili ve gerekçeli olarak açıklar. <p>Bağlam:</p> <p>2.1: Bıçakların bilenmesi, tezgâhın çalışma yeri ve sistemine göre yerleştirilmesi, ızgaraların deformasyonlarının kontrolü, bulaşık makinesinin kontrol ve temizliği, kıyma makinesinin aynasının körelip körelmediğinin kontrolü, vb.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Porsiyon ve miktar ayarlamasını yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Bir porsiyondaki birim et miktarını tanımlar. 3.2. Tanımlanan et miktarından servis edilebilecek porsiyon sayısı ve miktarını, birim porsiyon gramajı ve fireye göre tespit etmesi gerektiğini bilir. <p><u>Öğrenme Çıktısı 4: Mesleki gelişim ihtiyacını tanımlar</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.1. İş hayatındaki değişikliklere uyum sağlayabilmek için mesleki gelişimin gerekliliğini

açıklar. 4.2. Tanımlanan duruma göre eğitim ihtiyaçlarını tespit etmesi gerektiğini açıklar.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim yeterlilik biriminde teorik değerlendirme (T1), çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarımlar ölçütlerini kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari dokuz (9) soruluk yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri ve 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 Organizasyonu ve Mesleki Gelişim yeterlilik biriminin performans değerlendirmesi bulunmamaktadır.		
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 13UY0180-3/A2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Yiyecek hizmetleri ile ilgili iş süreçlerinde organizasyon
- İş ve insan ilişkileri
- Temel çalışma hukuku
- İş süreçleri ile ilgili doküman hazırlama
- Yiyecek hizmetlerinde kullanılan temel araç-gereçler ve ekipmanlar (bakım dâhil)
- Yiyecek hizmetlerinde malzeme tedariki ve depolama
- Yemek ve yiyecek hazırlamada porsiyon ayarı ve maliyet
- Servise hazırlık ve servis
- Usta öğreticilik becerileri (öğrenme ihtiyaçlarının tespiti, iş içinde beceri geliştirme yolları, mesleki gelişim kaynakları)

EK 13UY0180-3/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	Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili iş süreçlerinde, betimlenen aksaklıkları düzeltici önlemleri açıklar.	D.8.1/D.8.2/ D.8.4/D.8.5/ D.8.6	1.1	T1
BG.2	Zaman tasarrufu, verimlilik ve kalite koşullarını sağlayacak şekilde, yardımcı elemanlar arasında yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili işleri ve elemanların çalışma-mola zamanlarını nasıl düzenleyeceğini açıklar.	D.2.2/D.2.3/ D.8.3	1.2	T1
BG.3	Kullanılan araç gereç ve ekipmanların bakım süreçlerini tanımlar.	C.1.1/ C.1.2/ C.1.3/ C.2.1/ C.2.2/ D.5.1/ D.5.2/ D.5.3	2.1	T1
BG.4	Et ve garnitür malzemelerinin tedarik, taşıma, muhafaza, stok ve sarfiyat döngüsüne dair kural ve koşulları ilişkili ve gerekçeli olarak açıklar.	D.3.1/D.3.3/ D.4.1/D.4.2/ D.4.3	2.2	T1
BG.5	Bir porsiyondaki birim et miktarını tanımlar.	D.6.1	3.1	T1
BG.6	Tanımlanan et miktarından servis edilebilecek porsiyon sayısı ve miktarını, birim porsiyon gramajı ve fireye göre tespit etmesi gerektiğini bilir.	D.6.1	3.2	T1
BG.7	İş hayatındaki değişikliklere uyum sağlayabilmek için mesleki gelişimin gerekliliğini açıklar.	J.4	4.1	T1
BG.8	Tanımlanan duruma göre eğitim ihtiyaçlarını tespit etmesi gerektiğini açıklar.	J.1/ J.3	4.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

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

13UY0180-3/A3 HİJYEN, GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite
2	REFERANS KODU	13UY0180-3/A3
3	SEVİYE	3
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	
10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: İş süreçlerinde kişisel hijyen ve bakım uygulamalarını gerçekleştirir.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Yiyecek hizmetlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını uygular. 1.2. Yasal mevzuatına uygun olarak periyodik sağlık kontrollerinin işlevini açıklar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Gıda güvenliğinde temel risk ve tehlikeleri tanımlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık ve gıda güvenliği risk ve tehlikelerini saptar. 2.2. Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri, oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar. <p>Bağlam:</p> <p>2.1: Gıda türlerine göre sınıflandırmaya dayalı olarak; gıdalar arası temasın önlenmemiş olması, işleme, saklama, muhafaza koşulları vb. diğer riskler.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Yiyecek hizmetleri iş süreçlerinde gıda malzemeleri, araç-gereç, ekipman ve çalışma alanları ile ilgili hijyen ve sanitasyon uygulamalarını yürütür.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Türlerine ve niteliklerine göre temel gıda malzemeleri için hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular. 3.2. Araç gereç, ekipman ve çalışma alanları için hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini açıklar. <p>Bağlam:</p> <p>3.1: Temel gıda malzemeleri; etler, sebzeler, yeşillikler, vb.</p> <p>3.2: Araç gereç ve ekipmanlar: bıçaklar, tezgâhlar, cihazlar; çalışma alanları: mutfak, depo alanları, soğuk dolaplar, vb.</p>		

Öğrenme Çıktısı 4: İş süreçlerinde verimlilik önlemleri alır.**Başarım Ölçütleri**

- 4.1. İş süreçlerinde tanımlanan durumlara göre verimlilik risklerini ve önlemlerini tanımlar.
- 4.2. Yiyeceklerin hazırlama ve servisinde enerji, araç, gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.

Öğrenme Çıktısı 5: Müşteri ilişkilerini yürütür.**Başarım Ölçütleri**

- 5.1. Müşteri ilişkilerinde temel ilke ve kuralları tanımlar.
- 5.2. Müşteri talep ve şikâyetlerine ilişkin tanımlanan durumlara uygun geribildirimde bulunur.

8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p>Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite yeterlilik biriminde teorik değerlendirme; çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarım ölçütlerini (T1) kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari dokuz (9) 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.</p>		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
<p>Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. 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 13UY0180-3/A3-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Kişisel bakım
- Yiyecek içecek hizmetlerinde hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği
- Yiyecek içecek hizmet süreçlerinde kalite ve verimlilik
- Yiyecek içecek hizmetlerinde müşteri ilişkileri
-

EK 13UY0180-3/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 uygulaması gerektiğini belirtir.	3.3: Md.12 / A.1.6/ D.1.1/ D.1.2	1.1	T1
BG.2	Yasal mevzuatına uygun olarak periyodik sağlık kontrollerinin işlevini açıklar.	A.2.1/ A.2.2	1.2	T1
BG.3	Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık ve gıda güvenliği risk ve tehlikelerini tanımlar.	3.3: Md.9 ve 12	2.1	T1
BG.4	Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri, oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar.	3.3: Md.9 ve 12	2.2	T1
BG.5	Araç gereç, ekipman ve çalışma alanları için hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini açıklar.	3.3: Md.9 ve 12/ D.5.4 /D.5.5	3.2	T1
BG.6	İş süreçlerinde tanımlanan durumlara göre verimlilik risklerini ve önlemlerini tanımlar.	C.4.1/C.4.2	4.1	T1
BG.7	Müşteri ilişkilerinde temel ilke ve kurallarını tanımlar.	C.3	5.1	T1
BG.8	Müşteri talep ve şikâyetlerine ilişkin tanımlanan durumlara uygun geribildirimde bulunması gerektiğini belirtir.	C.3.1/C.3./ D.7.1/ D.7.2/ D.7.3/ D.7.4	5.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Yiyecek hazırlama hizmetlerinde işlemler öncesi hijyen kurallarına uygun tekniklerle el ve tırnak temizliğini yapar.	3.3: Md.12 / D.1.1/ D.1.2	1.1	P1
BY.2	Tıraş olur/olmuştur (erkek adaylar için).	3.3: Md.12 / D.1.1/ D.1.2	1.1	P1
BY.3	Saçlarını toplar/toplamıştır (uzunsa).	3.3: Md.12 / D.1.1/ D.1.2	1.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.4	İş giyimi temizdir.	3.3: Md.12 / D.1.1/ D.1.2	1.1	P1
BY.5	Etlerin muhafazası ve işlenmesindeki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md.9 ve 12/ F.6.3/ G.5.2	3.1	P1
BY.6	Sebze ve yeşilliklerin muhafazası ve işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md.9 ve 12/ I.3.1	3.1	P1
BY.7	Temel malzemeleri depodan/dolaptan çıkarma ve kullanımında tarih ve süre olarak "ilk giren ilk çıkar" kuralını uygular.	B.2.2	4.2	P1
BY.8	Yiyecek hazırlamada kullanacağı temel malzemeleri reçeteye ve ihtiyaca uygun miktar ve sırada dolaptan/depodan çıkarır.	B.2.2	4.2	P1
BY.9	Temel malzemelerin pişirme veya yiyecek hazırlama öncesindeki ayıklama, kesme gibi işlemlerinde asgari seviyede fire verir.	B.2.2	4.2	P1
BY.10	Pişirme ısını malzemeye uygun değerde ayarlar.	B.2.2	4.2	P1

13UY0180-3/A4 ET İŞLEME ve GARNİTÜR HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Et İşleme ve Garnitür Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0180-3/A4
3	SEVİYE	3
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	10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Et türlerine göre özelliklerini tanıır.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Kırmızı et ve beyaz et bölümlerini, özelliklerini ve et işleme ile ilgili temel terimleri tanımlar. 1.2. Hayvan ve et türlerine göre çeşitli pişirme yöntemlerini açıklar. <p>Bağlam:</p> <p>1.1: Kırmızı et; dana ve kuzu / beyaz et; tavuk</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Eti işler.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Verilen karkas veya gövde parçasını, uygun ekipmanla doğru parçalara ayırır. 2.2. Eti kemikten uygun yöntemle sıyrır. 2.3. Etin sinir, kıkırdak ve bezelerini, yöntemine uygun olarak temizler. <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Et ile birlikte servis edilecek garnitürleri hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Et ile birlikte servis edilecek salçalı sos ve/veya acılı/acısız ezme yi reçetesine göre hazırlar. 3.2. Et ile birlikte servis edilecek sebze garnitürlerini reçeteye ve servis usulüne uygun şekillerde hazırlar. 3.3. Et ile birlikte servis edilecek pilav türlerini reçetesine/reçetelerine uygun olarak hazırlar. 3.4. Et ile birlikte servis edilecek ekmekleri, tabağa uygun şekilde kesip ısıtarak tabağa yerleştirir. <p>Bağlam:</p> <p>3.2: Et ile birlikte servis edilecek sebze garnitürleri; domates, biber, soğan, maydanoz, vb.</p> <p>3.3: Et ile birlikte servis edilecek pilav türleri; pirinç ve bulgur pilavı</p> <p>3.4: Et ile birlikte servis edilecek ekmekler: tırnaklı pide, lavaş vb.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
	8 a) Teorik Sınav	
		Et İşleme ve Garnitür Hazırlama yeterlilik biriminde teorik değerlendirme(T1), çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarımlar ölçütlerini 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 İşleme ve Garnitür Hazırlama yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. 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 13UY0180-3/A4-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Besin öğeleri ve besin grupları
- Etlerin hazırlanması
- Sebze garnitürlerinin hazırlanması
- Pilav türleri hazırlama
- Sos ve salata hazırlama
- Ekmek çeşitleri ve hazırlanması.

EK 13UY0180-3/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	Kırmızı et ve beyaz et bölümlerini, özelliklerini ve et işleme ile ilgili temel terimleri tanımlar.	3.3: Md. 7 ve 21	1.1	T1
BG.2	Hayvan ve et türlerine göre çeşitli pişirme yöntemlerini açıklar (pişme süreçlerinde ateşin ayarlanması, ateşe mesafe, pişme kıvamı vb.).	3.3: Md. 7 ve 23	1.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Kırmızı ve/veya beyaz etin, tanımlanan bölümlerini belirler/gösterir.	3.3: Md. 7 ve 21	2.1	P1
BY.2	Kırmızı ve/veya beyaz eti, yapılacak işleme uygun bıçak ve ekipman kullanarak tanımlanan bölümlere veya parçalara asgari fire ile ayırır.	3.3: Md. 7 ve 21	2.1	P1
BY.3	Eti kemikten, uygun bıçağı kullanarak, ete zarar ve fire vermeden ayırır.	E.1.1/ E.1.2/ E.1.3/ E.1.4	2.2	P1
BY.4	Etin yağ, zar, beze, sinirini zarar ve fire vermeden yöntemine uygun olarak ayırır.	E.2.1	2.3	P1
BY.5	Etle birlikte servis edilecek salçalı sos ve/veya ezmenin malzemelerini reçetesine uygun miktarlarda ve uygun işlemlerle hazırlar.	I.1.1	3.1	P1
BY.6	Malzemeleri reçetesine uygun işlem sırasına göre ve uygun kıvamda pişirerek ve/veya karıştırarak sos ve/veya ezmeyi tamamlar.	I.1.2/I.4.2	3.1	P1
BY.7	Et ile birlikte servis edilecek sebze garnitürlerini reçeteye ve servis usulüne uygun işlemlerden geçirek hazırlar.	I.3.2	3.2	P1
BY.8	Reçetesine/reçetelerine uygun yöntemle ve uygun kıvamda pirinç pilavı pişirir.	I.2.1/ I.2.2	3.3	P1
BY.9	Reçetesine/reçetelerine uygun yöntemle ve uygun kıvamda bulgur pilavı pişirir.	I.2.1/ I.2.2	3.3	P1
BY.10	Et ile birlikte servis edilecek ekmekleri (tırnaklı pide, lavaş, vb.), tabağa uygun şekilde kesip ısıtarak tabağa yerleştirir.	I.4.1	3.4	P1

13UY0180-3/A5 KEBAP VE KÖFTE HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Kebap ve Köfte Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0180-3/A5
3	SEVİYE	3
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	
10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: Kebaplık et ve kıyma ile köftelik kıyma hazırlar.</u>		
Başarım Ölçütleri		
1.1. Kebaplık eti uygun yöntemle hazırlar.		
1.2. Kebaplık kıymayı uygun yöntemle hazırlar.		
1.3. Köftelik kıymayı uygun yöntemle hazırlar.		
1.4. Kebaplık kıyma ve köftenin yağ oranını gıda mevzuatına göre ayarlayarak kıymaya katar.		
<u>Öğrenme Çıktısı 2: Kebaplık et ve kıyma ile köftelik kıymayı terbiye eder.</u>		
Başarım Ölçütleri		
2.1. Kebaplık eti uygun yöntemle terbiye eder.		
2.2. Kebaplık kıymayı reçetesine göre yoğurur.		
2.3. Köftelik kıymayı reçetesine göre yoğurur.		
Bağlam:		
2.1: Kırmızı ve/veya beyaz et türlerinden şiş kebablık et ile pirzola, biftek ve diğer kebablık et çeşitleri		
2.4: Şiş kebablık et ile pirzola, biftek ve diğer kebablık et çeşitleri,		
<u>Öğrenme Çıktısı 3: Kebap ve köfteyi şekillendirir.</u>		
Başarım Ölçütleri		
3.1. Kebaplık eti ve kıymayı usulüne uygun olarak şişe ve tepsiye dizer.		
3.2. Yoğrulmuş köftelik kıymayı çeşidine göre, usulüne uygun olarak şekillendirir.		
3.3. Terazinin doğru ayarda olmasını sağlayarak kebablık ve köftelik etleri çeşidine göre tartar.		
Bağlam:		
3.1: Kırmızı ve/veya beyaz et türlerinden şiş kebablık et, kıyma ve pirzola, biftek, diğer kebablık et çeşitleri		
3.3: Kırmızı ve/veya beyaz et türlerinden şiş kebablık et ve pirzola, biftek, diğer kebablık et çeşitleri ile kebablık kıyma, köftelik kıyma		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Kebap ve Köfte Hazırlama yeterlilik biriminin teorik değerlendirmesi bulunmamaktadır.		

8 b) Performansa Dayalı Sınav		
Kebap ve Köfte Hazırlama yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. 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 13UY0180-3/A5-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Kebap hazırlama
- Köfte hazırlama

EK 13UY0180-3/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	-			

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Kebaplık için uygun et parçalarını ayırarak, eti uygun bıçak ve tezgâh kullanarak uygun ebatta doğrar.	E.3.2/E.6.1/E.6.2	1.1	P1
BY.2	Etin uygun ve doğru yerlerinden pirzola ve biftek hazırlar.	E.6.1/E.6.2	1.1	P1
BY.3	Kıyma hazırlanacak uygun eti ayırır.	E.3.1/E.6.1/E.6.2	1.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.4	Kebaplık kıyma etini, hazırlanacak kebab çeşidine göre, etin özelliğini bozmadan, bıçakla, zırla veya makinenin uygun ekipmanı ile çeker.	E.6.1/E.6.2	1.2	P1
BY.5	Köftelik olarak ayırdığı etleri, kıyma makinesinde uygun ayarda çeker.	E.5.1/E.5.2/ G.2.1/ G.2.2	1.3	P1
BY.6	Kebaplık kıyma ve köftenin yağ oranını gıda mevzuatına göre ayarlayarak (azami % 20) kıymaya katar.	E.4.1/E.4.2	1.4	P1
BY.7	Kebabın terbiye sosunu reçetesine göre hazırlar.	F.1.1/ F.1.2	2.1	P1
BY.8	Kebaplık et ile terbiye sosunu uygun oranlarda karıştırarak uygun dinlendirme süresini belirler.	F.2.1/ F.2.2	2.1	P1
BY.9	Kebaplık kıymaya katılacak uygun baharat ve iç malzemelerini reçetesine göre belirleyerek katar.	F.3.1	2.2	P1
BY.10	Baharat ve iç malzemesi katılmış kıymayı özleşene kadar yoğurur.	F.3.2/F.3.3	2.2	P1
BY.11	Köftelik kıymaya katılacak uygun baharat ve iç malzemelerini reçetesine göre belirleyerek katar.	G.1.1/G.1.2/G.1.3	2.3	P1
BY.12	Baharat ve iç malzemesi katılmış kıymayı macun şekline gelecek ancak et çürümeyecek şekilde yoğurur.	G.2.1/G.2.2/ G.2.3/ G.2.4	2.3	P1
BY.13	Eti ve kıymayı ocak genişliğine, porsiyon ayarına göre ve ele yapışmaması için yağ veya su ile elini ıslatarak eşit şekilde şişlere dizer.	F.5.1/F.5.2/F.5.3/F.5.4/F.5.5	3.1	P1
BY.14	Et ve kıyma şişleri ile diğer kebablık et çeşitlerini birbirlerine yapışmayacak şekilde, uygun tepsilere yatay olarak dizer.	F.6.1/F.6.2/F.6.3	3.1	P1
BY.15	Köftelik kıymaya elinde ve/veya şekillendirme makinesinde, yapışmaması için yağ ve/veya su kullanarak çeşidine ve/veya reçetesine uygun formlarda köfte şekli verir.	G.4.1(G.4.2/G.4.3	3.2	P1
BY.16	Şekillendirilmiş köfteleri birbirlerine yapışmayacak şekilde, uygun tepsilere dizer.	G.5.1/G.5.2	3.2	P1
BY.17	Terazi ayarını yapar.	F.4.1/F.4.2/G.3.1/G.3.2	3.3	P1
BY.18	Kebap türleri ve köfteyi mevzuatına uygun birim porsiyon miktarına göre tartarak ayırır.	F.4.1/F.4.2/G.3.1/G.3.2	3.3	P1

13UY0180-3/A6 KEBAP, KÖFTE PİŞİRME VE SERVİSE SUNMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Kebap, Köfte Pişirme ve Servise Sunma
2	REFERANS KODU	13UY0180-3/A6
3	SEVİYE	3
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	
10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Kebap ve köfteyi pişirir.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Kebabın pişeceği elektrikli ve/veya gazlı ocağı uygun pişme konumuna getirir. 1.2. Kebabın pişeceği kömürlü ocağı uygun pişme konumuna getirir. 1.3. Kebabı ve köfteyi uygun kıvamda pişirir. <p>Bağlam:</p> <p>1.3: Kırmızı ve/veya beyaz et türlerinden şiş kebaplık et ve pirzola, biftek, diğer kebaplık et çeşitleri ile kıymadan şiş kebap, köfte</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Kebabı ve köfteyi servise sunar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Pişen kebap şişlerinden ete ve tabağa kül bulaşmamasını sağlar. 2.2. Kebap ve köfteyi çeşidine göre sos ve garnitürler ile birlikte servis tabağında usulüne uygun olarak dekore eder. <p>Bağlam:</p> <p>2.1: Kırmızı ette kebaplık et ve kıyma şişleri, beyaz ette kanat şişi</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Kebap, Köfte Pişirme ve Servise Sunma yeterlilik biriminin teorik değerlendirmesi bulunmamaktadır.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
<p>Kebap, Köfte Pişirme ve Servise Sunma yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. 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.</p> <p>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 13UY0180-3/A6-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Kebap ocaklarının türleri ve kullanımı
- Kebap ve köfte çeşitleri pişirme
- Kebap ve köfte servisi

EK 13UY0180-3/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	-			

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Ocağı teknik talimatına uygun ve güvenli şekilde yakar.	H.1.1/ H.1.3/ H.3.1	1.1	P1
BY.2	Ocağın elektrliğini ve/veya gaz akışını ve ısısını pişen ete göre ayarlar.	H.1.1/ H.1.3/ H.3.1	1.1	P1
BY.3	Kömürü yanmaya uygun boyutlarda hazırlar.	H.2.1	1.2	P1
BY.4	Kömürü uygun malzeme ile güvenli şekilde yakarak kor haline getirir.	H.1.4/ H.2.2/H.2.3/ H.2.4/H.2.5/	1.2	P1
BY.5	Yanan kömür ocağının kor açma-külleme düzenlemeleri ile pişen ete göre ısısını ayarlar.	H.3.2/ H.3.3	1.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.6	Kebabı ve köfteyi ocakta yakmadan, kurutmadan, içi çiğ kalmayacak şekilde, reçetesindeki kıvamına uygun olarak pişirir.	H.4.1	1.3	P1
BY.7	Şişlerin ocağa değen kısımlarını, sıyırma sırasında ete kül bulaşmaması için tabağa almadan önce siler.	I.5.1	2.1	P1
BY.8	Kebap ve köfte servisine uygun tabak seçerek malzemeleri sıralı, düzenli, miktar olarak etle ölçülü ve görselliği uygun şekilde tabaklara dizer.	I.5.1/ I.5.2/ I.5.4	2.2	P1
BY.9	Patlıcanlı kebab servisinde, müşterinin patlıcanı kolay soyabilmesi için tabağa koymadan önce su serpererek ve servis tabağının üzerini kapatıp birkaç dakika bekleterek nemlendirir.	I.5.3	2.2	P1

YETERLİLİK EKLERİ

EK 1: Yeterlilik Birimleri

- 13UY0180-3/A1: İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma
- 13UY0180-3/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim
- 13UY0180-3/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite
- 13UY0180-3/A4: Et İşleme ve Garnitür Hazırlama
- 13UY0180-3/A5: Kebap ve Köfte Hazırlama
- 13UY0180-3/A6: Kebap, Köfte Pişirme ve Servise Sunma

EK 2: Terimler, Simgeler ve Kısaltmalar

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

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

ISCO: Uluslararası standart meslek sınıflama sistemi,

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,

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

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,

REÇETE: Hazırlanan yiyeceklere ve garnitürlerine ilişkin tarifler,

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,

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

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

EK 3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları

Kebapçı (Seviye 3) mesleğinde belge sahibi olanlar ilgili diğer mesleklerin yeterliliklerinde yer alan ek bilgi ve becerileri tamamlayarak ilgili mesleklere geçiş yapabilirler.

EK 4: Değerlendirici Ölçütleri

Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Yeterliliğinin değerlendirme süreçlerinde görev alacak Sınav Komisyonu/Heyeti asgari üç (3) kişiden oluşur. Sınav Komisyonu/Hayetinde görevlendirilecek değerlendiriciler;

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