



**ULUSAL YETERLİLİK**

**13UY0179-3**

**PİDECİ**

**SEVİYE 3**

**REVİZYON NO: 00**

**TADİL NO: 02**

**MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU**

**Ankara, 2013**

## ÖNSÖZ

Pideci (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.

Pideci (Seviye 3) Ulusal Yeterliliği Başkanlık Makamı’nın 06/01/2022 tarih ve E.81 sayılı oluru ile ikinci kez tadil edilmiştir.

Mesleki Yeterlilik Kurumu

## GİRİŞ

Ulusal yeterliliğin hazırlanmasında, sektör komitelerinde incelenmesinde ve MYK Yönetim Kurulu tarafından onaylanarak yürürlüğe konulmasında temel ölçütler Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliğinde belirlenmiştir.

Ulusal yeterlilikler aşağıdaki unsurları içermektedir;

- a)Yeterliliğin adı ve seviyesi,
- b)Yeterliliğin amacı,
- c)Yeterliliğe kaynak teşkil eden meslek standardı, meslek standardı birimleri/görevleri veya yeterlilik birimleri,
- ç)Yeterlilik sınavına giriş için aranan şartlar,
- d)Yeterlilik birimleri bazında öğrenme çıktıları ve başarımlar ölçütleri,
- e)Yeterliliğin kazanılmasında uygulanacak ölçme, değerlendirme ve değerlendirici ölçütleri
- f)Yeterlilik belgesinin geçerlilik süresi, yenilenme şartları, belge sahibinin gözetimine ilişkin şartlar,
- g)Yeterliliği geliştiren kurum/kuruluş ve doğrulayan Sektör Komitesi.

Ulusal yeterlilikler ulusal meslek standartları ve/veya uluslararası meslek standartları esas alınarak oluşturulur.

Ulusal yeterlilikler;

- Örgün ve yaygın eğitim ve öğretim kurumları,
- Yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşları,
- Kuruma yetkilendirme ön başvurusunda bulunmuş kuruluşlar,
- Ulusal meslek standardı hazırlamış kuruluşlar,
- Meslek kuruluşları ile bunların müşterek çalışmasıyla oluşturulur.

**13UY0179-3 PİDECİ ULUSAL YETERLİLİĞİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİĞİN ADI</b>	PİDECİ
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0179-3
<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/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 10/06/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
<b>8</b>	<b>AMAÇ</b>	Bu ulusal yeterliliğin amacı; çalışanların ve adayların Pideci (Seviye 3) mesleğinde başarılı olmak için gereken niteliklere sahip ve yeterli olup olmadığını belirlemek ve meslekte yeterliliğini, geçerli ve güvenilir bir belge ile kanıtlamasına 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>	
		10UMS0107-3 Pideci (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>	
		13UY0179-3/A1: İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma 13UY0179-3/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim 13UY0179-3/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite 13UY0179-3/A4: Fırını Hazırlama 13UY0179-3/A5: Hamuru Hazırlama ve Şekillendirme 13UY0179-3/A6: Pide İçi ve Garnitür Hazırlama 13UY0179-3/A7: Pide Pişirme ve Servise Sunma
	<b>11-b) Seçmeli Birimler</b>	
		-
	<b>11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları</b>	
		Pideci (Seviye 3) mesleğinin belgelendirilmesinde, adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gerekmektedir.

<b>12</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<p><b>Teorik Değerlendirme:</b> Yeterlilik birimlerinin teorik değerlendirmesi ayrı veya birlikte düzenlenen yazılı sınavla yapılır. Pideci (Seviye 3) mesleği yeterlilik birimlerinin teorik değerlendirmesinde, yeterlilik birimlerinde belirtilen soru sayısı ve sürede, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş soruların yer aldığı ölçme aracı/araçları kullanılır.</p> <p><b>Performans Değerlendirmesi:</b> Pideci (Seviye 3) mesleğinde yeterliliğini belgelemek için başvuran adayın performans değerlendirilmesine yönelik sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Performansa dayalı sorular; kritik koşulları içeren süreci ve sonucu ölçmeye yönelik uygulamalar ve ölçüte göre gerektiğinde kurgulanmış senaryolar olabilir. Sınav sırasında yeterlilik biriminin gerektirdiği öğrenme çıktıları ve başarımları ölçütlerini karşılayacak; puanları, çıktıları, işlem basamakları, süreleri (gerekli durumda) ve kritik edimleri tanımlanmış kontrol listeleri üzerinde gözlem, değerlendirme ve puanlama kayıtları tutulur. Adayların performans sınavı sırasında KKD kullanmaları sağlanır.</p> <p><b>Genel Koşullar:</b> Teorik ve performans sınavlarında yeterlilikler, birimlerde tanımlanan öğrenme çıktıları ve başarımları ölçütlerine yönelik geliştirilmiş soru bankaları kullanılarak değerlendirilir. Ölçme araçlarında soruların zorluk dereceleri mesleğin seviyesine göre belirlenir.</p> <p>Yeterliliğin bazı birim/bölümlerinden başarılı olan adayların başarılı olduğu birim/bölümlerin geçerlilik süresi 1 yıldır. Yeterlilik belgesi düzenlenmesi için yeterliliğin tüm birim/bölümlerinden son 1 yıl içerisinde başarılı olunması gerekmektedir.</p>		
<b>13</b>	<b>BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ</b>	Belgenin düzenlendiği tarihten itibaren beş (5) yıldır.
<b>14</b>	<b>GÖZETİM SIKLIĞI</b>	-
<b>15</b>	<b>BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ</b>	Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur; a) 5 yıl belge geçerlilik 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, b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama sınavlarına katılmak. Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.
<b>16</b>	<b>YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
<b>17</b>	<b>YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
<b>18</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

**13UY0179-3/A1 İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ ve ÇEVRE KORUMA YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0179-3/A1
3	<b>SEVİYE</b>	3
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 10/06/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	10UMS0107-3 Pideci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Çalışma sahasında ve görev sürecinde İSG önlemlerini alır.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Pide üretimi süreçlerinde ve çalışma alanlarındaki iş, insan, malzeme, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskler ile bunlara karşı alınan önlemleri açıklar.</li> <li>1.2. Pide üretimi süreçlerinde ve çalışma alanlarında, talimatlarına uygun KKD kullanarak iş öncesi, taktığı aksesuarlarını çıkarır.</li> <li>1.3. Pide üretimi süreçlerinde ve çalışma alanlarında, İSG önlemlerini uygular.</li> <li>1.4. Pide üretimi süreçlerinde ve çalışma alanlarında, tehlikeli ve acil durumlara yönelik önlemleri açıklar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Çalışma sahasında ve görev sürecinde çevre koruma önlemlerini alır.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Pide üretimi ve servisi ile ilgili süreçlerde oluşması olası çevre güvenliği risklerine uygun önlemleri açıklar.</li> <li>2.2. Pide üretimi ve servisi ile ilgili çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafına yönelik uygulamaları gerekçeleri ile açıklar.</li> </ol> <p><b>Bağlam:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1: Fırınlar, baca, davlumbaz, havalandırma sistemi, vb. gibi çevreyi etkileme tehlikesi ve riski olan yerler ile ilgili önlemler</li> <li>2.2: Külün, atık yağın, çöpün bertarafı</li> </ol>
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma yeterlilik biriminde teorik değerlendirme, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari beş (5) soruluk (T1) yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirim yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.		

<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
-		
<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
<b>11</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

## EKLER

**EK 13UY0179-3/A1-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Yiyecek hizmetlerinde ve çalışma alanlarında temel iş sağlığı ve güvenliği
- Yiyecek hizmetlerinde kullanılan araç-gereç ve ekipmanların güvenli kullanımı
- Yiyecek hizmetlerinde ve çalışma alanlarında çevre güvenliği ve çevre koruma
- Yiyecek hizmetlerinde ve çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafı

**EK 13UY0179-3/A1-2** Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

### a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Pide üretimi süreçlerinde ve çalışma alanlarındaki iş, insan, malzeme, ekipman, vb. kaynaklı oluşabilecek tehlike ve riskler ile bunlara karşı alınan önlemleri açıklar.	A.1.3	1.1	T1
BG.2	Pide üretimi süreçlerinde ve çalışma alanlarında, İSG önlemlerini uygular.	A.1.6/ A.1.7/ A.1.9	1.3	T1
BG.3	Pide üretimi süreçlerinde ve çalışma alanlarında, tehlikeli ve acil durumlara yönelik önlemleri açıklar.	A.1.4/ A.1.5/ A.1.8/ A.1.9	1.4	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.4	Pide üretimi ve servisi ile ilgili süreçlerde oluşması olası çevre güvenliği risklerine uygun önlemleri açıklar.	B.2.1/B.2.4	2.1	T1
BG.5	Pide üretimi ve servisi ile ilgili çalışma alanlarında atık kontrolü ve bertarafına yönelik uygulamaları gerekçeleri ile açıklar.	B.2.3	2.2	T1

#### b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	KKD kuşanır (Pantolon ve uzun kollu gömlekleten oluşan iş elbisesi, önlük, kep, iş ayakkabısı veya terlik, maske vb.).	A.1.6	1.2	P1
BY.2	İşe başlamadan önce aksesuarlarını çıkarır (yüzük, künye, kolye, saat, vb.).	A.1.6	1.2	P1
BY.3	Fırını emniyet talimatlarına uygun olarak kullanır (gazlı, elektrikli, odunlu, vb.).	A.1.7	1.3	P1
BY.4	Ekipmanları emniyet talimatlarına uygun olarak kullanır (kıyım makinesi, soğan doğrama makinesi, öğütme makinesi, bıçaklar, vb.).	A.1.7	1.3	P1
BY.5	Mutfak çalışma mekânlarında güvenlik önlemlerini alır (uyarı materyalleri, zeminlere dökülen yağ vb. maddeler, tüpler için güvenli mesafe, vb.).	A.1.6/ A.1.7	1.3	P1



**13UY0179-3/A2 İŞ ORGANİZASYONU VE MESLEKİ GELİŞİM YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0179-3/A2
3	<b>SEVİYE</b>	3
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 10/06/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	10UMS0107-3 Pideci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Pide üretimi ve servisi ile ilgili iş süreçlerini ve yardımcı elemanları yönlendirir.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Pide üretimi ve servisi ile ilgili iş süreçlerinde, betimlenen aksaklıkları düzeltici iş düzenlemelerini açıklar.</li> <li>1.2. Zaman tasarrufu, verimlilik ve kalite koşullarını sağlayacak şekilde, yardımcı elemanlar arasında pide üretimi ve servisi ile ilgili işleri ve elemanların çalışma-mola zamanlarını düzenler.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Pide üretimi ve servisinde kullanılan araç gereç ve ekipmanları kullanıma hazır bulundurur.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Pide üretimi ve servisinde kullanılan araç gereç ve ekipmanların bakım işlerini yapar.</li> <li>2.2. Pide fırınının arızaları tespit eder.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 3: Pide üretimi ve servisinde kullanılan malzemelerin tedarik ve muhafaza uygulamalarını düzenler.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Pide üretiminde kullanılan malzemelerinin tanımlanan satış kapasitesine, pide malzemeleri karışım oranlarına ve olası fireye göre ortalama sarf miktarlarını belirler.</li> <li>3.2. Pide üretiminde kullanılan malzemelerin tedarik, taşıma, muhafaza, stok ve sarfiyat döngüsüne dair kural ve koşulları ilişkili ve gerekçeli olarak açıklar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 4: Mesleki gelişim ihtiyacını tanımlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. İş hayatındaki değişikliklere uyum sağlayabilmek için mesleki gelişimin gerekliliğini açıklar.</li> <li>4.2. Tanımlanan duruma göre eğitim ihtiyaçlarını tespit eder.</li> </ol>

<b>8 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>		
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim yeterlilik biriminde teorik değerlendirme; çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarımlar ölçütlerini (T1) kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari sekiz (8) soruluk yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimi yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim yeterlilik biriminin performans değerlendirmesi bulunmamaktadır.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
-		
<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
<b>11</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

### EKLER

**EK 13UY0179-3/A2-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Yiyecek hizmetleri iş süreçlerinde organizasyon
- İş ve insan ilişkileri
- Temel çalışma hukuku
- Doküman hazırlama
- Yiyecek hizmetlerinde kullanılan temel araç-gereçler, ekipmanlar (bakım dâhil)
- Yiyecek hizmetlerinde malzeme tedariki ve depolama
- Yemek ve yiyecek hazırlamada porsiyon ayarı ve maliyet
- Servise hazırlık ve servis
- Usta öğreticilik becerileri (öğrenme ihtiyaçlarının tespiti, iş içinde beceri geliştirme yolları, mesleki gelişim kaynakları)

**EK 13UY0179-3/A2-2** Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

#### c) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarımlar Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Pide üretimi ve servisi ile ilgili iş süreçlerinde, betimlenen aksaklıkları düzeltici iş düzenlemelerini açıklar.	D.8.1/D.8.2/ D.8.4/D.8.5/ D.8.6	1.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.2	Zaman tasarrufu, verimlilik ve kalite koşullarını sağlayacak şekilde, yardımcı elemanlar arasında pide üretimi ve servisi ile ilgili işleri ve elemanların çalışma-mola zamanlarını düzenler.	D.2.2/ D.2.3/ D.2.4/ D.8.3	1.2	T1
BG.3	Pide üretimi ve servisinde kullanılan araç gereç ve ekipmanların bakım işlerini yapar.	D.5.1	2.1	T1
BG.4	Pide fırınının arızaları tespit eder.	C.1/ C.2/ D.5.2/ D.5.3	2.2	T1
BG.5	Pide üretiminde kullanılan malzemelerinin tanımlanan satış kapasitesine, pide malzemeleri karışım oranlarına ve olası fireye göre ortalama sarf miktarlarını belirler.	D.3.2	3.1	T1
BG.6	Pide üretiminde kullanılan malzemelerin tedarik, taşıma, muhafaza, stok ve sarfiyat döngüsüne dair kural ve koşulları ilişkili ve gerekçeli olarak açıklar.	D.3.1/D.3.3/ D.4.1/D.4.2/ D.4.3	3.2	T1
BG.7	İş hayatındaki değişikliklere uyum sağlayabilmek için mesleki gelişimin gerekliliğini açıklar.	J.2.1/ J.2.2/ J.4.1/ J.4.2	4.1	T1
BG.8	Tanımlanan duruma göre eğitim ihtiyaçlarını tespit eder.	J.1.1/ J.1.2/ J.1.3/ J.3.1/ J.3.2	4.2	T1

#### d) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	-	-	-	-

**13UY0179-3/A3 HİJYEN, GIDA GÜVENLİĞİ ve KALİTE YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0179-3/A3
3	<b>SEVİYE</b>	3
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 10/06/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
10UMS0107-3 Pideci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: İş süreçlerinde kişisel hijyen ve bakım uygulamalarını gerçekleştirir.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Yiyecek hizmetlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını uygular.</li> <li>1.2. Yasal mevzuatına uygun olarak periyodik sağlık kontrollerinin işlevini açıklar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Gıda güvenliğinde temel risk ve tehlikeleri tanımlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık ve gıda güvenliği risk ve tehlikelerini saptar.</li> <li>2.2. Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri, oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 3: Yiyecek hizmetleri iş süreçlerinde gıda malzemeleri, araç-gereç, ekipman ve çalışma alanları ile ilgili hijyen ve sanitasyon uygulamalarını yürütür.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Türlerine ve niteliklerine göre temel gıda malzemeleri için hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.</li> <li>3.2. Araç gereç, ekipman ve çalışma alanları için hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini açıklar.</li> </ol> <p><b>Bağlam:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1: Temel gıda malzemeleri; et, sebzeler, yeşillikler, vb.</li> <li>3.2: Araç gereç ve ekipmanlar; bıçaklar, tezgâhlar, cihazlar, vb. / çalışma alanları; mutfak, depo alanları, soğuk dolaplar, vb.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 4: İş süreçlerinde verimlilik önlemleri alır.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. İş süreçlerinde tanımlanan durumlara göre verimlilik risklerini ve önlemlerini tanımlar.</li> <li>4.2. Pide üretimi ve servisinde enerji, malzeme, araç gereç gibi kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.</li> </ol>		

<b><u>Öğrenme Çıktısı 5: Müşteri ilişkilerini yürütür.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri</b>		
5.1. Müşteri ilişkilerinde temel ilke ve kuralları tanımlar.		
5.2. Müşteri talep ve şikâyetlerine ilişkin tanımlanan durumlara uygun geribildirimde bulunur.		
<b>8</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite yeterlilik biriminde teorik değerlendirme; çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarımlar ölçütlerini (T1) kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari sekiz (8) soruluk yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimi yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
-		
<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
<b>11</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

## EKLER

**EK 13UY0179-3/A3-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Kişisel bakım
- Yiyecek içecek hizmetlerinde hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği
- Yiyecek içecek hizmet süreçlerinde kalite ve verimlilik
- Yiyecek içecek hizmetlerinde müşteri ilişkileri

**EK 13UY0179-3/A3-2:Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi****a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Yiyecek hizmetlerinde kişisel hijyen ve bakım kurallarını uygular.	3.3: Md. 9/ D.1.1/D.1.2 F.3.1/	1.1	T1
BG.2	Yasal mevzuatına uygun olarak periyodik sağlık kontrollerinin işlevini açıklar.	A.2.1/ A.2.2	1.2	T1
BG.3	Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık ve gıda güvenliği risk ve tehlikelerini saptar.	3.3: Md.9 ve 12	2.1	T1
BG.4	Yiyeceklerin hazırlanmasında işletme, personel ve besin kaynaklı sağlık risklerinin çeşitleri, oluşum koşulları ve etkilerini tanımlar.	3.3: Md.9 ve 12	2.2	T1
BG.5	Araç gereç, ekipman (bıçaklar, tezgahlar, cihazlar, vb.) ve çalışma alanları (mutfak, depo alanları, soğuk dolaplar, vb.) için hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini açıklar.	3.3: Md.9 ve 12/ D.5.4 /D.5.5	3.2	T1
BG.6	İş süreçlerinde tanımlanan durumlara göre verimlilik risklerini ve önlemlerini tanımlar.	C.4.1/ C.4.2	4.1	T1
BG.7	Müşteri ilişkilerinde temel ilke ve kuralları tanımlar.	C.3.1/ C.3.2	5.1	T1
BG.8	Müşteri talep ve şikâyetlerine ilişkin tanımlanan durumlara uygun geribildirimde bulunur.	C.3.1/ C.3.2/ D.7 (tümü)	5.2	T1

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Yiyecek hazırlama hizmetlerinde işlemler öncesi hijyen kurallarına uygun tekniklerle el ve tırnak temizliğini sağlar/sağlamıştır.	3.3: Md. 9/ D.1.1/ D.1.2	1.1	P1
BY.2	Tıraş olur/olmuştur.(erkek adaylar için).	3.3: Md. 9/ D.1.1/ D.1.2	1.1	P1
BY.3	Saçlarını toplar/toplamıştır (uzunsa).	3.3: Md. 9/ D.1.1/ D.1.2	1.1	P1
BY.4	İş giyimi temizdir.	3.3: Md. 9/ D.1.1/ D.1.2	1.1	P1
BY.5	Etlerin muhafazası ve işlenmesindeki hijyen ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3 : Md.9 ve 12	3.1	P1
BY.6	Sebze ve yeşilliklerin muhafazası ve işlenmesindeki hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	3.3 : Md.9 ve 12/ G.7.3/ G.9.2	3.1	P1
BY.7	Temel malzemeleri depodan/dolaptan çıkarma ve kullanımında tarih ve süre olarak "ilk giren ilk çıkar" kuralını uygular.	B.2.2	4.2	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.8	Yiyecek hazırlamada kullanacağı temel malzemeleri reçeteye ve ihtiyaca uygun miktar ve sırada dolaptan/depodan çıkarır.	B.2.2	4.2	P1
BY.9	Temel malzemelerin pişirme veya yiyecek hazırlama öncesindeki ayıklama, kesme gibi işlemlerinde asgari seviyede fire verir.	G.7.2/B.2.2	4.2	P1
BY.10	Pişirme ısısını malzemeye uygun değerde ayarlar.	B.2.2	4.2	P1

**13UY0179-3/A4 FIRINI HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Fırını Hazırlama
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0179-3/A4
<b>3</b>	<b>SEVİYE</b>	3
<b>4</b>	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
<b>5</b>	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 10/06/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
<b>6</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
10UMS0107-3 Pideci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
<b>7</b>	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Fırını temizler.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Odunlu fırını usulüne uygun olarak temizleme yöntemini açıklar.</li> <li>1.2. Gazlı ve/veya elektrikli fırını kullanım talimatına göre temizleme yöntemini açıklar.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Fırını pişirme konumuna getirir.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Pide fırınında kullanılacak yakıt miktarını ve yakma zamanını belirler.</li> <li>2.2. Odunlu fırını usulüne ve güvenlik kurallarına uygun olarak yakma yöntemini açıklar.</li> <li>2.3. Gazlı fırını kullanım talimatına ve güvenlik kurallarına uygun olarak çalıştırma yöntemini açıklar.</li> <li>2.4. Pide üretimi ve servisi süreçlerinde, fırının ısısını kontrol ederek siparişe göre yöntemine uygun şekilde ayarlar.</li> </ol>		
<b>8</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Fırını Hazırlama yeterlilik biriminde teorik değerlendirme; çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak ve ilgili başarım ölçütlerini (T1) kapsayacak şekilde düzenlenmiş asgari altı (6) soruluk yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirim yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
Fırını Hazırlama yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak		



koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
-		
9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

## EKLER

**EK 13UY0179-3/A4-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Pide üretiminde kullanılan fırın türleri ve teknik özellikleri
- Pide üretiminde kullanılan fırın türlerinde güvenlik
- Pide üretiminde kullanılan fırın türlerini yakma ve pişirme ayarları

**EK 13UY0179-3/A4-2** Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

### a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Odonlu fırını usulüne uygun olarak temizleme yöntemini açıklar.	E.1.1/ E.1.2/ E.1.3/ E.1.4/ E.1.5/ E.1.6	1.1	T1
BG.2	Gazlı ve/veya elektrikli fırını kullanım talimatına göre temizleme yöntemini açıklar.	E.1.7	1.2	T1
BG.3	Sipariş durumuna, servis zamanına ve müşteri yoğunluğuna göre fırında kullanılacak yakıt miktarını ve yakma zamanını belirler.	E.2.1/ E.2.3	2.1	T1
BG.4	Odonlu fırını usulüne ve güvenlik kurallarına uygun olarak yakma yöntemini açıklar.	E.2.2	2.2	T1
BG.5	Gazlı fırını kullanım talimatına ve güvenlik kurallarına uygun olarak çalıştırma yöntemini açıklar.	E.2.4	2.3	T1
BG.6	Pide üretimi ve servisi süreçlerinde, fırının ısını kontrol ederek siparişe göre yöntemine uygun şekilde ayarlar.	E.3.1/ E.3.2	2.4	T1

## b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Sipariş durumuna, müşteri yoğunluğuna göre fırında kullanılacak yakıt (odunlu fırında odun miktarı, gazlı fırında seviye ayarı, vb.) miktarını belirler.	E.2.1/	2.1	P1
BY.2	Servis zamanına göre fırının yakma zamanını (servisten asgari 1 saat önce) belirler.	E.2.3	2.1	P1
BY.3	Pide üretimi ve servisi süreçlerinde, fırının ısını kontrol ederek siparişe göre, yakıt artırarak veya azaltarak, taban taşı ısını azaltmak için silgi ve su ile paspaslayarak ayarlar.	E.3.1/ E.3.2	2.4	P1

**13UY0179-3/A5 HAMURU HAZIRLAMA VE ŞEKİLLENDİRME YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Hamuru Hazırlama ve Şekillendirme
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0179-3/A5
3	<b>SEVİYE</b>	3
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 10/06/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
10UMS0107-3 Pideci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Hamuru yoğurur.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri</b>		
1.1. Hamur malzemesini reçeteye göre hazırlar.		
1.2. Hamuru reçeteye göre yoğurur.		
<b>Bağlam:</b>		
1.2: Lahmacun hamurunda maya kullanılmaz.		
<b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Hamuru pide/lahmacun yapılabilecek kıvama ve şekle getirir.</u></b>		
<b>Başarım Ölçütleri</b>		
2.1. Hamuru kıvama getirir.		
2.2. Hamura pide/lahmacun şeklini verir.		
<b>Bağlam:</b>		
2.2: Şekle bağlı çeşitler; açık, kapalı, yarım açık, vb. ile lahmacun		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Hamuru Hazırlama ve Şekillendirme yeterlilik biriminin teorik değerlendirmesi bulunmamaktadır.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
Hamuru Hazırlama ve Şekillendirme yeterlilik biriminin performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
-		
9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları

	<b>KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Konfederasyonu (TESK)
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
<b>11</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

### EKLER

**EK 13UY0179-3/A5-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Un hazırlama
- Mayalandırılarak yapılan hamurlar
- Pide çeşitleri ve özellikleri (lahmacun dâhil)
- Pide çeşitleri hazırlama uygulamaları

**EK 13UY0179-3/A5-2** Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

#### a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	-			

#### b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Unu, hamur yoğurmaya hazırlar (miktar ayarı, eleme, vb.).	F.1.1/ F.1.2/ F.1.3/ F.1.4/ F.1.5	1.1	P1
BY.2	Unun cinsine ve miktarına göre hamura katılacak suyu, mayayı ve tuzu hazırlar.	F.2.1/ F.2.2/ F.2.3/ F.2.4/ F.2.5/ F.2.6/ F.2.7	1.1	P1
BY-3	Hijyen önlemlerini alarak ve malzemeleri elle ve/veya hamur makinesi ile karıştırarak yoğurmayı başlatır.	F.3.1/ F.3.2/ F.3.3/ F.3.4/	1.2	P1
BY.4	Hamur özdeşleşecek, ele yapışmayacak, sakız kıvamında, bıçakla kesildiğinde bıçağa yapışmayacak şekilde yoğurur.	F.3.5/ F.3.6/ F.3.7/ F.3.11	1.2	P1
BY.5	Elle kolay yoğrulabilecek büyüklükte parçalara ayırdığı hamurları, açarak, yumruklayarak ve gerektiğinde un ve/veya su ilave ederek hamuru salladığında kopmayacak şekilde kıvama getirir.	F.3.8/ F.3.9/ F.3.10	2.1	P1
BY.6	Hamuru yöntemine uygun olarak mayalandırır.	F.4.1/ F.4.2/ F.4.3/ F.4.4	2.1	P1
BY.7	Mayalanan hamurdan mevzuatındaki gramaja (her pide bezesi için asgari 180 gr.) uygun bezeler hazırlar.	F.5.1/ F.5.2/ F.5.3	2.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.8	Bezeleri usulüne uygun şekilde pasa olarak (pasaların altına kepek sererek, mayadan kabardığında birbirine yapışmayacak şekilde sıralayarak) asgari ½ saat dinlendirir.	F.6.1/ F.6.2/ F.6.3/ F.6.4	2.1	P1
BY.9	Hamur tezgâhını hazırlayıp bezeleri tezgâha alarak her tarafı eşit kalınlıkta olacak şekilde pidenin çeşidine (lahmacun dahil) göre yöntemine uygun olarak hamuru açar.	H.1.1/ H.1.2/ H.1.3/ H.2.1/ H.2.2 H.3.1/ H.3.2	2.2	P1
BY.10	Pide (veya lahmacun) içini açılmış hamura yerleştirir.	H.4.1	2.2	P1
BY.11	İç miktarının hamura uygunluğunu sağlayarak çeşidine göre iç malzemeyi ve ilave edilecek malzeme çeşitlerini hamura eşit şekilde yayar.	H.4.2/ G.8.4	2.2	P1
BY.12	Çeşidine göre (açık, kapalı, yarım açık veya lahmacun) son şeklini vererek sosu üzerine kenarlarına taşırmeden sürer.	H.5.1/ H.5.2	2.2	P1

**13UY0179-3/A6 PİDE İÇİ ve GARNİTÜR HAZIRLAMA YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Pide İçi ve Garnitür Hazırlama
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0179-3/A6
3	<b>SEVİYE</b>	3
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 10/06/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
10UMS0107-3 Pideci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Pide etini hazırlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Ette sinir, kıkırdak ve kemik kalmayacak şekilde temizleyerek uygun bölgelerinden pide içi için kıymalık ve kuşbaşı olarak ayırır.</li> <li>1.2. Pidelik kıymayı usulüne göre hazırlar.</li> <li>1.3. Pidelik eti usulüne göre hazırlar.</li> </ol> <p><b>Bağlam:</b></p> <p>1.1: Et çeşitleri; dana ve kuzu eti.</p> <p>1.3: Sınavda Konya tarzı “etli ekme” pide çeşidinden değerlendirilecek adaylar için bıçak arası tekniği geçerlidir.</p> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Pide içine katılacak sebzeleri ve diğer malzemeleri hazırlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Pide içine katılacak sebzeleri hazırlar.</li> <li>2.2. Pidenin diğer iç malzemesini hazırlar.</li> </ol> <p><b>Bağlam:</b></p> <p>2.1: Pide içine katılacak sebzeler; soğan, domates, biber, yeşillikler, vb.</p> <p>2.2: Pidenin diğer iç malzemeleri; sucuk, pastırma, peynir, tahin, vb., pide içine pişmiş olarak konulacak malzeme; kıyma ve/veya et kavurması . Sınavda iç malzemesinin pişirilmesine dair ölçüt, iç malzemesi pişirilen pide çeşidinden değerlendirmeye alınacak adaylar için geçerlidir.</p> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 3: Pidenin garnitürlerini hazırlar.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Garnitür olarak kullanılacak sebze ve diğer malzemelerin yöntemine uygun hazırlığını yapar.</li> <li>3.2. Garnitür malzemelerini reçetesine göre işlemden geçirerek tamamlar.</li> </ol>		

<b>8</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Pide İçi ve Garnitür Hazırlama yeterlilik biriminde teorik değerlendirme bulunmamaktadır.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
Pide İçi ve Garnitür Hazırlama yeterlilik biriminin performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
-		
<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
<b>11</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

### EKLER

**EK 13UY0179-3/A6-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Et bilgisi
- İç malzemesine göre pide çeşitleri
- Pide içi malzemesinin hazırlanması
- Pide garnitürleri

**EK 13UY0179-3/A6-2:** Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

#### a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	-			

## b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Etin uygun bölgelerinden kuşbaşılık ayırır.	G.2.2	1.1	P1
BY.2	Etin uygun bölgelerinden kıymalık ayırır.	G.2.1	1.1	P1
BY.3	Etin kıkırdak, kemik, sinirini zarar ve fire vermeden yöntemine uygun olarak temizler.	G.1.1	1.1	P1
BY.4	Pidelik kıymaya göre kıyma makinesini ve gıda mevzuatına göre ete karıştırılacak yağ oranını ayarlayarak eti kıyma makinesinde bir kez çeker.	G.3.1/ G.3.2/ G.4.1/ G.4.2	1.2	P1
BY.5	Kuşbaşılık eti tarifine göre terbiye eder.	G.5.1/ G.5.2	1.3	P1
BY.6	Kuşbaşılı pide etini bıçakla, ortalama nohut tanesi büyüklüğünde kıyar.	G.6.1	1.3	P1
BY.7	Konya tarzı “etli ekmek” pide çeşidi için, eti bıçak arası tekniği ile kıyar	G.6.2	1.3	P1
BY.8	Pide içine katılacak sebzelerin miktarını pide çeşidine ve etin miktarına göre oranlayarak ayarlar.	G.7.1	2.1	P1
BY.9	Sebzeleri özelliğine ve pidenin türüne göre, uygun tezgâhta keserek ve doğrayarak pide içine girebilecek boyuta getirir.	G.7.1, G.7.4	2.1	P1
BY.10	Pide içine konulacak sucuk, pastırma, peynir vb. malzemenin miktarını pidenin çeşidine ve diğer iç malzemelerine göre ayarlar.	G.8.1	2.2	P1
BY.11	Pide içine pişmiş olarak konulacak malzemeleri usulüne uygun olarak pişirir.	G.8.3	2.2	P1
BY.12	Pidenin diğer iç malzemesini, özelliğine ve pidenin türüne göre, uygun araç-gereçlerle keserek, doğrayarak, rendeleyerek pide içine girebilecek boyuta getirir.	G.8.2	2.2	P1
BY.13	Garnitürün çeşidine göre kullanılacak sebze ve diğer malzemeleri servise uygun miktarlarda ve boyutlarda hazırlar.	G.9.1/ G.9.3	3.1	P1
BY.14	Garnitür malzemelerini reçetesine göre pişirerek ve/veya karıştırarak hazırlar.	G.9.4/ G.9.5	3.2	P1



**13UY0179-3/A7 PİDE PİŞİRME VE SERVİSE SUNMA YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Pide Pişirme ve Servise Sunma
2	<b>REFERANS KODU</b>	13UY0179-3/A7
3	<b>SEVİYE</b>	3
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	25.12.2013
	<b>B)REVİZYON/TADİL NO</b>	Rev. No: 00 Tadil No: 02
	<b>C)REVİZYON/TADİL TARİHİ</b>	01 No'lu Tadil 10/06/2020-E.1570 02 No'lu Tadil 06/01/2022-E.81
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	10UMS0107-3 Pideci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<p><b><u>Öğrenme Çıktısı 1: Pideyi fırında pişirir.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Pideyi fırına verir.</li> <li>1.2. Pideyi kıvamında pişirir.</li> </ol> <p><b><u>Öğrenme Çıktısı 2: Pideyi servise hazır hale getirir.</u></b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Pidelere çeşidine göre servise uygun ebada getirir.</li> <li>2.2. Pideyi garnitürleriyle birlikte tabakta dekore ederek servise sunar.</li> </ol>
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
Pide Pişirme ve Servise Sunma yeterlilik biriminin teorik değerlendirmesi bulunmamaktadır.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
Pide Pişirme ve Servise Sunma yeterlilik biriminin performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
-		
9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)

10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
11	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI</b>	25.12.2013 - 2013/110

### EKLER

**EK 13UY0179-3/A7-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

- Pide ve lahmacun pişirme uygulaması
- Pide çeşitleri servisi

**EK 13UY0179-3/A7-2** Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

#### a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	-			

#### b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Küreğin üzerine eşit şekilde dağılacak biçimde pideleri kenarlarından tutarak, şeklini bozmadan, yapıştırmadan ve iç malzemeyi dökmeden pideyi/pideleri küreğe yerleştirir.	H.6.1	1.1	P1
BY.2	Pideyi/pideleri fırın içinde şeklini bozmayacak şekilde, çeşidine ve fırının sıcaklığına göre, uygun yere yerleştirir.	I.1.1/ I.1.2	1.1	P1
BY.3	Fırındaki pideleri, pişme durumunu sürekli kontrol ederek ve kürekle belli aralıklarla çevirerek yakmadan, eşit şekilde, şeklini bozmadan ve iç malzemeyi dökmeden pişirir.	I.2.1/ I.2.2	1.2	P1
BY.4	Pişmiş pideleri şeklini bozmadan ve içini dökmeden kürekle fırından dinlenme tezgâhına alır.	I.3.1/ I.3.2/ I.3.3	1.2	P1
BY.5	Pideleri çeşidine göre düzgün olarak şekline zarar vermeden keser.	I.4.1	2.1	P1
BY.6	Pideyi/pideleri uygun tabağa/tabaklara üst üste gelmeden yayarak ve garnitürlerle birlikte dekore ederek servise sunar.	I.4.2/ I.5.1/ I.5.2/ I.5.3	2.2	P1

## YETERLİLİK EKLERİ

### EK 1: Yeterlilik Birimleri

- 13UY0179-3/A1: İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma
- 13UY0179-3/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim
- 13UY0179-3/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite
- 13UY0179-3/A4: Fırını Hazırlama
- 13UY0179-3/A5: Hamuru Hazırlama ve Şekillendirme
- 13UY0179-3/A6: Pide İçi ve Garnitür Hazırlama
- 13UY0179-3/A7: Pide Pişirme ve Servise Sunma

### EK2: Terimler, Simgeler ve Kısaltmalar

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

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

**ISCO:** Uluslararası standart meslek sınıflama sistemi,

**İSG:** İş sağlığı ve güvenliği,

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

**KRİTİK EDİM:** Ulusal yeterlilikte, bir öğrenme çıktısının performans sınavı ile değerlendirilecek herhangi bir ölçütü dâhilinde bulunan, ilgili mesleki yeterliliğin kanıtlanması için başarılması zorunlu olan ölçülebilir birim davranış,

**PASA:** Hamur bezelerinin dinlendirildiği çoğunlukla 30x120 cm ebatlarında, iç derinliği 10 cm olan ekipman (tahta, çelik, vb.),

**REÇETE:** Hazırlanan yiyeceklere ve garnitürlerine ilişkin tarifler,

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

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

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

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

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

### EK3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları

Pideci (Seviye 3) mesleğinde belge sahibi olanlar ilgili diğer mesleklerin yeterliliklerinde yer alan ek bilgi ve becerileri tamamlayarak geçiş yapabilirler.

**EK 4: Değerlendirici Ölçütleri**

Değerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:

- “Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği” veya “Gastronomi” bölümlerinden herhangi birinden lisans mezunu olmak ve meslekle ilgili görev, kadro veya pozisyonlarda en az beş (5) yıl deneyimli olmak,
- “Aşçılık” veya “Pastacılık ve Ekmekçilik” bölümlerinden herhangi birinden ön lisans mezunu olmak ve meslekle ilgili görev, kadro veya pozisyonlarda en az beş (5) yıl deneyimli olmak,
- “Yiyecek ve içecek hizmetleri” alanında öğretmen/eğitmen olarak üç yıl görev yapmış olmak veya “gastronomi” bölümünden mezun olup öğretmen/eğitmen olarak üç yıl görev yapmış olmak.

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