



ULUSAL MESLEK STANDARDI

**PASTACI
SEVİYE 4**

REFERANS KODU / 10UMS0111-4

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

Meslek	: PASTACI
Seviye	: 4^I
Referans Kodu	: 10UMS0111-4
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar)	: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB), Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (AKTOB)
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 dört (4) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ARINIK: Her çeşit mikroorganizmadan arınmış, sterili, sterilizeyi,

AYNA: Soğuk büfelerde yiyeceklerin sunumunun yapıldığı dekorasyon amaçlı camları,

BENMARİ: Bir kabı kaynar suya oturtmak yolu ile içindekini ısıtma veya eritme yöntemini/
Pişirme ve sıcak tutma ünitesini,

BAVARUA: Dondurularak yapılan tatlıyı,

BİLGİ PANOSU: Personelin iç haberleşme için kullandığı panoyu,

DEZENFEKTAN: Canlı için kullanılmayan ancak, aygıt ve malzemeler için kullanılan, mikroorganizmaları öldüren kimyasal maddeleri,

DEZENFEKTE ETME: Mikroorganizmalardan arındırılmayı,

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,

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

İMHA KAYIT FORMU: Tüketim tarihi dolan gıdaların imha edilmeden önce kaydının tutulduğu formu,

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

ISO: Uluslararası Standartlar Örgütü'nü,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İZLEK: İzlenecek yol ve yöntemi, prosedürü,

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,

MARZİPAN: Badem ezmesini,

MİZANPLAS: Yemek ya da servis için yapılan ön hazırlığı,

PANDİSPANYA: Pasta yapımında kullanılan keki,

PARFE: Dondurularak hazırlanan sütlü kremalı tatlıyı,

PARİZYEN BIÇAĞI/KAŞIĞI: Meyve, sebze ve peynir gibi gıdaları yuvarlak top şeklinde kesmeye yarayan özel bıçaklara verilen ismi,

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

REÇETE: Yemek tarifini,

SPATULA: Bir maddeyi kazımaya, karıştırmaya, yaymaya yarayan, küçük bir kürek veya ucu keskin olmayan, bükülebilen bir bıçak biçiminde metal, ağaç, kemik gibi maddelerden yapılmış aracı,

VARDİYALAR ARASI İLETİŞİM DEFTERİ: Vardiyalar arasında mesaj, bilgi aktarımını sağlayan defteri,

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	6
2. MESLEK TANITIMI	7
2.1. Meslek Tanımı.....	7
2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri.....	7
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre İle İlgili Düzenlemeler	7
2.4. Meslek İle İlgili Diğer Mevzuat	7
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları.....	8
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler	8
3. MESLEK PROFİLİ	9
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	9
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman.....	28
3.3. Bilgi ve Beceriler	28
3.4. Tutum ve Davranışlar	29
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME ve BELGELENDİRME	31

1. GİRİŞ

Pastacı (Seviye 4) 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 T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB), Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (AKTOB) tarafından hazırlanmıştır.

Pastacı (Seviye 4) 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

Pastacı (Seviye 4), işletme ve bölüm izlekleri doğrultusunda, hamur ürünlerini, hamur tatlılarını, sütlü ve çikolatalı tatlıları, tahıl ve meyve tatlılarını, hoşaf ve kompostoları, yaş pastaları ve pasta soslarını reçete/mönülere ve hijyen kurallarına uygun olarak hazırlama bilgi ve becerisine sahip kişidir. Bölümle ilgili bütçe hazırlama, bölümü sevk ve idare etme, eğitimler düzenleme ve verme konularında amirine yardımcı olur.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 7512 (Fırıncılar, pastacılar ve şekerleme imalatçıları)

2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre İle 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

Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik

Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik

Gürültü Yönetmeliği

İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmelik

Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri 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

*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 İle İlgili Diğer Mevzuat

3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu

İş Kanununa İlişkin Fazla Çalışma ve Fazla Sürelerle Çalışma Yönetmeliği

Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği

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

2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Pastacı (Seviye 4), yiyecek üretimi yapılan özel ve kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında, pastanelerde görev yapar. Servis, Oda Servisi, Ambar, Satın Alma, Teknik Servis, Çamaşırhane, İnsan Kaynakları gibi bölümlerle işbirliği içinde ve uzun süre ayakta çalışır. 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	Eğitilere ve tatbikatlara katılmak	A.1.1	İşyerinin ve işyeri dışındaki kurumların İSG ile ilgili 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.2	Yasal ve işyerine ait kurallara uymak	A.2.1	Sorumluluk alanında bulunan İSG koruma ve müdahale araçlarını uygun ve çalışır şekilde bulundurur.
				A.2.2	Yapılan çalışmaya uygun iş elbisesini ve KKD'yi giyer ve çalışmayla ilgili uyarı işaret ve levhalarını talimatlar doğrultusunda kullanır.
				A.2.3	Tehlikeli durumları saptayıp giderilmesi için kendi inisiyatifinde alabileceği önlemleri alır ve amirine bildirir.

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	İşyerinin ve işyeri dışındaki kurumların çevre koruma yöntemleri ile ilgili eğitimlerine katılır.
				B.1.2	Eğitimlerde öğrendiklerini sürekli güncelleyerek işinde uygular.
		B.2	Çevresel risklerin azaltılması çalışmalarını yürütmek	B.2.1	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				B.2.2	Çalışırken yaptığı uygulamaların çevresel etkilerini gözlemler ve zararlı sonuçlarının önlenmesi çalışmalarına katılır.
				B.2.3	Doğal kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.
				B.2.4	Çalıştığı alanlarda bulunan dönüştürülebilen malzemeleri doğru yere iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite yönetim sistemini uygulamak	C.1	Kalite yönetim sistemi ile ilgili faaliyetleri yürütmek	C.1.1	İşletmenin hizmet kalite standartlarına uygun şekilde pastane bölümü ile ilgili talimatların oluşturulmasında amirine yardımcı olur.
				C.1.2	İşletmenin kalite yönetim ve üretim gerekliliklerinin eğitim faaliyetlerine ve iletişim toplantılarına katılır.
				C.1.3	Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri günceller ve yenilikleri uygular.
		C.2	Yapılan çalışmaların kalitesini denetlemek	C.2.1	Araç-gereç ve malzemelerin standartlara uygunluğunu denetler, kullanımlarını öğrenir.
				C.2.2	İşlem formlarında yer alan talimatlara ve planlara göre kalite gerekliliklerini uygular.
				C.2.3	Yapılan işlerin kalite standartlarına göre uygulanıp uygulanmadığı ile ilgili kalite raporlarını doldurur.
				C.2.4	Sorumlu olduğu alanlarda saptanan hata ve arızaları yetkili kişilere işletme izleklerine uygun olarak bildirir ve ilgili birimlerle işbirliği içinde ortadan kaldırılmasını sağlar.
		C.3	Geri bildirim (personel-konuktan) sistemini işletmek	C.3.1	Astlarından gelen şikâyet ve önerileri dinler, değerlendirir ve çözümler.
				C.3.2	Anket formlarını inceler, gelen öneri ve şikâyetleri üstlerine bildirir, şikâyetlerin sebeplerini araştırır, kendi inisiyatifi dâhilindekileri çözer.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	İş organizasyonu yapmak (Devamı var)	D.1	Kişisel hazırlık yapmak	D.1.1	Mutfağa girmeden önce kişisel bakım ve hijyen kurallarını uygular.
				D.1.2	İşletmenin kılık kıyafet standartlarına uyar.
		D.2	Servis öncesi ve sonrası günlük toplantılar düzenlemek	D.2.1	Astlarının toplantı saatinde hazır bulunmalarını sağlar.
				D.2.2	Çalışma sistemiyle ilgili bilgileri astlarına aktarır.
		D.3	Vardiyalar arasındaki koordinasyonu sağlamak	D.3.1	Bir önceki vardiya sorumlusundan işler hakkında bilgi alır.
				D.3.2	Bilgi panolarını inceler ve sorumluluk alanındaki görevleri devralır.
				D.3.3	Astların isteklerini üstlerine, üstlerinin direktiflerini astlarına iletir.
				D.3.4	Astları arasında görev dağılımı yapar.
				D.3.5	Bir sonraki vardiyaya ileteceği işleri listeleterek bilgi verir ve sorumluluk alanlarındaki görevleri devreder.
		D.4	Astlarını denetlemek	D.4.1	İş kıyafetlerini ve görünümelerini denetler.
				D.4.2	Görevlerini doğru ve zamanında yapıp yapmadıklarını denetler.
				D.4.3	İşe geliş gidiş saatlerini takip eder.
				D.4.4	Saatlik ve günlük izin formlarını düzenler ve amirine iletir.
				D.4.5	Donanımları kullanım talimatlarına uygun olarak kullanıp kullanmadıklarını denetler.
		D.5	Araç-gereç, malzeme ve depoların ön hazırlığını yapmak	D.5.1	Reçetelere göre günlük üretim miktarına uygun malzemeleri ara depodan alır veya aldırır.
				D.5.2	Araç, gereç ve donanımların temizliğini denetleyerek kullanıma hazırlar veya hazırlatır.
				D.5.3	Depoların yiyecekleri saklamak için gıda güvenliği kurallarına uygun ve gerekli ısıda olup olmadığını denetler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	İş organizasyonu yapmak (Devamı var)	D.6	Sunum hazırlığı yapmak	D.6.1	Sunumu yapılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar veya hazırlatır.
				D.6.2	Sunumu yapılacak tatlıların uygun ısıda tutulmasını sağlar.
				D.6.3	Tatlıların yanında verilecek sosu hazırlar veya hazırlatır.
				D.6.4	Tatlıları işletme izlekleri doğrultusunda gramajına dikkat ederek servis kabına aktarır veya aktarılmasını sağlar.
		D.7	Üretilen ürünleri etiketlemek	D.7.1	Gıda güvenliği kurallarına göre raf ömürlerini belirler.
				D.7.2	Üzerlerine tarih etiketlemesi yapar.
		D.8	Büfelerin hazırlanması ve geri taşınmasını sağlamak	D.8.1	Tatlı servis ünitelerini açar veya açtırır.
				D.8.2	Pastane ürünlerinin servise yakın bir saatte uygun bölümlere yerleştirilmesini sağlar.
				D.8.3	Servis saatine kadar ürünleri olası risklerden koruyabilmek için gerekli önlemleri alır veya aldırır.
				D.8.4	Biten ve azalan pastane ürünlerini takip ederek takviye edilmelerini sağlar.
				D.8.5	Servis sonrasında mutfağa ait malzemelerin ve kalan ürünlerin mutfağa taşınmasını sağlar.
		D.9	Hazırlanan ürünlerden numune almak	D.9.1	Hazırlanan ürünlerden şahit numune kaplarına günlük numune alır.
				D.9.2	Numune örneklerini gıda güvenliği kurallarına göre saklar.
				D.9.3	Numune örneklerini periyodik olarak veya zehirlenme gibi olumsuz durumlarda analize gönderir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	İş organizasyonu yapmak	D.10	Artan yiyecekleri değerlendirmek	D.10.1	Artan yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre değerlendirir.
				D.10.2	Bozulma belirtileri gösteren, son kullanım tarihleri geçmiş yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre imha eder.
		D.11	Stok denetimi yapmak	D.11.1	Stokta olan malzemeleri kontrol ederek fazla veya eksik olan stok malzemelerini amirine bildirir.
				D.11.2	Eksik olan malzemeleri işletme izlekleri doğrultusunda ana depodan talep eder.
				D.11.3	Talep edilen malzemelerin takibini yapar.
				D.11.4	Ana depodan gelen malzemelerin depolama kurallarına uygun bir şekilde ara depolara yerleştirilmesini sağlar.
		D.12	Standart reçete ve mönü hazırlamada amirine yardımcı olmak	D.12.1	Hazırlanacak ürüne göre kullanılan malzemelerin ve birim malzeme miktarlarının belirlenmesine yardımcı olur.
				D.12.2	Ürünün yapım tekniğinin, pişirme yönteminin ve pişirme süresinin belirlenmesine yardımcı olur.
		D.13	Onarılacak donanımlarla ilgili izlekleri uygulamak	D.13.1	Arızalı araçlar ile ilgili "Arıza Bildirim Formu" düzenleyerek amirine veya ilgili bölüme bildirir.
				D.13.2	Arızalı donanımın tamirinin yapılıp yapılmadığını takip eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Hamur ürünleri ve tatlıları hazırlamak (Devamı var.)	E.1	Mayalı hamurlardan ürün hazırlamak (Ekmek, çörek, poğaçaya gibi)	E.1.1	Unun ortasını açarak mayayı ılık sıvıyla eritir ve üzerini unla kapatır.
				E.1.2	Kabarıncaya unu alıp diğer malzemeleri de ekleyerek yumuşak bir hamur yapar.
				E.1.3	Hamuru mayalandırıp tekrar yoğurur.
				E.1.4	İç malzemelerini ekleyip hamura şekil verip reçeteye uygun pişirir.
				E.1.5	İşletme ve bölüm izleklerine göre sunuma hazırlar.
		E.2	Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay gibi hamurları hazırlamak	E.2.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				E.2.2	Malzemeleri yapacağı ürüne göre kıyarak, çırparak veya yoğurarak hamuru hazır hale getirir.
				E.2.3	Hazırladığı hamuru dinlendirerek reçeteye uygun şekillendirir.
				E.2.4	Şekillendirdiği hamuru pişirip süsler.
				E.2.5	İşletme ve bölüm izleklerine göre sunuma hazırlar.
		E.3	Özdeşleştirilerek hamur hazırlamak (börek, baklava gibi)	E.3.1	Sert ve katı bir hamur hazırlar.
				E.3.2	Yoğurarak özdeşleştirir ve makine, merdane veya oklava ile açılabilir hale getirir.
				E.3.3	Hamuru ürüne dönüştürür.
				E.3.4	Hazırlanan ürünü pişirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Hamur ürünleri ve tatlıları hazırlamak (Devamı var)	E.4	Pişirerek hamur hazırlamak	E.4.1	Margarin/tereyağı, su/süt, şeker ve tuzu kaynatıp içine ölçülü unu ilave eder.
				E.4.2	Unun kokusu gidene kadar pişirir.
				E.4.3	Ilıyan hamura yumurtaları yedirir.
				E.4.4	Hazırladığı hamuru reçeteye uygun şekillendirip pişirerek ürüne dönüştürür.
				F.4.5	Hazırladığı tatlıya ve reçeteye göre şurubu ekleyerek sunuma hazırlar.
		E.5	Yağlı hamurlardan ürünler hazırlamak	E.5.1	Yaprak hamuru hazırlayacağı ortamın ve malzemelerin aynı ısıda olmasını sağlar.
				E.5.2	Yoğrulan hamurun üzerine nemli bir bez/ streç/ alüminyum folyo örtterek en az 15 dakika dinlendirir.
				E.5.3	Margarini ince naylon arasında hamurun boyutuna göre merdane ile döverek şekillendirir.
				E.5.4	Dikdörtgen şeklinde açılmış hamurun arasına margarini koyarak hamuru kapatır.
				E.5.5	Reçeteye uygun tur vererek açar.
				E.5.6	Yaprak hamurunu şekillendirip pişirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Hamur ürünleri ve tatlıları hazırlamak	E.6	Çırpılarak yapılan hamurlar hazırlamak	E.6.1	Yumurta ile şekeri çırpılarak kabartır.
				E.6.2	Kabaran karışıma elenmiş unu ilave ederek çöktirmeden karıştırır.
				E.6.3	Reçeteye uygun malzemeleri ilave eder.
				E.6.4	Pişirme kabını yağlar ve unlar.
				E.6.5	Reçeteye uygun pişirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Sütlü ve çikolatalı tatlılar hazırlamak (Devamı var)	F.1	Krem karamel hazırlamak	F.1.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				F.1.2	Şekeri karamel yaparak krem karamel kaplarına aktarır.
				F.1.3	Kaplara aktardığı karameli dondurur.
				F.1.4	Çırpılan süt, yumurta, şeker ve vanilya karışımını karamel kaplarına paylaşır.
				F.1.5	Karamel kaplarını derin fırın tepsisine sıcak su ilave ederek önceden ısıtılmış fırına yerleştirir.
				F.1.6	Reçeteye uygun olarak pişirir ve soğutur.
		F.2	Sufle hazırlamak	F.2.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				F.2.2	Reçeteye uygun olarak sufle hamurunu hazırlar.
				F.2.3	Yumurta aklarını tuz ile köpürtür.
				F.2.4	Soğuttuğu hamura yumurta aklarını bozmadan karıştırır.
				F.2.5	Hazırladığı malzemeyi yağlanmış ve şekerlenmiş sufle kalıplarının yarısına kadar döker.
				F.2.6	Reçeteye uygun pişirir ve bekletmeden uygun sosla sunumunu yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Sütlü ve çikolatalı tatlılar hazırlamak	F.3	Dondurarak sütlü tatlılar hazırlamak	F.3.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				F.3.2	Meyveleri püre haline getirir.
				F.3.3	Kremşantiyi sütle çırpılarak hazırlar.
				F.3.4	Yumurta akını çırpılarak köpürtür.
				F.3.5	Reçeteye uygun malzemeleri karıştırarak uygun kaplarda dondurur.
				F.3.6	Bavaria yaparken kremayı reçeteye uygun pişirerek jelâtin ilave eder.
		F.4	Ocak üzerinde sütlü tatlılar hazırlamak	F.4.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				F.4.2	Nişasta kullanılan tatlılarda nişastayı süt ile karıştırarak ilave eder.
				F.4.3	Pişirme işlemini reçeteye uygun kısık ateşte çırpma telini kullanarak yapar ve reçeteye uygun malzemeleri ilave eder.
				F.4.4	Tatlının çeşidine göre ocakta/fırında altını veya üstünü kızartır.
				F.4.5	Gıda güvenliği kurallarına uygun olarak soğutur.
				F.4.6	Süsleyerek sunuma hazır hale getirir.
				F.4.7	Dondurma için hazırladığı karışımı dondurma makinesinde reçeteye uygun olarak hazırlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Tahıl tatlıları hazırlamak	G.1	Helva hazırlamak	G.1.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				G.1.2	Reçeteye uygun kaynatarak şekerli süt veya su hazırlar.
				G.1.2	Reçeteye uygun malzemeleri yağda kavurur.
				G.1.3	Kavurduğu karışıma şekerli su veya sütü hızla karıştırarak ilave eder.
				G.1.4	Reçeteye uygun olarak pişirip demlendirir.
				G.1.5	Süsleyerek sunumunu yapar.
		G.2	Aşure hazırlamak	G.2.1	Fasulye, nohut, buğday ve pirinci ayıklayıp ayrı ayrı pişirir.
				G.2.2	Kuru meyveleri suda bekleterek yumuşatır.
				G.2.3	Kullanacağı iç malzemeleri hazırlar ve bir arada pişirir.
				G.2.4	Gıda güvenliğine uygun bir şekilde soğutarak ve süsleyerek sunumunu yapar.
		G.3	Zerde hazırlamak	G.3.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				G.3.2	Pirinci ayıklar, yıkar ve pişirir.
				G.3.3	Safranı kaynatıp süzer ve suyunu alır.
				G.3.4	Reçeteye uygun pişirerek en son gül suyunu ilave eder
				G.3.5	Gıda güvenliğine uygun bir şekilde soğutarak ve süsleyerek sunumunu yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Meyve tatlıları, meyve salataları, hoşaf ve komposto hazırlamak (Devamı var)	H.1	Meyve tatlıları için ön hazırlık yapmak	H.1.1	Meyveleri gıda güvenliği kurallarına göre ayıklar, yıkar ve kurular.
				H.1.2	Meyveleri reçeteye uygun doğrayarak şekillendirir.
				H.1.3	İç malzemesi hazırlar.
				H.1.4	Kuru meyveleri suda bekleterek yumuşatır.
		H.2	Şurup içinde pişen meyve tatlıları hazırlamak	H.2.1	Hazırlanan meyveleri tencereye düzgün bir şekilde koyar.
				H.2.2	Reçeteye uygun şeker ve su ilave eder.
				H.2.3	Tatlının türüne göre iç malzeme ile doldurur.
				H.2.4	Tatlının çeşidine göre kısık ateşte pişirir veya fırınlar.
				H.2.5	Gıda güvenliğine uygun bir şekilde soğutur ve süsleyerek sunumunu yapar.
		H.3	Hoşaf ve komposto hazırlamak	H.3.1	Reçeteye uygun şeker ve su ilave eder.
				H.3.2	Kısık ateşte meyveleri parçalamadan pişirir.
				H.3.3	Gıda güvenliğine uygun bir şekilde soğutarak sunumunu yapar.
		H.4	Meyve salatası hazırlamak	H.4.1	Hazırladığı meyveleri ezmeden karıştırır.
				H.4.2	Şurubunu ilave eder.
				H.4.3	Şeker eridiğinde ve meyveler suyunu saldıgında reçeteye uygun bir şekilde süsleyerek sunumunu yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Meyve tatlıları, meyve salataları, hoşaf ve komposto hazırlamak	H.5	Kızartma sosu (beyne sos) hazırlamak	H.5.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				H.5.2	Yumurta aklarını çırparak kabartır.
				H.5.3	Yumurta sarısı, soda ve unu ayrı bir kaptaki karıştırır.
				H.5.4	Hazırladığı karışımı yumurta aklarına yedirir.
		H.6	Kızartılarak hazırlanan meyve tatlıları hazırlamak	H.6.1	Reçeteye uygun meyveleri kızartma sosuna açık kalmayacak şekilde bular.
				H.6.2	Kızgın yağda kızartır.
				H.6.3	Reçeteye uygun sosla süsleyerek servise hazırlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Yaş pasta hazırlamak	I.1	Pasta kreması hazırlamak	I.1.1	Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
				I.1.2	Krema tenceresinde yumurta, toz şeker ve unu iyice karıştırır.
				I.1.3	Karışımı çırpma teli ile karıştırarak sütü ilave eder.
				I.1.4	Kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişirir.
				I.1.5	Piştikten sonra vanilyayı ve margarini ilave eder.
				I.1.6	Gıda güvenliğine uygun olarak soğutur.
		I.2	Pandispanyayı dilimlemek	I.2.1	Pandispanyanın kenarlarındaki sert kısımları keser.
				I.2.2	Parçalamadan yatay olarak dilimlere böler.
		I.3	Pandispanya dilimlerine pasta kremasını\kremşantisini sürmek	I.3.1	Pasta dilimlerini ıslatma şurubuyla yumuşatır.
				I.3.2	Pasta kremasını katlara düzgün ve orantılı bir şekilde sürer.
		I.4	Pasta kreması üzerine iç malzemeleri eklemek	I.4.1	Reçeteye uygun iç malzemeleri hazırlar.
				I.4.2	Pasta dilimlerinin aralarına iç malzemeleri yerleştirir.
		I.5	Pastayı sunuma hazırlamak	I.5.1	Pastanın dış kısmını reçeteye uygun malzemelerle sıvar.
				I.5.2	Çeşitli malzemelerden dekorlar ve figürler yaparak pastayı süsler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
J	Pasta sosları hazırlamak	J.1	Çikolata sosları hazırlamak	J.1.1	Yağ ve çikolatayı benmari usulü eritir.
				J.1.2	İçine elenmiş pudra şekerini ilave eder.
				J.1.3	Çırpma teli veya mikser/çırpıcı ile çırpar.
				J.1.4	Yapacağı sosun türüne ve kıvamına göre ılık suyu ilave eder.
		J.2	Meyve sosları hazırlamak	J.2.1	Şeker, un veya nişastayı eleyerek kullanıma hazırlar.
				J.2.2	Meyveleri püre haline getirir.
				J.2.3	Reçeteye uygun pişirerek veya karıştırarak sunumunu yapar.
		J.3	Vanilyalı soslar hazırlamak	J.3.1	Süt, katı yağ ve vanilyayı benmari usulü eritir.
				J.3.2	Pudra şekerini ilave eder.
				J.3.3	Sosu çırparak hazır hale getirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
K	Vardiya sonu işlemleri yürütmek	K.1	Mutfak malzemelerini temizlemek	K.1.1	Kirli kazan, tencere ve tavaların İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uyarak elle yıkama alanına götürülmesini sağlar.
				K.1.2	Bölümdeki paslanmaz çelik malzemelerin silinmesini sağlar.
				K.1.3	Temizlenen malzemelerin yerlerine kaldırılmasını sağlar.
		K.2	Bölümü ile ilgili alanların temizliğini yaptırmak	K.2.1	Büfede ve çalışma tezgâhında bulunan kaba atıkların astları tarafından çöp toplama kaplarına alınıp çalışma alanından uzaklaştırılmasını sağlar.
				K.2.2	Astlarının bulaşık deterjanı ve sıcak su ile hazırlanmış solüsyon ile büfeleri, tezgâhları, evye ve muslukları temizleyip sıcak su ile durulamasını sağlar.
				K.2.3	Astlarının temizlenecek alana dezenfektan ürünü uygulayıp kullanma talimatında belirtilen süre kadar beklettikten sonra temizlenen alanı sıcak su ile durulamalarını sağlar.
				K.2.4	Kağıt havlu ile kurulanmasını sağlar.
		K.3	Mutfaktaki atıkların depolanmasını sağlamak	K.3.1	Çöp poşetlerinin ağzının sıkıca bağlanmasını sağlar.
				K.3.2	Çöp poşetlerinin çöp odasına götürülerek İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere ve çevre sağlığı kurallarına göre depolanmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
L	Periyodik işlemleri yürütmek	L.1	Mutfağa ait oda, dolap ve depo temizliğini ve düzenini sağlamak	L.1.1	Soğuk oda ve derin dondurucuların temizliğini yapar.
				L.1.2	Ürünlerin raflarının İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uygun olarak düzenlenmesini sağlar.
				L.1.3	Azalan ve biten ürünlerin kasalarının/kaplarının değiştirilmesini sağlar.
				L.1.4	Kirlenen kasa ve kapların bulaşıkhaneye verilmesini sağlar.
				L.1.5	Depoların yer ve raf temizliğinin yapılmasına yardımcı olur.
				L.1.6	Depolardaki malzemenin çalışır durumda ve eksiksiz olmasını sağlar.
				L.1.7	Çöp odasındaki çöplerin çöp toplama kabına boşaltılmasını ve çöp odalarının yıkanıp dezenfekte edilmesini sağlar.
		L.2	Bütçe hazırlamaya katkıda bulunmak	L.2.1	Astlarından aldığı ve kendi tespit ettiği eksiklikleri bir araya getirerek envanter oluşturur.
				L.2.2	Oluşturduğu envanter doğrultusunda amirine bütçe hazırlamada yardımcı olur.
		L.3	Haşerelerin tespiti ve önlenmesine yönelik çalışmalara katılmak	L.3.1	Çalışma alanlarında tespit ettiği haşerelele ilgili üstlerini bilgilendirir
				L.3.2	İşletmenin genelini kapsayan ilaçlama çalışmaları için amirinden aldığı talimatlar doğrultusunda kendi çalışma alanlarının
				L.3.3	İlaçlama yapılan alanlarda oluşan rahatsız edici kokuların giderilmesi için gerekli önlemlerin alınmasına yardımcı olur.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
M	Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek	M.1	Mesleği ile ilgili yayımları takip etmek	M.1.1	Her türlü yayını, yeniliği ve teknolojik çalışmalarını takip eder.
				M.1.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.
		M.2	Kurs ve seminerlere katılmak	M.2.1	Kişisel gelişimini artırıcı etkinliklere (toplantı, gezi, gözlem, fuar, demolar, kurs, seminer ve eğitimler) katılır.
				M.2.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.
		M.3	Personel eğitimlerinin düzenlenmesi ve verilmesine yardımcı olmak	M.3.1	İşe yeni başlayan personele uyum eğitimi verir veya verilmesinde amirine yardımcı olur.
				M.3.2	Astlarının performanslarını yükseltmeye yönelik eğitim programları, metotları ve izlekleri geliştirme konusunda amirine yardımcı olur.
				M.3.3	Eğitim gereksinimlerinin saptanması, işbaşı eğitimlerinin hazırlanması ve verilmesi konusunda amirine yardımcı olur.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Arabalar (malzeme arabaları, servis arabaları)
2. Aynalar
3. Bilgisayar
4. Dolap çeşitleri (buzdolabı, derin dondurucular, çelik dolaplar gibi)
5. Elektrikli donanımlar (aspiratör, blender/karıştırıcı, davlumbaz, fırın çeşitleri, hamur makinesi, meyve sıkıcılar, mutfak robotu, tulumba makinesi gibi)
6. İletişim araçları (telsiz, telefon, çağrı cihazı gibi)
7. İSG ile ilgili donanımlar (ecza dolabı, yangın talimatları, yangın tüpleri, uyarı levhaları gibi)
8. Kişisel koruyucu donanımlar (bone, eldiven çeşitleri, galoş, kep, maske gibi)
9. Matbu formlar (arıza bildirim formu, gıda güvenliği ile ilgili formlar, işlem formları, kullanım talimatları, mönüler, reçeteler, satın alma sipariş formu gibi)
10. Mutfak araç, gereç ve donanımları (açacak çeşitleri, bardak çeşitleri, baskül, bıçak çeşitleri, çalışma tahtası, çalışma tezgâhı, çatal çeşitleri, elek, fırçalar, huni, kaşık çeşitleri, kazanlar, kap çeşitleri, kepçe çeşitleri, kevgir, kızartma teli çeşitleri, krema torbası ve duyları, küvet çeşitleri, masat, maşa, merdane, mikser/çırpıcı, mutfak terazisi, ocak çeşitleri, oklava, ölçü kapları, parfe kalıbı, parizyen kaşığı, rende, rulet, sıkma torbası, süsleme aleti çeşitleri, süzgeç, soyacak çeşitleri, spatula çeşitleri, şanti torbası, tart kalıbı çeşitleri, tava, tencere, tepsi çeşitleri, yiyecek termometresi gibi)
11. Ofis malzemeleri
12. Pasta vitrinleri
13. Şahit numune kabı
14. Temizlik araç ve gereçleri (çekçek, dezenfektanlar, dezenfektan havuzu, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, sabun, sünger, temizlik bezleri, temizlik deterjanları)
15. Vardiya arası iletişim defteri

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
2. Depolama teknikleri bilgisi
3. Diyet bilgisi
4. Doğrama şekilleri hakkında bilgi
5. Ekip içinde çalışma yeteneği
6. El becerisi
7. Envanter bilgisi
8. Farklı koku ve tatları ayırt edebilme yeteneği
9. Genel turizm bilgisi
10. Gıda güvenliği (HACCP, ISO) ile ilgili kurallar bilgisi
11. Gramaj, porsiyon ve ölçü bilgisi
12. Hamur hazırlama bilgisi
13. Hijyen bilgisi
14. İletişim yeteneği

15. İSG bilgisi
16. İşyeri çalışma izlekleri bilgisi
17. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
18. Kalori bilgisi
19. Kayıt tutma ve raporlama bilgisi
20. Maliyet bileşenleri bilgisi
21. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
22. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
23. Mesleki terim bilgisi
24. Numune alma ve saklama bilgisi
25. Organizasyon yeteneği
26. Öğrenme, öğretme ve kendini geliştirme yeteneği
27. Pişirme teknikleri bilgisi
28. Problem çözme yeteneği
29. Standart reçete hazırlama bilgisi
30. Sunum ve temel servis kuralları bilgisi
31. Temel besin öğelerine ait bilgi
32. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
33. Temel düzeyde bilgisayar bilgisi
34. Ürün bilgisi
35. Yöresel/ulusal/uluslararası tatlılar hakkında bilgi
36. Yöre ve işletmeye ait bilgi
37. Zamanı iyi kullanma becerisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Amirlerine ve çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
2. Astlarına 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 astlarına aktarmak
12. Hizmet içi eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
13. İletişim kurduğu kişilere karşı güler yüzlü ve nazik davranmak
14. İletişim kurduğu kişilerle etkili ve güzel konuşmak
15. İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere ve gıda güvenliği kurallarına uyarak çalışmak
16. İşyeri çalışma izleklerine uymak
17. İşyerine ait araç, gereç ve malzemelerin kullanımına özen göstermek
18. Kaliteye önem vermek

19. Karşılaşılan sorunlar karşında soğukkanlı olmak ve sorunlara çözüm üretmek
20. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
21. Meslek ahlakına sahip olmak
22. Ürün hazırlamada yaratıcı olmak ve yenilikçi uygulamalarda bulunmak
23. Verimli ve ekonomik çalışmaya özen göstermek

4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME ve BELGELENDİRME

Pastacı (Seviye 4) 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

Nursin NAMLI, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Yaygın Eğitim Dairesi Şube Müdürü
Figen KUNT, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Öğretici
İsa YAYLA, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Uzman Yardımcısı
Burak DİKİCİ, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Eğitici
Abdullah DURMUŞ, Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği - Eğitim Koordinatörü
İsmail TAŞDEMİR, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Ofis Müdürü

2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

Ahmet YAVUZ, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Mutfak Yöneticisi
Ahmet YILMAZ, İstanbul BYOTELL - Mutfak Yöneticisi
Aydın DEMİR, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Mutfak Yöneticisi
Cihan ÇETİNKAYA, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Mutfak Yöneticisi
Serkan BOZKURT, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Milli Aşçı
Süleyman ERGİN, Antalya Rose Hotels – Mutfak Yöneticisi
Süleyman ACAR, Antalya Rose Hotels – Bulaşıkxhane Şefi
Uğur ÇÖM, Antalya Rose Hotels – Kısım Şefi

3. Görüş İstlenen Kişi/Kurum ve Kuruluşlar

Abant Taksim International
Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcililik Yüksekokulu
Ankara Çankaya İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Ankara Dedeman Hotel
Ankara Divan Hotel
Ankara Hilton Hotel
Ankara Hotel 2000
Ankara İçkale Hotel
Ankara Kent Hotel
Ankara Metropolitan Hotel
Ankara Pastacılar, Tatlıcılar, Şekerciler Odası
Ankara Sheraton Hotel
Ankara Swiss Hotel
Ankara Yenimahalle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Antalya Best Western Hotel
Antalya Calista Hotel (Belek)
Antalya Dedeman Hotel
Antalya Letonia Hotel (Belek)
Antalya Papillon Ayscha Hotel (Belek)
Antalya Sunset Beach Hotel (Alanya)
Antalya Şampiyon Tatil Köyü
Antalya Xanadu Hotel (Belek)
Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Başkent Aşçılar ve Turizmciler Derneği
Başkent Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü
Bilkent Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
Boğaziçi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölümü
Bolu Abant Hotel
Bursa Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Çanakkale Akol Hotel
Çanakkale Colin Hotel
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Diyarbakır Klas Hotel
Ege Bölgesi Sanayi Odası
Ege Üniversitesi Çeşme Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu
Erciyes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Erzurum Polat Renaissance Hotel
Eskişehir Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksek Okulu
Fatsa Yalçın Hotel
Gaziantep Grand Hotel
Gaziantep Tuğcan Hotel
Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi
Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
İstanbul Akgün Hotel
İstanbul Barcelo Premium Eresin Topkapı
İstanbul By Otell
İstanbul Ceylan Intercontinental
İstanbul Conrad International
İstanbul Crowne Plaza İstanbul Old City
İstanbul Çınar Hotel
İstanbul Çırağan Palace Kempinski
İstanbul Dedeman Hotel
İstanbul Eser Premium Hotel & Spa Büyükçekmece
İstanbul Four Seasons At The Bosphorus
İstanbul Grand Cevahir Hotel
İstanbul Grand Yükseliş Hotel
İstanbul Hilton Hotel
İstanbul Holiday Inn İstanbul Airport Hotel
İstanbul Holiday Inn İstanbul City
İstanbul Hyatt Regency
İstanbul Kaya Ramada Plaza Hotel
İstanbul Klassis Resort Hotel
İstanbul Kumburgaz Princess Hotel
İstanbul Laresse Park Hotel
İstanbul Legacy Ottoman Hotel
İstanbul Marriott Asia Hotel
İstanbul Mövenpick Hotel

İstanbul Ortaköy Princess Hotel
İstanbul Polat Renaissance Hotel
İstanbul Radisson Sas Conference & Airport Hotel
İstanbul Radisson Sas Bosphorus Hotel
İstanbul Ramada Plaza Hotel
İstanbul Richmond Wellness Sapanca
İstanbul Sheraton Maslak
İstanbul Sürmeli Hotel
İstanbul The Green Park Bostancı
İstanbul The Green Park Merter
İstanbul The Marmara Hotel
İstanbul The Plaza Hotel
İstanbul The Ritz Carlton Hotel
İzmir Altinyunus Hotel (Çeşme)
İzmir Balçova Termal Hotel
İzmir Korumar Hotel (Kuşadası)
İzmir Pırl Hotel (Çeşme)
İzmir Sheraton Hotel
İzmir Sheraton Hotel (Çeşme)
İzmir Swissôtel Grand Efes
İzmir Tusan Beach (Kuşadası)
Kapadokya Lykia Lodge
Kapadokya Peri Tower
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı
Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Marmaris Aqua Hotel
Mersin Taksim International
Mersin Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Muğla Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
Mutfak Araştırma ve Geliştirme Derneği
Namık Kemal Üniversitesi Marmara Ereğlisi Meslek Yüksekokulu
Ordu Belde Hotel
Profesyonel Otel Yöneticileri Derneği
Rize Dedeman Hotel
Sapanca Richmand Spa Hotel
Sapanca Güral Hotel
Sarıkamış Toprak Hotel
T.C.Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Çıracılık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Erkek Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Projeler Koordinasyon Merkezi Başkanlığı)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü)

T.C. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Trabzon Zorlu Grand Hotel
Tüm Aşçılar Federasyonu
Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği
Türkiye Aşçılar Federasyonu
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Türkiye İstatistik Kurumu
Türkiye İş Kurumu
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Türkiye Otelciler Federasyonu
Türkiye Otel, Lokanta, Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası
Türkiye Profesyonel Mutfak Yöneticileri Derneği
Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
Türkiye Turizm Yatırımcılar Derneği
Uluslararası Aşçılar Derneği
Urfa Cevahir Konukevi
Urfa Dedeman Hotel

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 (Özürlüler 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)