



ULUSAL MESLEK  
STANDARDI



MYK  
MESLEKİ YETERLİLİK  
KURUMU

**DÖNERCİ**

**SEVİYE 3**

**10UMS0109-3**

**RESMİ GAZETE TARİH-SAYI**

...-...



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

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

## TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

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

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

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

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

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

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

**HACCP(HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS):** Gıda işletmelerinde, sağlıklı gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel hijyeni, ekipman hijyeni, hammadde hijyeni, ortam hijyeni, 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 şartlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümünü,

**ISCO:** Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

**ISO:** Uluslararası Standartlar Örgütü'nü,

**İSG:** İş Sağlığı ve Güvenliğini,

**KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD):** Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazları,

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

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

**RİSK DEĞERLENDİRMESİ:** İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmaları,

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

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

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

**MASAT:** Döner bıçağı bileycisini,

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

**RADYAN:** Dönerin pişmesini sağlayan petekleri,

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

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

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

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

**VARDİYA:** Çalışma zaman aralığını,

ifade eder.

## İÇİNDEKİLER

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



## 1. GİRİŞ

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

Dönerci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardının 01 no’lu revizyonu, Gaziantep Ticaret Odası tarafından yapılmış ve MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.



## 2. MESLEK TANITIMI

### 2.1. Meslek Tanımı

Dönerci (Seviye 3), döner etini ve döneri hazırlama, pişirip servise hazır hale getirme işlemlerini, İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere, çevre, kalite ve sağlık kurallarına uygun olarak yürütme bilgi ve becerisine sahip kişidir.

### 2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

**ISCO 08:** 5120 (Aşçılar)

### 2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

2872 Sayılı Çevre Kanunu

4857 Sayılı İş Kanunu

5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

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

Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği

Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği

Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik

Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik

Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik

Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik

İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmelik

Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliği

T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün 27.01.2005 Tarih ve 2005/9 Sayılı "Portör Muayenelerine Esas Laboratuvar Tetkikleri" Konulu Genelgesi

Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu

4077 Sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun

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

### 2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

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

### 3. MESLEK PROFİLİ

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

Görev		A. İş sağlığı ve güvenliği, çevre koruma ve kalite önlemlerini uygulamak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.1	Sağlıklı ve güvenli çalışma yöntemlerini uygulamak	A.1.1	İşyeri talimatları doğrultusunda İSG kurallarına uygun olarak işlemleri yürütür.	
		A.1.2	Çalışma arkadaşlarını İSG kurallarına uygun faaliyetleri gerçekleştirmeleri konusunda uyarır.	
		A.1.3	Çalışma ortamındaki tehlike ve risklere göre işveren tarafından sağlanan KKD'leri gerçekleştirdiği işlemler sırasında talimatlara uygun kullanır.	
		A.1.4	Çalışanları gerçekleştirdikleri işlemler sırasında çalışma ortamındaki tehlike ve risklere göre talimatlara uygun olacak şekilde KKD kullanımı konusunda yönlendirir	
		A.1.5	KKD'lerin çalışır, temiz ve bakımlı olup olmadığını her kullanım öncesi kontrol eder.	
		A.1.6	KKD'lerde gördüğü herhangi bir arıza veya eksikliği en yakın amirine veya ilgili sorumluya bildirir.	
		A.1.7	Döner üretim süreçlerinde kişisel hijyen (tınak, saç, sakal, takı vb.) önlemlerini uygular.	
		A.1.8	Talimat ve işyeri kurallarına uygun şekilde çalışma ortamındaki araç, gereç ve donanım ile ilgili güvenlik tedbirlerini uygun bir şekilde uygular.	
A.2	İşyerindeki iş sağlığı ve güvenliği çalışmalarına katkı sağlamak	A.2.1	Yaptığı iş ile ilgili tehlike ve risklerin belirlenmesi amacıyla yapılan risk değerlendirmesi ve risk faktörlerinin azaltılması çalışmalarına katkıda bulunur.	
		A.2.2	Kendi görev alanında, iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması için ilgili sorumlu/birimle iş birliği yapar.	



Görev		A. İş sağlığı ve güvenliği, çevre koruma ve kalite önlemlerini uygulamak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.3	Acil durum kurallarını uygulamak	A.3.1	Çalışma ortamında sağlık ve güvenlik yönünden ciddi ve yakın bir tehlike veya olumsuzluk ile karşılaştığında ve koruma tedbirlerinde bir eksiklik gördüğünde durumu ilgili birim/sorumluya derhal bildirir.	
		A.3.2	İşyerinin acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirleri uygular ve uygulanmasını teşvik eder.	
A.4	Çevre koruma kurallarına uygun çalışmak	A.4.1	Çevresel tehlike oluşturabilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.	
		A.4.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkları türüne göre tasnif ederek ilgili atık kontrolü prosedürlerini uygular.	
		A.4.3	Dönüştürülebilen malzemeleri için geri dönüşüm prosedürünü uygular.	
A.5	Kalite yönetim sistemine uygun çalışmak	A.5.1	İşletmenin kalite yönetim ve üretim gereklilikleri prosedürlerini uygular.	
		A.5.2	İşlem formlarında yer alan talimatlara ve planlara göre kalite gerekliliklerini uygular.	
		A.5.3	İş süreçlerinin tamamında kritik kontrol prosedürlerini uygular.	
		A.5.4	İş süreçlerinde verimliliği artırma çalışmalarına katkı sağlar.	
A.6	Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun çalışmak (devamı var)	A.6.1	İş süreçlerinde gıda güvenliği ve hijyen kurallarını uygular.	
		A.6.2	Kişisel hijyen kurallarını (iş kıyafeti giyimi, parfüm ve takı kullanmama, açık yara ile çalışmama ve benzeri) prosedürlere göre uygular.	

Görev	A. İş sağlığı ve güvenliği, çevre koruma ve kalite önlemlerini uygulamak			Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler	Başarım Ölçütleri			
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.6	Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun çalışmak	A.6.3	Kullanılan araç-gereç ve malzemelerin sanitasyonunu prosedürlere uygun olarak yapar.	
		A.6.4	Çalışma alanlarında (üretim alanı, servis alanı, lobi, depo ve benzeri) hijyen kurallarını prosedürlere göre uygular.	

Görev		B. İş organizasyonunu yapmak		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	İş programı yapmak	B.1.1	İşverenden/ilgiliden gün içinde yapılacak işler konusunda bilgi alır.	
		B.1.2	Gün içinde yapılacak işleri sınıflandırır.	
B.2	Malzeme kontrolü yapmak	B.2.1	Stoktaki malzemelerin yapılacak işe göre miktarını, niteliğini ve kullanılabilirliğini kontrol eder.	
		B.2.2	Tespit edilen eksik malzemeleri ilgililere/işverene bildirir.	
		B.3.3	Gelen malzemenin, miktar, tür, kullanım tarihi olarak siparişe uygun olup olmadığını kontrol eder.	
B.3	Tedarik edilen malzemenin uygun koşullarda stoklanmasını / saklanmasını sağlamak	B.3.1	Saklanacak / stoklanacak malzemeleri saklama koşullarına göre sınıflandırır.	
		B.3.2	Etiketleme sistemi oluşturarak ilk alınan malzemenin öncelikli olarak kullanılmasını sağlar.	
		B.3.3	Sınıflandırılmış malzemeleri saklama koşullarına uygun yerlere yerleştirir.	
B.4	Makine, araç ve gereçleri kullanıma hazır hale getirmek	B.4.1	Döner üretiminde kullanılan makine, araç ve gereçlerin kullanıma hazır olduğunu kontrol eder.	
		B.4.2	Arıza durumunda ilgilileri bilgilendirir.	
		B.4.3	Arızanın giderilmesini sağlar.	
		B.4.4	Kullanılan araç ve gereçlerin temizliğini hijyen kurallarına uygun şekilde yapar veya yapılmasını sağlar.	
		B.4.5	Kullanılan araç ve gereçleri steril ortamda saklar veya saklanmasını sağlar.	

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

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

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

Görev		F. Mesleki gelişim faaliyetlerini yürütmek		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgiler ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
F.1	Kişisel mesleki gelişim çalışmalarına katılmak	F.1.1	Mesleği ile ilgili eğitimlere katılarak aldığı belgeleri muhafaza eder.	1. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler 2. Mesleki eğitim verme 3. Mesleki teknolojik gelişmeler 4. Mesleki terimler
		F.1.2	Meslek ve sektördeki gelişmeleri takip eder.	
F.2	Çalışanların mesleki eğitimlerini desteklemek	F.2.1	Bilgi ve deneyimlerini, iş süreçleri dâhilinde çalıştığı kişilere aktarır.	
		F.2.2	Belirlenen eğitim ihtiyacının karşılanması amacıyla işverene eğitim alınması talebinde bulunur.	

### 3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Elektrikli donanımlar (bıçak sterilize cihazı, buzdolabı, davlumbaz vb.)
2. İSG ile ilgili donanımlar (ecza dolabı, yangın söndürme tüpleri, uyarı levhaları gibi)
4. Kişisel koruyucu donanımlar (iş elbisesi, önlük, bone, eldiven çeşitleri, galoş, kep, maske vb.)
5. Mutfak araç, gereç ve donanımları (bıçak çeşitleri, çakmak, fiber tahtası, çalışma tezgahı, döner şişi, döner aynası, döner takma aparatları, et dövme demiri, et termometresi, kap çeşitleri, kuvet çeşitleri, masat, maşa, renk tabelasına uygun doğrama tahtaları, raf, satır, tabak, tepsi çeşitleri vb.)
6. Ocak çeşitleri
7. Ofis malzemeleri
8. Tartı aletleri
9. Temizlik araç ve gereçleri (temizlik bezleri, sünger, süpürge, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, sabun, temizlik deterjanları vb.)

### 3.3. Tutum ve Davranışlar

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



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

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

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

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

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

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

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)

- MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
- MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
- MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
- Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
- Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
- Hak-İş Konfederasyonu
- Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRK-İŞ)
- Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
- Ankara Ticaret Odası (ATO)
- İstanbul Ticaret Odası (İTO)
- Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
- Et ve Süt Kurumu
- KALİTESERT Uluslararası Belgelendirme Denetim ve Dış. Tic. Ltd. Şti.
- Academyworld Mesleki Yeterlilik ve Belgelendirme Merkezi Ltd. Şti.
- Chef Ali Eğitim Gıda Turizm Mesleki Belgelendirme İnşaat Fotoğrafçılık Ticaret Anonim Şirketi
- Gaziantep Güvenli ve Helal Gıda Derneği
- Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi
- Hacettepe Üniversitesi Gıda Fakültesi
- İTÜ Gıda Fakültesi
- Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
- Gıda Güvenliği Derneği (GGD)
- Türkiye Süt, Et ve Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SET-BİR)
- Döner Üreticileri Derneği (DÜBİDER)

- İstanbul Aşçılar ve Gastronomi Derneği
- İstanbul Gıda Güvenliği Derneği
- Türkiye Gıda Sanayii İşçileri Sendikası (GIDA-İŞ)
- Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)
- Türkiye Kasaplar, Besiciler Et ve Et ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
- Uluslararası Döner Federasyonu
- Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu
- Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği - ETBİR
- Türkiye Lokantacılar Kebapçılar Köfteciler Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
- Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği
- ÖZ GIDA-İŞ Sendikası
- Türkiye Otel, Lokanta ve Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası (TOLEYİS)
- Tarım ve Gıda Etiği Derneği
- Akdeniz Profesyonel Aşçılar Birliği
- Türkiye Aşçılar Federasyonu
- Helal Akreditasyon Kurumu (HAK)
- Gıda Mühendisleri Odası
- Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Merkez Birliği (TÜKETBİR)
- Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB)
- Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Tic. AŞ
- Banvit-Bandırma Vitaminli Yem Sanayi AŞ
- Başyazıcı Et ve Gıda Sanayi Ticaret AŞ
- Erşan Et ve Et Mamulleri Sanayi Tic. AŞ
- Namet Gıda Sanayi Tic. AŞ
- Pınar Et ve Un AŞ
- Sultan Et ve Gıda Üretim Ticaret Paz. LTD
- Veteriner Hekimler Birliği
- YAŞAR SEVİNÇ YAŞAR SEVİNÇ İSKENDERUN TATBAK DÖNER GIDA

- ÜMİT DÖNER GIDA TEKSTİL İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
- HAZİN AKGÜN - USTABAŞI DÖNER
- İBRAHİM HALİL APUHAN – MERCAN DÖNER
- SELÇUK ÇETİNDAAŞ - GİGO DÖNER SALONU
- BAYDÖNER RESTORANLARI ANONİM ŞİRKETİ PRIMEMALL/SANKOPARK GAZİANTEP BAYDÖNER ŞUBESİ
- TAB GIDA SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ GAZİANTEP FORUM USTA DÖNERCİ ŞUBESİ
- EFES İSKENDERUN DÖNER GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
- 1 TAT KIRMIZI CAFE DÖNER RESTAURANT TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
- TAB GIDA SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ GAZİANTEP SANKOPARK ALIŞVERİŞ MERKEZİ USTA DÖNERCİ ŞUBESİ
- ALİ SEVİNÇ ALİ İSKENDERUN TAT BAK GIDA DÖNER
- İSMAİL SEVİNÇ İSMAİL İSKENDERUN
- GAZİANTEP ÖNCÜ DÖNER GIDA LOKANTA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

### 3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Esra LAYIK	Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
Şeref KANTOĞLU	Milli Eğitim Bakanlığı
Ferda ÇAKMAKLIOĞLU	Kültür ve Turizm Bakanlığı
Emrah DERELİ	Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı
Prof. Dr. Bilgehan GÜLCAN	Yükseköğretim Kurulu
Necip BOZ	Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Arif TAK	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Sevil Figen OCAK CİĞİR	Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
Mustafa ÖKSÜZ	Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Erdoğan YILMAZ	Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu

Burak Çağrı KARAKAYA

Mesleki Yeterlilik Kurumu

#### 4. MYK Yönetim Kurulu

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