



ULUSAL MESLEK STANDARDI

PİDECI
SEVİYE 3

REFERANS KODU / 10UMS0107-3

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI / 29.12.2010 – 27800 (2.Mükerrer)

Meslek:	PİDECİ
Seviye:	3^I
Referans Kodu:	10UMS0107-3
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	TÜRKİYE ESNAF VE SANATKARLARI KONFEDERASYONU (TESK)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:	21.12.2010 Tarih ve 2010/76 Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	29.12.2010 - 27800 (2.Mükerrer)
Revizyon No:	00

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) matrisinde seviye üç (3) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

BİÇAK ARASI: Çift bıçakla etin kıyma haline getirilmesini,

EĞİŞ: Spatulayı,

HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS): Gıda işletmelerinde, sağlıklı gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel hijyeni, ekipman hijyeni, hammadde hijyeni, ortam hijyeni, vb.) belirlenerek bu şartların sağlanması, üretim ve servis aşamasında tüketici açısından sağlık riski oluşturabilecek nedenlerin belirlenmesi ve bu nedenlerin ortadan kaldırılması temeline dayanan ürün güvenilirliği sistemini,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

ISO: Uluslararası Standartlar Örgütü'nü,

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,

PASA: Mevzuata uygun malzemeden yapılmış, hamurun dinlenmesi için kullanılan dinlendirme kaplarını,

PORTÖR: Hastalık etkeni mikroorganizmayı kendisinde hastalık belirtileri oluşturmayacak şekilde taşıyan kişiyi,

SİLGİ: Fırın tabanını ve tavanını silmek için kullanılan pamuklu malzemeden yapılan bezi,

ZIRH: Büyük satırı,

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	5
2. MESLEK TANITIMI	6
2.1. Meslek Tanımı	6
2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	6
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler	6
2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat	6
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları	7
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler	7
3. MESLEK PROFİLİ	8
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	8
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman	22
3.3. Bilgi ve Beceriler	22
3.4. Tutum ve Davranışlar	23
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	24

1. GİRİŞ

Pideci (Seviye 3) ulusal meslek standardı 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan “Ulusal Meslek Standartlarının Hazırlanması Hakkında Yönetmelik” ve “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 hazırlanmıştır.

Pideci (Seviye 3) ulusal meslek standardı, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Pideci (Seviye 3), pide fırınına hazır hale getirme, hamuru, pide içini ve garnitürü hazırlama, hamuru şekillendirme ve pideyi pişirerek servise hazır hale getirme işlemlerini, İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere, çevre ve sağlık kurallarına uygun olarak yürütme bilgi ve becerisine sahip kişidir.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 5120 (Aşçılar)

2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

2822 Sayılı Toplu İş Sözleşmesi, Grev ve Lokavt Kanunu

2872 Sayılı Çevre Kanunu

4857 Sayılı İş Kanunu

5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği

Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği

Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik

Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik

Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve

Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik

Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik

İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmelik

Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliği

T.C.Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün 27.01.2005 Tarih ve

2005/9 Sayılı "Portör Muayenelerine Esas Laboratuvar Tetkikleri" Konulu Genelgesi

Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

*Ayrıca; iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük ve yönetmeliklere uyulması ve konu ile ilgili risk analizi yapılması esastır.

2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu

4077 Sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun

5174 Sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanunu

5362 Sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanunu

*Ayrıca; meslek ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük ve yönetmeliklere uyulması esastır.

2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Pideci (Seviye 3), kapalı ve sıcak ortamda uzun süre ayakta kalarak çalışır. Çalışma ortamının aydınlık ve havalandırılmış olması gerekmektedir. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir.

2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler

Bu meslekte çalışan kişilerin portör olmaması gerekmektedir.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği (İSG) faaliyetlerini yürütmek	A.1	Eğitilmelere ve tatbikatlara katılmak	A.1.1	İSG konusunda işyerinin ve işyeri dışındaki kurumların eğitimlerine katılır.
				A.1.2	Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri sürekli güncelleyerek işinde uygular.
				A.1.3	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				A.1.4	Yangın, sel, deprem gibi doğal afetlerde işletme izleklerine uygun olarak görev alır.
				A.1.5	İSG koruma ve müdahale araçlarını uygun ve çalışır şekilde bulundurur.
				A.1.6	Yapılan çalışmaya uygun iş elbisesini ve KKD'yi giyer, çalışmayla ilgili uyarı işaret ve levhalarını talimatlar doğrultusunda kullanır.
				A.1.7	Yanıcı, yakıcı, patlayıcı ve kesici malzemeleri güvenli bir şekilde muhafaza eder.
				A.1.8	Yangın tüplerinin dolun tarihlerini gözlemleyerek amirini bilgilendirir.
				A.1.9	Tehlikeli durumları saptayıp giderilmesi için kendi inisiyatifinde alabileceği önlemleri alır ve amirine bildirir.
		A.2	Kendisinin ve çalışanların portör muayenelerini takip etmek	A.2.1	Çalışanların portör muayene zamanlarını takip eder.
				A.2.2	Zamanı geldiğinde kendisinin ve çalışanların ilgili sağlık kuruluşlarına sevk edilmesini sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	Çevre koruma mevzuatına uygun çalışmak	B.1	Çevre koruma yöntemlerini öğrenmek	B.1.1	Çevre koruma yöntemleri konusunda işyerinin ve işyeri dışındaki kurumların eğitimlerine katılır.
				B.1.2	Eğitimlerde öğrendiklerini işinde uygular.
				B.1.3	Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri günceller.
		B.2	Çevresel risklerin azaltılması çalışmalarına katılmak	B.2.1	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				B.2.2	Doğal kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.
				B.2.3	Sorumlu olduğu alanlardaki tehlikeli ve zararlı atıkları cinslerine göre ayrıştırarak gün içinde çalışma ortamından uzaklaştırılmasını sağlar.
				B.2.4	Çalışırken yaptığı uygulamaların çevresel etkilerini gözlemler, rapor eder ve zararlı sonuçlarının önlenmesi çalışmalarına katılır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite yönetim sistemine uygun çalışmak	C.1	Yapılan çalışmaların kalitesini denetlemek	C.1.1	Kullandığı araç, gereç ve sistemin kalite gerekliliklerini öğrenir.
				C.1.2	Makine, araç, gereç ve ayarlarının kullanım kılavuzlarına uygunluğunu denetler.
				C.1.3	Bakımı veya onarımı gerçekleştirilen araç-gereçleri kontrol eder.
		C.2	Hata ve arızaları engelleme çalışmalarına katılmak	C.2.1	Çalışma sırasında saptanan hata ve arızaları yetkili kişilere bildirir, ilgili kayıtları tutar.
				C.2.2	Hata ve arızaları oluşturan nedenlerin belirlenmesine ve ortadan kaldırılmasına katkıda bulunur
		C.3	Geri bildirim (personel-müşteri) sistemini işletmek	C.3.1	Yardımcı elemanların şikâyet ve önerilerini dinler, konuyla ilgili yetkilileri bilgilendirir.
				C.3.2	Müşterilerden gelen öneri ve şikâyetleri yetkililere bildirir, şikâyetlerin sebeplerini araştırır, kendi inisiyatifi dâhilindekileri çözer.
		C.4	İşin etkinliğini ve verimliliğini sağlamak için işverene / çalışanlara öneride bulunmak	C.4.1	İşyerindeki iş sürecini takip ederek verimin düşük olduğu aşamaları tespit eder.
				C.4.2	Bu aşamalara ilişkin öneri geliştirir, ilgililere iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	İş organizasyonu yapmak (Devamı var)	D.1	Kendisinin ve yardımcı elemanların kişisel bakım ve hijyenini sağlamak	D.1.1	Kendisinin kişisel bakım ve hijyenini sağlar.
				D.1.2	Yardımcı elemanların kişisel bakım ve hijyen kurallarına uyup uymadıklarını düzenli olarak takip eder.
		D.2	İş programı yapmak	D.2.1	İşverenden/ilgilden gün içinde yapılacak işler konusunda bilgi alır.
				D.2.2	Gün içinde yapılacak işleri sınıflandırır.
				D.2.3	İş bölümünü planlar.
				D.2.4	İş bölümü yapar ve yardımcı elemanlara yapacakları işi açıklar.
		D.3	Malzeme kontrolü yapmak	D.3.1	Stoktaki malzemelerin yapılacak işe göre miktarını, niteliğini ve kullanılabilirliğini kontrol eder.
				D.3.2	Tespit edilen eksik malzemeleri ilgililere/işverene bildirir.
				D.3.3	Gelen malzemenin, miktar, tür, kullanım tarihi olarak siparişe uygun olup olmadığını kontrol eder.
		D.4	Tedarik edilen malzemenin uygun koşullarda stoklanmasını / saklanmasını sağlamak	D.4.1	Saklanacak / stoklanacak malzemeleri saklama koşullarına göre sınıflandırır.
				D.4.2	Etiketleme sistemi oluşturarak ilk alınan malzemenin öncelikli olarak kullanılmasını sağlar.
				D.4.3	Sınıflandırılmış malzemeleri saklama koşullarına uygun yerlere yerleştirir.
		D.5	Araç ve gereçleri kullanıma hazır hale getirmek (devamı var)	D.5.1	Üretimde kullanılan araç ve gereçlerin kullanıma hazır olduğunu kontrol eder.
				D.5.2	Arıza durumunda ilgilileri bilgilendirir.
				D.5.3	Arızanın giderilmesini sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	İş organizasyonu yapmak	D.5	Araç ve gereçleri kullanıma hazır hale getirmek	D.5.4	Kullanılan araç ve gereçlerin temizliğini hijyen kurallarına uygun şekilde yapar veya yapılmasını sağlar.
				D.5.5	Kullanılan araç gereçleri steril ortamda saklar veya saklanmasını sağlar.
		D.6	Maliyet hesabı çıkarılmasına katkıda bulunmak	D.6.1	Porsiyona ilişkin verileri toplayarak işverene bildirir.
		D.7	Pideyle ilgili şikayetlerin giderilmesini sağlamak	D.7.1	Pideyle ilgili gelen şikayetleri alır.
				D.7.2	Şikayetleri malzeme, hazırlama, pişirme ve servis nitelikleri açısından değerlendirir.
				D.7.3	Kendi yetkisi dahilindeki şikayetleri giderir.
				D.7.4	İnisiyatif dışındaki şikayetleri ilgililere bildirir.
		D.8	Yardımcı elemanları denetlemek	D.8.1	Yardımcı elemanlara verilen işlerin istenilen nitelikte ve zamanında, kurallarına göre yapılıp yapılmadığını takip eder.
				D.8.2	Varsa hata ve eksiklikleri belirler ve giderilmesini sağlar.
				D.8.3	Yardımcı elemanların çalışma saatleri ve molalarına ilişkin çizelgeyi hazırlar/hazırlanmasına destek verir.
				D.8.4	Çalışma saatlerine ve molalarına uyup uymadığını takip eder.
				D.8.5	İhtiyaç duyulması halinde ek molalar verir.
				D.8.6	İşverene çalışma saatleri ve molaları hakkında bilgi verir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Pide fırını hazırlamak	E.1	Fırını temizlemek	E.1.1	Fırının taşlarına zarar vermeden ve toz kaldırmadan fırının külünü ateş küreği ile alır.
				E.1.2	Fırının tavanını temizleme küreğiyle etrafı kirletmeden, zarar vermeden çırpar.
				E.1.3	Fırının tavanını ve tabanını nemli silgi ile hijyen kurallarına uygun şekilde siler.
				E.1.4	Bacayı düzenli kontrol ederek temizlenmesini sağlar.
				E.1.5	Çevreye zarar vermeyecek şekilde davlumbazı düzenli olarak temizler.
				E.1.6	Pişirim esnasında fırın kirlendiğinde kürek ya da silgiyle temizler.
				E.1.7	Fırın elektrikli ise kullanım talimatına uygun şekilde temizler.
		E.2	Fırını yakmak	E.2.1	Sipariş durumuna ve müşteri yoğunluğuna göre fırına atılacak yakacak miktarını ayarlar.
				E.2.2	Fırına atılan odunları çatarak verimli yanmasını sağlar.
				E.2.3	Fırını pidenin pişmesini sağlayacak ısıya ulaşabileceği makul bir süre öncesinde yakar.
				E.2.4	Fırın elektrikli ise, fırının ısısını ayarlayarak fırını çalıştırır.
		E.3	Fırının ısısını gün içerisinde kontrol etmek	E.3.1	Fırının ısısı yükseldiğinde silgi ile ısıyı düşürür.
				E.3.2	Fırının ısısı düşük olduğunda ısıyı yükseltici tedbirleri alır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Hamur hazırlamak (Devamı var)	F.1	Hamurun ununu hazırlamak	F.1.1	Un çuvalının dikişlerini, unun içerisine ipleri dökmeden açar.
				F.1.2	İş yoğunluğuna göre un miktarını ayarlar.
				F.1.3	Eleğin eleyebileceği miktarda unu eleğe koyar.
				F.1.4	Eleği tekne/ hamur makinesine uygun mesafede tutar.
				F.1.5	Eleği tekne/hamur makinesinin dışına taşmayacak şekilde eliyle çırparak eler.
		F.2	Unun içine konulacak malzemeleri hazırlamak	F.2.1	Unun cinsine ve miktarına göre suyun miktarını belirler.
				F.2.2	İklim /ortam şartlarına göre una katılacak suyun ısısını ayarlar.
				F.2.3	Unun miktarına göre maya miktarını ayarlar.
				F.2.4	Yapılacak hamurun kullanım süresine göre maya miktarını ayarlar.
				F.2.5	Mayayı tekne/makinede bulunan una rahat karışabilecek şekilde eritir. (*Lahmacun hamurunda maya kullanılmaz).
				F.2.6	Unun miktarına, cinsine ve yapılacak hamurun kullanım süresine göre tuz miktarını belirler.
				F.2.7	Belirlenen miktardaki tuzu teknedeki/makinedeki hamur için hazırlanan suda eritir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Hamur hazırlamak (Devamı var)	F.3	Hamuru yoğurmak	F.3.1	Hamur elle yoğrulduğu takdirde, el temizlik ve hijyenini sağlar.
				F.3.2	Makine ile yoğrulması halinde, açma düğmesine basarak makineyi çalıştırır.
				F.3.3	Su ile unun birbirine karışıp karışmadığını sürekli kontrol eder
				F.3.4	Hamurun uygun kıvamda olması için un ve/veya su ilave eder.
				F.3.5	Hamur kazanını hamurun yoğrulması için yarım daire şeklinde sağa ve sola çevirir.
				F.3.6	Hamur kazanının iç kenarlarına yapışan hamurları kazanın çalıştığı yöne doğru kazır.
				F.3.7	Teknedeki malzemeleri hamur haline gelinceye kadar elle karıştırır.
				F.3.8	Teknedeki hamuru elle kolay yoğrulabilecek büyüklükte parçalara ayırır.
				F.3.9	Ayrılan hamur parçalarının kıvamını kontrol ederek uygun kıvama gelecek şekilde un/su ilave eder.
				F.3.10	Hamur parçalarını açarak/yumruklayarak uygun kıvama getirir.
				F.3.11	Teknenin kenarındaki hamur parçalarını hamura dâhil ederek tüm hamuru birlikte yoğurur.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Hamur hazırlamak	F.4	Hamuru dinlendirmek (mayalandırmak/fermente etmek)	F.4.1	Hamurun uçlarından tutarak alt tarafı üste gelecek şekilde katlar.
				F.4.2	Hamurun üzerini tamamen kapatmayacak şekilde un/su serper.
				F.4.3	Hamurun üzeri kurumayacak şekilde teknenin/makinenin kapağını kapatır.
				F.4.4	Hamuru pide yapılacak kıvama gelinceye kadar bekletir.
		F.5	Hamuru tartarak kesmek (bezelemek)	F.5.1	Hamuru ilgili mevzuatta belirlenen gramaja uygun şekilde keser.
				F.5.2	Kesilen hamuru terazide tartar.
				F.5.3	Tartılan hamuru hızlı ve düzgün şekilde beze haline getirir.
		F.6	Hamuru dinlendirme kaplarına (pasa) almak	F.6.1	Dinlendirme kaplarının içlerine hamur yapışmayacak şekilde kepek serper.
				F.6.2	Bezeleri birbirlerine değmeyecek şekilde dinlendirme kaplarına dizer.
				F.6.3	Bezeleri ilk pasa en üste gelecek ve birbirlerine yapışmayacak, dökülmeyecek şekilde istifler.
				F.6.4	En üste gelen pasanın üzerini boş bir pasa ile bezeler kurumayacak şekilde kapatır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Pide içi hazırlamak (Devamı var)	G.1	Eti temizlemek	G.1.1	Et üzerindeki sinir, kıkırdak ve kemikleri ayırarak eti temizler.
		G.2	Temizlenen eti ayırmak	G.2.1	Boyun, incik, kaburga, karın boşluğu ve kol bölgesindeki etleri kıymalık olarak ayırır.
				G.2.2	Yumurtalık ve kapak bölgesindeki etleri kuşbaşı olarak ayırır.
		G.3	Kullanılacak etin yağ oranını belirlemek	G.3.1	Kıymanın yağ oranını gıda mevzuatına göre belirler.
				G.3.2	Kıyma yapılacak et ve yağı harmanlar.
		G.4	Eti kıyma haline getirmek	G.4.1	Çekme makinesini pidelik kıymaya uygun olarak ayarlar.
				G.4.2	Eti kıyma makinesinde bir kez çeker.
		G.5	Kuşbaşı et terbiye etmek	G.5.1	Eti terbiye etmek için gerekli miktar ve türdeki malzemeyi hazırlar.
				G.5.2	Kuşbaşı olarak hazırlanmış eti tarifine uygun olarak terbiye eder.
		G.6	Eti kuşbaşı veya bıçakarası olarak doğramak	G.6.1	Kuşbaşı et mümkün olduğunca küçük parçalara ayırır.
				G.6.2	Kuşbaşı etin bir kısmını iki bıçak ile bıçakarası olarak hazırlar.
		G.7	Pide içine konulacak sebzeleri hazırlamak	G.7.1	Sebzelerin türünü ve miktarını, yapılacak pide içi miktarına ve türüne göre belirler.
				G.7.2	Sebzeleri sap, çürük, ezik bölümlerden ayırarak ayıklar.
				G.7.3	Sebzeleri bol su ile zarar vermeden hijyen kurallarına göre yıkar.
				G.7.4	Pide iç malzemesinin özelliğine göre sebzeleri keserek/doğrayarak uygun boyuta getirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Pide içi hazırlamak	G.8	Pidenin çeşidine göre diğer iç malzemesini hazırlamak (sucuk, pastırma, peynir, tahin, ıspanak gibi)	G.8.1	Pidenin çeşidine ve üretilecek pide sayısına göre kullanılacak malzemenin miktarını belirler.
				G.8.2	Et ve sebze dışındaki diğer iç malzemeleri pide çeşidine uygun olacak şekilde keser/doğrar/rendeler.
				G.8.3	Pide içine pişmiş olarak konulacak malzemeleri usulüne uygun olarak pişirir.
				G.8.4	Alınan müşteri talebine, pide çeşidine ve tarifine göre hazırlanan iç malzemeleri karıştırır.
				G.8.5	Hazırlanan et ve et ürünlerini, sebzeleri ve diğer iç malzemeleri gıda mevzuatına uygun olarak muhafaza eder.
		G.9	Garnitürü hazırlamak	G.9.1	Garnitürlerde kullanılacak malzemenin miktarını belirler.
				G.9.2	Kullanılacak sebzeleri ayıklar ve hijyen kurallarına uygun şekilde yıkar.
				G.9.3	Garnitürün çeşidine göre kullanılacak sebze ve diğer malzemeleri uygun boyutlara getirir.
				G.9.4	Piştirilerek kullanılacak garnitür malzemelerini uygun sıcaklıkta pişirir.
				G.9.5	Karışım gerektiren garnitür malzemelerini tarifine uygun bir biçimde hazırlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Hamuru işlemek /şekil vermek	H.1	Açılacak hamurun tezgâhını hazırlamak	H.1.1	Kullanılacak tezgâhın temizliğini kontrol eder.
				H.1.2	Tezgâha eşit şekilde dağılacak biçimde kepek serper.
				H.1.3	Hamur açarken kullanılacak yeterli miktarda suyu uygun kaba koyar.
		H.2	Dinlenme kaplarındaki hamuru tezgâhın üzerine koymak	H.2.1	Dinlenme kaplarındaki bezelerin şekil ve kuruluk açısından uygunluğunu kontrol eder.
				H.2.2	İhtiyaç duyulan sayı kadar uygun bezeyi şeklini bozmadan ıslak elle tezgâha koyar.
		H.3	Hamuru pidenin çeşidine göre açmak *(Sade pidede tırnaklama yapmak-lahmacunda merdane kullanmak)	H.3.1	Pidenin çeşidine göre her tarafı eşit kalınlıkta olacak şekilde uygun yöntemle hamuru açar.
				H.3.2	Sade pidede açılan hamurun üzerine tırnaklama aşamasından önce bulama sosunu kenarlarına taşırmadan sürer.
		H.4	Hazırlanan iç malzemeyi yerleştirmek	H.4.1	Pide çeşidine göre iç malzemeyi pidenin her yerine eşit şekilde yayar.
				H.4.2	Pidenin üzerindeki iç malzemenin miktarının uygunluğunu kontrol eder.
		H.5	Hamuru pidenin çeşidine göre şekillendirmek	H.5.1	Pidenin çeşidine göre (açık-kapalı-yarım açık) son şeklini verir.
				H.5.2	Sosu yarı açık ve kapalı pide çeşitlerinin üzerine kenarlarına taşırmadan sürer.
		H.6	Hazırlanan pide/pideleri küreğe yerleştirmek	H.6.1	Küreğin üzerine eşit şekilde dağılacak biçimde ve miktarda kepek serper.
				H.6.2	Tezgâh üzerindeki hazırlanmış pideleri kenarlarından tutarak, şeklini bozmadan ve iç malzemeyi dökmeden pişme öncesi şekle getirir/yayar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Pideyi pişirerek servise hazır hale getirmek	I.1	Pide/pide çeşitlerini fırına sürmek	I.1.1	Pidenin çeşidi ve fırının sıcaklığına göre fırının içinde konulacağı yeri tespit eder.
				I.1.2	Şeklini bozmayacak şekilde pideleri fırına atar.
		I.2	Pideleri pişirmek	I.2.1	Fırındaki pidelerin pişme durumunu sürekli kontrol eder.
				I.2.2	Piştirme küreği ile pideyi belli aralıklarla çevirerek eşit şekilde ve şeklini bozmadan, iç malzemeyi dökmeden pişirir.
		I.3	Pideleri dinlendirme tezgâhına almak	I.3.1	Pişmiş pideleri şeklini bozmadan ve içini dökmeden fırından alır.
				I.3.2	Küreğin üzerindeki pişmiş pidelerin yanık olup olmadığını kontrol eder.
				I.3.3	Kürekteki pişmiş pideleri dinlenme tezgâhına yan yana dizer.
		I.4	Dinlenen pideleri servise hazır hale getirmek	I.4.1	Pideleri çeşidine göre düzgün olarak, şekline zarar vermeden keser.
				I.4.2	Pidenin çeşidine göre süsleme yapar.
		I.5	Pide ve garnitürü müşteriye talebe göre sunmak	I.5.1	Pideyi garnitürlerle birlikte uygun tabaklara/ paketlere yayararak, üst üste gelmeden yerleştirir.
				I.5.2	Tabağı servis görevlisine vermeden önce tabağın görseliğini ve hijyenini kontrol eder.
				I.5.3	Servis görevlileri ile iletişim kurarak servisi başlatır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
J	Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek	J.1	Kendisinin ve çalışanların eğitim ihtiyaçlarını tespit etmek	J.1.1	Çalışanların ve kendisinin, gözlemleyerek ve çalışma sırasında karşılaşılan zorlukları eksiklikleri dikkate alarak, eğitim ihtiyaçlarını belirler.
				J.1.2	Belirlenen eğitim ihtiyacının karşılanması amacıyla işverene talepte bulunur.
				J.1.3	Eğitim ihtiyacının karşılanıp karşılanmadığını takip eder.
		J.2	Kurs ve seminerlere katılmak	J.2.1	Kişisel gelişimini artırıcı etkinliklere (toplantı, gezi, gözlem, fuar, demolar, kurs, seminer ve eğitimler) katılır.
				J.2.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.
		J.3	Çalışanlara işbaşı eğitimi vermek	J.3.1	Yeni çalışmaya başlayan çalışanın bilgi beceri durumunu kontrol eder.
				J.3.2	Tespitler çerçevesinde gereken bilgi ve becerileri teorik ve uygulamalı olarak verir.
		J.4	Mesleği ile ilgili yayınları takip etmek	J.4.1	Mesleği ile ilgili yayınları takip eder.
				J.4.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Ateş kancası
2. Ateş kovası
3. Elektrikli donanımlar (bıçak sterilize cihazı, buzdolabı, davlumbaz, derin dondurucu, hamur yoğurma makinesi, kıyma makinesi, su arıtma cihazı gibi)
4. Fırın çeşitleri
5. İSG ile ilgili donanımlar (ecza dolabı, yangın söndürme tüpleri, uyarı levhaları gibi)
6. Katı yakacaklar
7. Kişisel koruyucu donanımlar (bone, eldiven çeşitleri, galoş, kep, maske gibi)
8. Mutfak araç, gereç ve donanımları (açacak çeşitleri, bıçak çeşitleri, çakmak, çalışma tahtası, çalışma tezgâhı, dinlendirme ızgarası, eğiş, elek, fırın ızgarası, hamur yoğurma teknesi, kap çeşitleri, kürek çeşitleri, küvet çeşitleri, leğen, pasa, rende, raf, satır, süzgeç çeşitleri, tabak, tava, tencere, tepsi çeşitleri, zırh gibi)
9. Ofis malzemeleri
10. Tartı aletleri
11. Temizlik araç ve gereçleri (temizlik bezleri, sünger, süpürge, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, sabun, fırın temizleme silgisi, temizlik deterjanları gibi)

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
2. Baharat çeşitleri bilgisi
3. Diyet bilgisi
4. Depolama teknikleri bilgisi
5. Ekip içinde çalışma yeteneği
6. El becerisi
7. Et çeşitleri ve özellikleri bilgisi
8. Farklı koku ve tatları ayırt edebilme yeteneği
9. Gıda güvenliği (HACCP, ISO) ile ilgili kurallar bilgisi
10. Gramaj, porsiyon ve ölçü bilgisi
11. Hamur hazırlama bilgisi
12. Hijyen bilgisi
13. İletişim yeteneği
14. İlk yardım bilgisi
15. İSG bilgisi
16. İşyeri çalışma izlekleri bilgisi
17. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
18. Maliyet bileşenleri bilgisi
19. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
20. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
21. Mesleki terim bilgisi
22. Öğrenme, öğretme ve kendini geliştirme yeteneği
23. Pişirme teknikleri bilgisi

24. Problem çözme yeteneği
25. Standart ürün hazırlama bilgisi
26. Sunum ve temel servis kuralları bilgisi
27. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
28. Ürün bilgisi
29. Zamanı iyi kullanma becerisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Amirlerine ve çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
2. Yardımcı elemanlarına ve birlikte çalıştığı kişilere örnek olacak şekilde davranmak
3. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
4. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
7. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri benimsemek
8. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
9. Ekip içerisinde uyumlu çalışmak
10. Görev tanımını, görevi ile ilgili talimatları ve sorumluluklarını bilmek ve yerine getirmek
11. Göreviyle ilgili yenilikleri izlemek, uygulamak ve yardımcı elemanlara aktarmak
12. Hizmet içi eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
13. İletişim kurduğu kişilerle etkili ve güzel konuşmak
14. İletişim kurduğu kişilere karşı güler yüzlü ve nazik davranmak
15. İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere ve gıda güvenliği kurallarına uyarak çalışmak
16. İşyeri çalışma izleklerine uymak
17. İşletmeye ait araç, gereç ve malzemelerin kullanımına özen göstermek
18. Kaliteye önem vermek
19. Karşılaşılan sorunlar karşısında soğukkanlı olmak ve sorunlara çözüm üretmek
20. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
21. Meslek ahlakına sahip olmak
22. Verimli ve ekonomik çalışmaya özen göstermek

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Pideci (Seviye 3) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli şartların sağlandığı ölçme ve değerlendirme merkezlerinde yazılı ve/veya sözlü teorik ve uygulamalı olarak gerçekleştirilecektir.

Ölçme ve değerlendirme yöntemi ile uygulama esasları bu meslek standardına göre hazırlanacak ulusal yeterliliklerde detaylandırılır. Ölçme ve değerlendirme ile belgelendirmeye ilişkin işlemler Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliği çerçevesinde yürütülür.

Ek: Meslek Standardı Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar

1. Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi:

Nuran SENAR, TESK- Genel Sekreter Yardımcısı
Zehra KAYA, TESK- Eğitim ve Planlama Müdürü
Ertekin SOYER, TESK- Eğitim ve Planlama Uzmanı
Ayfer TOPKAYA, TESK- Eğitim ve Planlama Uzm. Yrd.
Cenk Sami KARAMAN, TESK- Eğitim ve Planlama Uzm. Yrd.
Ersin ARTANTAŞ, TESK- Eğitim ve Planlama Uzm. Yrd.
Murat ÇAKIR, Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Köfteciler Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
– Ar-Ge Müdürü

2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:

Nevzat YILDIRIM – Pideci
Hamza KALKANLI – Pideci
Recep AKÇAPA – Pideci
Duran ÇAKIR - Pideci
Halim ÇAKIR- Pideci
Seyit KIRIK- Pideci
Alaattin ÖZTÜRK – Pideci
Sedat ÖZTÜRK – Pideci

3. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

Akdeniz Profesyonel Aşçılar Birliği
Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği
Anadolu Turizm İşletmecileri Derneği
Anadolu Üniversitesi Bilecik Meslek Yüksekokulu – Gıda Teknolojisi Bölümü
Ankara Yenimahalle Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Antalya Muratpaşa Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Başkent Aşçılar ve Turizm Derneği
Bolu Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Bursa Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Ege Bölgesi Sanayi Odası
Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birlikleri (81 il)
Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi- Aile Ekonomisi Beslenme Eğitimi Bölümü
Gıda Güvenliği Derneği
Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
İskenderoğlu Lokantası-Bursa
Kebabistan Lokantası- Ankara
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı
MEKSA Vakfı
Mengen Aşçılık ve Turizm Derneği
Muğla Üniversitesi Muğla Meslek Yüksekokulu İktisadi ve İdari Programlar Bölümü, Aşçılık

Mutfak Profesyonelleri Derneği
Otel, Lokanta ve Eğlence Yeri İşçileri Sendikası
Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Beslenme Eğitimi Bölümü
T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Ticaret ve Turizm Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Çıracılık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Projeler Koordinasyon Merkezi Başkanlığı)
T.C. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği
Türkiye Aşçılar Federasyonu
Türkiye Aşçılar ve Garsonlar Platformu
Türkiye İş Kurumu
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye Gastronomi Yöneticileri Derneği
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Türkiye Otel, Lokanta, Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası
Uludağ Kebapçısı-Ankara
Yozgat Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi

4. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Şahap YILMAZ,	Başkan (Milli Eğitim Bakanlığı)
Agâh TURAL,	Başkan Vekili (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)
Dr. Bülent ŞİMŞEK,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Ferda ÇAKMAKLIOĞLU,	Üye (Kültür ve Turizm Bakanlığı)
Prof. Dr. Doğan TUNCER,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Seçim AYDIN,	Üye (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)
Bercan ÖĞÜT,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
Ali RENDAN,	Üye (Türkiye Seyahat Acentaları Birliği)
Mahsun TURAN,	Üye (Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Mustafa PAÇAL,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Firuzan SİLAHŞÖR,	Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Aylin RAMANLI,	Sektör Sorumlusu (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Sinan GERGİN,	Sektör Komitesi Temsilcisi (Özrümlüler İdaresi Başkanlığı)

5. MYK Yönetim Kurulu Üyeleri

Bayram AKBAŞ,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Oğuz BORAT,	Başkan Vekili (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Yrd. Doç. Dr. Ömer AÇIKGÖZ,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Yücel ALTUNBAŞAK,	Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)