



ULUSAL MESLEK
STANDARDI



MYK
MESLEKİ YETERLİLİK
KURUMU

KEBAPÇI
SEVİYE 3

REVİZYON NO: 01

13UY0180-3



Meslek:	Kebapçı
Seviye:	3¹
Referans Kodu:
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Gaziantep Ticaret Odası
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı: Tarih ve Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	...
Revizyon No:	...

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

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

ACİL DURUM: İşyerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları,

ACİL DURUM PLANI: İşyerlerinde 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

DEZENFEKSİYON: Korunmaya çalışılan ürüne bulaşabilecek patojen mikroorganizmaların yok edilmesi işlemini,

DONDURUCU: İçerisine konulacak malzemelere göre dereceleri farklılık gösteren ve iç sıcaklığı sıfırın altında olan dolapları,

GARNİTÜR: Kebabın yanında eşlikçi olarak servis edilen soğan, yeşillik, domates, biber, pilav, sos gibi malzemeleri,

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

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması'nı,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

İÇ YAĞI: Koyun, sığır gibi memeli hayvanların vücudunda, daha çok belde ve bağırsakların dış kısmında ve böbrek çevresinde bulunan yağı,

KANATLI (BEYAZ ET) ETİ: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış kanatlı eti dahil soğutma, dondurma veya hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan çiğ eti

KEBAP: Şişlik kuşbaşı et ve kıyma ile yapılan şiş kebab türleri, köfte ve diğer ızgara usulü pişen etlerle yapılan kebab türleri.

KIRMIZI ET: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış kırmızı et dahil soğutma, dondurma veya hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan çiğ eti,

KIYMA: Kıyma makinelerinden çekilerek parça et özelliğini kaybeden kıyılmış eti,

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,

MANGAL: içinde kömür yakılarak et veya sebze pişirmeye yarayan, türlü biçimlerde, üstü açık ve genellikle dört ayaklı, sactan, bakırdan ya da pirinçten yapılmış bir tür ocağı,

MAŞA: Mangal içindeki kolları karıştırma ve tutmaya yarayan, iki kollu, kıskaç biçiminde metal aracı,

MENÜ: Bir öğün çerçevesinde, belirli bir sıraya uyularak servisi gerçekleştirilen, belirli bir uyumu da içerisinde barındıran yemekler grubunu,

MUTFAK ALETLERİ: Mutfakta kullanılan elektrikli veya elektronik aletler makine tachizat ve sabitlenmiş araçlar dışında kalan ekipmanları,

MUTFAK EKİPMANLARI: Mutfaklarda kullanılan el aleti, makine, teçhizat pişiriciler doğrayıcılar gibi bütün araçları,

RAMAK KALA OLAY: İş yerinde meydana gelen, çalışan, iş yeri ya da ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

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

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 çalışmalarını,

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

ŞİŞ: Et veya yiyecek parçalarını bir arada tutmak için kullanılan ince metal veya tahta çubuğu,

ŞİŞLİK ET: Gövdenin genellikle but ve sırt bölgelerinden hazırlanan, kuşbaşından biraz daha iri, yağ, damar ve sinirlerinden arındırılmış kemiksiz et parçalarını,

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

TERBİYE: Ete lezzet vermek için yapılan işlemi,

ZİRH: Büyük satırı,

İfade 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	7
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri	7
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar	8
3.3. Tutum ve Davranışlar	9
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar	10

1. GİRİŞ

Kebapçı (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.

Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Yeterliliği MYK’nın görevlendirdiği Gaziantep Ticaret Odası (GTO) tarafından güncellenmiş ve ... tarih ve ... sayılı MYK Yönetim Kurulu kararı ile revize edilmiştir.



MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Kebapçı (Seviye 3); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre koruma önlemlerine uyarak, kalite gereklilikleri çerçevesinde, iş organizasyonu yapan, kebablık et hazırlayan, kebab pişiren ve sunuma hazırlayan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 5120 (Aşçılar)

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4077 Sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun ve yürürlükteki alt mevzuatı.

Türk Gıda Kodeksi ve yürürlükteki alt mevzuatı.

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

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

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Kebapçı (Seviye 3); yiyecek üretimi yapılan özel ve kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfakları ve kamu ve özel kuruluşlara ait “yemekhaneler”de görev yapar. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir. Hijyen kurallarına uyarak, uzun süre ayakta ya da oturarak çalışır.

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

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri

Görev	A. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, GIDA GÜVENLİĞİ, ÇEVRE KORUMA VE KALİTE GEREKLİLİKLERİNİ UYGULAMAK		
İşlemler	Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	
A.1	İSG önlemlerini uygulamak	A.1.1	İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.
		A.1.2	İşyerindeki araç, gereç ve ekipmanı, sağlık ve güvenlik işaretlerine uygun şekilde kullanır.
		A.1.3	Çalışma ortamında iş süreçlerine uygun KKD'leri kullanır.
		A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgililer ile paylaşır.
		A.1.5	Acil durumlarda gerekli önlemleri alır.
A.2	Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun çalışmak	A.2.1	İş süreçlerinde gıda güvenliği ve hijyen kurallarını uygular.
		A.2.2	Çalışma alanlarında (üretim alanı, servise hazırlama alanı, depo ve benzeri) hijyen kurallarını prosedürlere göre uygular.
		A.2.3	Kullanılan araç-gereç ve malzemelerin sanitasyonunu prosedürlere uygun olarak yapar.

Görev		A. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, GIDA GÜVENLİĞİ, ÇEVRE KORUMA VE KALİTE GEREKLİLİKLERİNİ UYGULAMAK		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.3	Çevre koruma önlemlerini uygulamak	A.3.1	Çevresel tehlike oluşturabilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.	
		A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkların tasnifini türüne göre yapar.	
A.4	Kalite gerekliliklerini uygulamak	A.4.1	Kullandığı malzemeleri en az fire verecek şekilde işler.	
		A.4.2	İş süreçlerinde kullanılan malzemeleri kalite kriterlerine uygun seçer.	
		A.4.3	Yürütülen işlerde belirlenmiş kalite gerekliliklerine uygun olarak çalışır.	



Görev		B. İŞ ORGANİZASYONU YAPMAK		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	İş planlaması yapmak	B.1.1	İşverenden/İlgiliden gün içinde yapılacak işler konusunda bilgi alır.	1. İş planı ve iş takvimi hazırlama 2. Kişisel hazırlık 3. Kişisel bakım ve hijyen kuralları 4. Personel hijyen kuralları 5. Kebap malzemeleri ve özellikleri 6. Gıda güvenilirliğine göre malzemelerin stoklanma koşulları
		B.1.2	Yapılacaklara göre gün içinde yürüteceği işleri belirler.	
B.2	Kişisel hazırlık yapmak	B.2.1	Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizlik önlemlerini alır.	
		B.2.2	Çalışma ortamına uygun iş kıyafetini giyer.	
B.3	Malzemelerin uygun koşullarda stoklamasını yapmak	B.3.1	Malzemelerin yapılacak işe göre miktarını, niteliğini ve kullanılabilirliğini kontrol ederek eksik malzemeleri ilgililere/ işverene bildirir.	
		B.3.2	Gelen malzemenin, miktar, tür, kullanım tarihi olarak siparişe uygun olup olmadığını kontrol eder.	
		B.3.3	Stoklanacak malzemeleri saklama koşullarına göre sınıflandırır.	
		B.3.4	Sınıflandırılmış malzemeleri saklama koşullarına uygun yerlere yerleştirir.	
		B.3.5	Gıda ürünlerini gıda güvenliği kurallarına uygun olarak dolaba yerleştirir.	

Görev		B. İŞ ORGANİZASYONU YAPMAK		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.4	Çalışma ortamının hazırlığını gıda güvenilirliği kurallarına göre yapmak	B.4.1	Çalışma ortamının havalandırma ve aydınlatma yeterli düzeyde olacak şekilde düzenler.	1. Çalışma ortamının fiziki koşulları 2. Çalışma ortamında hijyen kuralları 3. Çeşitli yüzeylerin temizliği, dezenfeksiyonu ve sanitasyonu 4. Periyodik temizlik işlemleri 5. Kebap yapımında kullanılan araç ve gereçler 6. Kebap yapımında kullanılan aletler 7. Kebap yapımında kullanılan ekipmanların kullanıma hazır hale getirilmesi
		B.4.2	Çalışma ortamının tezgâh temizliğinin talimatına uygun şekilde yapılmasını sağlar.	
		B.4.3	Çalışma alanının periyodik (günlük, haftalık, aylık) temizlik kontrollerini yapar.	
		B.4.4	Mutfak aletlerinin (bıçak, şiş, kesme tahtaları vb.) temizlik ve sanitasyonunu yapar.	



Görev		C. KEBAP HAZIRLAMAK		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.1	Kırmızı eti kebaplık olarak hazırlamak	C.1.1	Kemikli kırmızı etten uygun alet ve ekipman kullanarak kebaplık et çıkarır.	1. Kebap türüne uygun ekipman ve malzeme hazırlığı 2. Kebap türüne uygun kırmızı ve beyaz et seçimi 3. Kebap türüne uygun kırmızı ve beyaz eti işleme yöntem ve teknikleri 4. Kebap türüne uygun kırmızı ve beyaz eti terbiyeleme yöntem ve teknikleri 5. Kebap türüne uygun ciğer hazırlama yöntem ve teknikleri
		C.1.2	Çıkardığı eti; kebap çeşidine ve özelliğine göre uygun alet ve ekipman kullanarak etin özelliğini bozmadan şekillendirir.	
		C.1.3	Kebabın sosuna girecek malzemeleri (tuz, soğan suyu, sıvıyağ, baharat gibi) belirleyerek terbiye sosunu hazırlar.	
		C.1.4	Hazırlanan terbiye sosu ile kırmızı eti harmanlayarak sosu ete yedirir.	
C.2	Beyaz eti kebaplık/şişlik olarak hazırlamak	C.2.1	Kemikli (kümes hayvanı) tavuktan uygun alet ve ekipman kullanarak kebaplık et çıkarır.	
		C.2.2	Çıkardığı eti; kebap çeşidine ve özelliğine göre uygun alet ve ekipman kullanarak etin özelliğini bozmadan şekillendirir.	
		C.2.3	Kebabın sosuna girecek malzemeleri (tuz, soğan suyu, sıvıyağ, baharat gibi) belirleyerek terbiye sosunu hazırlar.	
		C.2.4	Hazırlanan terbiye sosu ile beyaz eti harmanlayarak sosu ete yedirir.	
C.3	Ciğeri kebab/ şiş olarak hazırlamak	C.3.1	Ciğeri; kebab/şiş çeşidine ve özelliğine göre uygun alet ve ekipman kullanarak özelliğini bozmadan temizleyip doğrar.	
		C.3.2	Ciğer kebabında/şişte kullanılacak iç yağı uygun ebatlarda doğrar.	
		C.3.3	Hazırladığı ciğer ve iç yağın şişe yöntemine uygun şekilde dizer.	

Görev		C. KEBAP HAZIRLAMAK		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.4	Kıymayı kebab türüne uygun olarak hazırlamak	C.4.1	Kaburga veya kol bölgesindeki etleri kıymalık olarak ayırır.	
		C.4.2	Kıymanın yağ oranını kebab çeşidine göre ayarlayarak zırh kullanarak harmanlar.	
		C.4.3	Kebab türüne göre iç malzeme ve baharatları ilave ederek kıyma ile birlikte özleşene kadar zırhtan geçirir.	
		C.4.4	Kıymayı kebab türüne göre elle şekillendirip şişe dizerek mevzuata uygun koşullarda muhafaza eder.	
C.5	Kebab türüne göre etleri şişe dizmek	C.5.1	Terbiye edilen eti sostan çıkararak fazla sosunu alır.	
		C.5.2	Kebab etini kebab çeşidine göre uygun gramajlarda tartar.	
		C.5.3	Kebab çeşidine ve ocağa uygun şişi seçerek kebab etlerini veya sebzeleri şişe tekniğine uygun olarak saplar.	
		C.5.4	Hazırladığı şişleri istifleme tepsisine dizerek mevzuata uygun koşullarda muhafaza eder.	

Görev		D. KEBAP PİŞİRMEK VE SUNMAK		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.1	Kebap ile servis edilecek diğer malzemeleri hazırlamak	D.1.1	Kullanacağı ekmeği kebabın türüne uygun şekilde hazırlar.	
		D.1.2	Domates, biber, soğanı közler.	
		D.1.3	Kebap türüne göre kullanacağı garnitürleri (yeşillik, soğan piyazı vb.) hazırlar.	
D.2	Kebap pişirmek	D.2.1	Mangalın derinliğine göre uygun miktarda kömürü ve odunu/yakıtı yerleştirir.	
		D.2.2	Kömürlerin tamamen yanarak kor haline gelmesini sağlar.	
		D.2.3	Isıyı yükseltmek için, küllenen kömürü maşa ile fazla derine inmeden açarak havalanmasını sağlar.	
		D.2.4	Hazırlanan kebab/köfteyi pişirmeye uygun aralıklarla ocağa yerleştirir.	
		D.2.5	Kebap/köfteyi kurutmadan, yakmadan, içi çiğ kalmayacak şekilde pişirir.	
D.3	Kebap türüne uygun olarak sunum tabağı hazırlar	D.3.1	Kebabın türüne uygun servis tabağını seçer.	
		D.3.2	Servis tabağına kebabı ve diğer malzemeleri taşımadan yerleştirir.	

Görev		E. MESLEKİ GELİŞİM FAALİYETLERİNİ YÜRÜTMEK		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
E.1	Mesleği ile ilgili yenilikleri ve süreçleri takip etmek	E.1.1	Mesleği ile ilgili yenilikleri uygun kaynaklardan takip eder.	1. Alanı ile ilgili güncel bilgileri takip edeceği kurum, kuruluş ve yayınlar 2. Mesleki eğitim veren kurum ve kuruluşlar 3. Alanıyla ilgili fuar, etkinlikleri takip edeceği araçlar 4. Kişisel portföy oluşturma
		E.1.2	Kebapçılık kapsamına dâhil süreçlerdeki değişimleri takip eder.	
E.2	Bireysel mesleki gelişimini sağlamak	E.2.1	Kişisel eğitim ihtiyaçlarına göre ilgili kurum veya kuruluşlar tarafından mesleki konulara ilişkin düzenlenen eğitim programlarına katılır.	
		E.2.2	Kişisel kariyer hedeflerine göre kısa ve uzun dönemli mesleki gelişimini planlar.	
		E.2.3	Mesleki belge ve dokümanlarından kişisel portföyünü hazırlar.	



3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Buzdolapları ve derin dondurucular
2. Bıçak çeşitleri, zırh, masat, et çangalı, muşta, et satılı
3. Çalışma tezgahları
4. Çöp kovaları
5. Davlumbazlar
6. Ecza dolabı
7. Elektrikli sinek öldürücüler
8. Fanlar
9. Fırın, ocak
10. Gıda saklama kapları
11. Maşa, spatula, kaşık, süzgeç vb. ekipmanlar
12. Kesme tahtaları
13. KKD (üniforma, önlük, bone, maske, eldiven, kaymaz tabanlı ucu kapalı terlik, çelik eldiven, fırın eldiveni, kolluk)
14. Kürek
15. Lambalar, UV lambaları
16. Lavabolar
17. Mazgal içi, mazgal kapağı
18. Mangal (Kömürlü)
19. Plastik kasalar
20. Plastik paspaslar
21. Raflar, dolaplar, çekmeceler,
22. Rende, bıçak, soyacak ve küçük ekipmanlar
23. Sebze soyma ve doğrama ekipmanları
24. Teraziler ve tartılar
25. Termometreler
26. Yangın söndürme tüpü
27. Yemek tabakları ve yemek tepsileri

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarda soğukkanlı ve sakin olmak
2. Araç, gereç ve ekipmanlar ile malzemelerin verimli kullanımına özen göstermek
3. Çalışma ortamının temizlik ve hijyenine özen göstermek
4. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
5. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
6. Doğal kaynakların kullanımında/tüketiminde tasarruflu hareket etmek
7. Ekip içinde uyumlu çalışmak
8. Geri bildirimlere ve eleştirilere açık olmak
9. İnsan ilişkilerine özen göstermek
10. İş ortamını tehlikeye düşürecek davranışlardan kaçınmak
11. İş programına uygun zaman planlaması yapmak
12. İş süreçlerinde kalite gerekliliklerini uygulamak
13. İş süreçlerinde kalite prosedürlerinin oluşturulmasına katkıda bulunmak
14. İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkların tasnifini talimatlara göre yapmak
15. İş ve işlemlerde detaylara ve uyarılara dikkat etmek
16. İş yerine ait araç, gereç ve ekipmanın kullanımına özen göstermek
17. Kariyer hedeflerine yönelik eğitimlere ve faaliyetlere katılmak
18. Kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışmak
19. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
20. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
21. Meslek alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip ederek mesleki uygulamalara yansıtılmak
22. Sorumluluğundaki görevleri zamanında ve eksiksiz yerine getirmeye özen göstermek
23. Takım çalışmasına yatkın olmak
24. Tehlike durumlarında ilgilileri zamanında bilgilendirmek

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.	Gülay BÖLER	<p>2017–Gaziantep Üniversitesi Ekonomi Hukuku Yüksek Lisans</p> <p>Eğitim –Sertifikalar;</p> <p>-TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi,</p> <p>-MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi</p> <p>-AB ve Mali Yardımlar Dairesi Başkanlığı Voc-Test Merkezleri-III Hibe Programı Proje Hazırlama Eğitimi</p> <p>-YBKDER TS EN ISO IEC 17024 Standardı ve güncel TÜRKAK –MYK Politikaları eğitimi</p> <p>-Voc-Tester Personel Belgelendirme Merkezleri Yönetim ve Sınav Yazılımı</p> <p>-Gaziantep Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi</p> <p>Ceza Muhakemesinde Uzlaştırımcı Eğitimi</p>	<ul style="list-style-type: none">• 2016 – Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası (GTO) Mesleki Yeterlilik Merkezi Genel Müdürü• 2020- Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası Voc-Test Merkezleri-III Hibe Programı Proje Koordinatörü• 2019-Devam Ediyor Yetkilendirilmiş Belgelendirme Kuruluşları Derneği (YBKDER) Yönetim Kurulu Üyesi
2.	Şakir ÖZDEK	<p>Saddetin Batmazoğlu ilkokulu 1986</p>	<p>1989-199 Gaziantep Ticaret Odası - Aşçı Yardımcısı 1991 - 1992 Doktorlar Lokali - Aşçı Yardımcısı 1992 - 1994 Gaziantep Fuar Restoran - Kebapçı ve Aşçı</p>

			1996 - 1997 Tilmen Otel - Aşçı Başı 1997 - 2021 Sanko Holding - Baş Aşçı - Mutfak Şefi 2021 - -- Gaziantep Ticaret Odası VocTest Projesi -
3.	Ali ALDIOĞLU	Adnan Menderes Üniversitesi, Yiyecek İçecek İşletmeciliği	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi -Öğretim Görevlisi, 13yıl
4.	Burak TÜLE	Anadolu Üniversitesi, Konaklama İşletmeciliği	Ankara Merkez Orduevi/ Chef De Partie,9 yıl
5.	Mevlüt GÜLYİYEN	Ahi Evran Mesleki Eğitim Merkezi/ Ustalık Belgesi	Kaya Palazzo Otel/Chef de Cuisine, 13 yıl
6.	Selcen Avcı	DACUM Eğitimi TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi	EDUSER Ltd. Şti., DACUM Moderatörü, 15 yıl
7.	Şule Şeyma YILDIZ	TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav Ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi	EDUSER Ltd. Şti. Kalite Yönetim temsilcisi, Ankara

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

2. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

1 Tat Kırmızı Cafe Döner Restaurant Ticaret Limited Şirketi
Academyworld Mesleki Yeterlilik ve Belgelendirme Merkezi Ltd. Şti.
Akdeniz Profesyonel Aşçılar Birliği
Ali Sevinç Ali İskenderun Tat Bak Gıda Döner
Ankara Ticaret Odası (ATO)
Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Tic. AŞ
Banvit-Bandırma Vitaminli Yem Sanayi AŞ
Başyazıcı Et ve Gıda Sanayi Ticaret AŞ
Baydöner Restoranları Anonim Şirketi Primemall/Sankopark Gaziantep Baydöner Şubesi
Chef Ali Eğitim Gıda Turizm Mesleki Belgelendirme İnşaat Fotoğrafçılık Ticaret Anonim Şirketi
Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
Döner Üreticileri Derneği (DÜBİDER)
Efes İskenderun Döner Gıda Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi

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

3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Esra LAYIK

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı

Şeref KANTOĞLU
Ferda ÇAKMAKLIOĞLU
Emrah DERELİ
Doç. Dr. Bilgehan GÜLCAN
Necip BOZ
Arif TAK
Sevil Figen OCAK CIĞIR
Mustafa ÖKSÜZ
Erdoğan YILMAZ
Burak Çağrı KARAKAYA

Milli Eğitim Bakanlığı
Kültür ve Turizm Bakanlığı
Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı
Yükseköğretim Kurulu
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Mesleki Yeterlilik Kurumu

4. MYK Yönetim Kurulu

Adem CEYLAN,
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,
Dr. Recep ALTIN
Bendevi PALANDÖKEN
Dr. Osman YILDIZ
Celal KOLOĞLU

Başkan (Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı
Temsilcisi)
Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Temsilcisi)
Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Üye (Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşları
Temsilcisi)
Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)