



**DÖNERCİ**

**SEVİYE 3**

**REVİZYON NO: 01**

**13UY0181-3**

## GİRİŞ

Dönerci (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 Esnaf ve Sanatkarları 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.

Dönerci (Seviye 3) Ulusal Yeterliliği MYK’nın görevlendirdiği Gaziantep Ticaret Odası (GTO) tarafından güncellenmiş ve 25/05/2022 tarih ve 2022/110 sayılı MYK Yönetim Kurulu kararı ile revize edilmiştir.

## TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

**ACİL DURUM:** İş yerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilk yardım veya tahliye gerektiren olayları,

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

**ATIK:** Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, çevreye atılan veya bırakılan herhangi bir maddeyi

**DÖNERLİK ET:** Döner üretiminde kullanılan kırmızı veya kanatlı etin ilgili bölümleri,

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

**ISCO:** Uluslararası standart meslek sınıflama sistemi,

**İSG:** İş sağlığı ve 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 cihazlar,

**RADYAN:** Dönerin piştiği gazlı ocaktaki petekler,

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

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

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

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

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

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

ifade eder.

**13UY0181-3 DÖNERCİ ULUSAL YETERLİLİĞİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİĞİN ADI</b>	DÖNERCİ
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0181-3
<b>3</b>	<b>SEVİYE</b>	3
<b>4</b>	<b>ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ</b>	ISCO 08: 5120 (Aşçılar)
<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 NO</b>	Rev. No: 01
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	25/05/2022
<b>8</b>	<b>AMAÇ</b>	<p>Bu yeterlilik Dönerci (Seviye 3) mesleğinin eğitim almış ve nitelik kazandırılmış kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak,</li> <li>• Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek,</li> <li>• Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmak amacıyla hazırlanmıştır.</li> </ul>
<b>9</b>	<b>YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I</b>	10UMS0109-3 Dönerci (Seviye 3) 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>	13UY0181-3/A1 İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu, Et İşleme ve Pişirme 13UY0181-3/A2 Dönerin Hazırlaması ve Üretimi
	<b>11-b) Seçmeli Birimler</b>	-
	<b>11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri</b>	Adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gereklidir.
<b>12</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	<p>Dönerci (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 performansa dayalı sınavlar her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi 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 koruyor olması gerekmektedir.

13 DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ		
Değerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Üniversitelerin “gıda mühendisliği” veya “mutfak sanatları” lisans bölümlerinden mezun olup dönercilik alanında en az 1 yıl deneyim sahibi olmak.</li> <li>• Üniversitelerin yiyecek-içecek veya gıda ile ilgili bölümlerinin herhangi birinden ön lisans düzeyinde mezun olup dönerci alanında en az 3 yıl deneyim sahibi olmak.</li> <li>• Turizm meslek liselerinin “yiyecek-içecek hizmetleri” veya “gastronomi ve mutfak sanatları” veya “aşçılık” bölümlerinden mezun olup dönerci alanında en az 5 yıl deneyim sahibi olmak</li> <li>• En az Aşçı (Seviye 3) Mesleki Yeterlilik Belgesine veya denk bir belgeye sahip olup en az 7 yıl deneyime sahip olmak.</li> <li>• En az ilköğretim mezunu olup, döner hazırlama/pişirme/üretimi alanlarından herhangi birinde en az 10 yıl mesleki deneyime sahip olmak.</li> <li>• En az ilköğretim mezunu olup aşçıbaşı veya aşçıbaşı yardımcısı pozisyonunda en az 7 yıl mesleki deneyime sahip olmak.</li> </ul>		
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	<b>BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ</b>	Belgenin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.
15	<b>GÖZETİM SIKLIĞI</b>	-
16	<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; <ul style="list-style-type: none"> <li>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,</li> <li>b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama sınavlarına katılmak.</li> </ul> Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.
17	<b>MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI</b>	-
18	<b>YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)</b>	<b>Hazırlayan:</b> Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) <b>Güncelleyen:</b> Gaziantep Ticaret Odası
19	<b>YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

**13UY0181-3/A1 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, ÇEVRE KORUMA, İŞ ORGANİZASYONU, ET  
İŞLEME VE PİŞİRME YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu, Et İşleme ve Pişirme
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0181-3
3	<b>SEVİYE</b>	3
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B) REVİZYON NO</b>	01
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	25/05/2022
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
10UMS0109-3 Dönerci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	
<b>Öğrenme Kazanımı 1: İş süreçlerinde İSG ve çevre koruma yönelik önlemleri açıklar.</b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 1.1: Çalışma süreçlerindeki olası tehlike ve riskler ile İSG önlemlerini açıklar. 1.2: Acil durumlarda uygun davranış ve önlemleri ayırt eder. 1.3: Döner üretim ortamında atık tasnifi ve bertarafına yönelik yöntem ve prosedürleri açıklar.		
<b>Öğrenme Kazanımı 2: Üretimde iş organizasyonu ve gıda güvenilirliği sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.</b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 2.1: Sorumlu olduğu çalışma süreçlerinde organizasyon ve kayıt tutma kurallarını açıklar. 2.2: Kişisel sağlığını korumaya yönelik önlemleri açıklar. 2.3: Personel hijyen kurallarını açıklar. 2.4: Döner üretim ortamında hijyen ve sanitasyon kuralları ile gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik önlemleri açıklar.		
<b>Öğrenme Kazanımı 3: Dönerlik eti işlemeyi ve pişirmeyi açıklar.</b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 3.1: Döner üretim sürecinde kullanılan malzeme, makine ve ekipmanları açıklar. 3.2: Dönerlik etin hazırlanmasını açıklar. 3.3: Dönerin hazırlanmasını açıklar. 3.4: Dönerin pişirilmesi ve servise hazır hale getirilmesini açıklar.		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
(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 25 soruluk 4 seçeneikli 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.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
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 değerlendirilmesi yapılacaktır.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		
<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Hazırlayan: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: Gaziantep Ticaret Odası
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

### YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. İş Sağlığı ve Güvenliği
  - 1.1 İSG talimatları ve iş süreçlerinde uygulanması
  - 1.2 Kişisel koruyucu donanımlar ve kullanımları
  - 1.3 Uyarı işaret ve levhaları ve kullanım gereklilikleri
  - 1.4 Acil durum talimatlarına uygun davranma
  - 1.5 Tehlikeli ve riskli durumlar ile bu durumlara karşı alınması gereken önlemler
2. Çevre Koruma
  - 2.1 Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
  - 2.2 Çevresel tehlike ve riskler ve alınması gereken önlemler
  - 2.3 Geri dönüşüm, bertaraf ve atık uygulamaları
3. İş Organizasyonu ve Kalite Gereklilikleri
  - 3.1 İş planlama ve vardiya değişim prosedürleri
  - 3.2 İş süreçlerinde kayıt ve raporlama
  - 3.3 İş süreçlerinde kalite gereklilikleri
  - 3.4 İş süreçlerinde oluşan hata ve arızalar ve giderme yöntemleri
4. Gıda Güvenilirliği
  - 4.1 Gıda üretim süreçlerinde iyi üretim ve hazırlık uygulamaları
  - 4.2 Gıdalarda oluşabilecek riskler ve gıda kaynaklı hastalıklar
  - 4.3 Genel hijyen kuralları
  - 4.4 Gıda sanayinde hijyen ve sanitasyon
  - 4.5 Gıda güvenilirliği
  - 4.6 Gıda üretiminde personel hijyeni
  - 4.7 Gıda üretiminde kritik kontrol noktaları
  - 4.8 Alerjen yönetmeliği
5. Döner Üretimi
  - 5.1 Döner üretiminde kullanılan malzeme, makine ve ekipmanlar
  - 5.2 Etlerin seçimi ve hazırlanması
  - 5.3 Döner çeşitlerine uygun hazırlama uygulamaları
  - 5.4 Döner ocağı türleri ve kullanımı
  - 5.5 Döner çeşitlerinin pişirilmesi

5.6 Dönerin servise hazırlanması

**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	İş sağlığı ve güvenliği açısından tehlike, risk, risk değerlendirmesi ve ramak kala olay terimlerini açıklar.	A.1.4-5	1.1	T1
BG.2	Döner üretim süreçlerindeki temel İSG tehlike ve risklere karşı alınan önlemleri açıklar.	A.1.3-4	1.1	T1
BG.3	Çalışma ortamında bulunabilecek sağlık ve güvenlik işaretlerinin anlamlarını açıklar.	A.1.1	1.1	T1
BG.4	Döner üretim süreçlerindeki işlere ve risklerine özgü kişisel koruyucu donanımları ayırt eder.	A.1.3	1.1	T1
BG.5	Kaygan zemin, gürültü ve kimyasal bulunan ortamlardaki çalışma koşullarının özelliğine uygun önlemleri ayırt eder.	A.1.1	1.1	T1
BG.6	Acil durum kapsamını, acil durum planını ve acil durumlara uygun davranış ve önlemleri açıklar.	A3.1-2	1.2	T1
BG.7	İş kazası ve meslek hastalıkları durumunda uygulanacak prosedürleri açıklar.	A31	1.2	T1
BG.8	Döner üretim işlemlerinden çıkan ıskarta ürünlerin muhafaza koşullarını açıklar.	A.4.2	1.3	T1
BG.9	İş süreçlerinde kullandığı kimyasallar ile atıkların bertarafına yönelik önlemleri alır.	A.4.3	1.3	T1
BG.10	Döner üretim aşamalarında iş bölümünü ve vardiya değişimlerinde verilmesi gereken bilgileri sıralar.	A.5.1-3	2.1	T1
BG.11	Döner üretiminde verimlilik ve kaliteyi belirleyen öğeleri açıklar.	A.5.4	2.1	T1
BG.12	Döner üretim sürecinde kişisel sağlığını korumaya yönelik önlemleri açıklar.	A.6.1-2	2.2	T1
BG.13	Personel hijyeni kurallarını açıklar.	A.6.1-2	2.3	T1
BG.14	Döner üretim süreçlerini etkileyecek sağlık sorunlarında izleyeceği adımları açıklar.	A.3.1	2.4	T1
BG.15	Gıda güvenilirliğinde güvenilir gıda, risk, tehlike, hijyen, dezenfeksiyon, sterilizasyon, sanitasyon terimlerinin anlamlarını ayırt eder.	A.6.1	2.4	T1
BG.16	Döner üretim hatlarının dezenfeksiyon, sterilizasyon ve sanitasyonunda kullanılan araç ve gereçleri sıralar.	A.6.3 B.4.4-5	2.4	T1
BG.17	Döner üretim sürecinde kritik kontrol noktalarının takibine yönelik kuralları açıklar.	A.5.3	3.1-4	T1



No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.18	Döner üretim sürecinde kullanılan malzeme, makine ve ekipmanları sıralar.	B.2.1-3 B.4.1-4 D.1.1 E.1.1-3 E.4.2	3.1	T1
BG.19	Dönerlik etin bölümlerini ve özelliklerini tanımlar.	C.1.1	3.2	T1
BG.20	Dönerlik eti işleme ile ilgili temel terimleri ve yöntemlerini açıklar.	C.1.2-3 C.2.1-4	3.2	T1
BG.21	Dönerin hazırlanması sürecini açıklar.	C.1.1-3 D.1.1-3	3.3	
BG.22	Döner pişirme, kesme ve servise hazırlama yöntemlerini açıklar.	E.3.1-3 E.4.1-4	3.3-4	T1
BG.23	Döner kesme yöntemlerini açıklar.	E.3.1-3 E.4.1-4	3.3-4	T1
BG.24	Dönerin servise hazırlanma yöntemlerini açıklar.	E.3.1-3 E.4.1-4	3.3-4	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.

**13UY0181-3/A2 DÖNERİN HAZIRLAMASI ve ÜRETİMİ YETERLİLİK BİRİMİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Dönerin Hazırlaması ve Üretimi
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0181-3
<b>3</b>	<b>SEVİYE</b>	3
<b>4</b>	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
<b>5</b>	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B) REVİZYON NO</b>	01
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	25/05/2022
<b>6</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
10UMS0109-3 Dönerci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
<b>7</b>	<b>ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	
<p><b><u>Öğrenme Kazanımı 1: Döner üretimi öncesinde ortam, makine ve ekipmanın işlevselliğini, güvenliğini ve hijyenini sağlar.</u></b></p> <p><b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b></p> <p>1.1: Döner üretim ortamında İSG ve hijyen kurallarını uygular.</p> <p>1.2: Döner üretim ortamında makine ve ekipmanları çalışmaya hazır hale getirir.</p> <p>1.3: Döner üretimi için malzeme hazırlıklarını yapar.</p> <p><b>Öğrenme Kazanımı 2: Döner üretimini gerçekleştirir.</b></p> <p><b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b></p> <p>2.1: Döner üretimi sürecinde makine, ekipman ve donanımları talimatlara göre kullanır.</p> <p>2.2: Dönerlik eti seçerek işler.</p> <p>2.3: Döner etini ilgili bölümlerden yapraklık olarak hazırlar.</p> <p>2.4: Döner etini terbiye eder.</p> <p>2.5: Döner batonunu/rulosunu hazırlar.</p> <p>2.6: Döneri pişirmek için gerekli işlemleri yapar.</p> <p>2.7: Döneri pişirir.</p> <p>2.8: Döneri servise hazırlar.</p>		
<b>8</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Bu birimde teorik sınav yapılmayacaktır.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
<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. 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>		

<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için P1 sınavından başarılı olması gerekir.		
Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.		
Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde adayın sınavına son verilir.		
<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Hazırlayan: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: Gaziantep Ticaret Odası
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

### YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Döner üretiminde iş sağlığı ve güvenliği, acil durum, çevre koruma
  - 1.1 İSG talimatları ve iş süreçlerinde uygulanması
  - 1.2 Kişisel koruyucu donanımlar ve kullanımları
  - 1.3 Uyarı işaret ve levhaları ve kullanım gereklilikleri
  - 1.4 Acil durum talimatlarına uygun davranma
  - 1.5 Çevre koruma talimatları ve iş süreçlerinde uygulama
  - 1.6 İş yerindeki tehlike ve riskler (iş kazaları vs.) ve alınması gereken önlemler
  - 1.7 Geri dönüşüm, bertaraf ve atık uygulamaları
2. İş Organizasyonu ve kalite
  - 2.1 İş planlama ve vardiya değişim prosedürleri
  - 2.2 İş süreçlerinde kayıt ve raporlama
  - 2.3 İş süreçlerinde kalite gereklilikleri
  - 2.4 İş süreçlerinde oluşan hata ve arızalar ve giderme yöntemleri
3. Gıda Güvenilirliği
  - 3.1 Döner üretim süreçlerinde iyi üretim uygulamaları ve HACCP
  - 3.2 Gıdalarda oluşabilecek riskler ve gıda kaynaklı hastalıklar
  - 3.3 Genel hijyen kuralları
  - 3.4 Gıda sanayinde hijyen ve sanitasyon
  - 3.5 Gıda üretiminde personel hijyeni
  - 3.6 Gıda üretiminde kritik kontrol noktaları
  - 3.7 Alerjen yönetmeliği
4. Döner üretim ortamı, makine ve ekipmanın İSG ve hijyen kurallarına uygunluk kriterleri
5. Döner üretiminde kullanılan makine ve ekipmanın hazırlık, kullanımı ve bakımı
6. Döner üretiminde kullanılan makine ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonu
7. Döner Üretimi
  - 7.1 Etlerin seçimi ve hazırlanması
  - 7.2 Döner çeşitlerine uygun hazırlama uygulamaları
  - 7.3 Döner ocağı türleri ve kullanımı
  - 7.4 Döner etin terbiye işlemleri
  - 7.5 Döner batonunun/rulosunun hazırlık işlemleri
  - 7.6 Döner çeşitlerinin pişirilmesi
  - 7.7 Dönerin servise hazırlanması

**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	-			

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Döner üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu sağlar.	A.1.1-6 A.6.1-4	1.1	P1
*BY.2	İSG ve personel hijyenine uygun kişisel koruyucu donanım (bone, iş kıyafeti, iş ayakkabısı, kolluk, maske ve benzeri) giyer.	A.1.3	1.1	P1
BY.3	Döner üretim süreçlerinde kullanılacak ocak, ekipman ve donanımların çalışır olduğunun kontrolünü yapar.	E.1.1-2	1.2	P1
BY.4	Üretilecek dönere uygun kullanılacak ekipmanı temin eder.	B.4.1-5	1.2	P1
BY.5	Döner üretim sürecinde kullanılan sistem ve ekipmanın temizlik ve işlevsellik kontrollerini yapar.	B.4.1-5 A.6.1-4	1.2	P1
BY.6	Döner üretimi için malzeme hazırlıklarını yapar.			
BY.7	Döner üretimi sürecinde makine, ekipman ve donanımları talimatlara göre kullanır.	B.4.1-5	2.1	P1
BY.8	Kırmızı veya kanatlı etin dönerlik bölümlerini belirleyerek seçer.	C.1.1	2.2	P1
*BY.9	Döner etini yapılacak işleme uygun bıçak ve ekipman kullanarak tanımlanan bölümlere veya parçalara asgari fire ile ayırır.	C.1.1-2	2.2	P1
BY.10	Dönerlik ete zarar vermeden etin yağ, zar, beze, sinir vb. kısımlarını yöntemine uygun olarak ayırır.	C.1.3	2.2	P1
*BY.11	Dönerlik etin kayıplarını belirlenmiş atık kutusunda biriktirir.	C.1.4	1.1 2.2	P1
*BY.12	Dönerlik etleri yapraklık olarak ayırır.	C.2.1	2.3	P1
BY.13	Yapraklık olarak ayırdığı eti döner bıçağı kullanarak dönerin büyüklüğüne göre ince şekilde açar.	C.2.2	2.3	P1
BY.14	Parça yağ oranını en fazla %25 olacak şekilde belirleyerek hazırlar.	C.2.4	2.3	P1
BY.15	Terbiye sosunu en az 2 çeşit (tuz, karabiber vb.) ürün kullanarak hazırlar.	C.3.1	2.4	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.16	Terbiye sosu ile yaprak eti harmanlayarak sosu ete yedirir.	C.3.2	2.4	P1
BY.17	Dönerin takılacağı ekipman ve malzemeleri kontrol ederek takmaya hazır hale getirir.	D.1.1-2	2.5	P1
BY.18	Yapraklık eti ve yağları şişe takmaya uygun hale getirir.	D.2.2	2.5	P1
BY.19	Yaprak etleri ile yaprak yağlarını aşağıdan yukarıya olacak şekilde şişe takar.	D.2.3	2.5	P1
BY.20	Şişe takılan etleri el ile sıvazlayıp tıraşlayarak düzenler.	D.2.4	2.5	P1
BY.21	Tıraşlama işleminden sonra döneri tekrar sıvazlayarak dökülen et parçalarını bir araya getirir.	D.3.3	2.5	P1
BY.22	Bir araya getirdiği et parçalarını tekrar döner şişinin üstüne takar.	D.3.3	2.5	P1
BY.23	Tıraşlama işleminden sonra dönerin üst bölgesindeki son kısma yağ ekleyerek döneri kapatıp sıvazlar.	D.3.4	2.5	P1
BY.24	Ocak düzeneğinin tekniğine uygun olarak döneri ocağa yerleştirir.	E.1.3	2.6	P1
*BY.25	Döner ocağını türüne göre (gazlı/elektrikli/kömürlü) teknik talimatındaki adımlarla yakarak uygun pişme ısısına getirir.	E.2.1	2.6	P1
BY.26	Ocak ve dönere göre uygun ısı ve pişirme süresini ayarlar.	E.2.2	2.6	P1
*BY.27	Döner batonunu/rulosunu belirli aralıklarla çevirerek eti uygun kıvamda pişirir.	E.3.1	2.7	P1
BY.28	Dönerin pişip pişmediğini gözle kontrol ederek takip eder.	E.3.1	2.7	P1
BY.29	Dönerin pişen kısımlarını döner bıçağı kullanarak doğru konumda ve uygun incelikte keser.	E.3.2	2.7	P1
BY.30	Kesilen döner parçalarına ait tüm yüzeylerin pişmiş olmasını kontrol eder.	E.3.3	2.7	P1
BY.31	Döneri tartacağı terazinin çalışırılık durumunu servis öncesi kontrol eder.	E.4.2	1.2 2.8	P1
BY.32	Servise hazırladığı döneri porsiyon ölçütüne uygun miktarda tartar.	E.4.3	2.8	P1
BY.33	Tartma işlemini tamamladığı döneri servis tabağına veya döner ekmeğine alır.	E.4.4	2.8	P1
BY.34	Döner üretim sürecinde kullanılan ekipmanları iş bitiminde ilgili alanlara kaldırır.	B.4.4-5	1.1 2.1	P1

(\* Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

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

	<b>Adı - Soyadı</b>	<b>Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)</b>	<b>Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)</b>
1.	Nazan KARAASLAN (Moderatör)	2013 – Gazi Üniversitesi Talaşlı Üretim Öğretmenliği	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2020 - 2022 Pamir Uygunluk Değerlendirme Ltd. Şti. – Kalite Yönetim Sistem Uzmanı</li> <li>• 2019-2020 SETA Debriyaj Sistemleri – Üretim ve Planlama Direktörü</li> <li>• 2015-2019 ASO METES – Sınav Hizmetleri Sorumlusu</li> <li>• 2013-2014 Gazi Üniversitesi Atatürk Meslek Yüksekokulu – Öğretim Görevlisi</li> </ul>
2.	Mehmet MERCAN	Newtown Üniversitesi – Siyasal Bilimler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uluslararası Döner Federasyonu (UDOFED) Başkanı</li> <li>• Döner Üreticileri Derneği ( DÜBİDER ) Başkanı</li> <li>• Reis Döner – Lider Döner Marka Sahibi</li> <li>• MÜSİAD Tarım Gıda ve Hayvancılık Sektör Başkan Yardımcısı</li> <li>• Tarım Bakanlığı Et ve Et Ürünleri Komisyon Üyesi</li> </ul>
3.	Gülay BÖLER	2017–Gaziantep Üniversitesi Ekonomi Hukuku Yüksek Lisans <b>Eğitim –Sertifikalar;</b> -TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, -MYK Sınav ve	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2016 – Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası (GTO) Mesleki Yeterlilik Merkezi Genel Müdürü</li> <li>• 2020- Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası Voc-Test Merkezleri-III Hibe Programı Proje</li> </ul>

		<p>Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi</p> <p>-AB ve Mali Yardımlar Dairesi Başkanlığı Voc-Test Merkezleri-III Hibe Programı Proje Hazırlama Eğitimi</p> <p>-YBKDER TS EN ISO IEC 17024 Standardı ve güncel TÜRKAK –MYK Politikaları eğitimi</p> <p>-Voc-Tester Personel Belgelendirme Merkezleri Yönetim ve Sınav Yazılımı</p> <p>-Gaziantep Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi</p> <p>Ceza Muhakemesinde Uzlaştırmacı Eğitimi</p>	<p>Koordinatörü</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2019-Devam Ediyor Yetkilendirilmiş Belgelendirme Kuruluşları Derneği (YBKDER) Yönetim Kurulu Üyesi</li> </ul>
4.	Ahmet Hidayet ABUŞOĞLU	1988 – Gaziantep Lisesi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2018 - Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası - Komite Başkanlığı</li> <li>• 1999 – Devam ediyor Babuşoğlu Döner ve Kebap –İşletme sahibi</li> </ul>
5.	Hazin AKGÜN	1973 - Mahmut Kemal İlköğretim Okulu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1990 – Devam ediyor Ustabaşı Döner – İşletme Sahibi</li> <li>• 1981 – 1990 Mersin Kız Kalesi Restoran - İşletmeci</li> </ul>
6.	Erkan KARALAR	1992 – Gaziantep Lisesi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2018- Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası – Meclis Üyesi</li> <li>• 2005 – Devam ediyor Locca Restoran Dünya - İşletme Sahibi</li> <li>• 1992 – Devam ediyor Ümit Döner – İşletme</li> </ul>

			Sahibi
7.	Ramazan TAHTA	2012 – MEB Açık Öğretim Ortaokulu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2019 – Devam ediyor Uluslararası Döner Federasyonu (UDOFED) - Başkan Yardımcısı</li> <li>• 2019- Devam ediyor Döner Ustaları Derneği - Dernek Başkanı</li> <li>• 1992 – Devam ediyor DÖNERBANK – Genel Müdür</li> </ul>

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

**EK2:** Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar

- Academyworld Mesleki Yeterlilik ve Belgelendirme Merkezi Ltd. Şti.
- Akdeniz Profesyonel Aşçılar Birliği
- Ali Sevinç Ali İskenderun Tat Bak Gıda Döner
- Ankara Ticaret Odası (ATO)
- Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Tic. AŞ
- Banvit-Bandırma Vitaminli Yem Sanayi AŞ
- Başyazıcı Et ve Gıda Sanayi Ticaret AŞ
- Baydöner Restoranları Anonim Şirketi Prımemall/Sankopark Gaziantep Baydöner Şubesi
- Chef Ali Eğitim Gıda Turizm Mesleki Belgelendirme İnşaat Fotoğrafçılık Ticaret Anonim Şirketi
- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
- Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
- Döner Üreticileri Derneği (DÜBİDER)
- Efes İskenderun Döner Gıda Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
- Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi
- Et ve Süt Kurumu
- Erşan Et ve Et Mamulleri Sanayi Tic. AŞ
- Gaziantep Güvenli ve Helal Gıda Derneği
- Gaziantep Öncü Döner Gıda Lokanta Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
- Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
- Gıda Mühendisleri Odası
- Gıda Güvenliği Derneği (GGD)
- Hacettepe Üniversitesi Gıda Fakültesi
- Helal Akreditasyon Kurumu (HAK)
- Hak-İş Konfederasyonu
- Hazin Akgün - Ustabaşı Döner
- İbrahim Halil Apuhan – Mercan Döner
- İstanbul Aşçılar ve Gastronomi Derneği
- İstanbul Gıda Güvenliği Derneği



- İstanbul Ticaret Odası (İTO)
- İTÜ Gıda Fakültesi
- İsmail Sevinç İsmail İskenderun
- Kalitesert Uluslararası Belgelendirme Denetim ve Dış. Tic. Ltd. Şti.
- Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği - ETBİR
- MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
- MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
- MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
- Namet Gıda Sanayi Tic. AŞ
- ÖZ GIDA-İŞ Sendikası
- Pınar Et ve Un AŞ
- Selçuk Çetindaş - Gigo Döner Salonu
- Sultan Et ve Gıda Üretim Ticaret Paz. LTD
- Tab Gıda Sanayi Ve Ticaret Anonim Şirketi Gaziantep Forum Usta Dönerci Şubesi
- Tab Gıda Sanayi Ve Ticaret Anonim Şirketi Gaziantep Sankopark Alışveriş Merkezi Usta Dönerci Şubesi
- Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
- Tarım ve Gıda Etiği Derneği
- Türkiye Aşçılar Federasyonu
- Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
- Türkiye Gıda Sanayii İşçileri Sendikası (GIDA-İŞ)
- Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
- Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
- Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRK-İŞ)
- Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
- Türkiye Kasaplar, Besiciler Et ve Et ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
- Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Merkez Birliği (TÜKETBİR)
- Türkiye Lokantacılar Kebapçılar Köfteciler Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
- Türkiye Otel, Lokanta ve Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası (TOLEYİS)
- Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği
- Türkiye Süt, Et ve Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SET-BİR)
- Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB)
- Uluslararası Döner Federasyonu
- Ümit Döner Gıda Tekstil İnşaat Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
- Veteriner Hekimler Birliği
- Yaşar Sevinç Yaşar Sevinç İskenderun Tatbak Döner Gıda
- 1 Tat Kırmızı Cafe Döner Restaurant Ticaret Limited Şirketi

### **EK 3: 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       |

- Prof. Dr. Bilgehan GÜLCAN
  - Necip BOZ
  - Arif TAK
  - Sevil Figen OCAK CİĞİR
  - Mustafa ÖKSÜZ
  - Erdoğan YILMAZ
  - Burak Çağrı KARAKAYA
- Yükseköğretim Kurulu  
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği  
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu  
Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği  
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu  
Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu  
Mesleki Yeterlilik Kurumu

**EK 4: MYK Yönetim Kurulu Üyeleri**

- Adem CEYLAN, Başkan (Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı Temsilcisi)
- Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK, Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
- Dr. Recep ALTIN, Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
- Bendevi PALANDÖKEN, Üye (Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
- Dr. Osman YILDIZ, Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
- Celal KOLOĞLU, Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)