



**ULUSAL MESLEK STANDARDI**

**KEBAPÇI  
SEVİYE 3**

**REFERANS KODU / 10UMS0108-3**

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

<b>Meslek:</b>	<b>KEBAPÇI</b>
<b>Seviye:</b>	<b>3<sup>I</sup></b>
<b>Referans Kodu:</b>	<b>10UMS0108-3</b>
<b>Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):</b>	<b>TÜRKİYE ESNAF VE SANATKARLARI KONFEDERASYONU (TESK)</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</b>
<b>Resmi Gazete Tarih/Sayı:</b>	<b>29.12.2010 - 27800 (2.Mükerrer)</b>
<b>Revizyon No:</b>	<b>00</b>

<sup>1</sup> Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) matrisinde seviye üç (3) olarak belirlenmiştir.

## TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

**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,

**ISCO:** Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

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

**İSG:** İş Sağlığı ve Güvenliğini,

**KARKAS:** Kasaplık hayvanların, tekniğine uygun olarak kesilip, kanı akıtılarak yüzölüp, iç organları boşaltılıp, baş ve ayaklarından ayrıldıktan sonra elde edilen gövdesini,

**KIYMA MAKİNESİ AYNASI:** Kıyma makinesinin ağzında yer alan delikli daire parçayı,

**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,

**KÜLLEME:** Kömürlü ocaklarda ısıyı düşürmek için kor ateşin üzerine külleri tozutmadan ve çevreye dökmeden ince tabaka halinde serpmeyi,

**KÜVET:** Paslanmaz metalden yapılan ve etlerin bekletildiği dikdörtgen kabı,

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

**MİZANPLAS:** Yemek ya da servis için yapılan ön hazırlığı,

**PENÇETA:** Dananın karın bölgesindeki eti,

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

**TRANÇ:** Dananın kalça kemiğinin üst kısmındaki eti,

**ZIRH:** Büyük satırı,

ifade eder.

## İÇİNDEKİLER

<b>1. GİRİŞ .....</b>	<b>5</b>
<b>2. MESLEK TANITIMI .....</b>	<b>6</b>
<b>2.1. Meslek Tanımı.....</b>	<b>6</b>
<b>2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri.....</b>	<b>6</b>
<b>2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler .....</b>	<b>6</b>
<b>2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat.....</b>	<b>6</b>
<b>2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları.....</b>	<b>7</b>
<b>2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler .....</b>	<b>7</b>
<b>3. MESLEK PROFİLİ .....</b>	<b>8</b>
<b>3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri .....</b>	<b>8</b>
<b>3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman.....</b>	<b>19</b>
<b>3.3. Bilgi ve Beceriler .....</b>	<b>19</b>
<b>3.4. Tutum ve Davranışlar .....</b>	<b>20</b>
<b>4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME .....</b>	<b>21</b>

## 1. GİRİŞ

Kebapçı (Seviye 3) ulusal meslek standardı 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan “Ulusal Meslek Standartlarının Hazırlanması Hakkında Yönetmelik” ve “Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik” hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK) tarafından hazırlanmıştır.

Kebapçı (Seviye 3) ulusal meslek standardı, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

## 2. MESLEK TANITIMI

### 2.1. Meslek Tanımı

Kebapçı (Seviye 3), kebab/köfte etini ve kebapı/köfteyi 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 Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 5120 (Aşçılar)

### 2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

2822 Sayılı Toplu İş Sözleşmesi, Grev ve Lokavt Kanunu

2872 Sayılı Çevre Kanunu

4857 Sayılı İş Kanunu

5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

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

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

\*Ayrıca; iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük ve yönetmeliklere uyulması ve konu ile ilgili risk analizi yapılması esastır.

### 2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat

3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu

4077 Sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun

5174 Sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanunu

5362 Sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanunu

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

## **2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları**

Kebapçı (Seviye 3), kapalı ve sıcak ortamda uzun süre 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.

## **2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler**

Bu meslekte çalışan kişilerin portör olmaması gerekmektedir.

### 3. MESLEK PROFİLİ

#### 3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği (İSG) faaliyetlerini yürütmek	A.1	Eğitilmelere ve tatbikatlara katılmak	A.1.1	İSG konusunda işyerinin ve işyeri dışındaki kurumların eğitimlerine katılır.
				A.1.2	Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri sürekli güncelleyerek işinde uygular.
				A.1.3	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				A.1.4	Yangın, sel, deprem gibi doğal afetlerde işletme izleklerine uygun olarak görev alır.
				A.1.5	İSG koruma ve müdahale araçlarını uygun ve çalışır şekilde bulundurur.
				A.1.6	Yapılan çalışmaya uygun iş elbisesini ve KKD'yi giyer, çalışmayla ilgili uyarı işaret ve levhalarını talimatlar doğrultusunda kullanır.
				A.1.7	Yanıcı, yakıcı, patlayıcı ve kesici malzemeleri güvenli bir şekilde muhafaza eder.
				A.1.8	Yangın tüplerinin dolun tarihlerini gözlemleyerek amirini bilgilendirir.
				A.1.9	Tehlikeli durumları saptayıp giderilmesi için kendi inisiyatifinde alabileceği önlemleri alır ve amirine bildirir.
		A.2	Kendisinin ve çalışanların portör muayenelerini takip etmek	A.2.1	Çalışanların portör muayene zamanlarını takip eder.
A.2.2	Zamanı geldiğinde kendisinin ve çalışanların ilgili sağlık kuruluşlarına sevk edilmesini sağlar.				



Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	Çevre koruma mevzuatına uygun çalışmak	B.1	Çevre koruma yöntemlerini öğrenmek	B.1.1	Çevre koruma yöntemleri konusunda işyerinin ve işyeri dışındaki kurumların eğitimlerine katılır.
				B.1.2	Eğitimlerde öğrendiklerini işinde uygular.
				B.1.3	Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri günceller.
		B.2	Çevresel risklerin azaltılması çalışmalarına katılmak	B.2.1	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				B.2.2	Doğal kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.
				B.2.3	Sorumlu olduğu alanlardaki tehlikeli ve zararlı atıkları cinslerine göre ayrıştırarak gün içinde çalışma ortamından uzaklaştırılmasını sağlar.
				B.2.4	Çalışırken yaptığı uygulamaların çevresel etkilerini gözlemler, rapor eder ve zararlı sonuçlarının önlenmesi çalışmalarına katılır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	Kalite yönetim sistemine uygun çalışmak	C.1	Yapılan çalışmaların kalitesini denetlemek	C.1.1	Kullandığı araç, gereç ve sistemin kalite gerekliliklerini öğrenir.
				C.1.2	Makine, araç, gereç ve ayarlarının kullanım kılavuzlarına uygunluğunu denetler.
				C.1.3	Bakımı veya onarımı gerçekleştirilen araç-gereçleri kontrol eder.
		C.2	Hata ve arızaları engelleme çalışmalarına katılmak	C.2.1	Çalışma sırasında saptanan hata ve arızaları yetkili kişilere bildirir, ilgili kayıtları tutar.
				C.2.2	Hata ve arızaları oluşturan nedenlerin belirlenmesine ve ortadan kaldırılmasına katkıda bulunur
		C.3	Geri bildirim (personel-müşteri) sistemini işletmek	C.3.1	Yardımcı elemanların şikâyet ve önerilerini dinler, konuyla ilgili yetkilileri bilgilendirir.
				C.3.2	Müşterilerden gelen öneri ve şikâyetleri yetkililere bildirir, şikâyetlerin sebeplerini araştırır, kendi inisiyatifi dâhilindekileri çözer.
		C.4	İşin etkinliğini ve verimliliğini sağlamak için işverene / çalışanlara öneride bulunmak	C.4.1	İşyerindeki iş sürecini takip ederek verimin düşük olduğu aşamaları tespit eder.
				C.4.2	Bu aşamalara ilişkin öneri geliştirir, ilgililere iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	İş organizasyonu yapmak (Devamı var)	D.1	Kendisinin ve yardımcı elemanların kişisel bakım ve hijyenini sağlamak	D.1.1	Kendisinin kişisel bakım ve hijyenini sağlar.
				D.1.2	Yardımcı elemanların kişisel bakım ve hijyen kurallarına uyup uymadıklarını düzenli olarak takip eder.
		D.2	İş programı yapmak	D.2.1	İşverenden/ilgiliden gün içinde yapılacak işler konusunda bilgi alır.
				D.2.2	Gün içinde yapılacak işleri sınıflandırır.
				D.2.3	İş bölümünü planlar.
				D.2.4	İş bölümü yapar ve yardımcı elemanlara yapacakları işi açıklar.
		D.3	Malzeme kontrolü yapmak	D.3.1	Stoktaki malzemelerin yapılacak işe göre miktarını, niteliğini ve kullanılabilirliğini kontrol eder.
				D.3.2	Tespit edilen eksik malzemeleri ilgililere/işverene bildirir.
				D.3.3	Gelen malzemenin, miktar, tür, kullanım tarihi olarak siparişe uygun olup olmadığını kontrol eder.
				D.3.4	Etin kesim tarihini, dinlendirme süresini, ısısını, ortamını ve rengini kontrol eder.
		D.4	Tedarik edilen malzemenin uygun koşullarda stoklanmasını / saklanmasını sağlamak	D.4.1	Saklanacak / stoklanacak malzemeleri saklama koşullarına göre sınıflandırır.
				D.4.2	Etiketleme sistemi oluşturarak ilk alınan malzemenin öncelikli olarak kullanılmasını sağlar.
				D.4.3	Sınıflandırılmış malzemeleri saklama koşullarına uygun yerlere yerleştirir.
		D.5	Araç ve gereçleri kullanıma hazır hale getirmek (devamı var)	D.5.1	Üretimde kullanılan araç ve gereçlerin kullanıma hazır olduğunu kontrol eder.
				D.5.2	Arıza durumunda ilgilileri bilgilendirir.
D.5.3	Arızanın giderilmesini sağlar.				

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	İş organizasyonu yapmak	D.5	Araç ve gereçleri kullanıma hazır hale getirmek	D.5.4	Kullanılan araç ve gereçlerin temizliğini hijyen kurallarına uygun şekilde yapar veya yapılmasını sağlar.
				D.5.5	Kullanılan araç gereçleri steril ortamda saklar veya saklanmasını sağlar.
		D.6	Maliyet hesabı çıkarılmasına katkıda bulunmak	D.6.1	1kg. et'ten çıkan kebab porsiyonunu belirler ve işverene bildirir.
		D.7	Kebabla ilgili şikayetlerin giderilmesini sağlamak	D.7.1	Kebabla ilgili gelen şikayetleri alır.
				D.7.2	Şikayetleri malzeme, hazırlama, pişirme ve servis nitelikleri açısından değerlendirir.
				D.7.3	Kendi yetkisi dahilindeki şikayetleri giderir.
				D.7.4	İnisiyatif dışındaki şikayetleri ilgililere bildirir.
		D.8	Yardımcı elemanları denetlemek	D.8.1	Yardımcı elemanlara verilen işlerin istenilen nitelikte ve zamanında, kurallarına göre yapılıp yapılmadığını takip eder.
				D.8.2	Varsa hata ve eksiklikleri belirler ve giderilmesini sağlar.
				D.8.3	Yardımcı elemanların çalışma saatleri ve molalarına ilişkin çizelgeyi hazırlar/hazırlanmasına destek verir.
				D.8.4	Çalışma saatlerine ve molalarına uyup uymadığını takip eder.
				D.8.5	İhtiyaç duyulması halinde ek molalar verir.
				D.8.6	İşverene çalışma saatleri ve molaları hakkında bilgi verir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Eti hazırlamak	E.1	Eti kemikten ayırmak	E.1.1	Kullanılacak bıçağın keskinliğini kontrol eder.
				E.1.2	Et karkas ise ana parçalara ayırır.
				E.1.3	Kemiğin eklem yerlerine dikkat ederek eti parçalar.
				E.1.4	Kemiğin üzerinde et kalmayacak şekilde eti sıyrır.
		E.2	Sinir, kıkırdak ve bezeleri etten temizlemek	E.2.1	Et üzerindeki sinir, kıkırdak ve kemikleri ayırarak eti temizler.
		E.3	Eti kebablık ve kıymalık olarak ayırmak	E.3.1	Boyun, incik, kaburga, karın boşluğu ve kol bölgesindeki etleri kıymalık olarak ayırır.
				E.3.2	Yumurtalık, kapak ve biftek bölgesindeki etleri kebablık olarak ayırır.
		E.4	Köftelik/kebablık etin yağ oranını ayarlamak	E.4.1	Kıymanın yağ oranını gıda mevzuatına göre belirler.
				E.4.2	Kıyma yapılacak et ve yağı harmanlar.
		E.5	Eti kıyma haline getirmek	E.5.1	Çekme makinesini köftelik kıymaya uygun olarak ayarlar.
				E.5.2	Takoz kullanarak eti kıyma makinesinde bir kez çeker.
		E.6	Kebablık eti kebab çeşitlerine göre parçalara ayırmak	E.6.1	Kebabın çeşidine göre eti uygun bıçakla ayırır.
				E.6.2	Ayrılan etleri kebab çeşidine ve özelliğine göre uygun aletlerle, etin özelliğini bozmadan şekillendirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Kebabı hazırlamak	F.1	Kebablık etin sosunu hazırlamak	F.1.1	Terbiye sosuna girecek malzemeleri (tuz, soğan suyu, sıvıyağ, baharat gibi) belirleyerek terbiye sosunu hazırlar.
				F.1.2	Et miktarına göre sos miktarını ayarlar.
		F.2	Kebablık eti hazırlanan sosla terbiye etmek	F.2.1	Eti terbiye eder; hazırlanan terbiye sosu ile eti harmanlayarak sosu ete yedirir.
				F.2.2	Eti sostan çıkartır ve küvete dizer.
		F.3	Kıyma kebabı için baharat/iç malzeme hazırlamak	F.3.1	Kebap türüne göre iç malzemeyi hazırlar.
				F.3.2	Hazırlanan baharat ve iç malzemeleri kıyma ile birlikte özleşene kadar yoğurur.
				F.3.3	Terbiye edilmiş eti gıda mevzuatına uygun derecedeki soğutucuda kebab türüne göre uygun zamanda bekleterek dinlendirir.
		F.4	Kebab etini terazide tartmak	F.4.1	Teraziye tartmadan önce kontrol eder.
				F.4.2	Kebab etini kebab çeşidine göre uygun gramajlarda tartar.
		F.5	Kebab etini şişe saptamak/dizmek/takmak (* bu işlem pirzola ve bonfilede yapılmaz)	F.5.1	Ocağın genişliğine göre, kebab etini şişe saptarken şişin başından ve sonundan gerekli boşluğu bırakır.
				F.5.2	Kebab etinin yapışmaması için elini yağ/su ile ıslatır.
				F.5.3	Şişlere takılan kebabın eşit uzunlukta olmasına dikkat eder.
				F.5.4	Kebab etini kebab çeşidine göre şekillendirerek şişe saptar.
				F.5.5	Kebabın düzgün pişmesi için eti şişe sıkıştırarak saptar.
		F.6	Hazırlanan şişleri istiflemek	F.6.1	Kıyma kebab türlerinde şişleri birbirlerine yapışmayacak şekilde hazırlanmış tepsilere yatay olarak dizer.
				F.6.2	Şiş kebab, tavuk, kanat kebab türlerinde istifleme tepsilerine şişleri dizer.
				F.6.3	Kebablar pişirilene kadar mevzuata uygun çevre şartlarında muhafaza eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Köfteyi hazırlamak	G.1	Köftelik kıymaya konulacak baharat/iç malzemesi hazırlamak	G.1.1	Köftenin türüne göre baharat /iç malzemeleri hazırlar.
				G.1.2	Köftelik kıymayı hazırlanan iç malzeme/ baharatlarla özleşene kadar yoğurur.
				G.1.3	Yoğrulmuş kıymayı mevzuata uygun koşullarda ve ortamda köfte türüne göre uygun sürede dinlendirir.
		G.2	Köftelik kıymayı makinede ikinci defa çekmek	G.2.1	Kıyma makinesini hazırlar (ayna-bıçak değişimi).
				G.2.2	Köfte türüne göre dinlendirilmiş kıymayı 1-2 defa çeker.
				G.2.3	Çekilen kıymayı özleşene kadar yoğurur.
				G.2.4	Yoğrulmuş kıymayı mevzuata uygun koşullar ve ortamda köfte türüne göre uygun sürede dinlendirir.
		G.3	Dinlendirilen köftelik kıymayı terazide tartmak	G.3.1	Teraziyi hazırlar.
				G.3.2	Köfte türüne göre farklı gramajlarda tartar.
		G.4	Köftelik kıymayı şekillendirmek	G.4.1	Elle şekillendirmeden önce yağ/su ile elini ıslatır.
				G.4.2	Köfteyi türüne göre şekillendirir.
				G.4.3	Makine ile şekillendirmede kıymanın makineye yapışmaması için makine haznesini belli aralıklarla yağ/su ile ıslatır.
		G.5	Hazırlanan köfteleri istiflemek	G.5.1	Köfteleri tepsiye şekilleri bozulmayacak ve birbirine yapışmayacak şekilde üst üste dizer.
				G.5.2	Köfteleri pişirilene kadar mevzuata uygun şartlarda ve çevre koşullarında muhafaza eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Kebap /köfte pişirmek	H.1	Kebap ocağını hazır hale getirmek	H.1.1	Ocak elektrikli/gazlı ise, ocağın elektrik/gaz akışını kontrol eder.
				H.1.2	Ocağın davlumbaz /ızgarasını kullanma talimatına göre temizler.
				H.1.3	Ocağı yakarak ısınıp ısınmadığını kontrol eder.
				H.1.4	Ocak kömürlü ise, akşamdan kalan külleri tozutmadan alır.
				H.1.5	Ocağın etrafını, davlumbazı siler.
		H.2	Ocak kömürünü yakmak	H.2.1	Ocak kömürlü ise, kömürü ocağın haznesine uygun büyüklükte parçalar.
				H.2.2	Uygun büyüklüğe getirilen kömür parçalarını ocağın haznesine yerleştirir.
				H.2.3	Kömürleri köz veya pürmüz kullanarak yakar.
				H.2.4	Kömürlerin tamamen yanmasını sağlayarak, gazın çıkışını sağlar.
				H.2.5	Kömürlerin tamamen yanarak kor haline gelmesini sağlar.
		H.3	Ocağın ısınıp ayarlamak	H.3.1	Ocak gaz/elektrikli ise, sıcaklık derecesini kullanma talimatına uygun olarak ayarlar.
				H.3.2	Ocak kömürlü ise ısıyı düşürmek için kor ateşin üzerine külleri tozutmadan ve çevreye dökmeden ince tabaka halinde yayar.
				H.3.3	Isıyı yükseltmek için, küllenen kömürü maşa ile fazla derine inmeden açar, havalanmasını sağlar.
		H.4	Siparişi hazırlamak	H.4.1	Hazırlanan kebab/köfteyi gelen siparişe göre, pişmeye en uygun yere uygun aralıklarla yerleştirir.
				H.4.2	Hazırlanan kebab/köfteyi gelen siparişe göre, pişmeye en uygun yere uygun aralıklarla yerleştirir.



Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Kebap/köfteyi servise hazır hale getirmek	I.1	Kebap türüne göre salçalı sos hazırlamak	I.1.1	Salçalı sosa katılacak malzemeleri, miktarını ve türünü belirler.
				I.1.2	Salçalı sosu kıvama gelinceye dek kaynatır.
		I.2	Kebap türüne göre pilavı hazırlamak	I.2.1	Pilavlık malzemeyi ayıklar, yıkar.
				I.2.2	Servisten en az bir saat önce hazır olacak şekilde tarifine uygun biçimde pişirir.
		I.3	Ön hazırlık( mizanplas) malzemelerini hazırlamak	I.3.1	Soğan, domates ve yeşillikleri hijyen kurallarına uygun şekilde yıkar.
				I.3.2	Kebap türüne göre keser, dilimler, doğrar.
		I.4	Kebap/köfte ile servis edilecek diğer malzemeleri hazırlamak	I.4.1	Lavaş ekmeğini ısıtır, tabağın şekline uygun olarak düzgün şekilde keser ve tabağa yerleştirir.
				I.4.2	Müşterinin talebine göre patates kızartması, acılı ezme ve püre gibi garnitürleri tariflerine uygun olarak hazırlar.
		I.5	Servisi başlatmak	I.5.1	Kebap/köfteyi garnitürlerle birlikte görselliğe özen göstererek ve taşırmadan tabağa yerleştirir.
				I.5.2	Kebap/köftenin hazır olduğunu servis görevlisine bildirir.
				I.5.3	Patlıcan kebabın servisinde hazır hale gelen tabağın üzerini kapatarak, kolay soyulması için nemlendirir.
				I.5.4	Tabağı servis görevlisine vermeden önce görselliğini ve hijyenini kontrol eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
J	Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek	J.1	Kendisinin ve çalışanların eğitim ihtiyaçlarını tespit etmek	J.1.1	Çalışanların ve kendisinin, gözlemleyerek ve çalışma sırasında karşılaşılan zorlukları eksiklikleri dikkate alarak, eğitim ihtiyaçlarını belirler.
				J.1.2	Belirlenen eğitim ihtiyacının karşılanması amacıyla işverene talepte bulunur.
				J.1.3	Eğitim ihtiyacının karşılanıp karşılanmadığını takip eder.
		J.2	Kurs ve seminerlere katılmak	J.2.1	Kişisel gelişimini artırıcı etkinliklere (toplantı, gezi, gözlem, fuar, demolar, kurs, seminer ve eğitimler) katılır.
				J.2.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.
		J.3	Çalışanlara işbaşı eğitimi vermek	J.3.1	Yeni çalışmaya başlayan çalışanın bilgi beceri durumunu kontrol eder.
				J.3.2	Tespitler çerçevesinde gereken bilgi ve becerileri teorik ve uygulamalı olarak verir.
		J.4	Mesleği ile ilgili yayınları takip etmek	J.4.1	Mesleği ile ilgili yayınları takip eder.
				J.4.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.

### 3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Elektrikli donanımlar (bulaşık makinesi, buzdolabı, davlumbaz, derin dondurucu, kıyma makinesi, su arıtma cihazı, tabak ısıtıcıları, tost makinesi gibi)
2. Fırın çeşitleri
3. İSG ile ilgili donanımlar (ecza dolabı, yangın söndürme tüpleri, uyarı levhaları gibi)
4. Kişisel koruyucu donanımlar (bone, eldiven çeşitleri, galoş, kep, maske gibi)
5. Mutfak araç gereç ve donanımları (açacak çeşitleri, bıçak çeşitleri, çakmak, çalışma tahtası, çalışma tezgâhı, kebab şişi, et dövme demiri, et dövme kütüğü, et termometresi, kap çeşitleri, küvet çeşitleri, leğen, masat, maşa, rende, renk tabelasına uygun doğrama tahtaları, raf, satır, süzgeç çeşitleri, tabak, tava, tencere, tepsi çeşitleri, zırh gibi)
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 gibi)

### 3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
2. Baharat çeşitleri bilgisi
3. Diyet bilgisi
4. Depolama teknikleri bilgisi
5. Ekip içinde çalışma yeteneği
6. El becerisi
7. Et çeşitleri ve özellikleri bilgisi
8. Farklı koku ve tatları ayırt edebilme yeteneği
9. Gıda güvenliği (HACCP, ISO) ile ilgili kurallar bilgisi
10. Gramaj, porsiyon ve ölçü bilgisi
11. Hamur hazırlama bilgisi
12. Hijyen bilgisi
13. İletişim yeteneği
14. İlk yardım bilgisi
15. İSG bilgisi
16. İşyeri çalışma izlekleri bilgisi
17. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
18. Maliyet bileşenleri bilgisi
19. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
20. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
21. Mesleki terim bilgisi
22. Öğrenme, öğretme ve kendini geliştirme yeteneği
23. Pişirme teknikleri bilgisi
24. Problem çözme yeteneği
25. Standart ürün hazırlama bilgisi

26. Sunum ve temel servis kuralları bilgisi
27. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
28. Ürün bilgisi
29. Zamanı iyi kullanma becerisi

### 3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Amirlerine ve çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
2. Yardımcı elemanlarına ve birlikte çalıştığı kişilere örnek olacak şekilde davranmak
3. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
4. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
7. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri benimsemek
8. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
9. Ekip içerisinde uyumlu çalışmak
10. Görev tanımını, görevi ile ilgili talimatları ve sorumluluklarını bilmek ve yerine getirmek
11. Göreviyle ilgili yenilikleri izlemek, uygulamak ve yardımcı elemanlara aktarmak
12. Hizmet içi eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
13. İletişim kurduğu kişilerle etkili ve güzel konuşmak
14. İletişim kurduğu kişilere karşı güler yüzlü ve nazik davranmak
15. İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere ve gıda güvenliği kurallarına uyarak çalışmak
16. İşyeri çalışma izleklerine uymak
17. İşletmeye ait araç, gereç ve malzemelerin kullanımına özen göstermek
18. Kaliteye önem vermek
19. Karşılaşılan sorunlar karşısında soğukkanlı olmak ve sorunlara çözüm üretmek
20. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
21. Meslek ahlakına sahip olmak
22. Verimli ve ekonomik çalışmaya özen göstermek

#### **4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME**

Kebapçı (Seviye 3) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere göre belgelendirme amacıyla yapılacak ölçme ve değerlendirme, gerekli şartların sağlandığı ölçme ve değerlendirme merkezlerinde yazılı ve/veya sözlü teorik ve uygulamalı olarak gerçekleştirilecektir.

Ölçme ve değerlendirme yöntemi ile uygulama esasları bu meslek standardına göre hazırlanacak ulusal yeterliliklerde detaylandırılır. Ölçme ve değerlendirme ile belgelendirmeye ilişkin işlemler Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliği çerçevesinde yürütülür.

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

**1. Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi:**

Nuran SENAR, TESK- Genel Sekreter Yardımcısı  
Zehra KAYA, TESK- Eğitim ve Planlama Müdürü  
Ertekin SOYER, TESK- Eğitim ve Planlama Uzmanı  
Ayfer TOPKAYA, TESK- Eğitim ve Planlama Uzm. Yrd.  
Cenk Sami KARAMAN, TESK- Eğitim ve Planlama Uzm. Yrd.  
Ersin ARTANTAŞ, TESK- Eğitim ve Planlama Uzm. Yrd.  
Murat ÇAKIR, Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Köfteciler Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu  
– Ar-Ge Müdürü

**2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:**

Recep KEMENT, Kebapçı  
Ramazan ŞAĞBAN, Kebapçı  
Ünal AYDIN, Kebapçı  
Hasan AKÇA, Kebapçı  
Niyazi ÖZGÜN, Kebapçı  
Ömer SAÇKESEN, Kebapçı  
Hakkı YORULMAZ, Kebapçı  
Sedat SAĞBİLİ, Kebapçı  
Ünal AYDIN, Kebapçı

**3. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:**

Akdeniz Profesyonel Aşçılar Birliği  
Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği  
Anadolu Turizm İşletmecileri Derneği  
Anadolu Üniversitesi Bilecik Meslek Yüksekokulu – Gıda Teknolojisi Bölümü  
Ankara Yenimahalle Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi  
Antalya Muratpaşa Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi  
Başkent Aşçılar ve Turizm Derneği  
Bolu Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi  
Bursa Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi  
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu  
Ege Bölgesi Sanayi Odası  
Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birlikleri (81 il)  
Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi- Aile Ekonomisi Beslenme Eğitimi Bölümü  
Gıda Güvenliği Derneği  
Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu  
İskenderoğlu Lokantası-Bursa  
Kebabistan Lokantası- Ankara  
Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı  
MEKSA Vakfı  
Mengen Aşçılık ve Turizm Derneği

Muğla Üniversitesi Muğla Meslek Yüksekokulu İktisadi ve İdari Programlar Bölümü, Aşçılık  
Mutfak Profesyonelleri Derneği  
Otel, Lokanta ve Eğlence Yeri İşçileri Sendikası  
Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Beslenme Eğitimi Bölümü  
T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı  
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı  
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Ticaret ve Turizm Genel Müdürlüğü)  
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü)  
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Projeler Koordinasyon Merkezi Başkanlığı)  
T.C. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı  
Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği  
Türkiye Aşçılar Federasyonu  
Türkiye Aşçılar ve Garsonlar Platformu  
Türkiye İş Kurumu  
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu  
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu  
Türkiye Gastronomi Yöneticileri Derneği  
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği  
Türkiye Otel, Lokanta, Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası  
Uludağ Kebapçısı-Ankara  
Yozgat Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi

### 3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Şahap YILMAZ,	Başkan (Milli Eğitim Bakanlığı)
Agâh TURAL,	Başkan Vekili (Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu)
Dr. Bülent ŞİMŞEK,	Üye (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı)
Ferda ÇAKMAKLIOĞLU,	Üye (Kültür ve Turizm Bakanlığı)
Prof. Dr. Doğan TUNCER,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı)
Seçim AYDIN,	Üye (Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği)
Bercan ÖĞÜT,	Üye (Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu)
Ali RENDAN,	Üye (Türkiye Seyahat Acentaları Birliği)
Mahsun TURAN,	Üye (Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Mustafa PAÇAL,	Üye (Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu)
Firuzan SİLAHŞÖR,	Üye (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Aylin RAMANLI,	Sektör Sorumlusu (Mesleki Yeterlilik Kurumu)
Sinan GERGİN,	Sektör Komitesi Temsilcisi (Özürlüler İdaresi Başkanlığı)

### 4. MYK Yönetim Kurulu Üyeleri

Bayram AKBAŞ,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Oğuz BORAT,	Başkan Vekili (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Yrd. Doç. Dr. Ömer AÇIKGÖZ,	Üye (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Yücel ALTUNBAŞAK,	Üye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ,	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU,	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)