



ULUSAL MESLEK STANDARDI

DÖNERCİ
SEVİYE 3

REFERANS KODU / 10UMS0109-3

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

Meslek:	DÖNERCİ
Seviye:	3^I
Referans Kodu:	10UMS0109-3
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) seviye matrisinde seviye üç (3) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

AYNA: Dönerin şiş üzerinde kaymasını engelleyen metal plakayı,

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,

KARKAS: Kasaplık hayvanların, tekniğine uygun olarak kesilip, kanı akıtılarak yüzülüp, iç organları boşaltılıp, baş ve ayaklarından ayırdıktan sonra elde edilen gövdesini,

KEBAP HERSESİ: Patlıcanın, biberin, domatesin, vb. közlenmesi, tuzlanıp yağlanması ile elde edilen ve iskender dönerin yanında servis edilen mezeyi,

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,

MARİNE ETMEK: Terbiye etmeyi, soslamayı,

MASAT: Döner bıçağı bileycisini,

MİZANPLAS: Yemek ya da servis için yapılan ön hazırlığı,

PENÇETA: Dananın karın bölgesindeki eti,

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

RADYAN: Dönerin pişmesini sağlayan petekleri,

TRANÇ: Dananın kalça kemiğinin üst kısmındaki eti,

TRAŞLAMA: Etlere ve kıymayı şişe dizdikten sonra dönere bıçak ve el yardımıyla şekil vermeyi,

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	20
3.3. Bilgi ve Beceriler	20
3.4. Tutum ve Davranışlar	21
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	22

1. GİRİŞ

Dönerci (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.

Dönerci (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

Dönerci (Seviye 3), döner etini ve döneri hazırlama, pişirip servise hazır hale getirme işlemlerini, İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere, çevre, kalite 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

Dönerci (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/ilgiliden 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 ve gereçleri steril ortamda saklar veya saklanmasını sağlar.
		D.6	Maliyet hesabı çıkarılmasına katkıda bulunmak	D.6.1	1kg. et'ten çıkan döner porsiyonunu belirler ve işverene bildirir.
		D.7	Dönerle ilgili şikayetlerin giderilmesini sağlamak	D.7.1	Dönerle 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	Döner etini hazırlamak (Devamı var)	E.1	Kasaptan alınan eti (et taze ise) dinlendirmek	E.1.1	Etin kesim zamanını öğrenir.
				E.1.2	Taze eti gıda mevzuatına uygun şekilde parçalanmadan, karkas halde ve asılı vaziyette dinlendirir.
		E.2	Eti kemikten ayırmak	E.2.1	Kullanılacak bıçağın keskinliğini kontrol eder.
				E.2.2	Et karkas ise ana parçalara (boyun, kol, but, kaburga) ayırır.
				E.2.3	Kemiğin eklem yerlerine dikkat ederek eti parçalar.
				E.2.4	Üzerinde et kalmayacak şekilde kemikten eti sıyrır.
		E.3	Sinir, kıkırdak ve bezeleri etten temizlemek	E.3.1	Et üzerindeki sinir, kıkırdak ve kemikleri ayırarak eti temizler.
		E.4	Eti yapraklık ve kıymalık olarak ayırmak	E.4.1	Boyun, incik, kaburga, karın boşluğu ve kol bölgesindeki etleri kıymalık olarak ayırır.
				E.4.2	Yumurtalık ve kapak bölgesindeki etleri yapraklık olarak ayırır.
		E.5	Kıymanın yağ oranını ayarlamak	E.5.1	Kıymanın yağ oranını gıda mevzuatına göre belirler.
				E.5.2	Kıyma yapılacak et ve yağı harmanlar.
		E.6	Kıymalık eti makinede çekmek	E.6.1	Dönerlik kıymaya uygun olarak çekme makinesini ayarlar.
				E.6.2	Takoz kullanarak eti kıyma makinesinde bir kez çeker.
		E.7	Yapraklık olarak ayrılan eti yaprak olarak açmak	E.7.1	Yapraklık bıçak kullanarak dönerin büyüklüğüne göre eti mümkün olduğu kadar ince açar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Döner etini hazırlamak	E.8	Yapraklık etin yağ oranını ayarlamak	E.8.1	Yapraklık etin aralarına koymak üzere kuyruk yağı yaprakları hazırlar.
				E.8.2	Gıda mevzuatına göre yapraklık etin yağ oranını ayarlar.
		E.9	Terbiye için kullanılacak sosu hazırlamak	E.9.1	Terbiye sosuna girecek tuz, soğan suyu, zeytinyağı baharat gibi malzemeleri belirleyerek terbiye sosunu hazırlar.
				E.9.2	Et miktarına göre sos miktarını ayarlar.
		E.10	Eti / kıymayı terbiye/marine etmek / soslamak	E.10.1	Eti terbiye eder; hazırlanan terbiye sosu ile yaprak eti harmanlayarak sosu ete yedirir.
				E.10.2	Eti sostan çıkartır ve küvete dizer.
				E.10.3	Kıymayı tuz katmak suretiyle dinlendirir.
		E.11	Terbiye edilmiş eti/kıymayı dinlendirmek	E.11.1	Terbiye edilmiş eti/kıymayı +4 derecede en az 6 saat soğutucuda bekleterek dinlendirir.
		E.12	Kıymayı yoğurmak	E.12.1	Dinlendirilmiş kıymayı tuz ilave edilmiş soğan suyu ile kıvama gelene kadar yoğurur.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Döneri hazırlamak	F.1	Dönerin takılacağı malzemeleri hazır hale getirmek	F.1.1	Dönerin takılacağı malzemeleri kontrol eder.
				F.1.2	Dönerin takılacağı malzemelerde eksiklik var ise tamamlar.
		F.2	Etleri ve kıyma yumaklarını hazırlamak	F.2.1	Takılacak döner miktarına göre yaprak etlerin büyüklüğünü ayarlar.
				F.2.2	Takılacak döner miktarına göre kıyma yumaklarını hazırlar.
		F.3	Etleri şişe dizmek	F.3.1	Yapraklık etlerin yağ oranlarını ayarlar.
				F.3.2	Yaprak etleri aşağıdan yukarıya ve küçükten büyüğe şişe dizer.
		F.4	Kıymayı şişe dizmek	F.4.1	Kıymayı taşıyacak yaprak etleri şişin alt bölümüne takar.
				F.4.2	Hazırlanan kıyma yumaklarını, yaprak etlerin üstüne koyarak şişe üstten takar.
				F.4.3	Dönerin ağırlığını taşıyacak biçimde kıyma yumaklarının arasına uygun oranlarda yapraklık et takar.
		F.5	Dönere şekil vermek	F.5.1	Şişe takılan döneri, silindirik biçimde elle şekillendirir.
				F.5.2	Şişe takılan dönerin yüzeyindeki fazla etleri tıraşlayarak düzeltir.
				F.5.3	Şişe takılan dönerin dış yüzeyini soğan suyu ile sıvazlar.
		F.6	Tıraşlanan malzemeyi dönere eklemek	F.6.1	Tıraşlanan kıyma ve et parçalarını yoğurarak tekrar döner şişine üstten takar.
				F.6.2	Dönerin üst kısmına yaprak et ve yağ koymak suretiyle döneri kapatır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Döneri pişirmek	G.1	Döner ocağını hazır konuma getirmek	G.1.1	Ocak gazlı ve elektrikli ise, döner ocağının gaz/elektrik akışını kontrol eder.
				G.1.2	Döner ocağını yakarak radyan peteklerini kontrol eder.
				G.1.3	Ocak kömürlü ise, kömürü ocağın haznesine uygun büyüklükte parçalar.
				G.1.4	Uygun büyüklüğe getirilen kömür parçalarını döner ocağının haznesine yerleştirir.
				G.1.5	Ocağın haznesine yerleştiği kömürleri köz veya pürmüz kullanarak yakar.
				G.1.6	Kömürlerin tamamen yanmasını sağlayarak, gazın çıkışını sağlar.
				G.1.7	Yatık döner (cağ kebabı/oltu kebabı) için, yatık döner ocağının odunlarını yakarak köz haline gelmesini sağlar.
		G.2	Döneri ocağa takmak	G.2.1	Et döner için; hazır hale getirilmiş döneri şapka ve mil yatağına oturtturarak sabit hale getirir.
				G.2.2	Yatık döner için; hazır hale getirilmiş yatık döneri yuvalarına oturtur.
		G.3	Ocağın ısısını ayarlamak	G.3.1	Ocak gaz ve elektrikli ise, sıcaklık derecesini kısık konumuna getirir.
				G.3.2	Ocak kömürlü ve odunlu ise, son kademedan başlayarak ısı ayarlaması yapar.
				G.3.3	Dönerin büyüklüğüne, ateşin hızına göre pişme süresini belirler.
		G.4	Döneri tıraşlayarak kontrol etmek	G.4.1	Döneri sürekli kontrol ederek ve belirli aralıklarla çevirerek tüm yüzeyin eşit şekilde pişmesini sağlar.
				G.4.2	Pişmiş döneri bıçağı yatay konumda tutarak ince bir şekilde keser.
				G.4.3	Kesilen parçaların pişip pişmediğini kontrol eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Döneri servise hazır hale getirmek (devamı var)	H.1	Dönerle birlikte servis edilecek malzemeleri hazırlamak	H.1.1	Pidelerin yağlanmasını sağlar.
				H.1.2	Közlenen domatesleri robottan geçirip, kaynatıp, içine belirli miktarda tuz, şeker ve sirke katarak sosunu hazırlar.
				H.1.3	Tuzlu tereyağını köpürene kadar kızdırır.
				H.1.4	Yoğurdu hazır hale getirir.
				H.1.5	Domates ve biberleri közler.
				H.1.6	Közlenmiş domates ve patlıcanı tuzlayıp, satırdan geçirerek kebab hersesi hazırlar. *(Yalnızca iskender döner için)
				H.1.7	Döner kıymasını şişe saplayıp pişirerek iskender'e konacak kebab köftesini hazırlar.
				H.1.8	Dönerde kullanılan, marine edilmiş parça etleri açıp ızgarada pişirerek bonfile/ biftek / külbastı gibi etleri hazırlar.
				H.1.9	Yaprak dönerin pidesini yağlayarak keser.
				H.1.10	Uygun malzemelerle garnitürünü hazırlar.
				H.1.11	Lavaş ekmeğini ısıtır.
		H.2	Servisi yönlendirmek	H.2.1	Döner ve dönerle birlikte servis edilecek malzemelerin servise hazır olduğunu servis elemanlarına ve/veya ilgililere bildirir.
		H.2.2	Kalan döner miktarını servis elemanlarına söyleyerek buna göre sipariş almalarını sağlar.		

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Döneri servise hazır hale getirmek	H.3	Kesilen döneri tartmak	H.3.1	Servis elemanlarının bildirmiş olduğu siparişe göre döneri keser.
				H.3.2	Servise başlamadan önce dönerin tartılacağı teraziyi son kez kontrol eder.
				H.3.3	Gelen siparişe göre döneri tartar.
		H.4	Şiştteki yatk döneri tekrar pişirmek	H.4.1	Pişmiş olan yatk dönere şişleri ince ve yatay şekilde saplar.
				H.4.2	Şişin kavradığı eti döner bıçağıyla keser.
				H.4.3	Şiştteki etleri pişirir.
		H.5	Tartılan döneri uygun malzemeler ile porsiyon haline getirmek	H.5.1	Siparişe göre hazırladığı malzemeleri servis tabağına yerleştirir.
				H.5.2	Servis tabağındaki siparişi kontrol ederek servis elemanına iletir.

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

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Elektrikli donanımlar (bıçak sterilize cihazı, bulaşık makinesi, buzdolabı, davlumbaz, derin dondurucu, kıyma makinesi, su arıtma cihazı, tabak ısıtıcıları, tost makinesi gibi)
2. Fırın çeşitleri
3. İSG ile ilgili donanımlar (ecza dolabı, yangın söndürme tüpleri, uyarı levhaları gibi)
4. Kişisel koruyucu donanımlar (bone, eldiven çeşitleri, fular, galoş, kepe, maske gibi)
5. Mutfak araç, gereç ve donanımları (açacak çeşitleri, bıçak çeşitleri, çakmak, çalışma tahtası, çalışma tezgahı, döner şişi, döner aynası, döner takma aparatları, et dövme demiri, et dövme kütüğü, et termometresi, kap çeşitleri, küvet çeşitleri, masat, maşa, rende, renk tabelasına uygun doğrama tahtaları, raf, satır, süzgeç çeşitleri, tabak, tava, tencere, tepsi çeşitleri, zırh gibi)
6. Ocak çeşitleri
7. Ofis malzemeleri
8. Tartı aletleri
9. Temizlik araç ve gereçleri (temizlik bezleri, sünger, süpürge, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, sabun, 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 uyararak 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

Dönerci (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:

Hikmet KARAPINAR, Dönerci
Veli KARABIYIK, Dönerci
Sedat SÖNMEZ, Dönerci
Burhan TÜRKOĞLU, Dönerci
Yahya SAÇLI, Dönerci
Abdurrahim YILMAZ, Dönerci
Mevlüt AYVAZ, Dönerci
Mehmet ÖZDEMİR, Dönerci

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 (Çıraklık 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

3. 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 (Özürlüler İdaresi Başkanlığı)

4. 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)