



AŞÇI
SEVİYE 3
REVİZYON NO: 00
REFERANS KODU
22UY0499-3

GİRİŞ

Aşçı (Seviye 3) 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 Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu 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.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ACİL DURUM: İşyerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları,

ACİL DURUM PLANI: İşyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dâhil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

BENMARİ: Bir kabı kaynar suya temas etmeyecek şekilde oturtmak yolu ile içindekini ısıtma veya eritme yöntemini/ pişirme ve sıcak tutma ünitesini,

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

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

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

HİJYEN: Sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümünü,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD): Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

KURU GIDA: Mutfaklarda kullanılan soğutucu veya dondurucu dolaplarda saklanan ürünler dışında kalan gıda ürünlerini (tuz, şeker, un, bakliyat vb.),

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

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

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

RAMAK KALA OLAY: İş yerinde meydana gelen, çalışan, iş yeri ya da ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

RİSK: Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimalini,

RİSK DEĞERLENDİRMESİ: İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmalarını,

SINIFLANDIRILMIŞ ET: Karkas etten kullanılacağı yerlere ve özelliklerine göre ayrılmış et parçalarını (bonfile, biftek, kontrfile, nuar, döş, pizola vb.),

SOĞUK HAVA DEPOSU: İçerisine konulacak malzemelere göre dereceleri farklılık gösteren ve iç sıcaklığı -1°C ile 10°C arasında değişebilen soğuk odayı,

TALEP FİŞİ: Mutfakta ihtiyaç duyulan malzemelerin ana depodan ya da satın alma biriminden istek yapılması için aşçı tarafından düzenlenip aşçıbaşı tarafından onaylanan belgeyi,

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

TEMEL SOSLAR: Mayonez sos, beşamel, domates, hollandez, demi glace (espanyol) ve velute sos ve benzeri sos olarak kullanılan sos grubunu,

TEZGÂH ALTI SOĞUTUCU: İçerisine konulacak malzemelere göre dereceleri farklılık gösteren ve iç sıcaklığı sıfırın altında olan üzeri çalışma tezgâhı olarak kullanılan dolabı,

ifade eder.

22UY0499-3 AŞÇI (SEVİYE 3) ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	AŞÇI
2	REFERANS KODU	22UY0499-3
3	SEVİYE	3
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	5120 (Aşçılar)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A) YAYIN TARİHİ	08/06/2022
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	<p>Bu yeterlilik Aşçı (Seviye 3) mesleğinin eğitim almış ve nitelik kazandırılmış kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak, • Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek, • Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmak amacıyla hazırlanmıştır.
9	YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I	21UMS0771-3 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	-
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
	11-a) Zorunlu Birimler	22UY0499-3/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, Gıda Güvenilirliği ve İş Organizasyonu 22UY0499-3/A2: Menüye Uygun Malzeme Hazırlama, Temel Pişirme Yöntemleri ve Sunum
	11-b) Seçmeli Birimler	-
	11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri	Adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gereklidir.
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p>Aşçı (Seviye 3) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlardan başarılı olmaları şartı vardır.</p> <p>Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performans dayalı sınavlar her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirilmesi bağımsız yapılmalıdır.</p> <p>Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik</p>

birimlerinin bir yeterliliği elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyuyor olması gerekmektedir.

13 DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ

Değerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:

- Yaygın ve örgün eğitim kurumlarında “yiyecek-içecek hizmetleri”, “gastronomi ve mutfak sanatları” veya “aşçılık” alanlarından herhangi birinde eğitimci/öğretmen/öğretim üyesi/öğretim görevlisi olarak en az bir (1) yıl çalışmış olmak.
- “Gastronomi ve mutfak sanatları” veya “turizm işletmeciliği ve otelcilik” bölümlerinden herhangi birinden lisans mezunu olup aşçılık alanında en az bir (1) yıl deneyime sahip olmak.
- Aşçılık” veya “turizm ve otel işletmeciliği” bölümlerinden herhangi birinden ön lisans mezunu olup aşçılık alanında en az üç (3) yıl deneyime sahip olmak.
- Turizm meslek liselerinin “yiyecek-içecek hizmetleri” veya “gastronomi ve mutfak sanatları” veya “aşçılık” bölümlerinden mezun olup aşçılık alanında en az beş (5) yıl deneyim sahibi olmak.
- En az Aşçı (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesine veya denk bir belgeye sahip olup en az 7 yıl deneyime sahip olmak.
- Aşçıbaşı veya aşçıbaşı yardımcısı pozisyonunda en az 7 yıl mesleki deneyime sahip olmak.

Yukarıdaki özelliklere 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.

14	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ	Belgenin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.
15	GÖZETİM SIKLIĞI	-
16	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	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.
17	MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI	Dikey İlerleme: Aşçı (Seviye 4)
18	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)	Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
19	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

**22UY0499-3 / A1: İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, ÇEVRE KORUMA, GIDA GÜVENİLİRLİĞİ
VE İŞ ORGANİZASYONU YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, Gıda Güvenilirliği ve İş Organizasyonu
2	REFERANS KODU	22UY0499-3/A1
3	SEVİYE	3
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	08/06/2022
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
21UMS0771-3 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<u>Öğrenme Kazanımı 1: Çalışma ortamındaki iş sağlığı ve güvenliği, acil durum ve çevre koruma önlemlerini açıklar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
1.1: Çalışma ortamındaki olası tehlike ve riskler ile alınması gereken önlemleri açıklar.		
1.2: Çalışma ortamındaki acil durumları ve alınması gereken önlemleri açıklar.		
1.3: Çalışma ortamında çevre korumaya yönelik alınması gereken önlemleri açıklar.		
<u>Öğrenme Kazanımı 2: Mutfakta hijyen ve gıda güvenilirliği önlemlerini açıklar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
2.1: Mutfak içerisinde uyulması gereken kişisel hijyen ve sağlık kurallarını açıklar.		
2.2: Mutfağın hijyen ve sanitasyonunu sağlamaya yönelik yöntemleri açıklar.		
2.3: Ürünlerin saklanma ve kullanması esnasında uyulması gereken gıda güvenilirliği kurallarını açıklar.		
<u>Öğrenme Kazanımı 3: İş organizasyonu ve kayıt tutma gerekliliklerini açıklar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
3.1: İş süreçlerini ve iş ortamını düzenleme yöntem ve kuralları açıklar.		
3.2: İş süreçlerinde tutulması gereken kayıtları ve tutulma amaçlarını açıklar.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 20 soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama 2 dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		

Bu birime yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri diğer birimlerin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup, bu kapsamda söz konusu beceri ve yetkinlik ifadelerinin ölçme ve değerlendirmesi yapılacaktır.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A1-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Gıda üretiminde İSG, acil durum ve çevre koruma
 - 1.1. İSG talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
 - 1.2. Acil durum talimatlarına uygun davranma
 - 1.3. Risk ve tehlikelere karşı yapılacak işlemler ve işlemlerin uygulanması
 - 1.4. Çevre koruma talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
 - 1.5. Çalışma ortamındaki makine, araç, gereç, diğer ekipmanlar, sağlık ve güvenlik işaretleri ile kişisel koruyucu donanımlar ve kullanımları
 - 1.6. Mutfakta oluşabilecek acil durumlara karşı alınması gereken önlemler
 - 1.7. Geri dönüşüm, bertaraf ve atık uygulamaları
2. Mutfakta gıda güvenilirliği
 - 2.1. Mutfakta oluşabilecek gıda güvenliği riskleri
 - 2.2. Mutfakta gıda güvenilirliği
 - 2.3. Genel hijyen kuralları
 - 2.4. Personel hijyeni
 - 2.5. Sanitasyon kuralları
 - 2.6. Hijyen, sanitasyon, sterilizasyon ve dezenfeksiyon kavramları
 - 2.7. Ürünlerin saklanma ve kullanması esnasında uyulması gereken gıda güvenilirliği kuralları
 - 2.8. HACCP kuralları
3. Mutfakta süreç ve ortam organizasyonu
 - 3.1. Menü, malzeme ve ürün takibi
 - 3.2. Mutfakta yapılan işlemlere özgü kullanılması gereken yardımcı ekipmanlar
 - 3.3. Mutfak düzenini sağlama
 - 3.4. Menüye uygun hazırlık süreçlerini planlama
 - 3.5. Kuru gıda depolarının özelliklerini ve kullanım kuralları
 - 3.6. Soğuk hava ünitelerinin özelliklerini ve kullanım kuralları
 - 3.7. İş süreçlerinde tutulması gereken kayıtlar
 - 3.8. Tutulan kayıtların arşivlenme yöntemleri

EK A1-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.1	Mutfakta uyulması gereken İSG kurallarını açıklar.	A.1.1- B.4.1	1.1	T1
BG.2	Çalışma ortamındaki makine, araç, gereç ve diğer ekipmanlar ile sağlık ve güvenlik işaretlerini ve bunlara ilişkin doğru kullanım talimatlarını açıklar.	A.1.2	1.1	T1
BG.3	Çalışma ortamında yürütülen işlere ve risklere göre kullanılması gereken KKD'leri ve talimatlara uygun olarak muhafaza ve kullanım şekillerini açıklar.	A.1.3	1.1	T1
BG.4	Çalışma ortamı ve yapılan işten kaynaklı tehlike ve riskler ile güvenli çalışma için uyulması gereken önlemleri sıralar.	A.1.5-6	1.1	T1
BG.5	Mutfakta oluşabilecek acil durumları ve alınması gereken önlemleri açıklar.	A.1.4	1.2	T1
BG.6	Mutfakta çıkan atıkları türüne uygun olarak ayrıştırılması sırasında gerçekleştireceği işlemleri sıralar.	A.2.1	1.3	T1
BG.7	Atık malzemelerin bertaraf edilme yöntemlerini açıklar.	A.1.7- A.2.2	1.3	T1
BG.8	Mutfakta uyulması gereken kişisel hijyen kurallarını açıklar.	B.2.1	2.1	T1
BG.9	Mutfakta yapılan işlemlere özgü kullanılması gereken yardımcı ekipmanları ayırt eder.	B.2.2	2.1	T1
BG.10	Hijyen, sanitasyon, sterilizasyon ve dezenfeksiyon kavramlarını açıklar.	B.4.5	2.2	T1
BG.11	Mutfağın hijyen ve sanitasyonunu sağlamaya yönelik yöntemleri açıklar.	B.4.2- B.4.3	2.2	T1
BG.12	Mutfak alanlarının ve ekipmanlarının temizliğinde kullanılan yöntem ve kuralları açıklar.	B.4.2-6	2.2	T1
BG.13	HACCP kurallarını açıklar.	B.3.1-3	2.3	T1
BG.14	Gıda ürünlerinin muhafaza ortam ve koşullarını gıda güvenilirliği kurallarına göre açıklar.	B.3.1-3	2.3	T1
BG.15	Kuru gıda depolarının özelliklerini ve kullanım kurallarını açıklar.	B.6.1-2	2.3	T1
BG.16	Soğuk hava ünitelerinin özelliklerini ve kullanım kurallarını açıklar.	B.6.3-5	2.3	T1
BG.17	Menü çeşidine göre yürüteceği işleri aşamalandırır.	B.1.1- B.1.2	3.1	T1
BG.18	Menü çeşidine göre kullanacağı ekipman, araç gereç, gıda ürünlerini belirler.	B.1.1- B.1.2	3.1	T1
BG.19	İş süreçlerinde kullanılan kayıt türlerini (dolap derece kayıt formu, yıkama temizlik formu, numune kayıt formu, ürün pişirme ve soğutma formları vb.) açıklar.	B.7.1	3.2	T1
BG.20	Tutulmuş kayıtların arşivlenme yöntemlerini açıklar.	B.7.2	3.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.1	-			

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

**22UY0499-3/A2: MENÜYE UYGUN MALZEME HAZIRLAMA, TEMEL PİŞİRME
YÖNTEMLERİ VE SUNUM YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Menüye Uygun Malzeme Hazırlama, Temel Pişirme Yöntemleri ve Sunum
2	REFERANS KODU	22UY0499-3/A2
3	SEVİYE	3
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	08/06/2022
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
21UMS0771-3 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<u>Öğrenme Kazanımı 1: Menüye uygun olarak bakliyat, sebze ve meyvelerin hazırlığını yapar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
1.1: Menüye uygun kullanılacak ekipman ve malzemeleri çalışma alanına getirir.		
1.2: Kuru bakliyatların hazırlık işlemlerini yapar.		
1.3: Sebzelerin ve meyvelerin yıkama ve doğrama işlemlerini talimatına uygun şekilde yapar.		
1.4: Sebze suyu hazırlama yöntem ve tekniklerini açıklar.		
1.5: Sebzelere ön pişirme işlemleri uygular.		
<u>Öğrenme Kazanımı 2: Menüye uygun olarak et ürünlerinin hazırlığını yapar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
2.1: Sınıflandırılmış eti kullanım alanına göre işler.		
2.2: Et suyu hazırlama yöntem ve kurallarını açıklar.		
2.3: Su ürünlerini türüne uygun ekipman kullanarak hazırlar.		
<u>Öğrenme Kazanımı 3: Menüye uygun temel sos, basit salata/meze ve hamur işi hazırlar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
3.1: Temel sosları hazırlar.		
3.2: Basit salata/meze hazırlar.		
3.3: Hamur işleri için hazırlık yapar.		
<u>Öğrenme Kazanımı 4: Temel pişirme yöntemlerini uygulayarak sunum hazırlığı yapar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
4.1: Pişirme süreci talimatlarını uygular.		
4.2: Pişen yemekten numune alma sürecini açıklar.		
4.3: Sunum düzenine uygun şekilde açık büfe hazırlar.		
4.4: Örnek tabağa uygun sunum tabağı hazırlar.		
<u>Öğrenme Kazanımı 5: Çalışma ortamında İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenilirliği kurallarına uyar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
5.1: Mutfak malzemelerini hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre koruma uygulamalarını gerçekleştirir.		
5.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; İSG, hijyen ve gıda güvenilirliği uygulamalarını gerçekleştirir.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	

8 a) Teorik Sınav	
<p>(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A2 birimine yönelik teorik sınav Ek A2-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 40 soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama 2 dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A2-2) ölçmelidir.</p>	
8 b) Performansa Dayalı Sınav	
<p>(P1): A2 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A2-2’de yer alan "Beceriler ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceriler ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Performans sınavında adayın senaryoda istenen menüye uygun malzemeleri temin etmesi, hazırlaması ve pişirme sürecine destek verme işlemlerini yapması beklenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 70 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş ortamlarda gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A2-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.</p>	
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar	
<p>Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı 1 yılı geçemez. Birimin elde edilebilmesi için adayların birimde tanımlanan tüm sınavlardan başarılı olması gerekir.</p> <p>Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.</p>	
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR) Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A2-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Mutfak malzeme ve ekipmanları
 - 1.1.Mutfak demirbaş malzemeleri
 - 1.2.Mutfakta kullanılan elektrikli ekipmanlar
 - 1.3.Pişirme ekipmanları ve malzemeleri
2. Menüye uygun olarak bakliyat, sebze ve meyvelerin hazırlığı
 - 2.1.Sebze ve meyve çeşitleri ve işleme teknikleri
 - 2.2.Sebze ve meyvelerin yıkama ve doğrama işlemleri
 - 2.3.Sebze suyu hazırlama yöntem ve teknikleri
 - 2.4.Sebzelerin ön pişirme işlemleri
 - 2.5.Bakliyat çeşitleri ve ön hazırlık işlemleri
3. Et ürünleri ve hazırlık işlemleri
 - 3.1.Et türleri ve kullanım alanları
 - 3.2.Etin işlenmesi

- 3.3.Etin saklanma koşulları
- 3.4.Eti suyu hazırlama yöntem ve kuralları
- 3.5.Sakatat çeşitleri ve işleme teknikleri
- 3.6.Su ürünlerinin hazırlık işlemleri
4. Temel sos türleri ve hazırlanma yöntemleri
5. Stok ve broth hazırlama yöntemleri
6. Basit salata türleri ve hazırlanma yöntemleri
7. Basit meze türleri ve hazırlanma yöntemleri
8. Hamur işleri için hazırlık işlemleri
9. Temel pişirme yöntemleri
10. Baharat ve lezzet verici malzemeler ve kullanımları
11. Yağlar ve kullanımları
12. Yemek numunesi alma
13. Sunum düzenine uygun şekilde açık büfe hazırlama
14. Sunum tabağı hazırlama
15. Gıda ürünlerinin özelliğine uygun araç, gereç ve ekipman kullanımı
16. Mutfakta İSG ve çevre koruma kuralları
 - 16.1. Mutfakta malzeme hazırlığı ve pişirme uygulamalarında İSG ve çevre koruma
 - 16.2. Mutfakta malzeme hazırlığı ve pişirme uygulamalarında hijyen ve gıda güvenilirliği

EK A2-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.1	Mutfakta kullanılan ekipmanların kullanım amaçlarını ve kullanım kurallarını açıklar.	C.2.1	1.1	P1
BG.2	Dondurulmuş ürünlerin gıda güvenirliliği kurallarına uygun çözülme sürecini açıklar.	C.2.3	1.1	P1
BG.3	Ana depodan malzeme talep etme sürecini yöntemleriyle (LIFO/FIFO vb.) açıklar.	C.1.1-3	1.1	P1
BG.4	Kuru bakliyat türlerini, ayıklama ve ıslatma yöntem ve tekniklerini açıklar.	C.3.1	1.2	P1
BG.5	Kuru bakliyat türlerine göre haşlama yöntem ve tekniklerini açıklar.	C.3.1	1.2	P1
BG.6	Sebzelerin ve meyvelerin özelliklerine göre uygulanan ayıklama, soyma ve yıkama yöntemlerini açıklar.	C.3.2	1.3	P1
BG.7	Sebzelerin ve meyvelerin kullanım özelliklerini açıklar.	C.3.2-4	1.3	P1
BG.8	Doğranacak sebze ve meyveye özgü kullanılacak ekipmanları ve doğrama teknik ve yöntemlerini açıklar.	C.3.3	1.3	P1
BG.9	Gıda ürünlerinin hazırlık işlemlerinde kayıp oranını azaltıp verimliliği artırıcı önlemleri açıklar.	A.3.1-2	1.3	P1
BG.10	Yemeklerde kullanılacak sebze suyunun hangi sebzelerden yapıldığını ve hazırlama yöntemini açıklar.	C.6.2	1.4	P1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.11	Yemeklerde kullanılacak sebze suyunun yöntemini açıklar.	C.6.2	1.4	P1
BG.12	Hazırlanacak yemeğin özelliğine uygun sebzelere uygulanacak ön pişirme işlemlerini açıklar.	C.6.3	1.5	P1
BG.13	Sınıflandırılmış kırmızı etin özelliklerini ve doğrama tekniklerini açıklar.	C.4.1	2.1	P1
BG.14	Sınıflandırılmış kümes hayvan etinin özelliklerini ve doğrama tekniklerini açıklar.	C.4.2	2.1	P1
BG.15	Yemeklerde kullanılacak et suyunun hangi kemiklerden yapıldığını açıklar.	C.6.1-2	2.2	P1
BG.16	Et suyu hazırlama yöntemini açıklar.	C.6.1-2	2.2	P1
BG.17	Su ürünlerinin türlerini (kabuklu deniz ürünleri, balıklar, yumuşakçalar vb.) ve özelliklerini açıklar.	C.5.1-4	2.3	P1
BG.18	Kabuklu deniz ürünlerinin ayıklanma yöntemlerini açıklar.	C.5.2	2.3	P1
BG.19	Balığın türüne uygun ayıklanma ve temizlenme yöntemlerini açıklar.	C.5.1	2.3	P1
BG.20	Temel sosların (mayonez sos, beşamel, domates, hollandez, demi glace (espanyol) ve veluote sos ve benzeri sos) özelliklerini ve kullanım yerlerini açıklar.	C.7.1	3.1	P1
BG.21	Temel sosların (mayonez sos, beşamel, domates, hollandez, demi glace (espanyol) ve veluote sos ve benzeri sos) hazırlanış biçimlerini ve muhafaza yöntem ve sürelerini açıklar.	C.7.1-2	3.1	P1
BG.22	Garnitür olarak verilen salata türlerini, soslarını ve hazırlanış biçimlerini açıklar.	D.4.1-3	3.2	P1
BG.23	Meze türlerini ve hazırlanış biçimlerini açıklar.	D.4.1-3	3.2	P1
BG.24	Yapılışlarına göre (pişirilerek, yoğrularak, çırpılarak) hamur türlerini açıklar.	C.8.1	3.3	P1
BG.25	Hamurların özelliklerine ve kullanılacağı yere göre hazırlanış biçimlerini, uygun ortam ve koşulları açıklar.	C.8.1-4	3.3	P1
BG.26	Yemeğin özelliğine göre pişme aşamasında eklenecek malzemeleri açıklar.	D.1.1	4.1	P1
BG.27	Ocakta pişen yemeklerin özelliğine uygun kullanılacak ekipmanları açıklar.	D.1.2	4.1	P1
BG.28	Ocakta yemek pişirme sürecinde yapılması gereken uygulamaları (kapak açma-kapama, ateşi azaltma-açma, su ilave etme vb.) açıklar.	D.1.3	4.1	P1
BG.29	Fırında yemek pişirme sürecinde yapılması gereken uygulamaları (fırının derecesini azaltma-artırma, tepsi çevirme, malzeme ekleme vb.) açıklar.	D.2.1-2	4.1	P1
BG.30	Yemekten numune alma prosedürünü açıklar.	D.3.1-3	4.2	P1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.31	Alınan numunenin nasıl muhafaza ve imha edileceğini açıklar.	D.3.1-3	4.2	P1
BG.32	Açık büfe sunumunda kullanılan ekipmanları ve özelliklerini açıklar.	E.2.1-3	4.3	P1
BG.33	Gıda güvenilirliği kurallarına uygun açık büfe sunum kurallarını açıklar.	E.2.2	4.3	P1
BG.34	Açık büfe sunumunda yiyeceklerin muhafazası, düzeni ve devamlılığını sağlayıcı kuralları açıklar.	E.2.1-2	4.3	P1
BG.35	Açık büfeye çıkan ürün ve ekipmanların gıda güvenilirliği kurallarına uygun saklama ve bertaraf kurallarını açıklar.	E.2.4-5	4.3	P1
BG.36	Sunum için kullanılan porsiyonlama ekipmanlarını (kepçe, kevgir, form, spatula vb.) ve özelliklerini açıklar.	E.1.1-2	4.4	P1
BG.37	Sunumda kullanılan tabak türleri ve kullanım alanlarını açıklar.	E.1.1-2	4.4	P1
BG.38	Yemeklerin gıda güvenilirliğine uygun saklanma koşullarını açıklar.	E.1.4	4.4	P1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.1	Kişisel hijyen kurallarına uygun şekilde hazırlığını yapar.	A.1.3	5.1	P1
*BY.2	İşe uygun iş kıyafetini (forma, bone, önlük, terlik/mutfak ayakkabısı, kep vb.) giyer.	A.1.3	5.1	P1
BY.3	Çalışma ortamının havalandırma ve aydınlatma yeterli düzeyde olacak şekilde düzenler.	B.4.1	5.2	P1
BY.4	İş süreçlerinde kullandığı kimyasallar ile atıkların bertarafına yönelik önlemleri alır.	A.1.7	5.1	P1
*BY.5	Mutfaktaki ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonunu talimatına uygun şekilde yapar.	B.4.5	5.2	P1
BY.6	Elektrikli mutfak ekipmanlarının (kıyma makinesi, sebze parçalayıcı, karıştırıcılar vb.) bakımını talimatına uygun şekilde yapar.	B.5.1, B.4.5	5.2	P1
*BY.7	Mutfak aletlerinin (bıçak, tencere, kesme tahtaları vb.) bakımını talimatına uygun şekilde yapar.	B.5.1	5.2	P1
*BY.8	Çalışma ortamındaki tezgâhın temizliğini prosedürüne uygun şekilde yapar.	B.4.3-4	5.2	P1
BY.9	Menüye uygun kullanacağı mutfak ekipmanlarını çalışma alanına getirir.	C.2.1	1.1	P1
BY.10	Menüye uygun kullanacağı gıda ürünlerini çalışma alanına getirir.	C.2.2- C.2.4- C.1.4	1.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.11	Menüye uygun olarak kullanılacak kuru bakliyatın hazırlık işlemlerini yapar.	C.3.1	1.2	P1
BY.12	Menüye uygun kullanılacak sebzeleri/meyveleri hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerine uygun olarak ayıklararak yıkar.	C.3.2	1.3	P1
*BY.13	Menüye uygun doğrama tekniğini kullanarak sebzeleri/meyveleri doğrar.	C.3.3	1.3	P1
BY.14	Doğradığı sebzeleri/meyveleri uygun kaplara koyar.	C.3.4	1.3	P1
BY.15	Menüye uygun sebzelere uygulanacak ön pişirme işlemini belirler.	C.6.3	1.5	P1
BY.16	Menüye uygun olarak kullanılacak sebzelerin ön pişirme işlemlerini yapar.	C.6.3	1.5	P1
*BY.17	Menüye uygun sınıflandırılmış kırmızı eti doğrar.	C.4.1	2.1	P1
BY.18	Menüye uygun sınıflandırılmış kümes hayvanı etini doğrar.	C.4.2	2.1	P1
BY.19	Balığın türüne uygun ayıklama ve temizleme işlemlerini uygular.	C.5.1	2.3	P1
BY.20	Yemeğin türüne göre balığın hazırlığını uygun ekipman ve malzeme kullanarak yapar.	C.5.4	2.3	P1
BY.21	Menüde kullanılacak temel sosu tarifine uygun olarak hazırlar.	C.7.1-2	3.1	P1
*BY.22	Garnitür olarak kullanılacak salata türünü (çoban, yeşil, söğüş vb.) tarifine uygun şekilde hazırlar.	D.4.1-3	3.2	P1
BY.23	İstenilen mezeyi hazırlar.	D.4.1-3	3.2	P1
BY.24	Basit hamuru tarifine uygun şekilde yoğurur.	C.8.1	3.3	P1
BY.25	Yoğurduğu hamuru tarife uygun olarak şekillendirir.	C.8.4	3.3	P1
BY.26	Yemeğin ocakta pişme sürecinde verilen talimatları uygular.	D.1.3	4.1	P1
BY.27	Yemeğin fırında pişme sürecinde verilen talimatları uygular.	D.2.2	4.1	P1
BY.28	Açık büfe sunum düzenine uygun şekilde ekipmanları yerleştirir.	E.2.1	4.3	P1
*BY.29	Örnek sunum tabağı standartlarına uygun yemek tabağını hazırlar.	E.1.1-4	4.4	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

YETERLİLİK EKLERİ**EK 1: Ulusal Yeterlilik Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri**

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Kürşat Eroğlu	Lisans	Türkiye Lok. Keb. Past. ve Tat. Federasyonu Lokpast MYM Belgelendirme Müdürü
2.	Ertekin Soyer	Lisans	Türkiye Lok. Keb. Past. ve Tat. Federasyonu-Proje Koordinatörü
3.	Gülşah Düzenli	Ön lisans	T. Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu-Genel Sekreter
4.	Rasim Çakıcı	Ortaokul- Aşçılık Ustalık Belgesi	25 yıl – TAŞPAKON-Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde aşçı ve aşçıbaşı olarak çalışmıştır.
5.	Nuh Canbaz	İlköğretim - Hamur Ustası	12 yıl- TAŞPAKON-Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde usta olarak çalışmıştır.
6.	Hüdaverdi Akgün	Usta Öğretici, Aşçılık	17 yıl- Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi-Aşçı ve Usta Öğretici
7.	Kübra Erik	Ankara Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği	6 yıl - Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde aşçı yardımcısı olarak çalışmıştır.
8.	Sude Eriş	Kız Meslek Lisesi, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Mutfak	4 yıl - Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde aşçı yardımcısı olarak çalışmıştır.
9.	Selimcan Artar	Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Mutfak	3 yıl- Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde aşçı yardımcısı olarak çalışmıştır.
10.	Selcen Avcı	DACUM Eğitimi TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav ve Belgelendirme	EDUSER Ltd. Şti., DACUM Moderatörü, 15 yıl

		Semineri, İç Tetkik Eğitimi	
11.	Şule Şeyma YILDIZ	TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav Ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi	EDUSER Ltd. Şti. Kalite Yönetim temsilcisi, Ankara

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

EK2: Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar

1. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
2. MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
3. MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
4. MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
5. Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
6. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
7. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)
8. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
9. Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10. Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
11. Hak-İş Konfederasyonu
12. Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TURK-İŞ)
13. Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
14. Ankara Ticaret Odası (ATO)
15. İstanbul Ticaret Odası (İTO)
16. İzmir Ticaret Odası
17. Türkiye Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonuna bağlı 104 ihtisas odası
18. Ankara Çankaya İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm meslek Lisesi
19. İstanbul Kartal İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
20. İzmir Urla Yılay Hakan Çeken Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
21. İçmeler Halit Narin Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
22. Bursa Necati Bey Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
23. Muğla Ortaca Ahmet Ateş Mesleki Eğitim Merkezi
24. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi
25. Çorum Hitit Üniversitesi Turizm Fakültesi
26. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
27. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler MYO Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
28. Bartın Üniversitesi Turizm MYO Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
29. Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Bozcaada MYO Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
30. İstanbul Aydın Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
31. Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
32. GASTRO-TURDER (Göbeklitepe Gastronomi Turizmi ve Mutfak Sanatları Derneği)
33. Gastronomi Şef Federasyon
34. TUADER (Turizm Akademisyenleri Derneği)
35. Eurotoques Türkiye (Avrupa Aşçıları Birliği Türkiye Şubesi)
36. Akdeniz Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu

37. Adana Aşçılar ve Pastacılar Derneği
38. Türkiye Otel Lokanta ve Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası
39. Radison Blu Ortaköy-İstanbul
40. Radison Blue Tuzla – İstanbul
41. Radison Blu Ottomare Hotel – İstanbul
42. Hilton Mardin
43. Hilton Mall of İstanbul
44. Double Tree By Hilton İstanbul
45. Sheraton City İstanbul-Dolapdere
46. İbiz and Nov Otel Zeytinburnu-İstanbul
47. The Elysium Hotel Taksim – İstanbul
48. Wanda Hotels – İstanbul
49. Golden Park Hotel – İstanbul
50. Raymar Hotel Mardin
51. Radisson Blu Sakarya
52. Ajwa Hotel-Nevşehir
53. Ramada Plaza-Kahramanmaraş
54. Prof. Dr. Nevzat Aypek (Gazi Üniversitesi)
55. Prof. Dr. Aziz Ekşi (Ayvansaray Üniversitesi)
56. Prof. Dr. Derman Küçükoldu (Karaman Meslek Yüksek Okulu)
57. Ali Çakır (Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar Meslek Yüksek Okulu Öğretim Görevlisi)
58. ATSO MESEM
59. KALİTESERT
60. ACADEMI WORLD
61. CHEF ALİ EĞİTİM
62. UGETAM

EK3: MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

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

EK 4: MYK Yönetim Kurulu Üyeleri

Adem CEYLAN,

Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,

Dr. Recep ALTIN,

Bendevi PALANDÖKEN,

Dr. Osman YILDIZ,

Celal KOLOĞLU,

Başkan (Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler
Bakanlığı Temsilcisi)

Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Temsilcisi)

Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)

Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)

Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)

Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu
Temsilcisi)