



ULUSAL YETERLİLİK

13UY0182-4

AŞÇI

SEVİYE 4

REVİZYON NO: 01

MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU

Ankara, 2017

ÖNSÖZ

Aşçı (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan 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.

Aşçı (Seviye 4) Ulusal Yeterliliği 10/10/2017 Tarih ve 2017/84 sayılı MYK Yönetim Kurulu kararı ile revize edilmiştir.

Mesleki Yeterlilik Kurumu

GİRİŞ

Ulusal yeterliliğin hazırlanmasında, sektör komitelerinde incelenmesinde ve MYK Yönetim Kurulu tarafından onaylanarak yürürlüğe konulmasında temel ölçütler Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik'te belirlenmiştir.

Ulusal yeterlilikler için temel ölçütler aşağıdaki şekilde tanımlanmıştır:

- a) Ulusal yeterlilikler, ulusal meslek standartları veya uluslararası standartlara dayalı olarak oluşturulur.
- b) Ulusal yeterlilikler katılımcı bir anlayışla hazırlanır ve ilgili tarafların görüş ve katkısı alınır.
- c) Ulusal yeterlilikler, mesleki alana ilişkin iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve kalite ile ilgili hususları kapsar.
- d) Ulusal yeterlilikler kullanıcılar tarafından anlaşılacak şekilde yazılır.
- e) Ulusal yeterlilikler hayat boyu öğrenme ilkesi çerçevesinde bireyin kendini geliştirmesini ve meslekte ilerlemesini teşvik eder.
- f) Ulusal yeterlilikler açık veya gizli hiçbir ayrımcılık unsuru içermez.
- g) Ulusal yeterlilikler, bireyin bilgi, beceri ve yetkinliğinin kalite güvencesi dâhilinde ölçülmesini temin eden unsurları içerir.

13UY0182-4 AŞÇI ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	AŞÇI
2	REFERANS KODU	13UY0182-4
3	SEVİYE	4
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	ISCO 08: 5120 (Aşçılar)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A)YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B)REVİZYON NO	01
	C)REVİZYON TARİHİ	10/10/2017
8	AMAÇ	<p>Bu yeterlilik Aşçı (Seviye 4) mesleğinin eğitim almış ve nitelik kazandırılmış kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak, • Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek, • Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmak amacıyla hazırlanmıştır.
9	YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I	
	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı	
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	
	-	
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
	11-a) Zorunlu Birimler	
	<p>13UY0182-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği ile Çevre Koruma 13UY0182-4/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim 13UY0182-4/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite 13UY0182-4/A4: Temel Malzemeler 13UY0182-4/A5: Çorba Hazırlama 13UY0182-4/A6: Sos, Meze, Salata Hazırlama ve Yumurta Pişirme 13UY0182-4/A7: Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama 13UY0182-4/A8: Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama 13UY0182-4/A9: Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama 13UY0182-4/A10: Temel Tatlıları Hazırlama</p>	
	11-b) Seçmeli Birimler	
	-	

11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları	
-	
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME
<p>Aşçı (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlardan başarılı olmaları şartı vardır.</p> <p>Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavları her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır.</p> <p>Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.</p>	
13	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ
Aşçı (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesinin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.	
14	GÖZETİM SIKLIĞI
<p>Belge geçerlilik süresi içerisinde adaylar gözetime tabi tutulur. Adayın performansı belge aldığı tarihten itibaren 2. yıl ile 3. yıl arasında sınav ve belgelendirme kuruluşunca belirlenen gözetim yöntemi ile değerlendirilir.</p> <p>Gözetim sonucu performansı yeterli bulunmayan veya gözetimi belge sahiplerinden kaynaklanan nedenlerle yapılamayan belge sahiplerinin belgeleri askıya alınır. Askı nedeni ortadan kalkan belge sahiplerinin belgelerinin geçerliliği geçerlilik süresi sonuna kadar devam eder</p>	
15	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ
<p>Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur;</p> <p>a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içinde yeterlilik belgesi kapsamında toplamda en az 2 yıl çalıştığına dair resmi kayıt, b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama (performans) Sınavı (P1)</p> <p>Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.</p>	
16	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)	
17	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ
MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi	
18	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI
İlk onay 25.12.2013 - 2013/110 01 No'lu Revizyon 10/10/2017 – 2017/84	

13UY0182-4/A1 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ İLE ÇEVRE KORUMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Sağlığı ve Güvenliği ile Çevre Koruma
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B)REVİZYON NO	01
	C)REVİZYON TARİHİ	10/10/2017
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p>Öğrenme Çıktısı 1: Çalışma sahasında ve görev sürecindeki İSG önlemlerini açıklar. Başarım Ölçütleri 1.1: Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında iş, insan, malzeme, ekipman vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskler ile acil durumları açıklar. 1.2: Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında tehlike, risk ve acil durumlara yönelik önlemleri açıklar.</p> <p>Öğrenme Çıktısı 2: Çalışma sahasında ve görev sürecindeki çevre koruma önlemlerini açıklar. Başarım Ölçütleri: 2.1: Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili süreçlerde oluşması olası çevre güvenliği risklerine uygun önlemleri açıklar. 2.2: Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafına yönelik uygulamaları gerekçeleri ile açıklar.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2'de yer alan "Bilgiler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az yedi (7) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1): A1 birimine yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri diğer birimlerin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup, bu kapsamda ölçme ve değerlendirme yapılacaktır.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	İlk onay 25.12.2013 - 2013/110 01 No'lu Revizyon 10/10/2017 – 2017/84
-----------	---	--

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK [A1]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. İş sağlığı ve güvenliği önlemleri
 - 1.1. Aşçılık süreçlerinde kullanılan araç-gereç ve ekipmanların güvenli kullanımı
 - 1.2. Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında temel iş sağlığı ve güvenliği
2. Çevre koruma ile ilgili önlemler
 - 2.1. Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında çevre güvenliği ve çevre koruma
 - 2.2. Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafı

EK [A1]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında iş, insan, malzeme, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskleri açıklar.	A.1.3, A.2.3	1.1	T1
BG.2	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma ortamında iş, insan, malzeme, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve risklere karşı alınan önlemleri açıklar.	A.1.3, A.2.3	1.2	T1
BG.3	Aşçılık süreçlerinde ve çalışma alanlarında, işe ve risklere uygun kullanacağı KKD'leri açıklar.	A.2.2	1.2	T1
BG.4	Çalışma alanlarında oluşabilecek tehlikeli ve acil durumları ayırt eder.	A.1.4	1.1	T1
BG.5	Çalışma alanlarında oluşabilecek tehlikeli ve acil durumlara yönelik önlemleri açıklar.	A.1.4	1.2	T1
BG.6	Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili süreçlerde oluşması olası çevre güvenliği risklerine uygun önlemleri açıklar.	B.2.1-2	2.1	T1
BG.7	Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafına yönelik uygulamaları gerekçeleri ile açıklar.	B.2.4	2.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
-				

13UY0182-4/A2 İŞ ORGANİZASYONU VE MESLEKİ GELİŞİM YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A2
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B)REVİZYON NO	01
	C)REVİZYON TARİHİ	10/10/2017
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: İş süreçlerinin ve ekibin organizasyon sürecini açıklar.</u> Başarım Ölçütleri: 1.1: Aşçılık ile ilgili işlerin içeriğine ve özelliklerine göre süreç akışını açıklar. 1.2: Aşçılıkta mutfak çalışma sistemini ve kurallarını açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Araç gereç ve ekipmanların bakımını açıklar.</u> Başarım Ölçütleri: 2.1: Bıçak çeşitlerini kullanım alanlarına göre tanımlar. 2.2: Mutfakta kullanılan araç gereç ve ekipmanların bakım yöntemlerini açıklar. 2.3: Mutfakta kullanılan araç gereç ve ekipmanların arızalarının ilk tespitin nasıl yapıldığını açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Mutfakta kullanılan malzemelerin tedarik ve stok uygulamalarını tanımlar.</u> Başarım Ölçütleri: 3.1: Malzemelerin ortalama sarf miktarlarına göre olası stok miktarlarını tanımlar. 3.2: Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre, stoklama ve kullanımını açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 4: Standart menü ve reçete hazırlığını açıklar.</u> Başarım Ölçütleri: 4.1: Yemeklerin çeşitlerinde porsiyona göre kullanılan malzemelerin birim miktarlarını tanımlar. 4.2: Tanımlanan temel yemek çeşitlerinin yapım teknikleri, pişirme yöntem ve sürelerini açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 5: Üretim süreçleri ile ilgili bütçe verilerini oluşturur.</u> Başarım Ölçütleri: 5.1: Kullanılan malzemeler ve araç, gereçler ile ilgili tanımlanan verileri değerlendirir. 5.2: Kullanılan malzemelerin, menüler, olaylar ve malzeme özelliklerine göre sarfiyat değerlerini belirler.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 6: Açık büfe tasarımının özelliklerini açıklar.</u> Başarım Ölçütleri: 6.1: Sıcak ve soğuk çeşitleri içerecek şekilde bir açık büfe tasarımı ve uygulama özelliklerini açıklar. 6.2: Tasarıma göre gerekli araç, gereç ve ekipmanları listeler.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 7: Yemek ve yiyeceklerin sunum ve servis işlemlerini düzenler.</u> Başarım Ölçütleri: 7.1: Ürünlerin sunum hazırlıklarını yapar. 7.2: Ürünün servis ünitesini ve tabağını uygun şekilde düzenler.</p>

Öğrenme Çıktısı 8: Mesleki gelişim ihtiyaçlarını tespit eder.		
Başarım Ölçütleri:		
8.1: İş hayatındaki değişikliklere uyum sağlayabilmek açısından mesleki gelişimin önemini açıklar.		
8.2: Tanımlanan duruma göre astlarının eğitim ihtiyaçlarını tespit eder.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A2 birimine yönelik teorik sınav Ek A2-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az on dokuz (19) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A2-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1): A2 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A2-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A2-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmeli ve asgari bir çanta kalıbı hazırlama işlemlerini içermelidir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.		
Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.		
Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	İlk onay 25.12.2013 - 2013/110 01 No’lu Revizyon 10/10/2017 – 2017/84

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Aşçılık süreçlerinde organizasyon
 - 1.1: Aşçılık ile ilgili işlerin içeriği ve özellikleri ile ilgili süreç akışı
 - 1.2: Aşçılıkta mutfak çalışma sistemi ve kuralları
2. Araç gereç ve ekipmanların bakımı
 - 2.1: Bıçak çeşitlerinin kullanım alanları
 - 2.2: Mutfakta kullanılan araç gereç ve ekipmanların bakım yöntemleri
 - 2.3: Mutfakta kullanılan araç gereç ve ekipmanların arızalarının ilk tespiti

3. Malzeme tedariki ve depolama
 - 3.1: Malzemelerin ortalama sarf miktarlarına göre olası stok miktarları
 - 3.2: Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre, stoklama ve kullanımı
4. Aşçılıkta menü ve reçete hazırlama
 - 4.1: Yemeklerin çeşitlerinde porsiyona göre kullanılan malzeme miktarları
 - 4.2: Tanımlanan temel yemek çeşitlerinin yapım teknikleri ve pişirme yöntemleri
5. Üretim süreçleri ile ilgili bütçe verileri oluşturma
 - 5.1: Kullanılan malzemelerin menüler, olaylar ve malzeme özelliklerine göre sarfiyat değerlerinin belirlenmesi
6. Açık büfe tasarımı
 - 6.1: Sıcak ve soğuk çeşitleri içerecek şekilde bir açık büfe tasarımı
 - 6.2: Tasarıma göre gerekli araç, gereç ve ekipmanların listelenmesi
7. Servise hazırlık ve servis düzenlemeleri
 - 7.1: Ürünlerin sunum hazırlıkları
 - 7.2: Ürünün servis ünitesi ve tabağının uygunluğunun kontrolü
8. Mesleki gelişim
 - 8.1: İş hayatındaki değişikliklere uyum sağlayabilmek açısından mesleki gelişimi
 - 8.2: Astlarının eğitim ihtiyaçlarının tespiti

EK [A2]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

c) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Aşçılık ile ilgili işlerin içeriğine ve özelliklerine göre süreç akışını açıklar.	D.2.1-2, D.2.2, D.3.1-5	1.1	T1
BG.2	Aşçılıkta mutfak çalışma sistemini (çalışma tezgâhlarının işe göre ayrımı ve düzenlenmesi, araç-gereçlerin düzenlenmesi) açıklar.	D.4.1-5	1.2	T1
BG.3	Aşçılıkta mutfak çalışma kurallarını (mutfak elemanları arası çalışma akışı ve zamanlama gibi) açıklar.	D.4.1-5	1.2	T1
BG.4	Bıçak çeşitlerini kullanım alanlarına göre tanımlar.	Liste 3.3: Md. 5	2.1	T1
BG.5	Mutfakta kullanılan araç gereç ve ekipmanların bakım yöntemlerini açıklar.	D.5.2, C.2.1	2.2	T1
BG.6	Mutfakta kullanılan araç gereç ve ekipmanların arızalarının ilk tespitinin nasıl yapıldığını açıklar.	D.7.1-2, C.2.4	2.3	T1
BG.7	Malzemelerin ortalama sarf miktarlarına göre olası stok miktarlarını tanımlar.	D.8.1-3	3.1	T1
BG.8	Malzemelerin etiket ve formlarındaki içeriğe göre, stoklama ve kullanımını açıklar.	D.8.4	3.2	T1
BG.9	Yemeklerin çeşitlerinde porsiyona göre kullanılan malzemelerin birim miktarlarını tanımlar.	D.9.1	4.1	T1
BG.10	Tanımlanan temel yemek çeşitlerinin yapım tekniklerini açıklar.	D.9.2	4.2	T1
BG.11	Tanımlanan temel yemek çeşitlerinin pişirme yöntem ve sürelerini açıklar.	D.9.2	4.2	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.12	Kullanılan malzemeler ve araç, gereçler ile ilgili tanımlanan verileri değerlendirir.	R.4.1	5.1	T1
BG.13	Kullanılan malzemelerin, menü ve olaylara göre sarfiyat değerlerini belirler.	D.5.1, R.4.2	5.2	T1
BG.14	Sıcak ve soğuk çeşitleri içerecek şekilde bir açık büfe tasarımının nasıl yapıldığını açıklar.	M.1.1-3, M.2.2, M.3.1-5	6.1	T1
BG.15	Sıcak ve soğuk çeşitleri içerecek şekilde bir açık büfe tasarımının uygulama özelliklerini açıklar.	M.1.1-3, M.2.2, M.3.1-5	6.1	T1
BG.16	Tasarıma göre gerekli araç, gereç ve ekipmanları belirler.	M.2.1	6.2	T1
BG.17	Yemeklerin/yiyeceklerin tür ve özelliklerine göre sunum hazırlıklarını açıklar.	D.6.1-3	7.1	T1
BG.18	İş hayatındaki değişikliklere uyum sağlayabilmek açısından mesleki gelişimin önemini açıklar.	S.1.1-2, S.2.1-2	8.1	T1
BG.19	Tanımlanan duruma göre astlarının eğitim ihtiyaçlarını tespit eder.	S.3.1-3	8.2	T1

d) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Sunumda kullanılacak gerekli araç-gereçleri ve sosu sunuma hazırlar.	D.6.1ve3	7.1	P1
BY.2	Sunulacak yiyeceği/ürünü uygun ısıda tutar.	D.6.2,	7.1	P1
BY.3	Sunulacak yiyecekleri/ürünleri türleri ve uygun sunum ısılarına göre gruplandırarak servis kaplarına alır.	D.6.4	7.2	P1
BY.4	Sunum tabağını yiyeceği ve garnitürlerini porsiyon miktarlarını ayarlayarak dekore eder.	D.6.4	7.2	P1

13UY0182-4/A3 HİJYEN, GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A3
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B)REVİZYON NO	01
	C)REVİZYON TARİHİ	10/10/2017
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: İş süreçlerinde kişisel hijyen ve sağlık uygulamalarını açıklar.</u> Başarım Ölçütleri: 1.1: Yiyecek hizmetlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını açıklar. 1.2: Yasal mevzuatına uygun olarak aşçının sağlık ve hijyen kontrol ve belgelendirme kurallarını açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde gıda güvenliği kavramları, risk ve tehlikelerini tanımlar.</u> Başarım Ölçütleri: 2.1: Gıda güvenliğine ilişkin temel terimlerin anlamlarını ayırt eder. 2.2: Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri, oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar. 2.3: Gıda güvenliğine yönelik yapılan işlemleri açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde ürün, gıda malzemeleri, araç-gereç, ekipman ve üretim alanları ile ilgili hijyen ve sanitasyon uygulamalarını açıklar.</u> Başarım Ölçütleri: 3.1: Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan gıda malzemeleri için hijyen, sanitasyon ve çapraz bulaşmaya yönelik önlemleri açıklar. 3.2: Hazırlanan ürünlerden şahit numunesi alma işlemlerinin yasal kurallarını ve gerekçesini açıklar. 3.3: Ürünlerin çeşitlerine göre tezgâh ömürlerini gıda güvenliği kurallarına göre açıklar. 3.4: Araç-gereç ve ekipmanların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini tanımlar. 3.5: Çalışma alanları ile soğuk depo ve dolapların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini açıklar. 3.6: Çalışma alanlarında haşerelerin bertaraf edilmesine yönelik yöntemleri açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 4: İş süreçlerinde verimliliğe, kalitenin ve müşteri ilişkilerinin geliştirilmesine dair işlemleri belirler.</u> Başarım Ölçütleri: 4.1: Yemek ve yiyecek hazırlamada, ürünün ve mutfak işlemleri sürecinin geliştirilmesi, ekibin organizasyonu ve daha verimli çalışabilmesine yönelik düzenlemeleri açıklar. 4.2: Müşteri ilişkilerinde temel ilke ve kuralları tanımlar. 4.3: Tanımlanan durumlarda, ürün ve mutfak işlemleri ile ilgili problemlere uygun çözümleri belirler.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		

(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A3 birimine yönelik teorik sınav Ek A3-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az on dokuz (19) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A3-2) ölçmelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

(P1): A3 birimine yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri diğer birimlerin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup, bu kapsamda ölçme ve değerlendirmesi yapılacaktır.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	İlk onay 25.12.2013 - 2013/110 01 No’lu Revizyon 10/10/2017 – 2017/84

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK [A3]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. İş süreçlerinde kişisel hijyen ve sağlık uygulamaları
 - 1.1: Yiyecek hizmetlerinde kişisel hijyen ve bakım kuralları
 - 1.2: Yasal mevzuatına uygun olarak aşçının sağlık ve hijyen kuralları
2. Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde gıda güvenliği
 - 2.1: Gıda güvenliğine ilişkin temel terimler
 - 2.2: Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri
3. Yemek ve yiyecek hazırlama süreçlerinde ürün, gıda malzemeleri, araç-gereç, ekipman ve üretim alanları ile ilgili hijyen ve sanitasyon uygulamaları
 - 3.1: Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan gıda malzemeleri için hijyen, sanitasyon ve çapraz bulaşmaya yönelik önlemler
 - 3.2: Hazırlanan ürünlerden şahit numunesi alma işlemlerinin yasal kuralları
 - 3.3: Ürünlerin çeşitlerine göre tezgâh ömürleri
 - 3.4: Araç-gereç ve ekipmanların hijyen ve sanitasyon yöntemleri
 - 3.5: Çalışma alanları ile soğuk depo ve dolapların hijyen ve sanitasyon yöntemleri
 - 3.6: Çalışma alanlarında haşerelerin bertaraf edilmesine yönelik yöntemler
4. İş süreçlerinde verimlilik, kalite ve müşteri ilişkileri
 - 4.1: Ürünün ve mutfak işlemleri sürecinin geliştirilmesi, ekibin organizasyonu ve daha verimli çalışabilmesine yönelik düzenlemeler
 - 4.2: Müşteri ilişkilerinde temel ilke ve kurallar
 - 4.3: Ürün ve mutfak işlemleri ile ilgili problemlere uygun çözümlerin belirlenmesi

EK [A3]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Yiyecek hizmetlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını açıklar.	D.1.1-2	1.1	T1
BG.2	Yasal olarak aşçının periyodik sağlık kontrollerinin türleri ve işlevini açıklar.	A.2.4	1.2	T1
BG.3	Aşçılar için yasal olarak alınması zorunlu belgelerin içeriği ve işlevini açıklar.	A.2.4	1.2	T1
BG.4	Gıda güvenliğinde risk, tehlike, hijyen, çapraz bulaşma, sanitasyon, terimlerinin anlamlarını ayırt eder.	3.3: Md. 11 ve 14	2.1	T1
BG.5	Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri, oluşum koşulları listeler.	3.3: Md. 11 ve 14	2.2	T1
BG.6	Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin etkilerini açıklar.	3.3: Md. 11 ve 14	2.2	T1
BG.7	Gıda güvenliğine yönelik yapılan kayıt işlemlerini listeler.	3.3: Md. 11 ve 14, R.2.4	2.3	T1
BG.8	Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan gıda malzemelerinin tür ve özelliklerine göre hijyen, ve sanitasyona yönelik önlemleri açıklar.	3.3: Md. 11 ve 14, N.1.1	3.1	T1
BG.9	Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan gıda malzemelerinin tür ve özelliklerine göre çapraz bulaşmaya yönelik önlemleri açıklar.	3.3: Md. 11 ve 14, N.1.1	3.1	T1
BG.10	Hazırlanan ürünlerden şahit numunesi alma işlemlerinin yasal kurallarını açıklar.	D.11.1-3	3.2	T1
BG.11	Hazırlanan ürünlerden şahit numunesi alma işlemlerinin yasal kurallarının gerekçesini açıklar.	D.11.1-3	3.2	T1
BG.12	Ürünlerin çeşitlerine göre tezgâh ömürlerini gıda güvenliği kurallarına göre açıklar.	D.10.1-2	3.3	T1
BG.13	Araç-gereç ve ekipmanların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini tanımlar.	P.1.1-3	3.4	T1
BG.14	Çalışma alanları ile soğuk depo ve dolapların hijyen ve sanitasyon yöntemlerini açıklar.	P.2.1-4, R.3.1-2, D.5.3, R.2.3	3.5	T1
BG.15	Çalışma alanlarında haşerelerin bertaraf edilmesine yönelik yöntemleri açıklar.	R.2.1-2	3.6	T1
BG.16	Yemek ve yiyecek hazırlamada, ürünün ve mutfak işlemleri sürecinin geliştirilmesine yönelik düzenlemeleri açıklar.	C.1.1-4	4.1	T1
BG.17	Yemek ve yiyecek hazırlamada ekibin organizasyonu ve daha verimli çalışabilmesine yönelik düzenlemeleri açıklar.	C.1.1-4	4.1	T1
BG.18	Müşteri ilişkilerinde temel ilke ve kuralları tanımlar.	R.1.1-2	4.2	T1
BG.19	Tanımlanan durumlarda, ürün ve mutfak işlemleri ile ilgili problemlere uygun çözümleri belirler.	C.3.1-2	4.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
-				

13UY0182-4/A4 TEMEL MALZEMELER YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Temel Malzemeler
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A4
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B)REVİZYON NO	01
	C)REVİZYON TARİHİ	10/10/2017
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan temel gıda maddelerini açıklar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>1.1: Sebzeler ve meyvelerin temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.</p> <p>1.2: Kırmızı ve beyaz etlerde gövde parçalarını kullanım alanlarına göre tanımlar.</p> <p>1.3: Balık ve su ürünlerinin özelliklerini tanımlar.</p> <p>1.4: Tahıllar, kuru baklagiller ve yağlı tohumların temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.</p> <p>1.5: Süt ve süt ürünlerinin temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.</p> <p>1.6: Yağ çeşitlerini, temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.</p> <p>1.7: Yumurtanın temel özelliklerini ve kullanım alanlarını tanımlar.</p> <p>1.8: Baharatlar ve diğer tat verici malzemelerin özelliklerini ve temel kullanım alanlarını tanımlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan temel malzemelerin yemeğe hazırlık işlemlerini uygular.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>2.1: Malzeme ve yemek özelliklerine göre bıçakla kesim tekniklerini uygular.</p> <p>2.2: Sebzeler ve meyveleri kullanıma hazır hale getirir.</p> <p>2.3: Kırmızı, beyaz etler ve sakatatların kullanım alanlarına göre, kesim, hazırlama ve şekillendirme uygulamalarını gerçekleştirir.</p> <p>2.4: Balık ve su ürünlerinin kullanıma/pişirmeye hazır hale getirilmesine ilişkin uygulamaları yapar.</p> <p>2.5: Yumurta akını çırpma kabından dökülmeyecek kıvamda çırparak köpürtür.</p> <p>2.6: Hazırlama yöntemlerine göre hamur türlerini ayırt eder.</p> <p>2.7: Kuru pasta veya tart veya pay hamuru ile pişirerek ve çırparak hamur hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite uygulamalarını yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>3.1: Malzemelerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre uygulamalarını gerçekleştirir.</p> <p>3.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite koşullarını sağlar.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A4 birimine yönelik teorik sınav Ek A4-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az on beş (15) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Sınavda		

adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A4-2) ölçmelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

(P1): A4 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A4-2'de yer alan "Beceriler ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A4-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	İlk onay 25.12.2013 - 2013/110 01 No'lu Revizyon 10/10/2017 – 2017/84

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK [A4]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Yemek ve yiyecek hazırlamada temel gıda maddeleri

1.1: Sebzeler ve meyvelerin temel özellikleri ve kullanım alanları

1.2: Kırmızı ve beyaz etlerde gövde parçalarının kullanım alanları

1.3: Balık ve su ürünlerinin özellikleri

1.4: Tahıllar, kuru baklagiller ve yağlı tohumların temel özellikleri ve kullanım alanları

alanları

1.5: Süt ve süt ürünlerinin temel özellikleri ve kullanım alanları

1.6: Yağ çeşitlerinin temel özellikleri ve kullanım alanları

1.7: Yumurthanın temel özellikleri ve kullanım alanları

1.8: Baharatlar ve diğer tat verici malzemelerin özellikleri ve temel kullanım alanları

2. Yemek ve yiyecek hazırlamada kullanılan temel malzemelerin yemeğe hazırlık işlemleri

2.1: Malzeme ve yemek özelliklerine göre bıçakla kesim teknikleri

2.2: Sebzeler ve meyvelerin kullanıma hazır hale getirilmesi

2.3: Kırmızı, beyaz etler ve sakatatların kullanım alanlarına göre kesim, hazırlama ve

şekillendirme uygulamaları

2.4: Balık ve su ürünlerinin kullanıma/pişirmeye hazır hale getirilmesine ilişkin

uygulamalar

- 2.5: Yumurta akını çırpma kabından dökülmeyecek kıvamda çırparak köpürtme
 2.6: Hazırlama yöntemlerine göre hamur türlerinin ayırt edilmesi
 2.7: Kuru pasta veya tart veya pay hamuru ile pişirerek ve çırparak hamur hazırlanması
 3. Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenirliliği ve kalite
 3.1: Malzemelerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre uygulamaları
 3.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen, gıda güvenirliliği ve kalite koşulları

EK [A4]-2:Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Sebzeler ve meyvelerin temel özelliklerini açıklar.	Liste 3.3: Md. 34	1.1	T1
BG.2	Sebzeler ve meyvelerin kullanım alanlarını açıklar.	Liste 3.3: Md. 34	1.1	T1
BG.3	Kırmızı ve beyaz etlerde gövde parçalarını kullanım alanlarına göre açıklar.	Liste 3.3: Md. 34	1.2	T1
BG.4	Balık ve su ürünlerinin özelliklerini açıklar.	Liste 3.3: Md. 34	1.3	T1
BG.5	Tahıllar, kuru baklagiller ve yağlı tohumların temel özelliklerini açıklar.	Liste 3.3: Md. 34	1.4	T1
BG.6	Tahıllar, kuru baklagiller ve yağlı tohumların kullanım alanlarını açıklar.	Liste 3.3: Md. 34	1.4	T1
BG.7	Süt ve süt ürünlerinin temel özelliklerini açıklar.	Liste 3.3: Md. 34	1.5	T1
BG.8	Süt ve süt ürünlerinin kullanım alanlarını açıklar.	Liste 3.3: Md. 34	1.5	T1
BG.9	Yağ çeşitlerini, temel özelliklerini açıklar.	Liste 3.3: Md. 34	1.6	T1
BG.10	Yağ çeşitlerinin kullanım alanlarını açıklar.	Liste 3.3: Md. 34	1.6	T1
BG.11	Yumurtanın temel özelliklerini açıklar.	Liste 3.3: Md. 34	1.7	T1
BG.12	Yumurtanın kullanım alanlarını açıklar.	Liste 3.3: Md. 34	1.7	T1
BG.13	Baharatlar ve diğer tat verici malzemelerin özelliklerini açıklar.	Liste 3.3: Md. 2 ve 34	1.8	T1
BG.14	Baharatlar ve diğer tat verici malzemelerin kullanım alanlarını açıklar.	Liste 3.3: Md. 2 ve 34	1.8	T1
BG.15	Hazırlama yöntemlerine göre hamur türlerini ayırt eder.	F.2.1-2, O.1.2, F.3, F.4	2.6	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
(*) BY.1	Yiyecek özelliklerine ve reçetelere göre malzemelere çeşitli bıçakla kesim tekniklerini uygular.	Liste 3.3: Md. 5	2.1	P1
BY.2	Sebzeler ve meyveleri kullanıma hazır hale getirir.	I.1.1, L.1.1, L.5.1, N.1.2	2.2	P1
BY.3	Eti kemikten uygun bıçağı kullanarak, ete zarar ve fire vermeden ayırır.	H.1.2ve4-5	2.3	P1
BY.4	Et veya sakatatın yağ, zar, beze, sinirini zarar ve fire vermeden ayırır.	H.1.2ve4-5	2.3	P1
(*)BY.5	Etin veya sakatatın reçeteye uygun kesim ve doğrama işlemlerini gerçekleştirir.	H.1.2ve4-5	2.3	P1
BY.6	Balık ve su ürünlerini tür ve özelliklerine göre ayıklayarak temizler.	H.5.1	2.4	P1
BY.7	Balık ve su ürünlerini türüne ve uygulayacağı reçeteye göre şekillendirir (fileto çıkarma, doğrama, çizme, vb.).	H.5.1	2.4	P1
BY.8	Yumurta akını çırpma kabından dökülmeyecek kıvamda çırparak köpürtür.	O.1.1	2.5	P1
BY.9	Tatlı/tuzlu kuru pasta veya tart veya pay hamuru hazırlar.	O.1.2	2.7	P1
BY.10	Pişirerek hamur hazırlar.	O.1.2	2.7	P1
BY.11	Çırparak hamur hazırlar.	O.1.2	2.7	P1
(*) BY.12	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kep, maske vb.) kullanır.	A.2.2	3.1	P1
BY.13	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.	A.2.2	3.1	P1
BY.14	İşe başlamadan önce aksesuarlarını (yüzük, künye, kolye, saat, vb.) çıkarır	A.2.2	3.1	P1
(*) BY.15	Araç gereç ve ekipmanları (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, vb.) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.2.1-2	3.1	P1
BY.16	Yiyecek hazırlama ve servisi ile ilgili çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafına yönelik uygulamaları gerçekleştirir.	B.2.4	3.1	P1
BY.17	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenini sürdürür.	D.1.1-2	3.2	P1
(*) BY.18	Sebzeler ve meyvelerin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14, N.1.1	3.2	P1
(*) BY.19	Kırmızı, beyaz etler ve sakatatların işlenmesindeki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14	3.2	P1
(*) BY.20	Balık ve su ürünlerinin işlenmesindeki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14, H.1.6	3.2	P1
(*) BY.21	Yumurtanın kullanımına ilişkin hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14	3.2	P1
BY.22	Hamur malzemelerinin kullanımındaki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14	3.2	P1
BY.23	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli bir şekilde kullanır.	B.2.3, C.2.2-3	3.2	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

13UY0182-4/A5 ÇORBA HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Çorba Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0182-4
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B)REVİZYON NO	01
	C)REVİZYON TARİHİ	10/10/2017
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı-1: Çorbaların ön hazırlığını yapar.</u> Başarım Ölçütleri: 1.1: Çorbalarda kullanılacak besleyici suyu hazırlar. 1.2: Çorbalara kıvam verici ve bağlayıcıları hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı-2: Çorba çeşitlerini hazırlar.</u> Başarım Ölçütleri: 2.1: Kremalı çorba çeşitlerini hazırlar. 2.2: Taneli ve pürelili çorba çeşitlerini hazırlar. 2.3: Berrak çorba çeşitlerinin hazırlama yöntemlerini açıklar. 2.4: Soğuk çorba çeşitlerini hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenirliliği ve kalite uygulamalarını yapar.</u> Başarım Ölçütleri: 3.1: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre uygulamalarını gerçekleştirir. 3.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda hijyen, gıda güvenirliliği ve kalite koşullarını sağlar.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p>(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A5 birimine yönelik teorik sınav Ek A5-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az beş (5) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A5-2) ölçmelidir.</p>		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
<p>(P1): A5 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A5-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye</p>		

karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A5-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	İlk onay 25.12.2013 - 2013/110 01 No'lu Revizyon 10/10/2017 – 2017/84

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK [A5]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Çorbaların ön hazırlığı
 - 1.1: Çorbalarda kullanılacak besleyici suyun hazırlanması
 - 1.2: Çorbalara kıvam verici ve bağlayıcıların hazırlanması
2. Çorba çeşitlerinin hazırlanması
 - 2.1: Kremalı çorba çeşitlerinin hazırlanması
 - 2.2: Taneli ve pürel çorba çeşitlerinin hazırlanması
 - 2.3: Berrak çorba çeşitlerinin hazırlama yöntemleri
 - 2.4: Soğuk çorba çeşitlerinin hazırlanması
3. Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite
 - 3.1: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre uygulamaları
 - 3.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite koşulları

EK [A5]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Çorbaların hazırlanmasında kullanılacak temel et suyu ve sebzelerle hazırlanacak besleyici suların nasıl hazırlandığını açıklar.	E.1.1	1.1	T1
BG.2	Çorbaların hazırlanmasında kullanılacak temel et suyu ve sebzelerle hazırlanacak besleyici suların özelliklerini açıklar.	E.1.1	1.1	T1
BG.3	Çorbalara kıvam verici hazırlanmasında kullanılacak malzemeleri listeler.	E.1.2	1.2	T1
BG.4	Çorbalara bağlayıcıların hazırlanmasında kullanılacak malzemeleri listeler.	E.1.2	1.2	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.5	Berrak çorba çeşitlerinin hazırlama yöntemlerini açıklar.	E.4.1-3	2.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Çorbalarda kullanılacak et veya kemik suyunu hazırlar.	E.1.1	1.1	P1
BY.2	Çorbalarda kullanılacak sebze suyunu hazırlar.	E.1.1	1.1	P1
BY.3	Reçetesine göre hazırladığı çorbanın kıvam verici veya bağlayıcısını hazırlar.	E.1.2	1.2	P1
BY.4	Kremalı çorba çeşidi hazırlar.	E.2.1-4	2.1	P1
BY.5	Taneli ve pürel çorba çeşidi hazırlar.	E.3.1-4	2.2	P1
BY.6	Soğuk çorba çeşidi hazırlar.	E.5.1-4	2.4	P1
(* BY.7	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kep, maske vb.) kullanır.	A.2.2	3.1	P1
BY.8	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.	A.2.2	3.1	P1
BY.9	İşe başlamadan önce aksesuarlarını (yüzük, künye, kolye, saat gibi) çıkarır.	A.2.2	3.1	P1
(* BY.10	Ocakları ve fırınları İSG talimatlarına uygun olarak kullanır (Gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar).	A.2.1-2	3.1	P1
BY.11	Ekipmanları güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, vb.).	A.2.1-2	3.1	P1
BY.12	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenin sürdürür.	D.1.1-2	3.2	P1
(* BY.13	Çorba malzemelerinin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14, N.1.1	3.2	P1
BY.14	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli bir şekilde kullanır.	B.2.3, C.2.2-3	3.2	P1

(* Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

**13UY0182-4/A6 SOS, MEZE, SALATA HAZIRLAMA VE YUMURTA PİŞİRME
YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Sos, Meze, Salata Hazırlama ve Yumurta Pişirme
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A6
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B)REVİZYON NO	01
	C)REVİZYON TARİHİ	10/10/2017
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: Sıcak ve soğuk sos hazırlar.</u> Başarım Ölçütleri: 1.1: Sıcak sos çeşidi hazırlar. 1.2: Soğuk sos çeşidi hazırlar.		
<u>Öğrenme Çıktısı 2: Salata ve meze çeşidi hazırlar.</u> Başarım Ölçütleri: 2.1: Salata ve mezenin ön hazırlık işlemlerini yapar. 2.2: Salatayı çeşidine göre, tekniğine uygun olarak hazırlar. 2.3: Sıcak ve soğuk mezeyi çeşidine göre, reçetesine ve yöntemine uygun şekilde hazırlar.		
<u>Öğrenme Çıktısı 3: Yumurtayı suda, sahandada, tavada pişirir.</u> Başarım Ölçütleri: 3.1: Yumurtayı kabuklu ve kabuksuz olarak istenen kıvamda suda haşlayarak pişirir. 3.2: Yumurtayı uygun şekilde kırarak tavada omlet hazırlar. 3.3: Yumurtayı yağ ile sahandada, istenen şekilde ve kıvamda pişirir.		
<u>Öğrenme Çıktısı 4: Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite uygulamalarını yapar.</u> Başarım Ölçütleri: 4.1: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda, İSG ve çevre uygulamalarını gerçekleştirir. 4.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite koşullarını sağlar.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A6 birimine yönelik teorik sınav Ek A6-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az altı (6) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A6-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1): A6 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A6-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler”		

kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A6-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarılı olduğu tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	İlk onay 25.12.2013 - 2013/110 01 No'lu Revizyon 10/10/2017 – 2017/84

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK [A6]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Sıcak ve soğuk sosların hazırlanması
 - 1.1: Sıcak sos çeşidi hazırlanması
 - 1.2: Soğuk sos çeşidi hazırlanması
2. Salatalar ve meze çeşitlerinin hazırlanması
 - 2.1: Salata ve mezenin ön hazırlık işlemlerinin yapılması
 - 2.2: Salatının çeşidine göre, tekniğine uygun olarak hazırlanması
 - 2.3: Sıcak ve soğuk mezenin çeşidine göre, reçetesine ve yöntemine uygun şekilde hazırlanması
3. Yumurtanın pişirilmesi
 - 3.1: Yumurtanın kabuklu ve kabuksuz olarak istenen kıvamda suda haşlanması
 - 3.2: Yumurtanın uygun şekilde çırpılarak tavada omlet hazırlanması
 - 3.3: Yumurtanın yağ ile sahanda, istenen şekilde ve kıvamda pişirilmesi
4. Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite
 - 4.1: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda, İSG ve çevre uygulamaları
 - 4.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite koşulları

EK [A6]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Sıcak sos çeşitlerine göre kullanacağı yemek/ yiyecekleri açıklar.	G.1.1-6	1.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.2	Sıcak sos çeşitlerinin özelliklerini açıklar.	G.1.1-6	1.1	T1
BG.3	Soğuk sos çeşitlerine göre kullanacağı yemek/ yiyecekleri açıklar.	G.6.1-3	1.2	T1
BG.4	Soğuk sos çeşitlerinin özelliklerini açıklar.	G.6.1-3	1.2	T1
BG.5	Sıcak ve soğuk meze çeşitlerinin hazırlanmasında kullanılacak malzemeleri listeler.	N.1.6, N.2.1-2	2.3	T1
BG.6	Sıcak ve soğuk meze çeşitlerinin özelliklerini açıklar.	N.1.6, N.2.1-2	2.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Yöntemine ve kıvamına uygun domates sosu hazırlar.	G.1.1-6	1.1	P1
BY.2	Yöntemine ve kıvamına uygun beşamel sos hazırlar.	G.1.1-6	1.1	P1
BY.3	Yöntemine ve kıvamına uygun bir soğuk sos çeşidi hazırlar.	G.6.1-3	1.2	P1
BY.4	Hazırlayacağı salata ve mezenin malzemelerini reçetesine uygun şekilde işleminden geçirir.	N.1.3-5	2.1	P1
BY.5	Salata sosunu reçetesine uygun teknikle hazırlar.	N.3.1-2	2.2	P1
BY.6	Salatanın malzemelerini ve sosunu uygun tabak/kapta düzenler.	N.3.1-2	2.2	P1
BY.7	Sıcak meze çeşidini reçetesine uygun şekilde hazırlar.	N.1.6, N.2.1-2	2.3	P1
BY.8	Soğuk meze çeşidini reçetesine uygun şekilde hazırlar.	N.1.6, N.2.1-2	2.3	P1
BY.9	Kabuklu yumurtayı isteğe uygun kıvamda; rafadan veya kayısı veya katı olacak şekilde suda haşlayarak pişirir.	K.1.1-2	3.1	P1
BY.10	Kabuğundan ayrılmış yumurtayı poşe yöntemine uygun şekilde hazırlanmış sıcak suda, sarısı dağılmayacak şekilde poşe yöntemi ile suda pişirir.	K.1.3-4	3.1	P1
BY.11	Yumurtanın akı ve sarısını iyi karışacak şekilde çırpır.	K.2.1-2	3.2	P1
BY.12	Çırpılmış yumurtadan istenen kıvamda omlet pişirir.	K.2.1-2	3.2	P1
BY.13	Yumurtayı yağ ile sahanda, akı ve sarısı bozulmayacak, akı pişip sarısı akışkan kalacak kıvamda pişirir.	K.3.1-3	3.3	P1
(*) BY.14	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kep, maske vb.) kullanır.	A.2.2	4.1	P1
BY.15	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.	A.2.2	4.1	P1
BY.16	İşe başlamadan önce aksesuarlarını çıkarır (yüzük, künye, kolye, saat, gibi).	A.2.2	4.1	P1
(*) BY.17	Ocakları ve fırınları (gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.2.1-2	4.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.18	Ekipmanları (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.2.1-2	4.1	P1
BY.19	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenin sürdürür.	D.1.1-2	4.2	P1
(*) BY.20	Sos, meze, salata malzemelerinin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14, N.1.1	4.2	P1
(*) BY.21	Yumurtanın kullanımına ilişkin hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14	4.2	P1
BY.22	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.	B.2.3, C.2.2-3	4.2	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

13UY0182-4/A7 ET VE SU ÜRÜNÜ YEMEKLERİ HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A7
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B)REVİZYON NO	01
	C)REVİZYON TARİHİ	10/10/2017
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı-1: Sıcak, soğuk sunulan et yemeği/yemekleri hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>1.1: Çeşitlerine göre etleri marine etme yöntemlerini açıklar.</p> <p>1.2: Sıcak sunulan et yemeklerini çeşidine göre, reçetesine uygun teknikle hazırlar.</p> <p>1.3: Soğuk sunulan et çeşitlerini hazırlama yöntemlerini açıklar.</p> <p>1.4: Hazırladığı et yemeğini usulüne uygun şekilde sunuma hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı-2: Sarılarak yapılan et yemeği hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>2.1: Etleri sarmaya uygun şekilde hazırlar.</p> <p>2.2: Sarmanın iç malzemesini reçetesine göre hazırlar.</p> <p>2.3: İç malzeme ve sarmalık et ile sarma çeşidi hazırlayarak tekniğine uygun olarak pişirir.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Balık ve su ürünleri yemeği/yemekleri hazırlar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>3.1: Çeşidine göre balık ve su ürünü yemeklerini, reçetesine uygun teknikle ve uygun pişirme aracını kullanarak hazırlar.</p> <p>3.2: Hazırladığı balık ve su ürünü yemeğini usulüne uygun şekilde sunuma hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 4: Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite uygulamalarını yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>4.1: Ürünlerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre uygulamalarını gerçekleştirir.</p> <p>4.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite koşullarını sağlar.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p>(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A7 birimine yönelik teorik sınav Ek A7-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az beş (5) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A7-2) ölçmelidir.</p>		

8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1): A7 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A7-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A7-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.		
Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.		
Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	İlk onay 25.12.2013 - 2013/110 01 No’lu Revizyon 10/10/2017 – 2017/84

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK [A7]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Sıcak, soğuk sunulan et yemeklerinin hazırlanması
 - 1.1: Çeşitlerine göre etleri marine etme yöntemleri
 - 1.2: Sıcak sunulan et yemeklerinin çeşidine göre, reçetesine uygun teknikle hazırlanması
 - 1.3: Soğuk sunulan et çeşitlerini hazırlama yöntemleri
 - 1.4: Hazırlanan et yemeklerinin sunuma hazırlanması
2. Sarılarak yapılan et yemeklerinin hazırlanması
 - 2.1: Etlerin sarmaya uygun şekilde hazırlanması
 - 2.2: Sarmanın iç malzemesinin reçetesine göre hazırlanması
 - 2.3: İç malzeme ve sarmalık et ile sarma çeşidinin hazırlanarak tekniğine uygun olarak pişirilmesi
3. Balık ve su ürünleri yemeklerinin hazırlanması
 - 3.1: Çeşidine göre balık ve su ürünü yemeklerinin, reçetesine uygun teknikle ve uygun pişirme aracıyla hazırlanması
 - 3.2: Balık ve su ürünü yemeklerinin sunuma hazırlanması
4. Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite uygulamaları
 - 4.1: Ürünlerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre uygulamalarını gerçekleştirilmesi
 - 4.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite koşulları

EK [A7]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Çeşitlerine göre etleri marine etme yöntemlerini açıklar.	H.1.3	1.1	T1
BG.2	Soğuk sunulan et çeşitlerini hazırlama yöntemlerini açıklar.	H.4.1-2, H.3.1-5	1.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Sıcak sunulan et yemeklerini çeşidine göre, reçetesine uygun teknikle hazırlar.	H.1.1ve7	1.2	P1
BY.2	Hazırladığı et yemeğini/yemeklerini usulüne uygun şekilde sunuma hazırlar.	H.1.8, H.4.3	1.4	P1
BY.3	Etleri uygun teknikleri kullanarak sarmaya hazır hale getirir.	H.2.1	2.1	P1
BY.4	Sarmanın iç malzemesini reçetesine göre hazırlar.	H.2.2	2.2	P1
BY.5	İç malzeme ve sarmalık et ile sarma çeşidini reçetesine göre şekillendirir.	H.2.3-6	2.3	P1
BY.6	Şekillendirilmiş olan et sarmasını tekniğine uygun olarak pişirir.	H.2.3-6	2.3	P1
BY.7	Verilen balığı, çeşidine ve tekniğine uygun olarak pişirir.	H.5.2	3.1	P1
BY.8	Verilen su ürününü tekniğine ve reçetesine uygun olarak pişirir.	H.5.2	3.1	P1
BY.9	Sunulacak balık ve su ürününe uygun tabak/kap kullanır.	H.5.3	3.2	P1
BY.10	Sunulacak balık ve su ürününe uygun garnitür kullanır.	H.5.3	3.2	P1
(*) BY.11	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kep, maske vb.) kullanır.	A.2.2	4.1	P1
BY.12	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.	A.2.2	4.1	P1
BY.13	İşe başlamadan önce aksesuarlarını çıkarır (yüzük, künye, kolye, saat, gibi).	A.2.2	4.1	P1
(*) BY.14	Ocakları ve fırınları (Gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.2.1-2	4.1	P1
(*) BY.15	Ekipmanları (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.2.1-2	4.1	P1
BY.16	Mutfak çalışma mekânlarında güvenlik önlemlerini (zeminlere dökülen yağ, krema vb. maddeler, gibi) alır.	A.2.1-2	4.1	P1
BY.17	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenini sürdürür.	D.1.1-2	4.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
(*) BY.18	Kırmızı, beyaz etler ve sakatatların işlenmesindeki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14	4.2	P1
(*) BY.19	Balık ve su ürünlerinin işlenmesindeki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14, H.1.6	4.2	P1
BY.20	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.	B.2.3, C.2.2-3	4.2	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

13UY0182-4/A8 SEBZE, KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ VE SEBZE GARNİTÜRLERİ HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A8
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B)REVİZYON NO	01
	C)REVİZYON TARİHİ	10/10/2017
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı-1: Çeşitli sebze pişirme yöntemlerini uygular.</u> Başarım Ölçütleri: 1.1: Sebzeleri uygun kıvamda haşlar. 1.2: Sebzeleri uygun kıvamda yağda kızartır. 1.3: Sebzeleri buharda, uygun kıvamda pişirir. 1.4: Sebze grateni, uygun teknikle hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı-2: Taze sebze ve kuru baklagil yemeği/yemeklerini yapar.</u> Başarım Ölçütleri: 2.1: Sebze ve kuru baklagillerin ön hazırlıklarını yapar. 2.2: Çeşidine göre taze sebze veya kuru baklagil yemeklerini, reçetesine uygun teknikle hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Etlı veya zeytinyağlı dolma veya sarma hazırlar.</u> Başarım Ölçütleri: 3.1: Dolma veya sarma iç malzemesini ve ön hazırlıklarını yapar. 3.2: Etlı veya zeytinyağlı dolma veya sarmayı reçetesine uygun yöntemle hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 4: Sebze garnitürleri hazırlar.</u> Başarım Ölçütleri: 4.1: Temel yöntemle patates püresi hazırlar. 4.2: Fırında, uygun kıvamda pişirerek sebze garnitürü hazırlar. 4.3: Tavada uygun yöntemle sebze garnitürü hazırlar. 4.4: Izgarada reçeteye uygun sebze garnitürü hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 5: Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite uygulamalarını yapar.</u> Başarım Ölçütleri: 5.1: Ürünlerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre uygulamalarını gerçekleştirir. 5.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite koşullarını sağlar.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		

(T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A8 birimine yönelik teorik sınav Ek A8-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az beş (5) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama iki (2) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A8-2) ölçmelidir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

(P1): A6 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A8-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A8-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılan sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	İlk onay 25.12.2013 - 2013/110 01 No’lu Revizyon 10/10/2017 – 2017/84

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK [A8]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Sebze pişirme yöntemleri
 - 1.1: Sebzelerin uygun kıvamda haşlanması
 - 1.2: Sebzelerin uygun kıvamda yağda kızartılması
 - 1.3: Sebzelerin buharda, uygun kıvamda pişirilmesi
 - 1.4: Sebze grateninun uygun teknikle hazırlanması
2. Taze sebze ve kuru baklagil yemeklerinin hazırlanması
 - 2.1: Sebze ve kuru baklagillerin ön hazırlık işlemleri
 - 2.2: Çeşidine göre taze sebze veya kuru baklagil yemeklerinin reçetesine uygun teknikle hazırlanması
3. Etlı ve zeytinyağlı dolma ve sarma hazırlanması
 - 3.1: Dolma ve sarma iç malzemesinin hazırlanması
 - 3.2: Etlı ve zeytinyağlı dolma ve sarmanın reçetesine uygun yöntemle hazırlanması
4. Sebze garnitürlerinin hazırlanması
 - 4.1: Temel yöntemle patates püresi hazırlanması

- 4.2: Fırında, uygun kıvamda pişirilerek sebze garnitürünün hazırlanması
4.3: Tavada uygun yöntemle sebze garnitürünün hazırlanması
4.4: Izgarada reçeteye uygun sebze garnitürünün hazırlanması
5. Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenliği ve kalite uygulamaları
5.1: Ürünlerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre uygulamaları
5.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen, gıda güvenliği ve kalite koşulları

EK [A8]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

c) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Sebzeleri cinsine ve reçeteye uygun şekillendirme yöntemlerini açıklar.	I.1.1	2.1	T1
BG.2	Kuru baklagillerin pişirmeye hazırlanmasına dair temel yöntemler/işlemleri açıklar.	I.1.3, I.5.1	2.1	T1
BG.3	Sebzelerin pişirmeye hazırlanmasına dair temel yöntemler/işlemleri açıklar.	I.1.3, I.5.1	2.1	T1

d) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Sebzeleri rengini ve diriliği uygun kıvamda olacak şekilde haşlar.	I.2.1-2, L.2.1-3, L.8.1-3	1.1	P1
BY.2	Sebzeleri, yağ çekmeden ve rengini koruyacak şekilde kızartır.	I.3.1-3, L.1.1-3	1.2	P1
BY.3	Sebzeleri buharda, renk ve diriliğini koruyacak kıvamda pişirir.	L.6.1-2	1.3	P1
BY.4	Graten yapılacak sebze için fırına girebilecek şekilde haşlar.	I.4.1-2	1.4	P1
BY.5	Sebze grateni reçetesine göre uygun tekniklerle fırınlar.	I.4.1-2	1.4	P1
BY.6	Taze sebzelerin türüne göre, pişirmeye hazırlık işlemlerini, reçetesine ve tekniğine uygun olarak gerçekleştirir.	I.1.1-3, I.5.1	2.1	P1
BY.7	Kuru baklagillerin türüne göre, pişirmeye hazırlık işlemlerini, reçetesine ve tekniğine uygun olarak gerçekleştirir.	I.1.1-3, I.5.1	2.1	P1
BY.8	Taze sebze yemeğini reçetesine uygun tekniklerle hazırlar.	I.5.2-5	2.2	P1
BY.9	Kuru baklagil yemeğini reçetesine uygun tekniklerle hazırlar.	I.5.2-5	2.2	P1
BY.10	Doldurulacak veya sarılacak malzemenin ön hazırlığını tekniğine göre yapar.	I.1.2-4, I.6.1-5	3.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.11	Dolma/sarma çeşidinin iç malzemesini reçeteye göre hazırlar.	I.1.2-4, I.6.1-5	3.1	P1
BY.12	Etli veya zeytinyağlı dolma veya sarmayı reçetesine uygun teknikle şekillendirir.	I.6.6-8	3.2	P1
BY.13	Etli veya zeytinyağlı dolma veya sarmayı reçetesine uygun teknikle pişirir.	I.6.6-8	3.2	P1
BY.14	Reçetesine uygun patates püresi hazırlar.	L.3.1-2	4.1	P1
BY.15	Fırında, dişe dokunur dirilikte pişirerek sebze garnitürü hazırlar.	L.4.1-3	4.2	P1
BY.16	Yöntemine uygun şekilde tavada kavurarak (sote) veya kendi suyunda ve sos içinde pişirerek karışık sebze garnitürü hazırlar.	L.5.1-2, L.7.1-2,	4.3	P1
BY.17	İzgarada tekniğine ve reçetesine uygun şekilde pişirerek sebze garnitürü hazırlar.	L.9.1-2	4.4	P1
(*) BY.18	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kep, maske vb.) kullanır.	A.2.2	5.1	P1
BY.19	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.	A.2.2	5.1	P1
BY.20	İşe başlamadan önce aksesuarlarını çıkarır (yüzük, künye, kolye, saat, gibi).	A.2.2	5.1	P1
(*) BY.21	Ocakları ve fırınları (Gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.2.1-2	5.1	P1
(*) BY.22	Ekipmanları (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.2.1-2	5.1	P1
(*) BY.23	Mutfak çalışma mekânlarında güvenlik önlemlerini alır (zeminlere dökülen yağ, krema gibi).	A.2.1-2	5.1	P1
BY.24	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenin sürdürür.	D.1.1-2	5.2	P1
(*) BY.25	Sebzeler ve kuru baklagillerin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14, N.1.1	5.2	P1
BY.26	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.	B.2.3, C.2.2-3	5.2	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

13UY0182-4/A9 HAMUR İŞLERİ, PİLAV VE MAKARNA ÇEŞİTLERİNİ HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A9
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B)REVİZYON NO	01
	C)REVİZYON TARİHİ	10/10/2017
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Hamur işi çeşit(ler)ini hazırlar.</u> Başarım Ölçütleri: 1.1: Özdeşleştirerek yapılan hamuru ve mayalı hamuru yöntemine uygun olarak hazırlar. 1.2: Özdeşleştirerek hazırlanmış hamur kullanarak, hamur işi çeşit(ler)ini hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Pilav ve makarna çeşit(ler)i hazırlar.</u> Başarım Ölçütleri: 2.1: Pilav malzemesinin ön hazırlığını yaparak reçetesine uygun yöntemle salma ve kavurarak pilav hazırlar. 2.2: Makarna hamurunu yöntemine uygun olarak hazırlar. 2.3: Makarna çeşit(ler)ini uygun yöntemle ve uygun kıvamda hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite uygulamalarını yapar.</u> Başarım Ölçütleri: 3.1: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre uygulamalarını gerçekleştirir. 3.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite koşullarını sağlar.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
A9 birimine yönelik teorik sınav bulunmamaktadır.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1): A9 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A9-2’de yer alan “Beceriler ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A9-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	İlk onay 25.12.2013 - 2013/110 01 No'lu Revizyon 10/10/2017 – 2017/84

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK [A9]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Hamur işi çeşitlerinin hazırlanması
 - Özdeşleştirerek yapılan hamurun ve mayalı hamurun yöntemine uygun olarak hazırlanması
 - Özdeşleştirerek hazırlanmış hamur kullanılarak, hamur işi çeşitlerinin hazırlanması
- Pilav ve makarna çeşitlerinin hazırlanması
 - Ön hazırlığının yapılarak reçetesine uygun yöntemle pilav hazırlanması
 - Makarna hamurunun yöntemine uygun olarak hazırlanması
 - Makarna çeşitlerinin uygun yöntemle ve uygun kıvamda hazırlanması
- Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite uygulamaları
 - Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre uygulamaları
 - Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite koşulları

EK [A9]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

e) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
-				

f) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Özdeşleştirerek yöntemine uygun hamur hazırlar.	F.1.2, F.2.1-2	1.1	P1
BY.2	Mayalı hamuru yöntemine uygun olarak hazırlar.	F.1.2, F.2.1-2	1.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.3	Özdeşleştirilerek yapılan hamur işi çeşidinin iç malzemesini reçetesine uygun olarak hazırlar.	F.1.1,	1.2	P1
BY.4	Özdeşleştirilerek yapılan hamuru, iç malzemeyi kullanarak şekillendirir.	F.2.3	1.2	P1
BY.5	Özdeşleştirilerek yapılan hamur ile hazırlanmış çeşidi kıvamına uygun olarak pişirir.	F.2.4	1.2	P1
BY.6	Pilavı yapılacak malzemenin ön hazırlık işlemlerini tekniğine uygun olarak gerçekleştirir.	J.1.1-2	2.1	P1
BY.7	Salma yöntemiyle reçetesine göre pilav hazırlar.	J.2.1-3	2.1	P1
BY.8	Kavurma yöntemiyle reçetesine göre pilav hazırlar.	J.3.1-4	2.1	P1
BY.9	Makarna hamurunu yöntemine uygun olarak hazırlar.	F.1.2, F.3.1-2	2.2	P1
BY.10	Makarna çeşidini reçeteye uygun yöntemle ve hamur olmayacak, yapışmayacak şekilde, yeterli dirilikte pişirir.	F.3.3-5, J.4.1-4	2.3	P1
(*) BY.11	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kep, maske vb.) kullanır.	A.2.2	3.1	P1
BY.12	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.	A.2.2	3.1	P1
BY.13	İşe başlamadan önce aksesuarlarını çıkarır (yüzük, künye, kolye, saat, vb.).	A.2.2	3.1	P1
(*) BY.14	Ocakları ve fırınları (Gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.2.1-2	3.1	P1
(*) BY.15	Ekipmanları (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.2.1-2	3.1	P1
(*) BY.16	Mutfak çalışma mekânlarında güvenlik önlemlerini alır (zeminlere dökülen yağ, krema vb. maddeler gibi).	A.2.1-2	3.1	P1
BY.17	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenin sürdürür.	D.1.1-2	3.2	P1
(*) BY.18	Hamur işi, pilav ve makarna malzemelerinin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14, N.1.1	3.2	P1
BY.19	Yemek ve yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.	B.2.3, C.2.2-3	3.2	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

13UY0182-4/A10 TEMEL TATLILARI HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Temel Tatlıları Hazırlama
2	REFERANS KODU	13UY0182-4/A10
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	25/12/2013
	B)REVİZYON NO	01
	C)REVİZYON TARİHİ	10/10/2017
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0110-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı-1: Sütü, çikolatalı veya hamurlu tatlı hazırlar.</u> Başarım Ölçütleri: 1.1: Sütü veya çikolatalı tatlıyı reçetesine göre pişirerek sunuma hazırlar. 1.2: Hamurlu tatlı çeşidini reçetesine göre pişirerek sunuma hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı-2: Meyveli tatlı ve hoşaf, komposto hazırlar.</u> Başarım Ölçütleri: 2.1: Meyveli tatlı çeşidini reçetesine göre hazırlar. 2.2: Komposto veya hoşaf hazırlar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite uygulamalarını yapar.</u> Başarım Ölçütleri: 3.1: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre uygulamalarını gerçekleştirir. 3.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite koşullarını sağlar.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
A10 birimine yönelik teorik sınav bulunmamaktadır.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1): A10 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A10-2'de yer alan "Beceriler ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A10-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	İlk onay 25.12.2013 - 2013/110 01 No'lu Revizyon 10/10/2017 – 2017/84

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK [A10]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

1. Sütü, çikolatalı ve hamurlu tatlı hazırlanması
 - 1.1: Sütü ve çikolatalı tatlının reçetesine göre pişirilmesi
 - 1.2: Hamurlu tatlı çeşidinin reçetesine göre pişirilip sunuma hazırlanması
2. Meyveli tatlı ve hoşaf, komposto hazırlanması
 - 2.1: Meyveli tatlı çeşidinin reçetesine göre hazırlanması
 - 2.2: Komposto ve hoşaf hazırlanması
3. Çalışma ortamında İSG, hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite uygulamaları
 - 3.1: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; İSG ve çevre uygulamaları
 - 3.2: Yiyeceklerin hazırlandığı ortamda; hijyen, gıda güvenilirliği ve kalite koşulları

EK [A10]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

g) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
-				

h) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Sütü veya çikolatalı tatlıyı reçetesine göre hazırlar.	O.1.1	1.1	P1
BY.2	Hamurlu tatlı çeşidinin hamurunu reçetesine göre hazırlar.	O.1.2,	1.2	P1
BY.3	Hamurlu tatlı çeşidinin hamurunu reçetesine göre şekillendirir.	O.1.3	1.2	P1
BY.4	Hamurlu tatlı çeşidinin şurubunu reçetesine uygun kıvamda hazırlar.	O.1.4,	1.2	P1
BY.5	Hamurlu tatlı çeşidini uygun kıvamda pişirerek tekniğine uygun şekilde şurubunu ilave eder.	O.1.5	1.2	P1
BY.6	Meyveli tatlı çeşidinin meyve ve diğer malzemelerini reçetesine göre şekillendirir.	O.2.1	2.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.7	Meyveli tatlı çeşidini pişirerek sunuma hazırlar.	O.2.2-3	2.1	P1
BY.8	Komposto/hoşaf için gerekli meyve ve kurulukları reçeteye göre hazırlar.	O.3.1	2.2	P1
BY.9	Komposto/hoşafı pişirerek sunuma hazırlar.	O.3.2	2.2	P1
(*) BY.10	İşe uygun KKD (iş ayakkabısı/terliği, kep, maske vb.) kullanır.	A.2.2	3.1	P1
BY.11	İş süreçlerinde iş kıyafeti (iş elbisesi, önlük, vb.) giyer.	A.2.2	3.1	P1
BY.12	İşe başlamadan önce aksesuarlarını çıkarır (yüzük, künye, kolye, saat, vb.).	A.2.2	3.1	P1
(*) BY.13	Ocakları ve fırınları (Gazlı/LPG'li, elektrikli, kömürlü ocaklar ve fırınlar) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.2.1, A.2.2	3.1	P1
(*) BY.14	Ekipmanları (mikser, kıyma makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, gibi) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.2.1, A.2.2	3.1	P1
(*) BY.15	Mutfak çalışma mekânlarında güvenlik önlemlerini alır (zeminlere dökülen yağ, krema vb.).	A.2.1, A.2.2	3.1	P1
BY.16	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenin sürdürür.	D.1.1, D.1.2	3.2	P1
(*) BY.17	Tatlı malzemelerinin işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3: Md. 11 ve 14, N.1.1	3.2	P1
BY.18	Yiyecek hazırlamada, enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.	B.2.3, C.2.2-3	3.2	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar

YETERLİLİK EKLERİ

EK 1: Yeterlilik Birimleri

- 13UY0182-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği ile Çevre Koruma
 13UY0182-4/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim
 13UY0182-4/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite
 13UY0182-4/A4: Temel Malzemeler
 13UY0182-4/A5: Çorba Hazırlama
 13UY0182-4/A6: Sos, Meze, Salata Hazırlama ve Yumurta Pişirme
 13UY0182-4/A7: Et ve Su Ürünü Yemekleri Hazırlama
 13UY0182-4/A8: Sebze, Kuru Baklagil Yemekleri ve Sebze Garnitürleri Hazırlama
 13UY0182-4/A9: Hamur İşleri, Pilav ve Makarna Çeşitlerini Hazırlama
 13UY0182-4/A10: Temel Tatlıları Hazırlama

EK 2: Terimler, Simgeler ve Kısaltmalar

BALLOTTİN: Et sarması,

BEŞAMEL SOS: Süt, un ve tereyağı ile hazırlanan bir çeşit beyaz sos,

ÇAPRAZ BULAŞMA: Üretim sırasında çalışanların hatalı uygulamaları, hijyen ve sanitasyon kurallarına uymamaları sonucu, ürüne sağlığa zararlı maddelerin bulaşması,

GARNİTÜR: Et ve balık gibi asıl yemeğin yanını süslemek ya da tamamlamak için hazırlanan sebze, patates, pilav gibi yiyecekler,

GRATEN: Yiyeceklerin üstten pişirilme tekniği,

HİJYEN: Sağlıklı yaşam için bedeni, çevreyi temiz tutmak ve hastalıklardan korunmak için uygulanması gereken önlemlerin tümü

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

ISO: Uluslararası Standartlar Örgütü'nü,

İSG: İş sağlığı ve güvenliği,

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 cihazlar,

MARİNE ETMEK: Tavuk, et gibi ürünleri yumuşatmak ve lezzet katmak için pişirmeden önce belirli bir süre çeşitli baharat, ot, sirke, zeytinyağı gibi malzemelerden hazırlanan sıvı içerisinde bekletme işlemi,

POŞE: Kaynayan suda kaynatmadan pişirme tekniği,

REÇETE: Yemek tarifi/tarifleri,

RİSK (GIDA GÜVENLİĞİ): Gıda maddesinde oluşması muhtemel tehlikelerin boyutu ve şiddeti,

RİSK (İSG): Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimali,

SANİTASYON: Ortamın hastalık yapan mikroorganizmalardan arındırılması için gerekli işlemleri sağlık ve temizlik kurallarına uygun yapma,

ŞİDDET: Gıda maddesinde ve üretildiği ortamda bulunmaması gereken sağlığa zararlı kirilenmiş gıda maddelerinin insan sağlığını bozmadaki etki gücü,

TEHLİKE (GIDA GÜVENLİĞİ): Besin güvenliği ile ilgili olarak hastalıklara neden olan mikroorganizmaların besinlere bulaşması, üremesi ve toksin madde oluşturmaları,

TEHLİKE (İSG): İş yerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı veya işyerini etkileyebilecek zarar veya hasar verme potansiyeli,

ifade eder.

EK3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları

-

EK 4: Değerlendirici Ölçütleri

Aşçı (Seviye 4) mesleği yeterliliklerine dair değerlendirme süreçlerinde görevlendirilecek değerlendiriciler, aşağıdaki niteliklerden birine sahip olmalıdır.

- Yiyecek içecek hizmetleri sektörü mutfak alanında Mutfak Yöneticisi olarak en az 10 yıl deneyimli olmak,
- Orta öğretim kurumları Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı, Mutfak dalından mezun olmak ve sektörde, Mutfak Yöneticisi mesleğinde en az 6 yıl deneyimi olmak,
- Yükseköğretim kurumlarının Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olup Mutfak Yöneticisi mesleğinde en az 4 yıl deneyimi olmak,
- Orta öğretim kurumları yiyecek içecek hizmetleri alanı mutfak dalında en az 4 yıl süreyle eğitim vermiş olmak,
- Yükseköğretim kurumları yiyecek içecek hizmetleri alanında en az 3 yıl süreyle eğitim vermiş olmak.

Yukarıdaki özelliklerden en az birine sahip olan ve ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilere; ilgili alanda yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından mesleki yeterlilik sistemi, kişinin görev alacağı ulusal yeterlilik(ler), ilgili ulusal meslek standart(lar)ı, ölçme-değerlendirme ve ölçme-değerlendirmede kalite güvencesi konularında eğitim sağlanmalıdır.