



ULUSAL MESLEK  
STANDARDI



MYK  
MESLEKİ YETERLİLİK  
KURUMU

**DÖNERCİ**

**SEVİYE 3**

**10UMS0109-3**

**RESMÎ GAZETE TARİH-SAYI**

**30.10.2022-31998**



<b>Meslek:</b>	<b>DÖNERCİ</b>
<b>Seviye:</b>	<b>3<sup>1</sup></b>
<b>Referans Kodu:</b>	<b>10UMS0109-3</b>
<b>Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):</b>	<b>Hazırlayan: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: Gaziantep Ticaret Odası</b>
<b>Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:</b>	<b>MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi</b>
<b>MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:</b>	<b>21.12.2010 Tarih ve 2010/76 Sayılı Karar Rev. 01: 03.08.2022 Tarih ve 2022/165 Sayılı Karar</b>
<b>Resmî Gazete Tarih/Sayı:</b>	<b>29.12.2010 - 27800 (2.Mükerrer) Rev. 01: 30.10.2022-31998</b>
<b>Revizyon No:</b>	<b>01</b>

<sup>1</sup> Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre seviye 3 olarak belirlenmiştir.

## TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

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

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

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

**AYNA:** Dönerin şiş üzerinde kaymasını engelleyen metal plakayı,

**DÖNER ETİ:** Döner üretiminde kullanılan kırmızı veya kanatlı etin ilgili bölümleri,

**GIDA GÜVENLİĞİ:** Gıdaların, gıda kaynaklı risklere neden olan fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

**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 ve benzeri) 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,

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

**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,

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

**RAMAK KALA OLAY:** İşyerinde meydana gelen; çalışan, işyeri ya da iş ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

**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 çalışmaları,

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

**SANİTASYON:** Halk sağlığını korumak amacı ile yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümünü,

**MARİNE ETMEK:** Terbiye etmeyi, soslamayı,

**MASAT:** Döner bıçağı bileycisini,

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

**RADYAN:** Dönerin pişmesini sağlayan petekleri,

**REÇETE:** Dönerlik etin marinesinde kullanılan sosun hazırlanmasında kullanılan malzeme ve miktarlarını içeren doküman,

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

**TRAŞLAMA:** Etleri şişe dizdikten sonra dönere bıçak ve el yardımıyla şekil vermeyi,

**TAMBURLAMA:** Kırmızı ve kanatlı etin marinasyonun yapılmasını,

**VARDİYA:** Çalışma zaman aralığını,

ifade eder.

## İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ.....	6
2. MESLEK TANITIMI .....	7
2.1. Meslek Tanımı .....	7
2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri.....	7
2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler.....	7
2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları.....	7
3. MESLEK PROFİLİ .....	8
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri .....	8
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar.....	16
3.3. Tutum ve Davranışlar .....	16
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar .....	17

## 1. GİRİŞ

Dönerci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

Dönerci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardının 01 no’lu revizyonu, MYK’nın görevlendirdiği Gaziantep Ticaret Odası tarafından yapılmış ve 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), iş sağlığı ve güvenliği ile çevre koruma önlemlerine uyararak, kalite gereklilikleri çerçevesinde, iş organizasyonu yapan, dönerlik eti ön hazırlık işlemlerini yapan, terbiye için dönerlik eti soslayan, dönerin takılacağı malzemeleri ve dönerlik eti hazırlayan, döneri pişirerek servise hazır hale getiren ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

### 2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 9411 (Döner Ustası)

### 2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

2872 sayılı Çevre Kanunu

3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu

4857 sayılı İş Kanunu

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

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

6502 sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun

29/1/2019 tarihli ve 30670 Sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği

1/5/2019 tarihli ve 30761 Sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliği

19/2/2020 tarihli ve 31044 Sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

*\*Mesleğin icrasına yönelik İSG, Çevre ve diğer konulardaki mevzuata uyulması esastır.*

### 2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Dönerci (Seviye 3), yiyecek üretimi yapılan özel ve kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfakları ve kamu ve özel kuruluşlara ait yemekhanelerde servis görevlileri ve bulaşıkhaneye görevlileri ile birlikte görev yapar. Kapalı ortamda mesai saatleri içerisinde 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.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilebilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanımı kullanarak çalışır.

### 3. MESLEK PROFİLİ

#### 3.1.Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri

Görev	A. İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Güvenliği, Çevre Koruma ve Kalite Gerekliliklerini Uygulamak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.1	İSG önlemlerini uygulamak	A.1.1	İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Döner üretiminde İSG talimatları ve İSG talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması</li><li>2. İş süreçlerinde kullanılan makine ve ekipmanla güvenli çalışma</li><li>3. Kişisel koruyucu donanımların kullanımı ve bakımı</li><li>4. Risk ve tehlike kavramları</li><li>5. Risk ve tehlikelere karşı yapılacak işlemler</li><li>6. Acil durum talimatları ve acil durum talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması</li><li>7. İşyeri çalışma talimatları</li><li>8. Atıkları ayırt etme ve atıkların kaynakta doğru ayrılması</li><li>9. Geri dönüştürülebilen malzemeleri tanıma ve geri dönüşüm faaliyetleri</li><li>10. Çevre koruma talimatları ve çevre koruma talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması</li><li>11. Çevresel tehlike ve riskler ile çevresel tehlike ve risklere karşı uygulanacak önlemler</li></ol>
		A.1.2	İşyerindeki araç, gereç ve ekipmanı, sağlık ve güvenlik işaretlerine uygun şekilde kullanır.	
		A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine uygun KKD'leri kullanır.	
		A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgililer ile paylaşır.	
		A.1.5	Acil durumlarda gerekli önlemleri alır.	
A.2	Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun çalışmak	A.2.1	İş süreçlerinde gıda güvenliği ve hijyen kurallarını uygular.	
		A.2.2	Çalışma alanlarında (üretim alanı, servise hazırlama alanı, depo ve benzeri) hijyen kurallarını prosedürlere göre uygular.	
		A.2.3	Kullanılan araç-gereç ve malzemelerin sanitasyonunu prosedürlere uygun olarak yapar.	



Görev		A. İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Güvenliği, Çevre Koruma ve Kalite Gerekliliklerini Uygulamak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.3	Çevre koruma önlemlerini uygulamak	A.3.1	Çevresel tehlike oluşturabilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.	<b>12.</b> İş süreçlerinde dikkat edilmesi gereken kalite şartları <b>13.</b> İş süreçlerinde ortaya çıkan uygunsuzluklar ve bu uygunsuzlukların giderilme yöntemleri <b>14.</b> İş süreçlerinde kullanılan prosedürler (geri dönüşüm, atık kontrol, kritik kontrol ve benzeri) <b>15.</b> İş süreçlerinde kayıt tutma ve raporlama <b>16.</b> Gıda güvenliği ve hijyen kuralları <b>17.</b> Kişisel hijyen kuralları <b>18.</b> Sanitasyon uygulamaları <b>19.</b> Çalışma alanlarında hijyen kuralları <b>20.</b> Meslek hastalıkları <b>21.</b> Döner üretim süreçlerinde iyi üretim uygulamaları ve HACCP <b>22.</b> Gıdalarda oluşabilecek riskler ve gıda kaynaklı hastalıklar
		A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkların tasnifini türüne göre yapar.	
A.4	Kalite gerekliliklerini uygulamak	A.4.1	Kullandığı malzemeleri en az fire verecek şekilde işler.	
		A.4.2	İş süreçlerinde kullanılan malzemeleri kalite kriterlerine uygun seçer.	
		A.4.3	Yürütülen işlerde belirlenmiş kalite gerekliliklerine uygun olarak çalışır.	

Görev		B. İş Organizasyonu Yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	İş planlaması yapmak	B.1.1	İşverenden/ilgiliden gün içinde yapılacak işler konusunda bilgi alır.	
		B.1.2	Yapılacaklara göre gün içinde yürüteceği işleri belirler.	
B.2	Kişisel hazırlık yapmak	B.2.1	Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizlik önlemlerini alır.	
		B.2.2	Çalışma ortamına uygun iş kıyafetini giyer.	
B.3	Malzemelerin uygun koşullarda stoklamasını yapmak	B.3.1	Malzemelerin yapılacak işe göre miktarını, niteliğini ve kullanılabilirliğini kontrol ederek eksik malzemeleri ilgililere/ işverene bildirir.	
		B.3.2	Gelen malzemenin, miktar, tür, kullanım tarihi olarak siparişe uygun olup olmadığını kontrol eder.	
		B.3.3	Stoklanacak malzemeleri saklama koşullarına göre sınıflandırır.	
		B.3.4	Sınıflandırılmış malzemeleri saklama koşullarına uygun yerlere yerleştirir.	
		B.3.5	Gıda ürünlerini gıda güvenilirliği kurallarına uygun olarak dolaba yerleştirir.	

Görev		B. İş Organizasyonu Yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.4	Çalışma ortamının hazırlığını gıda güvenirliliği kurallarına göre yapmak	B.4.1	Çalışma ortamının havalandırma ve aydınlatma yeterli düzeyde olacak şekilde düzenler.	
		B.4.2	Çalışma ortamının tezgâh temizliğinin yöntemine uygun şekilde yapılmasını sağlar.	
		B.4.3	Çalışma alanının periyodik (günlük, haftalık, aylık) temizlik kontrollerini yapar.	
		B.4.4	Mutfak aletlerinin (bıçak, şiş, kesme tahtaları vb.) temizlik ve sanitasyonunu yapar.	

Görev		C. Dönerlik eti hazırlamak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.1	Dönerlik etin ön hazırlık işlemlerini yapmak	C.1.1	Kırmızı veya beyaz etin dönerlik bölümlerini belirleyerek seçer.	
		C.1.2	Döner etini yapılacak işleme uygun bıçak ve ekipman kullanarak tanımlanan bölümlere veya parçalara asgari fire ile ayırır.	
		C.1.3	Dönerlik ete zarar vermeden etin yağ, zar, beze, sinir ve benzeri kısımlarını yöntemine uygun olarak ayırır.	
		C.1.4	Dönerlik etin firelerini belirlenmiş atık kutusunda biriktirir.	
C.2	Eti yapraklık olarak hazırlamak	C.2.1	Dönerlik etleri yapraklık olarak ayırır.	
		C.2.2	Yapraklık olarak ayırdığı eti, yapraklık bıçak kullanarak dönerin büyüklüğüne göre ince şekilde açar.	
		C.2.3	Yapraklık etin aralarına koymak üzere yağ yaprakları hazırlar.	
		C.2.4	Gıda mevzuatına göre yapraklık etin yağ oranını ayarlar.	
C.3	Terbiye için dönerlik eti soslamak	C.3.1	Terbiye sosunu reçeteye göre hazırlar.	
		C.3.2	Terbiye sosu ile yaprak eti harmanlayarak sosu ete yedirir.	
		C.3.3	Eti soston çıkartır ve küvete dizer.	
		C.3.4	Terbiye edilmiş eti +4 derecede en az 6 saat soğutucuda bekleterek dinlendirir.	

Görev		D. Döneri hazırlamak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.1	Dönerin takılacağı malzemeleri hazır hale getirmek	D.1.1	Dönerin takılacağı malzemeleri kontrol eder.	
		D.1.2	Dönerin takılacağı malzemelerde eksiklik var ise tamamlar.	
D.2	Etleri hazırlamak ve şişe dizmek	D.2.1	Takılacak döner miktarına göre yaprak etlerin büyüklüğünü ayarlar.	
		D.2.2	Yapraklık eti ve yağları şişe takmaya uygun hale getirir.	
		D.2.3	Yaprak etleri ile yaprak yağlarını aşağıdan yukarıya olacak şekilde şişe takar.	
		D.2.4	Şişe takılan etleri el ile sıvazlar ve tıraşlayarak düzenler.	
D.3	Dönere şekil vermek ve tıraşlamak	D.3.1	Şişe takılan döneri, silindirik biçimde elle şekillendirir.	
		D.3.2	Şişe takılan dönerin yüzeyindeki fazla etleri tıraşlayarak düzeltir.	
		D.3.3	Tıraşlama işleminden sonra döneri tekrar sıvazlar.	
		D.3.4	Sıvazlama işlemi sırasında dökülen et parçalarını bir araya getirerek tekrar döner şişinin üstüne takar.	
		D.3.5	Tıraşlama işleminden sonra dönerin üst bölgesindeki son kısma yağ ekleyerek döneri kapatır ve döneri sıvazlar.	

Görev		E. Döneri servise hazır hale getirmek		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
E.1	Döneri ocağa yerleştirmek	E.1.1	Döner ocağının gaz/elektrik akışını kontrol eder.	
		E.1.2	Döner ocağını yakarak radyan peteklerini kontrol eder.	
		E.1.3	Ocak düzeneğinin tekniğine uygun olarak döneri ocağa yerleştirir.	
E.2	Döner ocağının ısını ayarlamak	E.2.1	Döner ocağının sıcaklık derecesini kısık konumuna getirir.	
		E.2.2	Dönerin büyüklüğüne, ateşin hızına göre pişme ısını ve süresini belirler.	
E.3	Döneri pişirmek	E.3.1	Döneri sürekli kontrol ederek ve belirli aralıklarla çevirerek tüm yüzeyin eşit şekilde pişmesini sağlar.	
		E.3.2	Dönerin pişen kısımlarını döner bıçağı kullanarak doğru konumda ve uygun incelikte keser.	
		E.3.3	Kesilen döner parçalarına ait tüm yüzeylerin pişmiş olmasını kontrol eder.	
E.4	Döneri servise hazırlamak	E.4.1	Siparişe göre döneri keser.	
		E.4.2	Döneri tartacağı terazinin çalışırılık durumunu servis öncesi kontrol eder.	
		E.4.3	Servise hazırlayacağı döneri porsiyon ölçütüne uygun miktarda tartar.	
		E.4.4	Tartma işlemini tamamladığı döneri servis tabağına veya döner ekmeğine alır.	

Görev		F. Mesleki gelişim faaliyetlerini yürütmek		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
F.1	Bireysel mesleki gelişimi konusunda çalışmalar yapmak	F.1.1	Mesleki gelişim ihtiyaçlarını rehberlik eşliğinde belirler.	1. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler 2. Mesleki terimler 3. Mesleki gelişim ihtiyaçlarını belirleme 4. Mesleki gelişmeleri takip etme
		F.1.2	Mesleki gelişim ihtiyaçları doğrultusunda işveren tarafından sağlanan eğitimlere katılır.	
		F.1.3	Meslek ve sektördeki gelişmeleri rehberlik eşliğinde takip eder.	

### 3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Elektrikli donanımlar (bıçak sterilize cihazı, buzdolabı, davlumbaz ve benzeri)
2. İSG ile ilgili donanımlar (ecza dolabı, yangın söndürme tüpleri, uyarı levhaları gibi)
4. Kişisel koruyucu donanımlar (iş elbisesi, önlük, bone, eldiven çeşitleri, galoş, kep, maske ve benzeri)
5. Mutfak araç, gereç ve donanımları (bıçak çeşitleri, çakmak, fiber tahtası, çalışma tezgahı, döner şişi, döner aynası, döner takma aparatları, et dövme demiri, et termometresi, kap çeşitleri, küvet çeşitleri, masat, maşa, renk tabelasına uygun doğrama tahtaları, raf, satır, tabak, tepsi çeşitleri ve benzeri)
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 ve benzeri)

### 3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarla baş etmek
2. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dâhilinde karar vermek
3. Çalışma ortamında iş disiplini sağlamada etkili tutum ve davranışlara sahip olmak
4. Çalışma ortamında kendisinin ve diğer çalışanların emniyetini gözetmek
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri benimsemek
7. Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına azami ölçüde özen göstermek ve önemi konusunda yüksek düzeyde farkındalığa sahip olmak
8. İş sağlığı ve güvenliği açısından tehlike ve risk yaratan faktörlerin azaltılması çalışmalarına etkin katılım sağlamak
9. İş süreçlerinin verimliliğinin artırılması konusunda gereken katkıyı sağlamak
10. İşyerinde ilgili kişilerden, zamanında bilgi almak ve aktarmak
11. Kaynakların verimli kullanılmasına özen göstermek
12. Mesleki gelişimi konusunda çaba sarf etmek
13. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
14. Kritik kontrol noktalarının takibinde dikkatli ve detaycı olmak
15. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
16. Müşteri memnuniyetinin sağlanması konusunda gerekli çabayı göstermek
17. Risklere karşı öngörülü ve duyarlı olmak
18. Çalışma arkadaşlarının mesleki ve kişisel gelişimlerini teşvik etmek
19. Süreç ve kalite odaklı çalışmak
20. Temizlik, düzen ve işyeri tertibine özen göstermek
21. Uyarı ve eleştirilere açık olmak
22. Zamanı verimli kullanmak



## Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar

### 1. Meslek Standardı Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Nazan KARAASLAN	2013 – Gazi Üniversitesi Talaşlı Üretim Öğretmenliği	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2020 - 2022 Pamir Uygunluk Değerlendirme Ltd. Şti. – Kalite Yönetim Sistem Uzmanı</li><li>• 2019-2020 SETA Debriyaj Sistemleri – Üretim ve Planlama Direktörü</li><li>• 2015-2019 ASO METES – Sınav Hizmetleri Sorumlusu</li><li>• 2013-2014 Gazi Üniversitesi Atatürk Meslek Yüksekokulu – Öğretim Görevlisi</li></ul>
2.	Mehmet MERCAN	2021- Newtown Üniversitesi – Siyasal Bilimler	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2019 – Devam ediyor Uluslararası Döner Federasyonu (UDOFED) Başkanı</li><li>• 2019 – Devam ediyor Döner Üreticileri Derneği ( DÜBİDER ) Başkanı</li><li>• 2016 -Devam ediyor Reis Döner – Lider Döner Marka Sahibi</li><li>• 2021 – Devam ediyor MÜSİAD Tarım Gıda ve Hayvancılık Sektörü - Başkan Yardımcısı</li><li>• 2022 – Devam ediyor Tarım Bakanlığı Et ve Et Ürünleri - Komisyon Üyesi</li></ul>
3.	Ersin ARSLANTAŞ		

4.	Ahmet Hidayet ABUŞOĞLU	1988 – Gaziantep Lisesi	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2018 - Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası - Komite Başkanlığı</li><li>• 2002-2006 Gaziantep Kuyumcular Sitesi - Yönetim Kurulu Üyesi</li><li>• 1999 – Devam ediyor Babuşoğlu Döner ve Kebap –İşletme sahibi</li></ul>
5.	Hazin AKGÜN	1973- Mahmut Kemal İlköğretim Okulu	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1990 – Devam ediyor Ustabaşı Döner – İşletme Sahibi</li><li>• 1981 – 1990 Mersin Kız Kalesi Restoran - İşletmeci</li></ul>
6.	Erkan KARALAR	1992 – Gaziantep Lisesi	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2018- Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası – Meclis Üyesi</li><li>• 2005 – Devam ediyor Locca Restoran Dünya - İşletme Sahibi</li><li>• 1992 – Devam ediyor Ümit Döner – İşletme Sahibi</li></ul>
7.	Ramazan TAHTA	2012 – MEB Açık Öğretim Ortaokulu	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2019 – Devam ediyor Uluslararası Döner Federasyonu (UDOFED) - Başkan Yardımcısı</li><li>• 2019- Devam ediyor Döner Ustaları Derneği - Dernek Başkanı</li><li>• 1992 – Devam ediyor DÖNERBANK – Genel Müdür</li></ul>
8.	Gülay Böler	2017–Gaziantep Üniversitesi Ekonomi Hukuku Yüksek Lisans	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2020- Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası Voc-Test Merkezleri-III Hibe</li></ul>

			<p>Programı -Proje Koordinatörü</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2019-Devam Ediyor Yetkilendirilmiş Belgelendirme Kuruluşları Derneği (YBKDER) Yönetim Kurulu Üyesi</li><li>• 2016 – Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası (GTO) Mesleki Yeterlilik Merkezi Genel Müdürü</li></ul>
--	--	--	--

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

## 2. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

- Academyworld Mesleki Yeterlilik ve Belgelendirme Merkezi Ltd. Şti.
- Akdeniz Profesyonel Aşçılar Birliği
- Ali Sevinç Ali İskenderun Tat Bak Gıda Döner
- Ankara Ticaret Odası (ATO)
- Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Tic. AŞ
- Banvit-Bandırma Vitaminli Yem Sanayi AŞ
- Başyazıcı Et ve Gıda Sanayi Ticaret AŞ
- Baydöner Restoranları Anonim Şirketi 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
- Et ve Süt Kurumu
- Erşan Et ve Et Mamulleri Sanayi Tic. AŞ
- Gaziantep Güvenli ve Helal Gıda Derneği
- Gaziantep Öncü Döner Gıda Lokanta Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
- Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
- Gıda Mühendisleri Odası
- Gıda Güvenliği Derneği (GGD)
- Hacettepe Üniversitesi Gıda Fakültesi
- Helal Akreditasyon Kurumu (HAK)
- Hak-İş Konfederasyonu
- Hazin Akgün - Ustabaşı Döner

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

### 3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

- Esra LAYIK Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
- Şeref KANTOĞLU Milli Eğitim Bakanlığı
- Ferda ÇAKMAKLIOĞLU Kültür ve Turizm Bakanlığı
- Emrah DERELİ Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı
- Prof. Dr. Bilgehan GÜLCAN 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 Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
- Burak Çağrı KARAKAYA Mesleki Yeterlilik Kurumu

### 4. MYK Yönetim Kurulu

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