



# **ULUSAL YETERLİLİK**

**13UY0183-4**

**PASTACI**

**SEVİYE 4**

**REVİZYON NO: 00**

**TADİL NO: 02**

**MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU**

**Ankara, 2013**

## ÖNSÖZ

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

Pastacı (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği Başkanlık Makamı’nın 06/01/2022 tarih ve 81 sayılı oluru ile ikinci kez tadil edilmiştir.

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.

**13UY0183-4 PASTACI ULUSAL YETERLİLİĞİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİĞİN ADI</b>	PASTACI
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0183-4
<b>3</b>	<b>SEVİYE</b>	4
<b>4</b>	<b>ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ</b>	ISCO 08: 7512 (Fırıncılar, pastacılar ve şekerleme imalatçıları)
<b>5</b>	<b>TÜR</b>	-
<b>6</b>	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
<b>7</b>	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 20/05/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
<b>8</b>	<b>AMAÇ</b>	Bu ulusal yeterliliğin amacı; çalışanların ve adayların Pastacı (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.
<b>9</b>	<b>YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I</b>	
		10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I</b>	
		-
<b>11</b>	<b>YETERLİLİĞİN YAPISI</b>	
	<b>11-a) Zorunlu Birimler</b>	
		13UY0183-4/A1: İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma 13UY0183-4/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim 13UY0183-4/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite
	<b>11-b) Seçmeli Birimler</b>	
		13UY0183-4/B1: Hamur Çeşitleri, Tatlı/Tuzlu Hamur Ürünleri Yapımı ve Sunumu 13UY0183-4/B2: Sütü, Çikolatalı Tatlı ve Dondurma Yapımı 13UY0183-4/B3: Sos Yapımı, Meyveli, Tahıllı Tatlı Yapımı ve Sunumu 13UY0183-4/B4: Yaş Pasta Yapımı ve Sunumu 13UY0183-4/B5: Baklava ve Çeşitlerinin Yapımı
	<b>11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları</b>	
		Pastacı (Seviye 4) mesleğinin belgelendirilmesinde, adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gerekmektedir. Zorunlu yeterlilik birimleri ile birlikte

adayın başvurabileceği seçeneklerin gruplandırılma alternatifleri aşağıdaki şekildedir:

Alternatif-1: A1, A2, A3 ve B1, B2, B3, B4

Alternatif-2: A1, A2, A3 ve B1

Alternatif-3: A1, A2, A3 ve B2

Alternatif-4: A1, A2, A3 ve B5

Alternatif-5: A1, A2, A3 ve B1, B2, B3, B4, B5

#### Belgelendirme:

Pastacı (Seviye 4) mesleğinin belgelendirilmesinde, tüm zorunlu yeterlilik birimleri olan A1, A2, A3 ile birlikte;

- Pastacı Yeterlilik Belgesine hak kazanabilmesi için Alternatif-1' in yeterlilik birimlerinden,
- Hamur Ürünleri Yapımcısı Belgesine hak kazanabilmesi için Alternatif-2' nin yeterlilik birimlerinden,
- Sütü Tatlı ve Dondurmacı Yeterlilik Belgesine hak kazanabilmesi için Alternatif-3'ün yeterlilik birimlerinden,
- Baklavacı Yeterlilik Belgesine hak kazanabilmesi için Alternatif-4'ün yeterlilik birimlerinden, başarılı olması gerekmektedir.

Yukarda tanımlanan herhangi bir alternatife göre yeterlilik belgelerini alan bireyler, bir (1) yıl içerisinde ve mesleğin ulusal yeterliliğinde herhangi bir değişiklik yapılmamış ise diğer alternatiflere başvurduğu takdirde, zorunlu yeterlilik birimlerindeki başarısı geçerli kabul edilip zorunlu yeterlilik birimlerine dair sınavlardan muaf tutularak, başvurduğu alternatife ilişkin seçmeli birim/birimlerden sınava alınırlar.

## **12 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME**

#### Teorik Değerlendirme:

Yeterlilik birimlerinin teorik değerlendirmesi ayrı veya birlikte düzenlenen yazılı sınavla yapılır. Pastacı (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.

#### Performans Değerlendirmesi:

Pastacı (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 (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 başarımlar ölçütlerine yönelik geliştirilmiş soru bankaları kullanılarak değerlendirilir. Ölçme araçlarında soruların zorluk dereceleri mesleğin seviyesine göre belirlenir.

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.

## **13 BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ**

Belgenin düzenlendiği tarihten itibaren beş (5) yıldır.

14	<b>GÖZETİM SIKLIĞI</b>	-
15	<b>BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ</b>	Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur; a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içerisinde toplamda en az iki yıl veya son altı ay boyunca ilgili alanda çalıştığını gösteren kayıtları (hizmet dökümü, referans yazısı/mektubu, sözleşme, fatura, portfolyo, vb.) sunmak, b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama sınavlarına katılmak. Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.
16	<b>YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
17	<b>YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
18	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

**13UY0183-4/A1 İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ ve ÇEVRE KORUMA YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0183-4/A1
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 20/05/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Çalışma sahasında ve görev sürecinde İSG önlemlerini alır.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri:</b>		
1.1. Pastacılık süreçlerinde ve çalışma alanlarındaki iş, insan, malzeme, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskler ile bunlara karşı alınan önlemleri açıklar.		
1.2. Pastacılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında, KKD kullanımına ilişkin uygulamaları gerçekleştirir.		
1.3. Pastacılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında İSG önlemlerini uygular.		
1.4. Pastacılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında tehlikeli ve acil durumlara yönelik önlemleri açıklar.		
<b>Bağlam:</b>		
1.2: Önlük, kepe, pantolon ve uzun kollu gömlekten oluşan iş elbisesi, terlik veya iş ayakkabısı, maske (sakal ve/veya bıyığı varsa), ve işe başlamadan yüzük, künye, kolye, saat, vb. aksesuarların çıkarılması.		
<b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Çalışma sahasında ve görev sürecinde çevre koruma önlemlerini alır.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri:</b>		
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.		
<b>Bağlam:</b>		
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	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma yeterlilik biriminde teorik değerlendirme, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari beş (5) soruluk (T1) 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.		

<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma yeterlilik biriminde adayların performans sınavı (P1), gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma 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.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
-		
<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
<b>11</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

## EKLER

**EK 13UY0183-4/A1-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Pasta, tatlı, hamur ürünleri üretimi ve servisi sürecinde temel iş sağlığı ve güvenliği
- Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri üretiminde kullanılan araç-gereç ve ekipmanların güvenli kullanımı
- Pasta, tatlı, hamur ürünleri üretimi ve servisi sürecinde çevre güvenliği ve çevre koruma
- Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri üretiminde atık kontrolü ve bertarafı

**EK 13UY0183-4/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	Pastacılık süreçlerinde ve çalışma alanlarındaki iş, insan, malzeme, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskler ile bunlara karşı alınan önlemleri açıklar.	A.1.3	1.1	T1
BG.2	Pastacılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında, KKD kullanımına ilişkin uygulamaları gerçekleştirir.	A.2.2	1.2	T1
BG.3	Pastacılık süreçlerinde ve 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	Pastacılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında tehlikeli ve acil durumlara yönelik önlemleri açıklar. (yangın tüpünü kullanılır konuma getirme, yangın tüpünün dolum periyotlarını takip edip işverene bildirme, yangın çıkışına engelleyici malzemeler koymama, ilkyardım çantasının standart içeriğini bilme, vb.).	A.1.4/ A.2.3	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/ D.10.2/ K.3.1/ K.3.2/ L.1.7	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 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, mutfak raf ve dolapların düzeni, vb.).	A.2.1/ A.2.2/ L.1.2	1.3	P1

**13UY0183-4/A2 İŞ ORGANİZASYONU VE MESLEKİ GELİŞİM YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0183-4/A2
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 20/05/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: İş süreçlerini ve ekibini organize eder.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Pastacılık ile ilgili işlerin içeriğine ve özelliklerine göre süreç akışını açıklar.</li> <li>1.2. Pastacılıkta mutfak çalışma sistemini ve kurallarını açıklar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Araç gereç ve ekipmanların bakımını sağlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Pastacılıkta kullanılan araç gereç ve ekipmanların bakım yöntemlerini açıklar.</li> <li>2.2. Pastacılıkta kullanılan araç gereç ve ekipmanların arızalarının ilk tespitini yapar.</li> </ol> <p><b>Bağlam:</b></p> <p>2.1-2.2: Araç gereç ve ekipmanlar; mikserler, bıçaklar, bileyleme aleti, öğütme makinesi, ocaklar, fırınlar, soğutma üniteleri, vb.</p> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 3: Pasta, tatlı üretimi ve servisinde kullanılan malzemelerin tedarik ve stok uygulamalarını düzenler.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri yapımında kullanılan temel gıda malzemelerini, özelliklerini ve muhafaza koşullarını tanımlar.</li> <li>3.2. Malzemelerin ortalama sarf miktarlarına göre olası stok miktarlarını belirler.</li> <li>3.3. Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre, stoklama ve kullanımını planlar.</li> </ol> <p><b>Bağlam:</b></p> <p>3.1: Un, yağ, şeker, yumurta, süt ve türevleri, yağlı tohumlar ve türevleri, tahıl çeşitleri ve türevleri, et ve türevleri ile sebzeler (hamur ürünleri iç malzemeleri olarak), vb.</p> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 4: Standart mönü ve reçete hazırlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünlerinde kullanılan malzemelerin, ürün cinsi ve hacmine göre birim malzeme miktarlarını tanımlar.</li> <li>4.2. Tanımlanan temel pasta, tatlı ve diğer hamur ürünlerinin yapım teknikleri ve pişirme yöntem ve sürelerini açıklar.</li> </ol>

**Öğrenme Çıktısı 5: Pasta ve tatlı üretim süreçleri ile ilgili maliyet verilerini oluşturur.****Başarım Ölçütleri**

- 5.1. Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünlerinde kullanılan malzemeler ve araç, gereçler ile ilgili verileri değerlendirir.
- 5.2. Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünlerinde kullanılan malzemelerin, mönü ve olaylara göre sarfiyat değerlerini belirler.

**Bağlam:**

5.2 Olaylar; talep ve siparişin arttığı özel günler ve toplu organizasyonlar.

**Öğrenme Çıktısı 6: Ürünlerin sunum ve servis işlemlerini düzenler.****Başarım Ölçütleri**

- 6.1. Ürünlerin sunum hazırlıklarını yapar.
- 6.2. Ürünün servis ünitesini ve tabağını uygun şekilde düzenler.

**Öğrenme Çıktısı 7: Mesleki gelişim ihtiyacını tanımlar.****Başarım Ölçütleri**

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

<b>8</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim yeterlilik biriminde teorik değerlendirme, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari on beş (15) soruluk (T1) 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.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim 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.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
-		
<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
<b>11</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

**EKLER****EK 13UY0183-4/A2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler**

- Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri üretim süreçlerinde organizasyon
- İş ve insan ilişkileri
- Temel çalışma hukuku
- Doküman hazırlama
- Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri üretiminde kullanılan araç-gereçler, ekipmanlar (bakım dâhil)
- Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri yapımında kullanılan temel gıda malzemeleri, özellikleri ve muhafaza koşulları
- Malzeme tedariki ve depolama
- Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünlerinin üretiminde mönü ve reçete hazırlama
- Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri üretiminde sarfiyat ve maliyet
- Servise hazırlık ve servis düzenlemeleri
- Usta öğreticilik becerileri (öğrenme ihtiyaçlarının tespiti, iş içinde beceri geliştirme yolları, mesleki gelişim kaynakları)

**EK 13UY0183-4/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	Pastacılık ile ilgili işlerin içeriğine ve özelliklerine göre süreç akışını açıklar.	D.2.1/D.2.2/D.3.1/ D.3.2/D.3.5	1.1	T1
BG.2	Pastacılıkta mutfak çalışma sistemini ve kurallarını açıklar (çalışma tezgahlarının işe göre ayırımı ve düzenlenmesi, araç-gereçlerin düzenlenmesi ve kullanımı ile ilgili kurallar, mutfak elemanları arası çalışma akışı, zamanlama, vb.).	D.3.4/D.4.1/ D.4.2/D.4.3/ D.4.4/ D.4.5	1.2	T1
BG.3	Pastacılıkta kullanılan araç gereç ve ekipmanların bakım yöntemlerini açıklar (mikserin çalışan aksamalarının 2-3 ayda bir yağlanması, bıçakların bilenmesi, öğütme makinesinin kuru veya çok az nemli bez ile silinmesi, ocak ve fırınların vana ve brülörlerindeki deformasyonların kontrolü, soğutma ünitelerinin buzunun eritilmesi, vb.).	D.5.2	2.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.4	Pastacılıkta kullanılan araç gereç ve ekipmanların arızalarının ilk tespitini yapar (mikser kayışının kopması, öğütme makinesi motor arızaları ve bıçak gevşemeleri, soğutma ünitelerindeki işlev bozuklarının olası nedenleri, fırın, ocak gaz kaçaklarını tespiti ve hava ayarlarının yapılması, alevin işlevsel yanmasının tespiti, elektrik donanımları, vb.).	D.13.1/ D.13.2	2.2	T1
BG.5	Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri yapımında kullanılan temel gıda malzemelerini, özelliklerini ve muhafaza koşullarını tanımlar.	E.2.1/ F.1.1/ F.2.1/ F.3.1/ F.4.1/ G.1.1, G.2.1/ G.2.3/ G.3.1, G.3.2/ H.1.3/ H.2.3, I.4.1/ I.4.2, 3.3:Md 31, 35	3.1	T1
BG.6	Malzemelerin ortalama sarf miktarlarına göre olası stok miktarlarını belirler.	D.11.1/ D.11.2	3.2	T1
BG.7	Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre, stoklama ve kullanımını planlar (ürünlerden tarihi geçenleri iade etme, malzemeleri, ilk giren ilk çıkar” kuralına göre depoya yerleştirme ve aynı kurala göre kullanma, süt ürünlerinin günlük alımı tüketilmesi, paketi açılan yarı mamul ürünlerin, günlük tüketilmesi, tüketileceği kadar açılması, vb.).	D.11.3/ D.11.4	3.3	T1
BG.8	Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünlerinde kullanılan malzemelerin, ürün cinsi ve hacmine göre birim malzeme miktarlarını tanımlar.	D.12.1	4.1	T1
BG.9	Tanımlanan temel pasta, tatlı ve diğer hamur ürünlerinin yapım teknikleri ve pişirme yöntem ve sürelerini açıklar.	D.12.2	4.2	T1
BG.10	Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünlerinde kullanılan malzemeler ve araç, gereçler ile ilgili verileri değerlendirir.	L.2.1	5.1	T1
BG.11	Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünlerinde kullanılan malzemelerin, mönü ve olaylara göre sarfiyat değerlerini belirler.	D.5.1, L.2.2	5.2	T1
BG.12	Ürünlerin sunum hazırlıklarını yapar.	D.6.1/ D.6.2/ D.6.4	6.1	T1
BG.13	İş hayatındaki değişikliklere uyum sağlayabilmek açısından mesleki gelişimin önemini açıklar.	M.1.1/M.1.2/M.2.2	7.1	T1
BG.14	Tanımlanan duruma göre astlarının eğitim ihtiyaçlarını tespit eder.	M.3.1/M.3.2/M.3.3	7.2	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 sos vb. eşlikçi malzemeleri sunuma hazırlar.	D.6.1/ D.6.3	6.1	P1
BY.2	Sunulacak yiyeceği/ürünü uygun ısıda tutar.	D.6.2	6.1	P1
BY.3	Sunum tabağını yiyeceği ve garnitürlerini porsiyon miktarlarını ayarlayarak dekore eder.	D.6.4	6.2	P1
BY.4	Sunulacak yiyecekleri/ürünleri türleri ve uygun sunum ısılarına göre gruplandırarak, servis ünitelerini düzenler.	D.8.1/ D.8.2/ D.8.3/ D.8.4/ D.8.5	6.2	P1

**13UY0183-4/A3 HIJYEN, GIDA GÜVENLİĞİ ve KALİTE YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0183-4/A3
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 20/05/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: İş süreçlerinde kişisel hijyen ve sağlık uygulamalarını gerçekleştirir.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Yiyecek hizmetlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını uygular.</li> <li>1.2. Yasal mevzuatına uygun olarak periyodik sağlık kontrollerinin içeriği ve işlevini açıklar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri hazırlama süreçlerinde gıda güvenliği kavramları, risk ve tehlikelerini tanımlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Gıda güvenliğinde risk, tehlike, hijyen, sanitasyon, kontaminasyon terimlerinin anlamlarını ayırt eder.</li> <li>2.2. Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri, oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar.</li> <li>2.3. Gıda güvenliğine yönelik işlemlerin kayıtlarını ve işlevlerini açıklar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 3: Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri üretim süreçlerinde ürün, gıda malzemeleri, araç-gereç, ekipman ve üretim alanları ile ilgili hijyen ve sanitasyon uygulamalarını yürütür.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri gıda malzemeleri için hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.</li> <li>3.2. Hazırlanan pasta ve tatlı ürünlerinden şahit numunesi alma işlemlerini yasal kurallarına uygun olarak yürütür.</li> <li>3.3. Ürünlerin raf ömürlerini gıda güvenliği kurallarına göre belirler.</li> <li>3.4. Araç-gereç ve ekipmanların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini tanımlar.</li> <li>3.5. Çalışma alanları ile soğuk depo ve dolapların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini açıklar.</li> <li>3.6. Çalışma alanlarında haşerelerin bertaraf edilmesini sağlar.</li> </ol> <p><b>Bağlam:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.4: Bıçaklar, spatuller, kaplar, doğrama tahtaları, mikserler, öğütücüler, öğütücüler, ocaklar, fırınlar, vb.</li> <li>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.</li> </ol>

3.6: Mutfaktaki kritik haşere riski taşıyan yer (ler) ve koşulları içeren periyodik ilaçlama uygulamaları  
**Öğrenme Çıktısı 4: İş süreçlerinde verimliliğe ve kalitenin geliştirilmesine destek olur.**

#### Başarım Ölçütleri

- 4.1. Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri üretimi ve servisinde, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.
- 4.2. Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri üretimi süreçlerinde ürünün ve üretim sürecinin geliştirilmesi, ekibin organizasyonu ve daha verimli çalışabilmesine yönelik düzenlemeleri belirler.
- 4.3. Tanımlanan durumlarda, ürün ve üretim ile ilgili problemlere uygun çözümleri belirler.

<b>8</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite yeterlilik biriminde teorik değerlendirme, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari on beş (15) soruluk (T1) 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.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
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 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.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
-		
<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
<b>11</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

### EKLER

**EK 13UY0183-4/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 13UY0183-4/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 uygular.	D.1.1/D.1.2/ 3.3: Md. 13	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 10	2.1	T1
BG.4	Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri, oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar.	3.3: Md 10	2.2	T1
BG.5	Gıda güvenliğine yönelik işlemlerin kayıtlarını ve işlevlerini açıklar.	3.3: Md 10 -13	2.3	T1
BG.6	Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri gıda malzemeleri için hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md 10 -13 D.10.2/H.1.1	3.1	T1
BG.7	Hazırlanan pasta ve tatlı ürünlerinden şahit numunesi alma işlemlerini yasal kurallarına uygun olarak yürütür.	D.9.1/D.9.2/D.9.3/ 3.3: Md 24	3.2	T1
BG.8	Ürünlerin raf ömürlerini gıda güvenliği kurallarına göre belirler.	D.7.1/ D.7.2	3.3	T1
BG.9	Araç-gereç ve ekipmanların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini tanımlar.	D.5.2/ K.1.1/ K.1.2/ K.1.3	3.4	T1
BG.10	Çalışma alanları ile soğuk depo ve dolapların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini açıklar.	K.2.1/ K.2.2/ K.2.3/K.2.4/ D.5.3/L.1.1/ L.1.2/L.1.3/ L.1.4/ L.1.5/ L.1.6/L.1.7	3.5	T1
BG.11	Çalışma alanlarında haşerelerin bertaraf edilmesini sağlar.	L.3.1/ L.3.2/ L.3.3	3.6	T1
BG.12	Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri üretimi ve servisinde, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.	B.2.3	4.1	T1
BG.13	Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri üretimi süreçlerinde ürünün ve üretim sürecinin geliştirilmesi, ekibin organizasyonu ve daha verimli çalışabilmesine yönelik düzenlemeleri belirler.	C.1.1/C.2.1/ C.2.2/ C.2.3/ C.2.4	4.2	T1
BG.14	Tanımlanan durumlarda, ürün ve üretim ile ilgili problemlere uygun çözümleri belirler.	C.3.1/ C.3.2	4.3	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 teknikle el ve tırnak temizliğini sağlar/sağlamıştır.	D.1.1/D.1.2/ 3.3: Md 13	1.1	P1
BY.2	Tıraş olur/olmuştur (erkek adaylar için).	D.1.1/D.1.2	1.1	P1
BY.3	Saçlarını toplar/toplamıştır (uzunsa).	3.3: Md 13	1.1	P1
BY.4	İş giyimi temizdir.	D.1.1/D.1.2	1.1	P1
BY.5	Sebzelerin, meyvelerin işlenmesindeki ve sebze meyve olan ürünlerin muhafazasındaki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md 10-13, H.1.1, H.2.5, H.3.3, D.10.2	3.1	P1
BY.6	Tahıllar ve yağlı tohumlarla ilgili hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md 10-13, G.3.5, D.10.2	3.1	P1
BY.7	Süt ve türevleri ile süttten yapılan ürünlerle ilgili hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	Liste 3.3: Md 10-13 F.5.4/ I.1.6/ D.10.2	3.1	P1
BY.8	Un, yağ, şeker, yumurta ve et ürünleri ile ilgili hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md 10-13, D.10.2	3.1	P1
BY.9	Temel malzemeleri depodan/dolaptan çıkarma ve kullanımında tarih ve süre olarak "ilk giren ilk çıkar" kuralını uygular.	B.2.3	4.1	P1
BY.10	Yiyecek hazırlamada kullanacağı temel malzemeleri reçeteye ve ihtiyaca uygun miktar ve sırada dolaptan/depodan çıkarır.	B.2.3	4.1	P1
BY.11	Temel malzemelerin pişirme veya yiyecek hazırlama öncesindeki ayıklama, kesme gibi işlemlerinde asgari seviyede fire verir.	B.2.3	4.1	P1
BY.12	Pişirme ısısını malzemeye uygun değerde ayarlar.	B.2.3	4.1	P1

**13UY0183-4/B1 HAMUR ÇEŞİTLERİ, TATLI/TUZLU HAMUR ÜRÜNLERİ YAPIMI ve  
SUNUMU YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Hamur Çeşitleri, Tatlı/Tuzlu Hamur Ürünleri Yapımı ve Sunumu
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0183-4/B1
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 20/05/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Hamur ve hamur ürünleri yapımında kullanılan malzemeleri tanır.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri</b>		
1.1. Türüne göre hamur yapımında kullanılan malzemeleri ayırt eder.		
1.2. Tuzlu hamur ürünlerinde kullanılan temel iç malzemelerinin çeşitlerini, özelliklerini ve hazırlama yöntemlerini açıklar.		
<b>Bağlam:</b>		
1.1: Hamur türlerine göre un çeşitleri, su, tuz, maya, yumurta, yağ, şeker, süt ve türevleri, vb.		
1.2: Tuzlu hamur ürünleri: börek, poğaç, çörek, pizza, vb; temel iç malzemeleri: peynir türleri, et ve türevleri, sebzeler, vb.		
<b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Hamur çeşitleri hazırlar.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri</b>		
2.1. Hamur ürünleri çeşitlerine göre, hamur çeşitleri ve hamur hazırlama yöntemlerini ayırt eder.		
2.2. Yağlı hamur/milföy hamuru hazırlama yöntemini açıklar.		
2.3. Hamur çeşitlerini (milföy hariç) yöntemine ve kıvamına uygun şekilde hazırlar.		
<b><u>Öğrenme Çıktısı 3: Hamur çeşitlerinden, tatlı/tuzlu hamur ürünleri hazırlama ve sunum işlemlerini gerçekleştirir.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri</b>		
3.1. Hamur çeşitlerinden tatlı veya tuzlu hamur ürünlerini reçeteye göre hazırlar.		
3.2. Hamur ürünlerini sunum reçetesine/usulüne uygun şekilde düzenleyerek servise hazırlar.		
<b>Bağlam:</b>		
3.1-3.2: Mayalı hamur ürünü çeşitleri; ekmek, simit, çörek, pizza, poğaç, lokma çeşitleri, vb.		
Özdeşleştirilerek hazırlanan hamurdan ürün çeşitleri; tepsi böreği, sarı burma, kol böreği, su böreği, vb.		
Pişirerek hazırlanan hamurdan ürün çeşitleri; tulumba, vezirparmağı, profiterol, ekler, dilberdudağı, vb.		
Çırpılarak hazırlanan hamurdan ürün çeşitleri; kek, revani, yoğurt tatlısı, krep, vb.		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	

<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
<p>Hamur Çeşitleri, Tatlı/Tuzlu Hamur Ürünleri Yapımı ve Sunumu yeterlilik biriminde teorik değerlendirme, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari beş (5) soruluk (T1) 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>		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
<p>Hamur Çeşitleri, Tatlı/Tuzlu Hamur Ürünleri Yapımı ve Sunumu yeterlilik biriminde adayların performans sınavı (P1), 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.</p> <p>Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.</p>		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
-		
<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
<b>11</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

## EKLER

**EK 13UY0183-4/B1-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri yapımında besin grupları
- Kıyılarak yapılan hamurlar (kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. ürünlerin hamuru)
- Mayalandırılarak yapılan hamurlar
- Özleştirilerek yapılan hamurlar
- Çırpılarak yapılan hamurlar
- Pişirilerek yapılan hamurlar
- Yağlı hamur/milföy hamuru
- Kuru pastalar
- Börekler
- Pizzalar
- Pötifurlar
- Tart, tartölet ve paylar
- Hamur tatlıları

- Katkılı ekmekler

**EK 13UY0183-4/B1-2** Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Türüne göre hamur yapımında kullanılan malzemeleri ayırt eder.	E.1.1/ E.2.1/ E.3.1, E.4.1/ E.5.1/ E.6.1	1.1	T1
BG.2	Tuzlu hamur ürünlerinde kullanılan temel iç malzemelerinin çeşitlerini, özelliklerini ve hazırlama yöntemlerini açıklar.	E.1.4/ E.3.3/ 3.3: Md 31	1.2	T1
BG.3	Hamur ürünleri çeşitlerine göre, hamur çeşitleri ve hamur hazırlama yöntemlerini ayırt eder.	Liste 3.3: Md 12	2.1	T1
BG.4	Yağlı hamur/milföy hamuru hazırlama yöntemini açıklar	E.5.1/E.5.2/ E.5.3/E.5.4/ E.5.5	2.2	T1

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Yöntemine uygun şekilde mayalandırarak hamur hazırlar (uygun oranda ve kabarmak üzere mayalanmış, yapılacağı ürüne uygun kıvamda, esnek, ele yapışmayacak, sertleşmeyecek şekilde).	E.1.1/ E.1.2/ E.1.3	2.3	P1
BY.2	Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurları; hamur malzemeleri kaynaşmış, dağılmayacak, ancak hamur lastikleşmemiş şekilde hazırlar.	E.2.1/ E.2.2	2.3	P1
BY.3	Ele yapışmayacak, yeterince sertleşmiş, gözeneksiz, özlü olacak şekilde özdeşleştirerek hamur hazırlar.	E.3.1/E.3.2	2.3	P1
BY.4	Ürüne uygun kıvamda, yumurtası iyi yedirilmiş, pütürsüz, olacak şekilde, pişirerek hamur hazırlar.	E.4.1/ E.4.2/ E.4.3	2.3	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.5	Yağ, şeker, yumurta, vanilya, kabartma tozu ve un sıralamasıyla, malzemeler birbiriyle oranlı, kesilmeyecek, uygun akışkanlıkta olacak şekilde çırpılarak hamur hazırlar.	E.6.1/E.6.2	2.3	P1
BY.6	Mayalı hamurdan tatlı/tuzlu hamur ürünü çeşidini reçetesine göre hazırlar.	E.1.4	3.1	P1
BY.7	Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurdan bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar.	E.2.3/ E.2.4	3.1	P1
BY.8	Özdeşleştirilerek hazırlanan hamurdan bir ürünü (baklava hariç) çeşidini reçetesine göre hazırlar.	E.3.3/ E.3.4	3.1	P1
BY.9	Pişirerek hazırlanan hamurla yapılan bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar.	E.4.4	3.1	P1
BY.10	Çırpılarak hazırlanan hamurla yapılan bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar.	E.5.6/ E.6.3/ E.6.4/ E.6.5	3.1	P1
BY.11	Hamur ürünlerini sunum usulüne uygun şekilde düzenleyerek servise hazırlar.	E.1.5/ E.2.5/ F.4.5/ 3.3: Md 30	3.2	P1

**13UY0183-4/B2 SÜTLÜ, ÇİKOLATALI TATLI YAPIMI VE SUNUMU, DONDURMA YAPIMI YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Sütü, Çikolatalı Tatlı Yapımı ve Sunumu, Dondurma Yapımı
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0183-4/B2
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 20/05/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<p><b>Öğrenme Çıktısı 1: Sütü ve çikolatalı tatlı çeşitlerini hazırlar.</b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.1. Yumurta akını yöntemine ve kıvamına uygun şekilde köpürtür.</li><li>1.2. Sütü ve/veya çikolatalı tatlı çeşitlerini yöntemlerine ve reçetelerine göre hazırlar.</li><li>1.3. Sütü ve/veya çikolatalı tatlıları sunum tarifine/usulüne uygun şekilde süsleyerek servise hazırlar.</li></ol> <p><b>Bağlam:</b></p> <p>1.2-1.3: Çiğden fırında pişen sütü ve çikolatalı tatlılar; krem karamel, sufle, vb. Ocakta pişen sütü ve çikolatalı tatlılar; sütlaç, muhallebi, keşkül, kazandibi, supanglez, vb. Dondurarak yapılan, dondurma harici sütü ve çikolatalı tatlılar; bavaria, parfe, vb.</p> <p><b>Öğrenme Çıktısı 2: Dondurma hazırlar.</b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>2.1. Dondurma özünü reçeteye göre hazırlar.</li><li>2.2. Dondurma özünden dondurma çeşidi hazırlar.</li></ol>
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Sütü, Çikolatalı Tatlı Yapımı ve Sunumu, Dondurma Yapımı yeterlilik biriminin teorik değerlendirmesi bulunmamaktadır.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
Sütü, Çikolatalı Tatlı Yapımı ve Sunumu, Dondurma Yapımı yeterlilik biriminde adayların performans sınavı (P1), 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 13UY0183-4/B2-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Sütli tatlıların (dondurma harici tatlılar ve süsleme ve sunum dâhil) hazırlanması
- Dondurma yapımı

**EK 13UY0183-4/B2-2** 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	Yumurta akını çırpma kabından dökülmeyecek kıvamda çırpılarak köpürtür.	F.2.3/ F.3.4/ H.5.2	1.1	P1
BY.2	Fırında yapılan sütli ve/veya çikolatalı tatlı çeşidi hazırlar.	F.1.2/ F.1.3/ F.1.4/ F.1.5/ F.1.6/F.2.2/ F.2.4/ F.2.5/ F.2.6	1.2	P1
BY.3	Ocakta yapılan sütli ve/veya çikolatalı tatlı çeşidi hazırlar.	F.4.2/ F.4.3/ F.4.4	1.2	P1
BY.4	Dondurarak (dondurma harici) yapılan sütli ve/veya çikolatalı tatlı çeşidi hazırlar.	F.3.5/F.4.7	1.2	P1
BY.5	Sütli ve/veya çikolatalı tatlıları sunum tarifine/usulüne uygun şekilde süsleyerek servise hazırlar.	F.2.6/ F.4.5/ F.4.6/ Liste 3.3: Md 30	1.3	P1
BY.6	Süt, şeker, salebin miktarlarını reçeteye uygun oranlarda ayarlar.	F.3.5	2.1	P1
BY.7	Malzemeleri devamlı karıştırarak dibine tutturmadan uygun kıvamda pişirir.	F.3.5	2.1	P1



No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.8	Pişen dondurma özünü uygun ısı ve koşullarda soğuyana kadar dinlendirir.	F.3.5	2.1	P1
BY.9	Dondurma özünü, çeşidine uygun katkı malzemeleri ile birlikte dondurma makinesine alarak ve uygun ısı/soğukluk ayarını yaparak (asgari -18 °C) dondurma haline getirir.	F.3.5	2.2	P1
BY.10	Makinede hazırladığı dondurmayı, uygun araç-gereçleri kullanarak dinlenmeye alır.	F.3.5	2.2	P1

**13UY0183-4/B3 SOS YAPIMI, MEYVELİ, TAHILLI TATLI YAPIMI ve SUNUMU  
YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Sos Yapımı, Meyveli, Tahıllı Tatlı Yapımı ve Sunumu
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0183-4/B3
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 20/05/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Pasta ve tatlı yapımında kullanılan soslar ve şurupları açıklar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.1. Pasta ve tatlı yapımında sosların yeri ve önemini açıklar.</li><li>1.2. Tanımlanan temel sos çeşidi/çeşitlerini tarifine göre hazırlar.</li><li>1.3. Şurup çeşitlerini ve kullanıldığı yerler/ürünleri tanımlar.</li></ol> <p><b>Bağlam:</b></p> <p>1.1-1.2: Temel sos çeşitleri; çikolata sosu, vanilyalı sos, meyve sosları, beyne sos, vb.</p> <p>1.3: Şurup çeşitleri; ıslatma şurubu, hamurlu tatlı şurupları, meyveli tatlı şurubu, hoşaf ve komposto şurupları, vb.</p> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Tahıllı tatlı çeşitlerini hazırlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>2.1. Tahıllı tatlıları reçetesine ve usulüne uygun hazırlar.</li><li>2.2. Tahıllı tatlıları sunum tarifine/usulüne uygun şekilde süsleyerek sunuma ve servise hazırlar.</li></ol> <p><b>Bağlam:</b></p> <p>2.1: Tahıllı tatlılar; helva, aşure, zerde, vb.</p> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 3: Meyveli tatlı çeşitlerini hazırlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>3.1. Meyvelerin çeşitlerini, özelliklerini ve pasta, tatlı, hamur ürünü yapımındaki kullanım alanlarını tanır.</li><li>3.2. Meyve tatlılarını reçetesine ve usulüne uygun hazırlar.</li><li>3.3. Meyve tatlılarını sunum tarifine/usulüne uygun şekilde süsleyerek sunuma ve servise hazırlar.</li></ol> <p><b>Bağlam:</b></p> <p>3.2-3.3: Meyveli tatlılar: şurup içinde pişen ayva tatlısı, elma tatlısı gibi meyve tatlıları, meyve salatası, hoşaf, komposto, vb.</p>

8 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME		
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Sos Yapımı, Meyveli, Tahıllı Tatlı Yapımı ve Sunumu yeterlilik biriminde teorik değerlendirme, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari beş (5) soruluk (T1) 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.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
Sos Yapımı, Meyveli, Tahıllı Tatlı Yapımı ve Sunumu yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, (P1), 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.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
-		
9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

## EKLER

**EK 13UY0183-4/B3-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Tahıl tatlıları (süsleme, sunum dâhil)
- Meyveli tatlılar (süsleme, sunum dâhil)

**EK 13UY0183-4/B3-2** Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

### a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Pasta ve tatlı yapımında sosların yeri ve önemini açıklar.	3.3: Md 35	1.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.2	Şurup çeşitlerini ve kullanıldığı yerler/ürünleri tanımlar.	3.3: Md 35	1.3	T1
BG.3	Tahıllı tatlıları reçetesine ve usulüne uygun hazırlar.	G.1.2/G.1.3/ G.1.4/G.1.5/ G.2.3/G.3.3/ G.3.4	2.1	T1
BG.4	Meyvelerin çeşitlerini, özelliklerini ve pasta, tatlı, hamur ürünü yapımındaki kullanım alanlarını tanımlar.	F.3.2/ G.2.2/ H.1.1/ H.1.2/ H.1.4/ I.4.1/ I.4.2/J.2.2/ 3.3: Md 31	3.1	T1
BG.5	Meyve tatlılarını sunum tarifine/usulüne uygun şekilde süsleyerek sunuma ve servise hazırlar.	H.2.5/H.3.3/ H.4.3/H.6.3/ Liste 3.3: Md 30	3.3	T1

#### b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Reçetesine göre kızartma sosu (beyne sos) hazırlar.	H.5.1/ H.5.3/ H.5.4	1.2	P1
BY.2	Çikolata sosunu uygun yöntemle hazırlar.	J.1.1/ J.1.2/ J.1.3/ J.1.4	1.2	P1
BY.3	Meyveli sosu yöntemine göre hazırlar.	J.2.1/ J.2.2 / J.2.3	1.2	P1
BY.4	Vanilyalı sosu yöntemine göre hazırlar.	J.3.1/ J.3.2/ J.3.3	1.2	P1
BY.5	Tahıllı tatlı çeşidi malzemelerinin miktar ayarını yapar.	G.1.1/ G.2.1/ G.3.1/ G.3.2	2.1	P1
BY.6	Tahıllı tatlı çeşidini, reçetesine ve usulüne uygun kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirir.	G.1.2/ G.1.3/ G.1.4/ G.1.5/ G.2.3/ G.3.3/ G.3.4	2.1	P1
BY.7	Tahıllı tatlıları sunum tarifine/usulüne uygun şekilde süsleyerek sunuma ve servise hazırlar.	G.1.6/ G.2.4/ G.3.5/ 3.3: Md 30	2.2	P1
BY.8	Meyve tatlısı çeşidini, reçetesine ve usulüne uygun kıvam, lezzet, renk ve görünümde hazırlar.	H.2.1/ H.2.4/ H.3.1/ H.3.2/ H.4.1/ H.6.1/ H.6.2	3.2	P1
BY.9	Meyve tatlısı çeşidini sunum tarifine/usulüne uygun şekilde süsleyerek sunuma ve servise hazırlar.	H.2.5/ H.3.3/ H.4.3/ H.6.3/ 3.3: Md 30	3.3	P1

**13UY0183-4/B4 YAŞ PASTA YAPIMI ve SUNUMU YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Yaş Pasta Yapımı ve Sunumu
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0183-4/B4
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 20/05/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Yaş pasta hazırlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Yöntemine uygun şekilde pandispanya hazırlar.</li> <li>1.2. Yöntemine uygun şekilde krema hazırlar.</li> <li>1.3. Pandispanyayı pasta yapımına hazırlar.</li> <li>1.4. Yaş pastanın katlarını çeşidine ve reçetesine göre düzenler.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Yaş pastaları çeşidine ve tekniğine uygun şekilde süsleyerek sunuma hazırlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Yaş pastanın üstünü ve yan çeperini, reçetesine uygun kaplama malzemesi ile düzgün şekilde kaplar.</li> <li>2.2. Yaş pastanın üstünü ve yanlarını, sunum tarifine/usulüne uygun şekilde dekorlar/figürlerle süsleyerek sunuma ve servise hazırlar.</li> </ol>
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
	<b>8 a) Teorik Sınav</b>	Yaş Pasta Yapımı ve Sunumu yeterlilik biriminin teorik değerlendirmesi bulunmamaktadır.
	<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>	Yaş Pasta Yapımı ve Sunumu yeterlilik biriminde adayların performans sınavı (P1), 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.
	<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>	-
9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)

10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

### EKLER

**EK 13UY0183-4/B4-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Yaş pastalar
- Özel gün pastaları
- Dekoratif tekniklerle pasta süsleme

**EK 13UY0183-4/B4-2:** 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	Yöntemine uygun şekilde pandispanya hazırlar.	E.6.1, E.6.2, E.6.3, E.6.4, E.6.5	1.1	P1
BY.2	Krem şantiyi uygun kıvamda hazırlar.	F.3.3/F.3.6/	1.2	P1
BY.3	Temel pastacı kremasını yöntemine göre hazırlar.	I.1.1/ I.1.2/ I.1.3/ I.1.4/ I.1.5/ I.1.6	1.2	P1
BY.4	Pandispanyayı, doğru araç-gereç kullanarak pasta düzenlemesine uygun ve dengeli kalınlıkta olacak şekilde katlara ayırır.	I.2.1/ I.2.2	1.3	P1
BY.5	Yaş pastanın iç malzemelerini çeşidine ve reçetesine göre hazırlar.	I.4.1	1.4	P1
BY.6	Pandispanya katları/dilimlerini, pasta kreması/kremşanti ve reçeteye uygun iç malzemesi ile orantılı ve düzgün olarak düzenler. .	I.3.1/ I.3.2/I.4.2	1.4	P1
BY.7	Yaş pastanın üstünü ve yan çeperini, reçetesine uygun kaplama malzemesi ile düzgün şekilde kaplar.	I.5.1	2.1	P1
BY.8	Yaş pastanın üstünü ve yanlarını, sunum tarifine/usulüne uygun şekilde dekorlar /figürlerle süsleyerek sunuma ve servise hazırlar.	I.5.2/ 3.3: Md 30	2.2	P1

**13UY0183-4/B5 BAKLAVA ve ÇEŞİTLERİNİN YAPIMI YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Baklava ve Çeşitlerinin Yapımı
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0183-4/B5
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 20/05/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Baklava yufkalarını hazırlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Baklava hamurunu yöntemine göre hazırlar.</li> <li>1.2. Baklava yufkalarını yöntemine göre açar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Baklava tepsisini düzenler.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Baklava yufkalarını yöntemine uygun olarak tepsiye döşer.</li> <li>2.2. Baklava kesimini uygun yöntemle gerçekleştirir.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 3: Baklavayı pişirerek sunuma hazırlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Baklavayı yöntemine göre pişirir.</li> <li>3.2. Baklavaya şurup verir.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 4: Diğer baklava çeşidi tatlıları yapar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Baklava çeşidinin tepsisini reçeteye göre ve yöntemine uygun şekilde düzenler.</li> <li>4.2. Baklava çeşidini kıvamına göre pişirir.</li> <li>4.3. Pişen baklava çeşidine reçeteye uygun şekilde şurup verir.</li> </ol> <p><b>Bağlam:</b></p> <p>4.1: Baklava çeşidi tatlılar; bülbülyuvası, saray burma, fıstıklı sarma, şöbiyet, vb.</p>
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Baklava ve Çeşitlerinin Yapımı yeterlilik biriminin teorik değerlendirmesi bulunmamaktadır.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
Baklava ve Çeşitlerinin Yapımı yeterlilik biriminde adayların performans sınavı (P1), gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak		

yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılmaması 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	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

### EKLER

**EK 13UY0183-4/B5-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Özleştirilerek yapılan hamurlar
- Baklava ve çeşitlerinin yapımı

**EK 13UY0183-4/B5-2:** 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	Tanımlanan miktarda baklava için gereken hamur malzemelerini ayarlar.	E.3.1	1.1	P1
BY.2	Ele yapışmayacak, yeterince sertleşmiş, gözeneksiz, özlü olacak şekilde, malzemeleri özdeşleştirerek baklava hamurunu yoğurur.	E.3.2	1.1	P1
BY.3	Yoğurduğu hamuru, merdane veya oklava ile açılabilir hale getirir.	E.3.2	1.1	P1
BY.4	Baklava hamuru parçalarından, reçetesi ve usulüne uygun teknikle, yapışmayacak şekilde ve usulüne uygun incelikte yufka açar.	E.3.3	1.2	P1



No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.5	Baklava yufkalarını bir seferde asgari dokuz kat olarak açar.	E.3.3	1.2	P1
BY.6	Baklava yufkalarını, yağ ve iç malzemesini reçetesine uygun şekilde kullanarak tepsiye döşer.	E.3.3	2.1	P1
BY.7	Döşediği tepsideki yufka katlarını usulüne ve çeşidine uygun şekilde ve her dilim eşit ve düzgün olacak şekilde keserek baklava dilimleri oluşturur.	E.3.3	2.2	P1
BY.8	Dilimlenmiş tepsiye reçetesine uygun oranda ve şekilde yağ verir.	E.3.3	3.1	P1
BY.9	Tepsiyi uygun ısıdaki fırına koyarak, usulüne göre pişirir.	E.3.4	3.1	P1
BY.10	Baklavanın şurubunu uygun kıvam ve ısıda hazırlar.	E.3.4	3.2	P1
BY.11	Pişen baklava tepsisine reçetesine uygun ısıdaki şurubunu vererek, şurubu yedirir.	E.3.4	3.2	P1
BY.12	Baklava yufkalarından reçetesine uygun iç malzemeleri ile oklavadan çekerek, keserek, katlayarak, şekillendirerek baklava çeşitlerinden birinde tatlı tepsi hazırlar.	E.3.3	4.1	P1
BY.13	Baklava çeşidine reçeteye göre yağlandırır.	E.3.4	4.2	P1
BY.14	Tepsiyi uygun ısıdaki fırına koyarak, kıvamında pişirir.	E.3.4	4.2	P1
BY.15	Pişen baklava çeşidine reçetesine uygun ısıda şurubunu vererek, şurubu yedirir.	E.3.4	4.3	P1

## YETERLİLİK EKLERİ

### EK 1: Yeterlilik Birimleri

#### Zorunlu Yeterlilik Birimleri:

13UY0183-4/A1: İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma  
 13UY0183-4/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim  
 13UY0183-4/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite

#### Seçmeli Yeterlilik Birimleri:

13UY0183-4/B1: Hamur Çeşitleri, Tatlı/Tuzlu Hamur Ürünleri Yapımı ve Sunumu  
 13UY0183-4/B2: Sütü, Çikolatalı Tatlı ve Dondurma Yapımı  
 13UY0183-4/B3: Sos Yapımı, Meyveli, Tahıllı Tatlı Yapımı ve Sunumu  
 13UY0183-4/B4: Yaş Pasta Yapımı ve Sunumu  
 13UY0183-4/B5: Baklava ve Çeşitlerinin Yapımı

### EK 2: Terimler, Simgeler ve Kısaltmalar

**BAVARUA:** Dondurularak yapılan bir tatlı,

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

**ISCO:** Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

**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,

**KREM KAMEL:** Süt, yumurta ve karamelize şekerle yapılan bir tür puding,

**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,

**KREMŞANTİ:** Pasta ve tatlılarda kullanılan bir krema türü,

**MİLFÖY HAMURU:** Kat kat yağlanarak açılan bir hamur çeşidi,

**PANDİSPANYA:** Pasta yapımında kullanılan kek,

**PARFE:** Dondurularak hazırlanan sütü kremalı tatlı,

**PAY:** Un, yağ, yumurta, şeker ve kabartma tozu ile yoğrulan bir hamur tabanının üzerinde meyve, vb. İç malzemelerin pişirilmesiyle yapılan bir pasta türü,

**PORTÖR:** Hastalık etkeni mikro-organizmayı kendisinde (hastalık belirtilerini oluşturmayacak şekilde) barındıran ve hastalık etkeninin de diğer insanlara yayılmasında etken olan taşıyıcı kişi,

**PÖTİFUR:** Kuru hamurdan hazırlanan ve arasına krema doldurulan küçük bir pasta türü,

**PROFİTEROL:** Arasında krema doldurulmuş yuvarlak hamur topları üzerine sıcak çikolata sosu dökülerek yapılan bir tür tatlı,

**REÇETE:** Pasta, tatlı ve diğer hamur ürünleri tarifi,

**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,

**SUFLE:** Un, şeker, yumurta vb. maddelerin muhallebi kıvamına gelinceye kadar çırpılıp fırında pişirilmesiyle yapılan bir tür tatlı,

**SUPANGLEZ:** Süt ve çikolata ile hazırlanan, bir tür puding,

**ŞÖBİYET:** Baklava türü hamurla hazırlanan bir tatlı,

**TART:** Kalıpta pişen bir tür tatlı,

**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**

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

### **EK 4: Değerlendirici Ölçütleri**

Değerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:

- “Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği” veya “Gastronomi” bölümlerinden herhangi birinden lisans mezunu olmak ve meslekle ilgili görev, kadro veya pozisyonlarda en az beş (5) yıl deneyimli olmak,
- “Aşçılık” veya “Pastacılık ve Ekmekçilik” bölümlerinden herhangi birinden ön lisans mezunu olmak ve meslekle ilgili görev, kadro veya pozisyonlarda en az beş (5) yıl deneyimli olmak,
- “Yiyecek ve içecek hizmetleri” alanında öğretmen/eğitmen olarak üç yıl görev yapmış olmak veya “gastronomi” bölümünden mezun olup öğretmen/eğitmen olarak üç yıl görev yapmış olmak.

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.