



**MESLEKİ YETERLİLİK  
(ÖZEL EĞİTİM)**

**PASTACI YARDIMCISI  
SEVİYE 2**

25MY0002-2

**REVİZYON NO: 00**

## GİRİŞ

Pastacı Yardımcısı (Seviye 2) Mesleki Yeterliliği (Özel Eğitim), Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü ile 31.10.2023 tarihinde imzalanan İşbirliği Protokolü kapsamında, özel eğitim ihtiyacı olan bireylerin meslek alanlarının tanımlanması, sahip olmaları gereken mesleki yeterlilikler ile mesleki yeterlilik seviyelerinin belirlenmesi ve bu yeterlilikler kapsamında özel eğitim ihtiyacı olan öğrenciler için uygulanan eğitim programlarının düzenlenerek mezun olan öğrencilere mesleki yeterliliklerin kazandırılması amacıyla hazırlanmıştır.

Mesleki Yeterlilik, MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi tarafından incelenip değerlendirildikten ve Komitenin uygun görüşü alındıktan sonra, MYK Yönetim Kurulunun 12/03/2025 tarih ve 2025/29 sayılı kararı ile onaylanmıştır.

## TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

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

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

**ISCO:** Uluslararası Meslek Standartları Sınıflandırmasını,

**İSG:** İş Sağlığı ve Güvenliğini,

**KİŞİSEL BAKIM:** Bireyin zihnini ve bedenini sağlıklı tutmak için yapması gereken faaliyetleri,

**KİŞİSEL HİJYEN:** Birey olarak, kendisinin ve başkasının sağlığına zarar verebilecek şartlardan ve uygulamalardan korunmak için alınan önlemleri,

**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,

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

**RİSK DEĞERLENDİRMESİ:** İş yerinde 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 gereken çalışmaları,

**TEHLİKE:** İş yerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı veya iş yerini etkileyebilecek zarar veya hasar verme potansiyelini

ifade eder.

**25MY0002-2 PASTACI YARDIMCISI MESLEKİ YETERLİLİĞİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİĞİN ADI</b>	Pastacı Yardımcısı
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	25MY0002-2
<b>3</b>	<b>SEVİYE</b>	2
<b>4</b>	<b>ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ</b>	ISCO 08: 7512 (Fırıncılar, Pastacılar ve Şekerleme İmalatçıları)
<b>5</b>	<b>TÜR</b>	-
<b>6</b>	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
<b>7</b>	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	12/03/2025
	<b>B) REVİZYON NO</b>	00
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	-
<b>8</b>	<b>AMAÇ</b>	Pastacı Yardımcısı (Seviye 2) mesleğinin özel eğitim ihtiyacı olan bireyler tarafından verimli, kaliteli ve standartlara uygun icra edilmesi ve sürdürülebilmesi için; <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>	
	10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı	
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I</b>	
	Özel eğitim ihtiyacı olan bireylerden aşağıda sayılan belgelerden birini ibraz edenler sınava alınır. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Özel eğitim ihtiyacı bulunduğu için çocuklar için özel gereksinim raporu ve erişkinler için engellilik sağlık kurulu raporu,</li> <li>- Ortaöğretim kademesinde özel eğitim programı uygulanan okul veya sınıfı tamamladığına ya da bu okul veya sınıfa devam ettiğine dair belge.</li> </ul>	
<b>11</b>	<b>YETERLİLİĞİN YAPISI</b>	
	<b>11-a) Zorunlu Birimler</b>	
	25MY0002-2/A1: İSG, Kişisel Bakım ve Toplumsal Yaşama Uyum 25MY0002-2/A2: Pastacılık Ürünlerinin Yapımına Yardımcı Olma	
	<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>	
	Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. “11-c) birimlerin gruplandırma alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları” kısmında belirtilen alternatifler	

arasından birini seçecek olan aday, seçtiği alternatifte ait yeterlilik birimleri için hazırlanmış sınavlara girer. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavları her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır. Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.

13	DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ	
	Değerlendirme en az 2 kişiden oluşan bir komisyon tarafından gerçekleştirilir. Birinci Değerlendirici Özel Eğitim Alanı: <ul style="list-style-type: none"> <li>Özel eğitim alanında en az üç (3) yıl tecrübeye sahip öğretmen veya akademisyen olmak,</li> </ul> İkinci Değerlendirici Meslek Alanı: İkinci değerlendirici aşağıda belirtilen kriterlerden en az birini sağlamalıdır. <ul style="list-style-type: none"> <li>Meslek alanında eğitim veren kurumlarda öğretmen/öğretim üyesi/öğretim görevlisi olarak en az 3 yıl çalışmış olmak,</li> <li>Lisans mezunu olup, ölçme değerlendirmesini yapacağı yeterlilik alanında en az beş (5) yıl deneyime sahip olmak,</li> <li>Ön lisans mezunu olup, ölçme değerlendirmesini yapacağı yeterlilik alanında en az yedi (7) yıl deneyime sahip olmak,</li> <li>Ortaöğretim kurumu mezunu olup, ölçme değerlendirmesini yapacağı yeterlilik alanında en az on (10) yıl deneyime sahip olmak,</li> </ul> Yukarıdaki özelliklerden en az birine sahip olan ve ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilere; sınav ve belgelendirme kuruluşları tarafından mesleki yeterlilik sistemi, kişinin görev alacağı ulusal yeterlilik(ler), ilgili uluslararası/ulusal meslek standart(lar)ı, ölçme değerlendirme, ölçme-değerlendirmede kalite güvencesi ve İSG 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; <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	MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI	-
18	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN / KURULUŞ(LAR)	Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü
19	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi

## 25MY0002-2/A1 İSG, KİŞİSEL BAKIM VE TOPLUMSAL YAŞAMA UYUM YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İSG, Kişisel Bakım ve Toplumsal Yaşama Uyum
2	REFERANS KODU	25MY0002-2/A1
3	SEVİYE	2
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	12/03/2025
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p><b><u>Öğrenme Kazanımı 1: İş sağlığı ve güvenliği kurallarını açıklar.</u></b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 1.1: Güvenlik uyarı ve yönergelerini açıklar. 1.2: Acil durumlara karşı yapılması gerekenleri açıklar. 1.3: İSG kurallarına göre iş ekipmanlarının kullanımını açıklar. 1.4: İş hayatında karşılaşılabileceği riskleri açıklar.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 2: Kişisel bakım ve hijyen ile ilgili kuralları açıklar.</u></b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 2.1: Kişisel bakım kurallarını açıklar. 2.2: Hijyen kurallarını açıklar.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 3: Toplumsal yaşam becerileri ile ilgili kuralları açıklar.</u></b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 3.1: Çalışma hayatının kurallarını açıklar. 3.2: Görgü ve nezaket kurallarını açıklar.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p><b>8 a) Teorik Sınav</b></p> <p><b>(T1):</b> A1 yeterlilik birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre yapılandırılmış mülakat formatıyla gerçekleştirilir. Yapılandırılmış mülakat sınavına göre adaya en az on altı (16) soru sorulur. Sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indrimi yapılmaz. Her soru yapılandırılmış cevap ve değerlendirme çizelgesine göre değerlendirilir. Sınavda adaylara her soru için ilgili olduğu bilgi ölçütünün kapsamı ve içeriğine uygun süre tanınır. Bu süre yapılandırılan formatta belirtilir. Sözlü sınavda değerlendirme çizelgesine göre 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. Yapılandırılmış mülakat formatında sınava girecek bireyin yetersizliğine göre alternatif iletişim becerileri kullanılarak da mülakat gerçekleştirilebilir. Örneğin sınava giren bireyin konuşma yetersizliği olması durumunda mülakat, bireyin işaret dili ve/veya görsel materyaller desteği ile cevap verebileceği şekilde yapılandırılır.</p>

8 b) Performansa Dayalı Sınav		
-		
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	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN / GÜNCELLEYEN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü
10	<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

- İş sağlığı ve güvenliği kuralları bilgisi
  - Güvenlik uyarı ve yönergeleri
  - Acil durumlar ve acil durumlara karşı yapılması gerekenler
  - İSG kuralları ve İSG kurallarına göre iş ekipmanlarının seçimi ve kullanımı
  - İş hayatında karşılaşılabileceği riskler ve risklere karşı uygulayacağı önlemler
- Kişisel bakım ve hijyen ilgili kuralları
  - Kişisel bakım kuralları
  - Hijyen kuralları
- Toplumsal yaşam becerileri ile ilgili kuralları
  - Çalışma hayatının kuralları
  - Ast ve üst ilişkileri
  - Genel görgü ve nezaket kuralları
  - İşyerinde görgü ve nezaket kuralları

#### 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	İşyerine ve yapılan çalışmaya özgü sağlık ve güvenlik işaretlerini sıralar	A.2.2	1.1	T1
BG.2	Sağlık ve güvenlik işaretlerinin doğru kullanım şekillerini açıklar.	A.2.2	1.1	T1
BG.3	Acil durumların neler olduğunu sıralar.	A.2.3	1.2	T1
BG.4	Acil durumlarda ne yapması gerektiğini söyler.	A.2.3	1.2	T1
BG.5	İş ekipmanlarını listeler.	C.2.1	1.3	T1
BG.6	İş ekipmanları ile çalışırken uyması gereken sağlık ve güvenlik talimatlarını sıralar.	A.2.2	1.3	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.7	Çalışma ortamındaki riskleri sıralar.	A.2.2	1.4	T1
BG.8	Çalışma ortamındaki risklere karşı alması gereken güvenlik tedbirlerini söyler.	A.2.2	1.4	T1
BG.9	Kişisel bakımın önemini söyler.	D.1.1	2.1	T1
BG.10	Çalışma ortamının gerektirdiği şekilde yapması gereken kişisel bakım ve temizliği söyler.	D.1.2	2.1	T1
BG.11	İşi ile ilgili dikkat etmesi gereken hijyen kurallarını sıralar.	D.5.2	2.2	T1
BG.12	İşi ile ilgili hijyen kurallarının önemini söyler.	D.1.1	2.2	T1
BG.13	İşinin gerektirdiği çalışma hayatına ait temel kuralları söyler.	D.3.1-5 D.4.1-5	3.1	T1
BG.14	Ast ve üst pozisyondaki personele yönelik görevleri açıklar.	D.4.1-5	3.1	T1
BG.15	Genel nezaket ve görgü kurallarını sıralar.	-	3.2	T1
BG.16	İşyerindeki nezaket ve görgü kurallarını söyler.	-	3.2	T1

## b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

-



**25MY0002-2/A2 PASTACILIK ÜRÜNLERİNİN YAPIMINA YARDIMCI OLMA YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Pastacılık Ürünlerinin Yapımına Yardımcı Olma
2	<b>REFERANS KODU</b>	25MY0002-2/A2
3	<b>SEVİYE</b>	2
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	12/03/2025
	<b>B) REVİZYON NO</b>	00
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	<b>ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<p><b><u>Öğrenme Kazanımı 1: İSG ve çevre gerekliliklerine uyar.</u></b>  <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b>  1.1: Çalışmalarında İSG kurallarına uyar.  1.2: Çalışmalarında çevre koruma gerekliliklerine uyar.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 2: Çalışma öncesi hazırlıkları yapar.</u></b>  <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b>  2.1. Kişisel hazırlık yapar.  2.2. Araç-gereç, malzeme ve depoların ön hazırlığını yapmada yardımcı olur.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 3: Pastacılık alanındaki ürünün yapımında yardımcı olur.</u></b>  <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b>  3.1. Ürünün hazırlanmasına yardımcı olur.  3.2. Ürüne şekil verilmesine/porsiyonlanmasına yardımcı olur.  3.3. Ürünün pişirme/soğutma uygulanmasına yardımcı olur.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 4: Çalışma sonrası hazırlıkları yapar.</u></b>  <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b>  4.1. Sunum hazırlığı yapmada yardımcı olur.  4.2. Büfelerin hazırlanması ve geri taşınmasını sağlar.</p>
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
<p><b>(T1):</b> A2 yeterlilik birimine yönelik teorik sınav Ek A2-2'de yer alan "Bilgiler" kontrol listesine göre yapılandırılmış mülakat formatıyla gerçekleştirilir. Yapılandırılmış mülakat sınavına göre adaya en az beş (5) soru sorulur. Sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Her soru yapılandırılmış cevap ve değerlendirme çizelgesine göre değerlendirilir. Sınavda adaylara her soru için ilgili olduğu bilgi ölçütünün kapsamı ve içeriğine uygun süre tanınır. Bu süre yapılandırılan formatta belirtilir. Sözlü sınavda değerlendirme çizelgesine göre soruların en az %50 'sine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (EK A2-2) ölçmelidir. Yapılandırılmış mülakat formatında sınava girecek bireyin yetersizliğine göre alternatif iletişim becerileri kullanılarak da mülakat gerçekleştirilebilir. Örneğin sınava giren bireyin konuşma</p>		

yetersizliği olması durumunda mülakat, bireyin işaret dili ve/veya görsel materyaller desteği ile cevap verebileceği şekilde yapılandırılır.

### 8 b) Performansa Dayalı Sınav

(P1): Pastacılık Ürünlerinin Yapımına Yardımcı Olmak birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek-A2-2’de yer alan “Beceri ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri 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 sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek-A2-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

### 8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN / GÜNCELLEYEN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi

## YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. İSG ve çevre gereklilikleri
  - 1.1 Pastacılıkta İSG kuralları
  - 1.2 Pastacılık çalışmalarında çevre koruma gerekliliği
2. Pastacılıkta çalışma öncesi hazırlıklar
  - 2.1 Pastacılıkta kişisel hazırlıklar
  - 2.2 Pastacılıkta araç-gereç, malzeme ve depoların ön hazırlıkları
3. Pastacılık alanında ürün yapımı
  - 3.1 Pastacılıkta ürün hazırlığı
  - 3.2 Ürüne şekil verilmesi/porsiyonlanması
  - 3.3 Ürünü pişirme/soğutma uygulanması
4. Pastacılık alanında çalışma sonrası hazırlıkları
  - 4.1 Pastacılıkta sunum hazırlığı
  - 4.2 Pastacılıkta büfe hazırlığı

### 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	Üründe kullanılacak malzemeleri tanır.	D.6.1	2.2	T1
BG.2	Ürün yapımında kullanılacak ekipmanı tanır.	D.6.1	2.2	T1
BG.3	Ürün yapımında kullanılan ekipmanın kullanım amaçlarını açıklar.	D.6.1	2.2	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.4	Pastacılıkta sunum hazırlığını açıklar.	D.6.1-4	4.1	T1
BG.5	Pastacılıkta büfe hazırlığını açıklar.	D.8.1-5	4.2	T1

## b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Çalışmalarında İSG kurallarına uyar.	A.1.1-4 A.2.1-3	1.1	P1
*BY.2	Çalışmalarında çevre koruma gerekliliklerine uyar.	B.1.1-2 B.2.1-4	1.2	P1
*BY.3	Kişisel bakımını uygun şekilde yapar.	D.1.1	2.1	P1
BY.4	İş kıyafetini uygun şekilde giyer.	D.1.2	2.1	P1
*BY.5	Verilen talimata göre gerekli malzemeleri hazırlar.	D.6.1	2.2	P1
BY.6	Verilen talimata göre depo düzenine yardım eder.	D.5.1-3	2.2	P1
*BY.7	Ürün hazırlanırken verilen talimata göre istenilen malzemeyi sırasıyla getirir.	-	3.1	P1
*BY.8	Ürün hazırlanırken verilen talimatlara göre hazırlama işlemine yardım eder.	-	3.1	P1
*BY.9	Verilen talimata göre ürüne şekil vermede yardımcı olur.	-	3.2	P1
BY.10	Verilen talimata göre ürünü porsiyonlamada yardımcı olur.	D.6.4	3.2	P1
BY.11	Verilen talimata göre ürünün soğutulmasına yardımcı olur.	-	3.3	P1
BY.12	Verilen talimata göre ürünün pişirilmesine yardımcı olur.	-	3.3	P1
BY.13	Verilen talimata göre ürünü tabağa koymada yardımcı olur.	D.6.1	4.1	P1
BY.14	Verilen talimata göre süslemede yardımcı olur.	D.6.1	4.1	P1
BY.15	Verilen talimata göre büfeyi hazırlar.	D.8.1-4	4.2	P1
BY.16	Verilen talimata göre büfeyi toplar.	D.8.5	4.2	P1

(\*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.