



ULUSAL
YETERLİLİK



MYK
MESLEKİ YETERLİLİK
KURUMU

KEBAPÇI

SEVİYE 3

REVİZYON NO: 01

13UY0180-3

GİRİŞ

Kebapçı (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.

Kebapçı (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: 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,

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

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,

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

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 Sınıflaması'nı,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İÇ YAĞI: Koyun, sığır gibi memeli hayvanların vücudunda, daha çok belde ve bağırsakların dış kısmında ve böbrek çevresinde bulunan yağ,

KANATLI (BEYAZ ET) ETİ: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış kanatlı eti dahil soğutma, dondurma veya hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan çiğ eti

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

KIRMIZI ET: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış kırmızı et dahil soğutma, dondurma veya hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan çiğ eti,

KIYMA: Kıyma makinelerinden çekilerek parça et özelliğini kaybeden kıyılmış eti,

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,

KUYRUK YAĞI: Genellikle hayvanların omurgasının sonunda kuyruk bölümünde biriken yağlı et parçasını,

MANGAL: içinde kömür yakılarak et veya sebze pişirmeye yarayan, türlü biçimlerde, üstü açık ve genellikle dört ayaklı, sactan, bakırdan ya da pirinçten yapılmış bir tür ocağı,

MAŞA: Mangal içindeki koruları karıştırma ve tutmaya yarayan, iki kollu, kısaç biçiminde metal aracı,

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 tachizat 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,

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

ŞİŞ: Et veya yiyecek parçalarını bir arada tutmak için kullanılan ince metal veya tahta çubuğu,

ŞİŞLİK ET: Gövdenin genellikle but ve sırt bölgelerinden hazırlanan, kuşbaşından biraz daha iri, yağ, damar ve sinirlerinden arındırılmış kemiksiz et parçalarını,

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

TERBİYE: Ete lezzet vermek için yapılan işlemi,

ZİRH: Büyük satırı,

ifade eder.

13UY0180-3 KEBAPÇI ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	KEBAPÇI
2	REFERANS KODU	13UY0180-3
3	SEVİYE	3
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	ISCO 08: 5120 (Aşçılar)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A) YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B) REVİZYON NO	Rev. No: 01
	C) REVİZYON TARİHİ	25/05/2022
8	AMAÇ	<p>Bu yeterlilik Kebapçı (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	10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	-
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
	11-a) Zorunlu Birimler	13UY0180-3/A1 İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenliği 13UY0180-3/A2 Kebap Hazırlama, Pişirme ve Servise Sunma
	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>Kebapçı (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 birimlerinin bir yeterliliği elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.</p>

13	DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ	
	<p>Değerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Üniversitelerin “gıda mühendisliği” veya “mutfak sanatları” lisans bölümlerinden mezun olup kebabçılık alanında en az 1 yıl deneyim sahibi olmak. • Üniversitelerin yiyecek-içecek veya gıda ile ilgili bölümlerinin herhangi birinden ön lisans düzeyinde mezun olup kebabçılık alanında en az 3 yıl deneyim sahibi olmak. • Turizm meslek liselerinin “yiyecek-içecek hizmetleri” veya “gastronomi ve mutfak sanatları” veya “aşçılık” bölümlerinden mezun olup kebabçılık alanında en az 5 yıl deneyim sahibi olmak • En az Aşçı (Seviye 3) Mesleki Yeterlilik Belgesine veya denk bir belgeye sahip olup en az 7 yıl deneyime sahip olmak. • En az ilköğretim mezunu olup, kebab hazırlama/pişirme alanlarından herhangi birinde en az 10 yıl mesleki deneyime sahip olmak. • En az ilköğretim mezunu olup aşçıbaşı veya aşçıbaşı yardımcısı pozisyonunda en az 7 yıl mesleki deneyime sahip olmak. <p>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.</p>	
14	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ	Belgenin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.
15	GÖZETİM SIKLIĞI	-
16	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	<p>Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur;</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.</p>
17	MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI	-
18	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)	<p>Hazırlayan: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: Gaziantep Ticaret Odası</p>
19	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

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

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenliği
2	REFERANS KODU	13UY0180-3
3	SEVİYE	3
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B) REVİZYON NO	01
	C) REVİZYON TARİHİ	25/05/2022
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) 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 bunlara yönelik alınması gereken önlemleri açıklar.		
1.2: Çalışma ortamındaki acil durumları ve bunlara yönelik alınması gereken önlemleri açıklar.		
1.3: Çalışma ortamında çevre korumaya yönelik alınması gereken önlemleri açıklar.		
<u>Öğrenme Kazanımı 2: İş organizasyonu, gıda güvenliği ve hijyen gerekliliklerini açıklar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
2.1: İş süreçlerini ve iş ortamını düzenleme yöntem ve kuralları açıklar.		
2.2: Kebap ürünlerinin kullanılması, saklanması ve muhafazasında uyulması gereken gıda güvenilirliği kurallarını açıklar.		
2.3: Çalışma ortamındaki ekipman, araç ve gereçlerin temizlik ve hijyenini sağlamada uyulması gereken kurallarını 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 değerlendirilmesi 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 başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Hazırlayan: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: Gaziantep Ticaret Odası
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. İş Sağlığı ve Güvenliği

- 1.1 İSG mevzuatı ve iş süreçlerine uygulanması
- 1.2 Araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretleri
- 1.3 Uyarı ve işaret levhaları
- 1.4 KKD türleri ve kullanımı
- 1.5 Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler
- 1.6 Tehlike ve risklere karşı alınacak önlemler
- 1.7 İşyerinde meydana gelebilecek kazalar
- 1.8 Acil durum türleri ve önlemleri
- 1.9 Yangına müdahale ve yangın tüpü kullanımı

2. Çevre Koruma

- 2.1 Çevresel tehlike ve riskler ve bunlara yönelik alınması gereken önlemler
- 2.2 Geri dönüşüm, bertaraf ve atık uygulamaları
- 2.3 Atık türleri, tasnifi ve bertaraf yöntemler
- 2.4 Kimyasal maddelerin kullanımı

3. İş Organizasyonu

- 3.1 Kebap hazırlamada iş planlama
- 3.2 Kebap hazırlamada işleri önceliklendirme

4. Gıda Güvenilirliği ve Hijyen Kuralları

- 4.1 Gıda güvenilirliği kuralları
- 4.2 Gıda güvenilirliğine göre malzemelerin stoklanma koşulları
- 4.3 Hijyen, sanitasyon ve dezenfeksiyon kuralları
- 4.4 Kişisel hazırlık
- 4.5 Kişisel bakım ve hijyen kuralları
- 4.6 Personel hijyen kuralları
- 4.7 Çalışma ortamının fiziki koşulları
- 4.8 Çalışma ortamında hijyen kuralları
- 4.9 Çeşitli yüzeylerin temizliği, dezenfeksiyonu ve sanitasyonu
- 4.10 Periyodik temizlik işlemleri
- 4.11 Kebap yapımında kullanılan araç ve gereçler
- 4.12 Kebap yapımında kullanılan aletler
- 4.13 Kebap yapımında kullanılan ekipmanların kullanıma hazır hale getirilmesi

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	Kebap üretim süreçlerindeki tehlike ve riskler ile risklere göre alınan önlemleri açıklar.	A.1.1, A.1.4	1.1	T1
BG.2	Çalışma ortamında bulunabilecek sağlık ve güvenlik işaretlerinin anlamlarını açıklar.	A.1.2	1.1	T1
BG.3	Kebap üretim sürecinde çalışan sağlığını ve güvenliğini korumaya yönelik önlemleri açıklar.	A.1.1-5	1.1	T1
BG.4	Kebap üretim süreçlerindeki işlere ve risklerine özgü kişisel koruyucu donanımları ayırt eder.	A.1.3	1.1	T1
BG.5	Acil durum kapsamını, acil durum planını ve acil durumlara uygun davranış ve önlemleri açıklar.	A.1.5	1.2	T1
BG.6	İş kazası ve meslek hastalıkları durumunda uygulanacak prosedürleri açıklar.	A.1.5	1.2	T1
BG.7	Kebap üretim ortamlarındaki çevre koruma risklerini (yangın, su kirliliği, hava kirliliği, toprak kirliliği) ayırt eder.	A.3.1	1.3	T1
BG.8	İş süreçlerinde kullandığı kimyasallar ile atıkların bertarafına yönelik önlemleri alır.	A.3.1	1.3	T1
BG.9	Verilen iş durumuna göre yürüteceği işleri sıralar.	B.1.1-2, A.4.2-3	2.1	T1
BG.10	Kebap üretim aşamalarında iş bölümü veya vardiya değişimlerinde verilmesi gereken bilgileri sıralar.	B.1.1-2	2.1	T1
BG.11	Kebabın özelliğine uygun malzemelerinin seçiminde dikkat edilmesi gereken kuralları açıklar.	B.3.1-2	2.2	T1
BG.12	Saklanacak ve muhafaza edilecek malzemelerin sınıflandırma özelliklerini açıklar.	B.3.3	2.2	T1
BG.13	Stoklanacak ve muhafaza edilecek malzemelerin saklama koşullarına uygun yerleri ve özelliklerini açıklar.	B.3.4-5	2.2	T1
BG.14	Gıda güvenilirliği kurallarına göre et işlemede kullanılan bıçak ve kesme tahta türlerini açıklar.	C.1.1 C.2.1	2.2	T1
BG.15	Gıda güvenilirliğinde güvenilir gıda, risk, tehlike, hijyen, dezenfeksiyon, sterilizasyon, sanitasyon terimlerinin anlamlarını ayırt eder.	B.4.1-4	2.3	T1
BG.16	Kebap üretim ortamlarının havalandırma ve aydınlatma gerekliliklerini açıklar.	B.4.1	2.3	T1
BG.17	Gıda güvenliği ve hijyen kurallarını yürüteceği işlerde nasıl kullandığını açıklar.	A.2.1-3, B.4.1-4	2.3	T1
BG.18	Hijyen kurallarına uygun olarak çalışma ortamındaki alanların temizlenme ve sanitasyon yöntemlerini açıklar.	B.4.2-4	2.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

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

(*) Performans sınavında başarılmaması zorunlu kritik adımlar.

13UY0180-3/A2 KEBAP HAZIRLAMA, PİŞİRME ve SERVİSE SUNMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Kebap Hazırlama, Pişirme ve Servise Sunma
2	REFERANS KODU	13UY0180-3
3	SEVİYE	3
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	25.12.2013
	B) REVİZYON NO	01
	C) REVİZYON TARİHİ	25/05/2022
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<u>Öğrenme Kazanımı 1: Kebap türüne uygun eti hazırlar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 1.1: Kırmızı eti kebab türüne uygun olarak hazırlar. 1.2: Beyaz eti kebab türüne uygun olarak hazırlar. 1.3: Ciğeri kebab türüne uygun olarak hazırlar. 1.4: Kıymayı kebab türüne uygun olarak hazırlar.		
<u>Öğrenme Kazanımı 2: Kebabı mangalda pişirerek servis eder.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 2.1: Kebap türüne uygun kullanacağı malzemeleri hazırlar. 2.2: Kebabı mangalda pişirir. 2.3: Kebap türüne uygun olarak sunum yapar.		
<u>Öğrenme Kazanımı 3: Çalışma ortamında İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenliği kurallarına uyar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 3.1: Çalışma ortamında İSG ve çevre koruma kurallarını uygular. 3.2: Çalışma ortamında hijyen ve gıda güvenliği kurallarını uygular.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Bu birimde teorik sınav yapılmayacaktır.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(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.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

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.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Hazırlayan: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: Gaziantep Ticaret Odası
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

- İSG, Çevre, Hijyen ve Gıda Güvenilirliği Kuralları
 - İSG kuralları
 - Çevre koruma kuralları
 - Hijyen kuralları
 - Gıda güvenilirliği kuralları
- Kebap türüne uygun et hazırlığı
 - Kebap türüne uygun ekipman ve malzeme hazırlığı
 - Kebap türüne uygun kırmızı ve beyaz et seçimi
 - Kebap türüne uygun kırmızı ve beyaz eti işleme yöntem ve teknikleri
 - Kebap türüne uygun kırmızı ve beyaz eti terbiyeleme yöntem ve teknikleri
 - Kebap türüne uygun ciğer hazırlama yöntem ve teknikleri
 - Kebap türüne uygun kıymalık et seçimi
 - Kebap türüne uygun kıymalık et hazırlama yöntem ve teknikleri
 - Kebap türüne uygun şiş türleri
 - Kebap türüne uygun şişe et, kıyma, sebze saplama yöntemleri
 - Kırmızı et hazırlık işlemlerinde dikkat edilecek unsurlar
 - Beyaz et hazırlık işlemlerinde dikkat edilecek unsurlar
 - Ciğer hazırlık işlemlerinde dikkat edilecek unsurlar
 - Kıyma hazırlık işlemlerinde dikkat edilecek unsurlar
- Kebabı pişirme ve sunma
 - Kebap ile servis edilecek malzeme türleri ve hazırlanma yöntemleri
 - Kebap ile servis edilecek ekmek türleri ve hazırlanma yöntemleri
 - Kebap ile servis edilecek sebze türleri ve hazırlanma yöntemleri
 - Kebap ile servis edilecek garnitür türleri ve hazırlanma yöntemleri
 - Kebap pişirmek için mangal hazırlığı
 - Kebap pişirmede mangal ısısının önemi

- 3.7 Kebap mangalda pişirme yöntem ve teknikleri
3.8 Kebap türüne uygun sunum yöntem ve teknikleri
3.9 Kebap türüne uygun sunum tabağı hazırlama yöntem ve teknikleri
3.10 Kebap türüne uygun pişirme ve sunma işlemlerinde dikkat edilecek unsurlar

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	Kebap üretim ortamının İSG ve hijyen kurallarına uygunluğunu sağlar.	B.2.2	3.1	P1
*BY.2	İSG ve personel hijyenine uygun kişisel koruyucu donanım (bone, iş kıyafeti, iş ayakkabısı, kolluk, maske ve benzeri) giyer.	A.1.3	3.1	P1
*BY.3	Kemikli etten uygun alet ve ekipman kullanarak kebablık et çıkarır.	C.1.1, A.4.1-2	1.1	P1
BY.4	Çıkardığı eti; kebab çeşidine ve özelliğine göre uygun alet ve ekipman kullanarak etin özelliğini bozmadan şekillendirir.	C.1.2	1.1	P1
BY.5	Terbiye sosunu en az 2 (tuz, karabiber vb.) malzemeden oluşacak şekilde hazırlar.	C.1.3	1.1	P1
BY.6	Eldiven takıp hazırlanan terbiye sosu ile kırmızı eti harmanlayarak sosu ete yedirir.	C.1.4	1.1	P1
BY.7	Terbiye edilen eti sostan çıkararak fazla sosunu alır.	C.5.1	1.1	P1
BY.8	İstenen porsiyon miktarına göre sosunu süzdüğü etin gramajını tartarak belirler.	C.5.2	1.1	P1
BY.9	Verilen senaryoya uygun şekilde kebab çeşidine ve ocağa uygun şişi seçerek kebab etlerini veya sebzeleri şişe tekniğine uygun olarak saplar.	C.5.3	1.1	P1
BY.10	Şişe dizdiği eti uygun şartlarda saklar.	C.5.4	1.1	P1
*BY.11	Tavuktan uygun alet ve ekipman kullanarak şişlik et çıkarır.	C.2.1, A.4.1-2	1.2	P1
*BY.12	Çıkardığı eti; şiş çeşidine ve özelliğine göre uygun alet ve ekipman kullanarak etin özelliğini bozmadan şekillendirir.	C.2.2	1.2	P1
BY.13	Terbiye sosunu en az 2 (tuz, karabiber ve benzeri) malzemeden oluşacak şekilde hazırlar.	C.2.3	1.2	P1
BY.14	Eldiven takıp hazırlanan terbiye sosu ile beyaz eti harmanlayarak sosu ete yedirir.	C.2.4	1.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.15	Terbiye edilen eti sostan çıkararak fazla sosunu alır.	C.5.11	1.2	P1
BY.16	İstenen porsiyon miktarına göre sosunu süzdüğü etin gramajını tartarak belirler.	C.5.2	1.2	P1
BY.17	Verilen senaryoya uygun şekilde şişe etleri tekniğine uygun olarak saplar.	C.5.3	1.2	P1
BY.18	Şişe dizdiği beyaz eti hava almayacak şekilde uygun kaba koyarak bekletir.	C.5.4	1.2	P1
*BY.19	Ciğeri şiş çeşidine göre uygun alet ve ekipman kullanarak özelliğini bozmadan (zar, damar temizliği vb.) şekillendirir.	C.3.1, A.4.1-2	1.3	P1
BY.20	Ciğer kebabında kullanılacak iç yağı/kuyruk yağını uygun ebatlarda doğrar.	C.3.2	1.3	P1
BY.21	Hazırladığı ciğer ve iç yağını/kuyruk yağını şişe yöntemine uygun şekilde dizer.	C.3.3	1.3	P1
BY.22	Şişe dizdiği ciğerleri uygun şekilde saklar.	C.5.4	1.3	P1
BY.23	Kaburga veya kol bölgesindeki etleri kıymalık olarak ayırır.	C.4.1, A.4.1-2	1.4	P1
BY.24	Kıymanın yağ oranını kebab çeşidine göre ayarlayarak et ile zırh kullanarak harmanlar.	C.4.2	1.4	P1
*BY.25	Kebab türüne göre eti zırhtan geçirir.	C.4.3	1.4	P1
BY.26	Verilen senaryoya uygun; kıymayı ve diğer malzemeleri kebab türüne göre elle şekillendirip şişe dizer.	C.4.4	1.4	P1
BY.27	Verilen senaryoya uygun; kullanacağı ekmeği hazırlar.	D.1.1	2.1	P1
BY.28	Domates, biber, soğanı közler.	D.1.2	2.1	P1
BY.29	Kebabın yanında sunacağı soğan piyazını ve yeşillik hazırlar.	D.1.3, A.4.1-2	2.1	P1
BY.30	Mangalın derinliğine göre uygun miktarda kömürü ve odunu/yakıtı nasıl yerleştirdiğini açıklar.	D.2.1-2	2.2	P2
BY.31	Mangalın ısını yükseltmek için, küllenen kömürü maşa ile fazla derine inmeden açarak havalanmasını sağlar.	D.2.3	2.2	P1
BY.32	Hazırladığı kebabların türüne göre mangalda pişirme sıralaması yapar.	D.2.4	2.2	P1
BY.33	Hazırlanan kebabları pişirmeye uygun aralıklarla ocağa yerleştirir.	D.2.4	2.2	P1
BY.34	Kebabı kurutmadan, yakmadan, içi çiğ kalmayacak şekilde pişirir.	D.2.5	2.2	P1
BY.35	Verilen senaryoya uygun tabağı seçer.	D.3.1	2.3	P1
BY.36	Verilen senaryoya uygun; servis tabağına kebabı ve diğer malzemeleri yerleştirir.	D.3.2	2.3	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.37	Çıkan atıkları mevzuata uygun şekilde ayrıştırır.	A.3.1-2	3.1	P1
*BY.38	Kullandığı mutfak aletlerinin (bıçak, şiş, kesme tahtaları vb.) temizliğini prosedürüne uygun olarak yapar.	A.2.1-3	3.2	P1
BY.39	Temizlediği ekipmanı yerine kaldırır.	A.2.1-3	3.2	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.	Gülay BÖLER	<p>2017–Gaziantep Üniversitesi Ekonomi Hukuku Yüksek Lisans</p> <p>Eğitim –Sertifikalar;</p> <p>-TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi,</p> <p>-MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri,</p> <p>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>	<ul style="list-style-type: none"> • 2016 – Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası (GTO) Mesleki Yeterlilik Merkezi Genel Müdürü • 2020- Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası Voc-Test Merkezleri-III Hibe Programı Proje Koordinatörü • 2019-Devam Ediyor Yetkilendirilmiş Belgelendirme Kuruluşları Derneği (YBKDER) Yönetim Kurulu Üyesi
2.	Şakir ÖZDEK	Saddetin Batmazoğlu ilkokulu 1986	<p>1989-199 Gaziantep Ticaret Odası - Aşçı Yardımcısı</p> <p>1991 - 1992 Doktorlar Lokali - Aşçı Yardımcısı</p> <p>1992 - 1994 Gaziantep Fuar Restoran - Kebapçı ve Aşçı</p> <p>1996 - 1997 Tilmen Otel - Aşçı Baş</p> <p>1997 - 2021 Sanko Holding -</p>

			Baş Aşçı - Mutfak Şefi 2021 - -- Gaziantep Ticaret Odası VocTest Projesi
3.	Ali ALDIOĞLU	Adnan Menderes Üniversitesi, Yiyecek İçecek İşletmeciliği	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi -Öğretim Görevlisi, 13yıl
4.	Burak TÜLE	Anadolu Üniversitesi, Konaklama İşletmeciliği	Ankara Merkez Orduevi/ Chef De Partie,9 yıl
5.	Mevlüt GÜLYİYEN	Ahi Evran Mesleki Eğitim Merkezi/ Ustalık Belgesi	Kaya Palazzo Otel/Chef de Cuisine, 13 yıl
6.	Selcen Avcı	DACUM Eğitimi TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi	EDUSER Ltd. Şti., DACUM Moderatörü, 15 yıl
7.	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.

2 Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

1 Tat Kırmızı Cafe Döner Restaurant Ticaret Limited Şirketi

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 Primemall/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

Erşan Et ve Et Mamulleri Sanayi Tic. AŞ

Et ve Süt Kurumu

Gaziantep Güvenli ve Helal Gıda Derneği

Gaziantep Öncü Döner Gıda Lokanta Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi

Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Gıda Güvenliği Derneği (GGD)

Gıda Mühendisleri Odası

Hacettepe Üniversitesi Gıda Fakültesi

Hak-İş Konfederasyonu

Hazin Akgün - Ustabaşı Döner

Helal Akreditasyon Kurumu (HAK)

İbrahim Halil Apuhan – Mercan Döner

İsmail Sevinç İsmail İskenderun
 İstanbul Aşçılar ve Gastronomi Derneği
 İstanbul Gıda Güvenliği Derneği
 İstanbul Ticaret Odası (İTO)
 İTÜ Gıda Fakültesi
 KALİTESERT Uluslararası Belgelendirme Denetim ve Dış. Tic. Ltd. Şti.
 Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği - ETBİR
 MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
 MEB Mesleki ve Teknik Eğitim 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 Gıda Etiği Derneği
 Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
 Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği
 Türkiye Aşçılar Federasyonu
 Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
 Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
 Türkiye Gıda Sanayii İşçileri Sendikası (GIDA-İŞ)
 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)
 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

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
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

Burak Çağrı KARAKAYA

4 MYK Yönetim Kurulu

Adem CEYLAN,

Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,

Dr. Recep ALTIN

Bendevi PALANDÖKEN

Dr. Osman YILDIZ

Celal KOLOĞLU

Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu

Mesleki Yeterlilik Kurumu

Başkan (Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı
Temsilcisi)

Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Temsilcisi)

Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)

Üye (Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşları
Temsilcisi)

Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)

Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)