



**KEBAPÇI**

**SEVİYE 3**

**REVİZYON NO: 01**

**13UY0180-3**

## GİRİŞ

Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Yeterliliği 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.

## 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 çalışan 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, kısaç 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.

**13UY0180-3 KEBAPÇI ULUSAL YETERLİLİĞİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİĞİN ADI</b>	KEBAPÇI
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0180-3
<b>3</b>	<b>SEVİYE</b>	3
<b>4</b>	<b>ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ</b>	ISCO 08: 5120 (Aşçılar)
<b>5</b>	<b>TÜR</b>	-
<b>6</b>	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
<b>7</b>	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B) REVİZYON NO</b>	Rev. No: 01
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	
<b>8</b>	<b>AMAÇ</b>	Bu ulusal yeterliliğin amacı; çalışanların ve adayların Kebapçı (Seviye 3) mesleğinde başarılı olmak için gereken niteliklere sahip ve yeterli olup olmadığını belirlemek ve meslekte yeterliliğini, geçerli ve güvenilir bir belge ile kanıtlanmasına olanak vermektir. Bu çalışma; aynı zamanda eğitim ile sınav ve belgelendirme kuruluşları için referans niteliğindedir.
<b>9</b>	<b>YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I</b>	
		10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I</b>	
		-
<b>11</b>	<b>YETERLİLİĞİN YAPISI</b>	
	<b>11-a) Zorunlu Birimler</b>	
		13UY0180-3/A1 İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenliği 13UY0180-3/A2 Kebap Hazırlama, Pişirme ve Servise Sunma
	<b>11-b) Seçmeli Birimler</b>	
		-
	<b>11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri</b>	
		Adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gereklidir.
<b>12</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
		Kebapçı (Seviye 3), Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan teorik ve performansa dayalı sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için teorik ve performansa dayalı sınavların ikisinden de başarılı olmaları şartı vardır.  Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavları her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirilmesi bağımsız yapılmalıdır.  Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyarak olması gerekmektedir.

13	<b>DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ</b>	
	<p>Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Yeterliliğine dayalı ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilerin görev alacağı yeterlilik birimleri kapsamında aşağıdaki ölçütlerden en az birini karşılaması gerekmektedir;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Üniversite mezunu olup kebabçı alanında en az iki (2) yıl deneyim sahibi olmak.</li> <li>• Aşçılık veya yiyecek hizmetleri ile ilgili alanlarda eğitim veren kurumlarda öğretmen/öğretim üyesi/öğretim görevlisi olarak en az üç (3) yıl çalışmış olmak.</li> <li>• Aşçılık veya yiyecek hizmetleri alanlarından ön lisans mezunu olup en az dört (4) yıl deneyim sahibi olmak.</li> <li>• Aşçı veya Kebapçı ustalık belgesine ya da Mesleki Yeterlilik Belgesine sahip olup ilgili alanda en az beş (5) yıl mesleki deneyime sahip olmak.</li> <li>• Kebapçı veya Aşçıbaşı olarak en az 10 yıl mesleki deneyime sahip olmak.</li> <li>• Aşçı ustalık belgesine sahip olarak en az 2 yıl mesleki deneyime sahip olmak.</li> <li>• Aşçı usta öğreticilik belgesine sahip olarak en az 2 yıl eğitim vermiş olmak.</li> </ul> <p>Yukarıdaki özelliklere 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.</p>	
14	<b>BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ</b>	Belgenin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.
15	<b>GÖZETİM SIKLIĞI</b>	-
16	<b>BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ</b>	<p>Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) 5 yıl belgegeçerlilik süresi içerisinde toplamda en az iki yıl veya son altı ay boyunca ilgili alanda çalıştığını gösteren kayıtları (hizmet dökümü, referans yazısı/mektubu, sözleşme, fatura, portfolyo, vb.) sunmak,</li> <li>b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama sınavlarına katılmak.</li> </ol> <p>Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.</p>
17	<b>MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI</b>	-
18	<b>YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)</b>	<p>Hazırlayan: Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu (TESK)</p> <p>Güncelleyen: Gaziantep Ticaret Odası</p>
19	<b>YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

**13UY0181-3/A1 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, ÇEVRE KORUMA, İŞ ORGANİZASYONU VE GIDA GÜVENLİĞİ YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, İş Organizasyonu ve Gıda Güvenliği
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0180-3
3	<b>SEVİYE</b>	3
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B) REVİZYON NO</b>	01
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	
<b><u>Öğrenme Kazanımı 1: Çalışma ortamındaki iş sağlığı ve güvenliği, acil durum ve çevre koruma önlemlerini açıklar.</u></b>		
<b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b>		
1.1: Çalışma ortamındaki olası tehlike ve riskler ile alınması gereken uygun önlemleri açıklar.		
1.2: Çalışma ortamındaki acil durumları ve alınması gereken önlemleri açıklar.		
1.3: Çalışma ortamında çevre korumaya yönelik alınması gereken önlemleri açıklar.		
<b><u>Öğrenme Kazanımı 2: İş organizasyonu, gıda güvenliği ve hijyen gerekliliklerini açıklar.</u></b>		
<b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b>		
2.1: İş süreçlerini ve iş ortamını düzenleme yöntem ve kuralları açıklar.		
2.2: Kebap ürünlerinin kullanılması, saklanması ve muhafazasında uyulması gereken gıda güvenilirliği kurallarını açıklar.		
2.3: Çalışma ortamındaki ekipman, araç ve gereçlerin temizlik ve hijyenini sağlamada uyulması gereken kurallarını açıklar.		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Çoktan Seçmeli Sınav (T1): A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az on sekiz (18) soruluk doğru yanlış ya da 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav 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 %60’ına doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
A1 birimine yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri diğer birimlerin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup, bu kapsamda ölçme ve değerlendirmesi yapılacaktır.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		

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

<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Hazırlayan: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)  Güncelleyen: Gaziantep Ticaret Odası
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

## YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

#### 1. İş Sağlığı ve Güvenliği

- 1.1 İSG mevzuatı ve iş süreçlerine uygulanması
- 1.2 Araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretleri
- 1.3 Uyarı ve işaret levhaları
- 1.4 KKD türleri ve kullanımı
- 1.5 Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler
- 1.6 Tehlike ve risklere karşı yapılacak işlemler
- 1.7 İşyerinde meydana gelebilecek kazalar
- 1.8 Acil durum türleri ve önlemleri
- 1.9 Yangına müdahale ve yangın tüpü kullanımı

#### 2. Çevre Koruma

- 2.1 Çevresel tehlike ve riskler ve alınması gereken önlemler
- 2.2 Geri dönüşüm, bertaraf ve atık uygulamaları
- 2.3 Atık türleri, tasnifi ve bertaraf yöntemler
- 2.4 Kimyasal maddelerin kullanımı

#### 3. İş Organizasyonu

- 3.1 Kebap hazırlamada iş planlama
- 3.2 Kebap hazırlamada işleri önceliklendirme

#### 4. Gıda Güvenilirliği ve Hijyen Kuralları

- 4.1 Gıda güvenilirliği kuralları
- 4.2 Gıda güvenilirliğine göre malzemelerin stoklanma koşulları
- 4.3 Hijyen, sanitasyon ve dezenfeksiyon kuralları
- 4.4 Kişisel hazırlık
- 4.5 Kişisel bakım ve hijyen kuralları
- 4.6 Personel hijyen kuralları
- 4.7 Çalışma ortamının fiziki koşulları
- 4.8 Çalışma ortamında hijyen kuralları
- 4.9 Çeşitli yüzeylerin temizliği, dezenfeksiyonu ve sanitasyonu
- 4.10 Periyodik temizlik işlemleri
- 4.11 Kebap yapımında kullanılan araç ve gereçler
- 4.12 Kebap yapımında kullanılan aletler
- 4.13 Kebap yapımında kullanılan ekipmanların kullanıma hazır hale getirilmesi



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

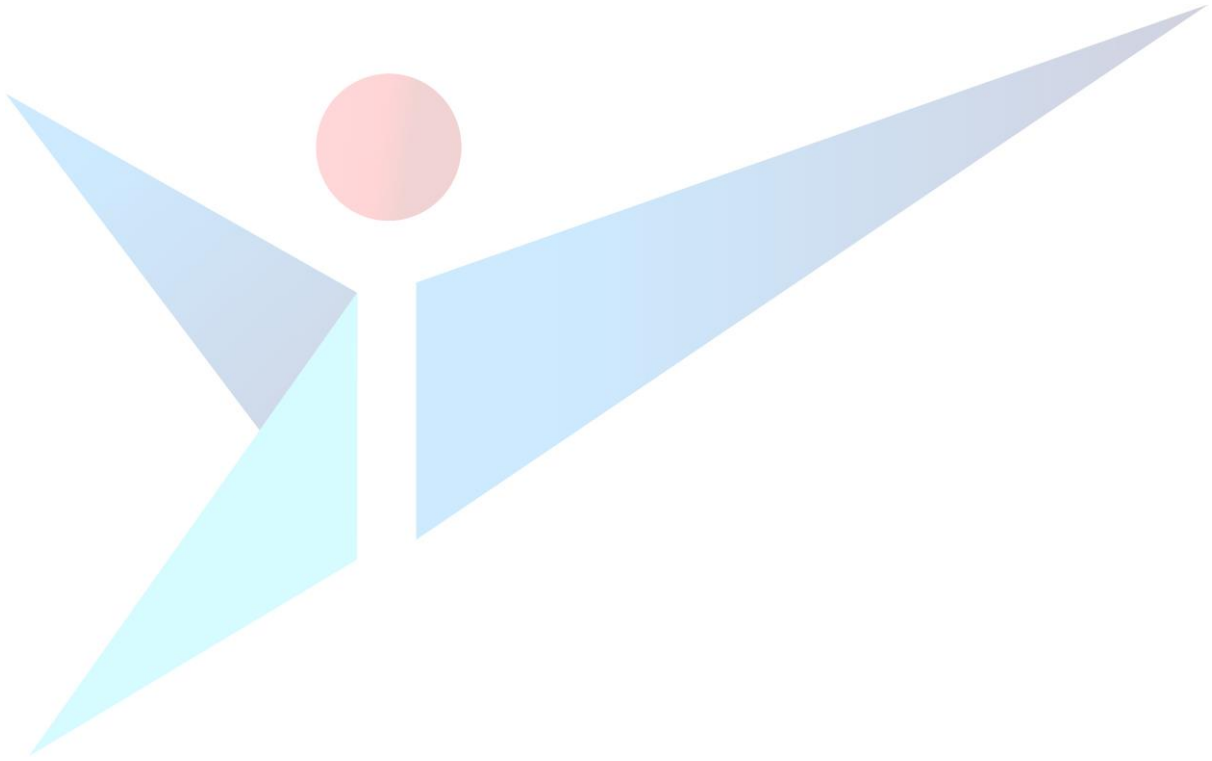
**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.1	Kebap üretim süreçlerindeki temel İSG tehlike ve riskler ile risklere göre alınan önlemleri açıklar.	A.1.1, A.1.4	1.1	T1
BG.2	Çalışma ortamında bulunabilecek sağlık ve güvenlik işaretlerinin anlamlarını açıklar.	A.1.2	1.1	T1
BG.3	Kebap üretim sürecinde kişisel sağlığını ve güvenliğini korumaya yönelik önlemleri açıklar.	A.1.1-5	1.1	T1
BG.4	Kebap üretim süreçlerindeki işlere ve risklerine özgü Kişisel Koruyucu Donanımları ayırt eder.	A.1.3	1.1	T1
BG.5	Acil durum kapsamını, acil durum planını ve acil durumlara uygun davranış ve önlemleri açıklar.	A.1.5	1.2	T1
BG.6	İş kazası ve meslek hastalıkları durumunda uygulanacak prosedürleri açıklar.	A.1.5	1.2	T1
BG.7	Kebap üretim ortamlarındaki çevre koruma risklerini ayırt eder.	A.3.1	1.3	T1
BG.8	Üretimsel atıkların (evsel ve kimyasal), geri dönüşüm ve bertaraf kurallarını açıklar.	A.3.1	1.3	T1
BG.9	Verilen iş durumuna göre yürüteceği işleri sıralar.	B.1.1-2, A.4.2-3	2.1	T1
BG.10	Kebap üretim aşamalarında iş bölümü veya vardiya değişimlerinde verilmesi gereken bilgileri sıralar.	B.1.1-2	2.1	T1
BG.11	Kebabın özelliğine uygun malzemelerinin seçiminde dikkat edilmesi gereken kuralları açıklar.	B.3.1-2	2.2	T1
BG.12	Saklanacak ve muhafaza edilecek malzemelerin sınıflandırma özelliklerini açıklar.	B.3.3	2.2	T1
BG.13	Stoklanacak ve muhafaza edilecek malzemelerin saklama koşullarına uygun yerleri ve özelliklerini açıklar.	B.3.4-5	2.2	T1
BG.14	Gıda güvenilirliği kurallarına göre et işlemede kullanılan bıçak ve kesme tahta türlerini açıklar.	C.1.1 C.2.1	2.2	T1
BG.15	Gıda güvenilirliğinde güvenilir gıda, risk, tehlike, hijyen, dezenfeksiyon, sterilizasyon, sanitasyon terimlerinin anlamlarını ayırt eder.	B.4.1-4	2.3	T1
BG.16	Kebap üretim ortamlarının havalandırma ve aydınlatma gerekliliklerini açıklar.	B.4.1	2.3	T1
BG.17	Gıda güvenliği ve hijyen kurallarını yürüteceği işlerde nasıl kullandığını açıklar.	A.2.1-3, B.4.1-4	2.3	T1
BG.18	Hijyen kurallarına uygun olarak çalışma ortamındaki alanların temizlenme ve sanitasyon yöntemlerini açıklar.	B.4.2-4	2.3	T1

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
*BY.1	...			

(\*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.



**13UY0180-3/A2 KEBAP HAZIRLAMA, PİŞİRME ve SERVİSE SUNMA YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Kebap Hazırlama, Pişirme ve Servise Sunma
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0180-3
3	<b>SEVİYE</b>	3
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B) REVİZYON NO</b>	01
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
10UMS0108-3 Kebapçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	
<b><u>Öğrenme Kazanımı 1: Kebap türüne uygun eti hazırlar.</u></b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 1.1: Kırmızı eti kebab türüne uygun olarak hazırlar. 1.2: Beyaz eti kebab türüne uygun olarak hazırlar. 1.3: Ciğeri kebab türüne uygun olarak hazırlar. 1.4: Kıymayı kebab türüne uygun olarak hazırlar.		
<b><u>Öğrenme Kazanımı 2: Kebabı mangalda pişirerek servis eder.</u></b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 2.1: Kebap türüne uygun kullanacağı malzemeleri hazırlar. 2.2: Kebabı mangalda pişirir. 2.3: Kebap türüne uygun olarak sunum yapar.		
<b><u>Öğrenme Kazanımı 3: Çalışma ortamında İSG, çevre, hijyen ve gıda güvenilirliği kurallarına uyar.</u></b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 3.1: Çalışma ortamında İSG ve çevre koruma kurallarını uygular. 3.2: Çalışma ortamında hijyen ve gıda güvenilirliği kurallarını uygular.		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Bu birimde teorik sınav yapılmayacaktır.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
Performansa dayalı sınav (P1): 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 %70 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 ölçülmelidir.

(P2) Yapılandırılmış sözlü sınav: Sınavda adaylara, P2 olarak tanımlanmış BY ifadelerine uygun hazırlanmış değerlendirici tarafından sözlü olarak bildirilen, objektif koşulları sağlayacak şekilde yapılandırılmış adayı açıklamaya yönlendiren her biri eşit puan değerinde, en az üç (3) soruluk yapılandırılmış sözlü sınav (P2) uygulanmalıdır.

Birim sınavı P1 ve P2 yöntemleri birlikte olacak şekilde uygulanır.

### 8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için P1 ve P2 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

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

9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Hazırlayan: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) Güncelleyen: Gaziantep Ticaret Odası
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

## YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Kebap türüne uygun et hazırlığı
  - 1.1 Kebap türüne uygun ekipman ve malzeme hazırlığı
  - 1.2 Kebap türüne uygun kırmızı ve beyaz et seçimi
  - 1.3 Kebap türüne uygun kırmızı ve beyaz eti işleme yöntem ve teknikleri
  - 1.4 Kebap türüne uygun kırmızı ve beyaz eti terbiyeleme yöntem ve teknikleri
  - 1.5 Kebap türüne uygun ciğer hazırlama yöntem ve teknikleri
  - 1.6 Kebap türüne uygun kıymalık et seçimi
  - 1.7 Kebap türüne uygun kıymalık et hazırlama yöntem ve teknikleri
  - 1.8 Kebap türüne uygun şiş türleri
  - 1.9 Kebap türüne uygun şişe et, kıyma, sebze saplama yöntemleri
2. Kebabı pişirme ve sunma

- 2.1 Kebap ile servis edilecek malzeme türleri ve hazırlanma yöntemleri
- 2.2 Kebap ile servis edilecek ekmek türleri ve hazırlanma yöntemleri
- 2.3 Kebap ile servis edilecek sebze türleri ve hazırlanma yöntemleri
- 2.4 Kebap ile servis edilecek garnitür türleri ve hazırlanma yöntemleri
- 2.5 Kebap pişirmek için mangal hazırlığı
- 2.6 Kebap pişirmede mangal ısısının önemi
- 2.7 Kebap mangalda pişirme yöntem ve teknikleri
- 2.8 Kebap türüne uygun sunum yöntem ve teknikleri
- 2.9 Kebap türüne uygun sunum tabağı hazırlama yöntem ve teknikleri

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

**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.1	-			

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Kemikli etten uygun alet ve ekipman kullanarak kebablık et çıkarır.	C.1.1, A.4.1-2	1.1	P1
BY.2	Kebap çeşidine göre kullanılacak kırmızı etin özelliklerini açıklar.	C.1.1	1.1	P2
*BY.3	Çıkardığı eti; kebab çeşidine ve özelliğine göre uygun alet ve ekipman kullanarak etin özelliğini bozmadan şekillendirir.	C.1.2	1.1	P1
*BY.4	Terbiye sosunu en az 4 (yağ, soğan suyu, tuz, karabiber) malzemeden oluşacak şekilde hazırlar.	C.1.3	1.1	P1
BY.5	Eldiven takıp hazırlanan terbiye sosu ile kırmızı eti harmanlayarak sosu ete yedirir.	C.1.4	1.1	P1
BY.6	Terbiye edilen eti sostan çıkararak fazla sosunu alır.	C.5.1	1.1	P1
BY.7	İstenen porsiyon miktarına göre sosunu süzdüğü etin gramajını tartarak belirler.	C.5.2	1.1	P1
*BY.8	Verilen senaryoya uygun şekilde kebab çeşidine ve ocağa uygun şişi seçerek kebab etlerini veya sebzeleri şişe tekniğine uygun olarak saplar.	C.5.3	1.1	P1
BY.9	Şişe dizdiği eti hava almayacak şekilde uygun kaba koyarak bekletir.	C.5.4	1.1	P1
*BY.10	Tavuktan uygun alet ve ekipman kullanarak şişlik et çıkarır.	C.2.1, A.4.1-2	1.2	P1

BY.11	Şiş çeşidine göre kullanılacak beyaz etin özelliklerini açıklar.	C.2.1	1.2	P2
*BY.12	Çıkardığı eti; şiş çeşidine ve özelliğine göre uygun alet ve ekipman kullanarak etin özelliğini bozmadan şekillendirir.	C.2.2	1.2	P1
*BY.13	Terbiye sosunu en az 4 (yağ, soğan suyu, tuz, kırmızı pudra biber) malzemeden oluşacak şekilde hazırlar.	C.2.3	1.2	P1
BY.14	Eldiven takıp hazırlanan terbiye sosu ile beyaz eti harmanlayarak sosu ete yedirir.	C.2.4	1.2	P1
BY.15	Terbiye edilen eti sostan çıkararak fazla sosunu alır.	C.5.11	1.2	P1
BY.16	İstenen porsiyon miktarına göre sosunu süzdüğü etin gramajını tartarak belirler.	C.5.2	1.2	P1
BY.17	Verilen senaryoya uygun şekilde şişe etleri tekniğine uygun olarak saplar.	C.5.3	1.2	P1
BY.18	Şişe dizdiği beyaz eti hava almayacak şekilde uygun kaba koyarak bekletir.	C.5.4	1.2	P1
*BY.19	Çiğeri şiş çeşidine göre uygun alet ve ekipman kullanarak özelliğini bozmadan (zar, damar temizliği vb.) şekillendirir.	C.3.1, A.4.1-2	1.3	P1
BY.20	Çiğer kebabında kullanılacak iç yağı uygun ebatlarda doğrar.	C.3.2	1.3	P1
*BY.21	Hazırladığı çiğer ve iç yağın şişe yöntemine uygun şekilde dizer.	C.3.3	1.3	P1
BY.22	Şişe dizdiği çiğerleri hava almayacak şekilde uygun kaba koyarak bekletir.	C.5.4	1.3	P1
BY.23	Kaburga veya kol bölgesindeki etleri kıymalık olarak ayırır.	C.4.1, A.4.1-2	1.3	P1
*BY.24	Kıymanın yağ oranını kebab çeşidine göre ayarlayarak et ile zırh kullanarak harmanlar.	C.4.2	1.3	P1
*BY.25	Kebab türüne göre iç malzemeyi ve baharatları kıyma ile birlikte özleşene kadar zırhtan geçirir.	C.4.3	1.3	P1
BY.26	Verilen senaryoya uygun; kıymayı ve diğer malzemeleri kebab türüne göre elle şekillendirip şişe dizer.	C.4.4	1.3	P1
BY.27	Verilen senaryoya uygun; kullanacağı ekmeği hazırlar.	D.1.1	2.1	P1
BY.28	Domates, biber, soğanı közler.	D.1.2	2.1	P1
BY.29	Kebabın yanında sunacağı soğan piyazını ve yeşillik hazırlar.	D.1.3, A.4.1-2	2.1	P1
BY.30	Mangalın derinliğine göre uygun miktarda kömürü ve odunu/yakıtı nasıl yerleştirdiğini açıklar.	D.2.1-2	2.2	P2
BY.31	Mangalın ısınımsı yükseltmek için, küllenen kömürü maşa ile fazla derine inmeden açarak havalanmasını sağlar.	D.2.3	2.2	P1
*BY.32	Hazırladığı kebabların türüne göre mangalda pişirme sıralaması yapar.	D.2.4	2.2	P1
BY.33	Hazırlanan kebabları pişirmeye uygun aralıklarla ocağa yerleştirir.	D.2.4	2.2	P1
*BY.34	Kebabı kurutmadan, yakmadan, içi çiğ kalmayacak şekilde pişirir.	D.2.5	2.2	P1

BY.35	Verilen senaryoya uygun; tabağı seçer.	D.3.1	2.3	P1
BY.36	Verilen senaryoya uygun; servis tabağına kebabı ve diğer malzemeleri yerleştirir.	D.3.2	2.3	P1
BY.37	Çalışma ortamına uygun iş kıyafetini (üniforma, önlük, bone/kep) giyer.	B.2.2	3.1	P1
*BY.38	Yapacağı işleme uygun KKD'leri (çelik eldiven, maske, önlük, kaymaz terlik, ) giyer.	A.1.3	3.1	P1
BY.39	Çalışmaya başlamadan önce ellerini hijyen kurallarına uygun olarak yıkar.	B.2.1	3.1	P1
BY.40	Çıkan atıkları mevzuata uygun şekilde ayrıştırır.	A.3.1-2	3.1	P1
*BY.41	Kullandığı mutfak aletlerinin (bıçak, şiş, kesme tahtaları vb.) temizlik ve sanitasyonunu prosedürüne uygun olarak yapar.	A.2.1-3	3.2	P1
BY.42	Temizlediği ekipmanı yerine kaldırır.	A.2.1-3	3.2	P1

(\*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

**YETERLİLİK EKLERİ****EK 1: Ulusal Yeterlilik 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><b>Eğitim –Sertifikalar;</b></p> <p>-TÜRKAK_ TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi,</p> <p>-MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri,</p> <p>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"> <li>• 2016 – Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası (GTO) Mesleki Yeterlilik Merkezi Genel Müdürü</li> <li>• 2020- Devam ediyor Gaziantep Ticaret Odası Voc-Test Merkezleri-III Hibe Programı Proje Koordinatörü</li> <li>• 2019-Devam Ediyor Yetkilendirilmiş Belgelendirme Kuruluşları Derneği (YBKDER) Yönetim Kurulu Üyesi</li> </ul>
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 1996 - 1997 Tilmen Otel - Aşçı Başı</p>



			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 Aşçıları 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 Aşçıları 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	Milli Eğitim Bakanlığı
Ferda ÇAKMAKLIOĞLU	Kültür ve Turizm Bakanlığı
Emrah DERELİ	Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı
Doç. Dr. Bilgehan GÜLCAN	Yükseköğretim Kurulu
Necip BOZ	Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği

Arif TAK  
Sevil Figen OCAK CIĞIR  
Mustafa ÖKSÜZ  
Erdoğan YILMAZ  
Burak Çağrı KARAKAYA

**4 MYK Yönetim Kurulu**

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

Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu  
Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği  
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu  
Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu  
Mesleki Yeterlilik Kurumu

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)