



ULUSAL MESLEK
STANDARDI



MYK
MESLEKİ YETERLİLİK
KURUMU

AŞÇI
SEVİYE 3

REFERANS KODU / 21UMS0771-3
RESMÎ GAZETE TARİH-SAYI
22.02.2022 - 31758 (1. Mükerrer)



Meslek:	Aşçı
Seviye:	3¹
Referans Kodu:	21UMS0771-3
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	03.11.2021 Tarih ve 2021/138 Sayılı Karar
Resmî Gazete Tarih/Sayı:	22.02.2022 - 31758 (1. Mükerrer)
Revizyon No:	00

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

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

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

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

BENMARİ: Bir kabı kaynar suya oturtmak yolu ile içindekini ısıtma veya eritme yöntemini/ pişirme ve sıcak tutma ünitesini,

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,

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 Sınıflamasını,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

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

KURU GIDA: Mutfaklarda kullanılan soğutucu veya dondurucu dolaplarda saklanan ürünler dışında kalan gıda ürünlerini (tuz, şeker, un, bakliyat ve benzeri),

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, teçhizat ve sabitlenmiş araçlar dışında kalan ekipmanları,

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

RAMAK KALA OLAY: İşyerinde meydana gelen, çalışan, işyeri 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,

SINIFLANDIRILMIŞ ET: Karkas etten, kullanılacağı yerlere ve özelliklerine göre ayrılmış et parçalarını (bonfile, biftek, kontrfile, nuar, döş, pirezola ve benzeri),

SOĞUK HAVA DEPOSU: İçerisine konulacak malzemelere göre dereceleri farklılık gösteren ve iç sıcaklığı -1°C ile 10°C arasında değişebilen soğuk odayı,

TALEP FİŞİ: Mutfakta ihtiyaç duyulan malzemelerin ana depodan ya da satın alma biriminden istek yapılması için aşçı tarafından düzenlenip aşçıbaşı tarafından onaylanan belgeyi,

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

TEMEL SOSLAR: Mayonez sos, beşamel, domates, hollandez, demi glace (Espanyol), velute sos ve benzeri sos olarak kullanılan sos grubunu,

TEZGÂH ALTI SOĞUTUCU: İçerisine konulacak malzemelere göre dereceleri farklılık gösteren, iç sıcaklığı sıfırın altında olan ve üzeri çalışma tezgâhı olarak kullanılan dolabı,

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	6
2. MESLEK TANITIMI	7
2.1. Meslek Tanımı	7
2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	7
2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler	7
2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları	7
3. MESLEK PROFİLİ	7
3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri	7
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar	8
3.3. Tutum ve Davranışlar	9
Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar	8

1. GİRİŞ

Aşçı (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı, 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslekî Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu 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.

MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Aşçı (Seviye 3); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre koruma önlemlerini uygulayarak kalite gereklilikleri çerçevesinde iş organizasyonu yapan, menüye uygun ön hazırlık yapan, pişirme süreci talimatlarını uygulayan, yemek sunumu yapan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 5120 (Aşçılar)

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

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

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

Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği.

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

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Aşçı (Seviye 3); yiyecek üretimi yapılan özel ve kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında ve kamu ve özel kuruluşlara ait yemekhanelerde görev yapar. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir. Hijyen kurallarına uyarak çalışır. Çalışma ortamında Aşçı (Seviye 4) ve Bulaşıkhanecisi (Seviye 2) ile birlikte iş süreçlerini yürütür.

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

3. MESLEK PROFİLİ

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

Görev	A. İş sağlığı ve güvenliği, çevre koruma ve kalite gerekliliklerini uygulamak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.1	İSG önlemlerini uygulamak	A.1.1	İSG talimatlarına uygun şekilde çalışır.	1. İSG mevzuatı ve iş süreçlerine uygulanması 2. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretleri 3. Uyarı ve işaret levhaları 4. KKD türleri ve kullanımı 5. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler 6. Tehlike ve risklere karşı yapılacak işlemler 7. İşyerinde meydana gelebilecek kazalar 8. Acil durum türleri ve önlemleri 9. Yangına müdahale ve yangın tüpü kullanımı 10. Çalışma alanındaki elektrik panosu, gaz vanası, su vanasının kullanımı 11. Temel ilkyardım 12. Çalışma yeri ve ekipmanların düzenli tutulması 13. Atık türleri, tasnifi ve bertaraf yöntemler 14. İş süreçlerinde kullanılan kimyasallar, bunların güvenli kullanımı ve bertarafına yönelik önlemler 15. Çevre koruma talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
		A.1.2	İşyerindeki makine, araç, gereç ve ekipmanı, sağlık ve güvenlik işaretlerine ve talimatlara uygun şekilde kullanır.	
		A.1.3	KKD'leri talimatlarına uygun şekilde kullanır ve muhafaza eder.	
		A.1.4	Acil durumlarda işyerinin acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirleri uygular.	
		A.1.5	Yaptığı iş ile ilgili tehlike ve risklerin belirlenmesi amacıyla yapılan risk değerlendirmesi ve risk faktörlerinin azaltılması çalışmalarına katkıda bulunur.	
		A.1.6	Çalışma ortamında sağlık ve güvenlik yönünden bir tehlike ile karşılaştığında ve koruma tedbirlerinde bir eksiklik gördüğünde belirlenen prosedürleri uygular.	
		A.1.7	İş süreçlerinde kullandığı kimyasalların ve atıklarının güvenli kullanım ve bertarafına yönelik önlemleri uygular.	
A.2	Çevre koruma önlemlerini uygulamak	A.2.1	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkların tasnifini talimatlara göre yapar.	
		A.2.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atık malzemelerin bertarafını talimatlara göre gerçekleştirir.	

Görev		A. İş sağlığı ve güvenliği, çevre koruma ve kalite gerekliliklerini uygulamak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.3	Kalite gerekliliklerini uygulamak	A.3.1	Yürütülen işlerde belirlenmiş kalite gerekliliklerine uygun olarak çalışır.	16. İş süreçlerindeki kalite gereklilikleri
		A.3.2	İş süreçlerinin iyileştirilmesine yönelik görüş ve önerilerde bulunur.	

Görev		B. İş organizasyonu yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	İş planlaması yapmak	B.1.1	Hazırlanacak menü hakkında yetkiliden bilgi alır.	
		B.1.2	Hazırlanacak menüye göre yürüteceği işleri aşamalandırır.	
B.2	Kişisel hazırlık yapmak	B.2.1	Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizlik önlemlerini alır.	
		B.2.2	Çalışma ortamına ve işe uygun iş kıyafetini giyer.	
B.3	Gıda güvenirliliği önlemlerini uygulamak	B.3.1	Gıda güvenirliliği kurallarına uygun olarak dolaba gıda ürünlerini yerleştirir.	
		B.3.2	Ekipman kullanım ve temizliğini gıda güvenirliliği kurallarına uygun olarak yapar.	
		B.3.3	Gıda ürünlerini gıda güvenirliliği saklama koşullarına uygun olarak saklar.	

Görev		B. İş organizasyonu yapmak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.4	Çalışma ortamının temizliğini gıda güvenilirliği kurallarına göre yapmak	B.4.1	Çalışma ortamını, havalandırma ve aydınlatma yeterli düzeyde olacak şekilde düzenler.	9. Çalışma ortamının fiziki koşulları 10. Ortamı havalandırma ve aydınlatma yöntemleri 11. Çalışma ortamında hijyen kuralları 12. Çalışma ortamında kullanılan araç ve gereçler 13. Çeşitli yüzeylerin temizliği ve dezenfeksiyonu 14. Periyodik temizlik işlemleri 15. Temizlik yöntemleri ve uygulamaları 16. Temizlik malzemeleri ve özellikleri 17. Çalışma ortamında hijyenik ortamı tehdit eden canlılar 18. Elektrikli mutfak ekipmanlarının (kıyma makinesi, sebze parçalayıcı, karıştırıcılar ve benzeri) bakımı 19. Mutfak aletlerinin (bıçak, tencere, kesme tahtaları ve benzeri) bakımı
		B.4.2	Çalışma ortamının zemin temizliğinin, talimatına uygun şekilde yapılmasını sağlar.	
		B.4.3	Çalışma ortamının tezgâh ve dolap temizliğini talimatına uygun şekilde yapar.	
		B.4.4	Çalışma alanının periyodik (günlük, haftalık, aylık) temizlik kontrollerini yapar.	
		B.4.5	Mutfaktaki ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonunu talimatına uygun şekilde yapar.	
		B.4.6	Çalışma ortamında hijyenik ortamı tehdit eden canlı (pest) olup olmadığını kontrol eder.	
B.5	Mutfak ekipmanlarının bakımını yapmak	B.5.1	Elektrikli mutfak ekipmanlarının (kıyma makinesi, sebze parçalayıcı, karıştırıcılar ve benzeri) bakımını talimatına uygun şekilde yapar.	
		B.5.2	Mutfak aletlerinin (bıçak, tencere, kesme tahtaları ve benzeri) bakımını talimatına uygun şekilde yapar.	

Görev		B. İş organizasyonu yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.6	Malzeme saklama alanlarının uygunluk kontrolünü yapmak	B.6.1	Kuru gıda deposunun havalandırmasının uygunluğunu kontrol eder.	20. Malzemeleri saklama koşullarına göre sınıflandırma 21. Gıda malzemesi saklama ortamları ve özellikleri 22. Gıda malzemesi saklama talimatları 23. Malzeme saklama alanlarında yapılan uygunluk kontrolleri, kontroller sonucu tespit edilen olası uygunsuzluklar ve giderilme yöntemleri 24. Gıda güvenilirliği kuralları 25. Kuru gıda deposunun raf ve istifleme düzeni 26. Kuru gıda deposunda saklanacak malzemeler 27. İş kayıtlarını tutma yöntemleri 28. Arşivleme yöntemleri
		B.6.2	Kuru gıda deposundaki ürünlerin yere ve duvara değip değmediğini kontrol eder.	
		B.6.3	Kuru gıda deposundaki ortamın nemli olup olmadığını kontrol eder.	
		B.6.4	Kuru gıda deposunun raf ve istifleme düzenini kontrol eder.	
		B.6.5	Dondurucunun derecesini, karlanma ve buzlanma olup olmadığını kontrol eder.	
		B.6.6	Soğuk hava deposunun derecesini, karlanma ve buzlanma olup olmadığını kontrol eder.	
		B.6.7	Tezgâh altı soğutucunun derecesini, karlanma, buzlanma ve koku olup olmadığını kontrol eder.	
		B.6.8	Kontrollerin sonucunda uygunsuzlukların olması durumunda yetkisi dahilinde olanları çözer.	
		B.6.9	Yetkisi dahilinde olmayan uygunsuzlukları ilgililere bildirir.	
B.7	Kayıtları tutmak	B.7.1	İş süreçlerinde kayıt tutmaya yönelik işlemleri yöntemine uygun olarak yapar.	
		B.7.2	Tuttuğu kayıtları yöntemine uygun olarak arşivler.	

Görev		C. Menüye uygun hazırlık yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.1	Ana depodan malzeme sevkiyatı yapmak	C.1.1	Mutfaktaki günlük malzeme stoğunu kontrol ederek eksiklikleri aşçıya bildirir.	
		C.1.2	Onaylanmış talep fişini aşçıdan alır.	
		C.1.3	Talep fişine göre ana depodan malzemeyi alarak mutfak deposuna getirir.	
		C.1.4	Malzemenin özelliğine göre uygun saklama alanına yerleştirir.	
C.2	Menüye uygun ekipman ve malzeme hazırlığı yapmak	C.2.1	Menüye uygun kullanılacak ekipmanları çalışma alanına getirir.	
		C.2.2	Kuru gıda deposundan gıda malzemelerini gıda güvenilirliği kurallarına uygun olarak çıkarır.	
		C.2.3	Dondurucudan gıda malzemelerini çözünme süresine uygun zamanda çıkarır.	
		C.2.4	Soğuk hava deposundan gıda malzemelerini gıda güvenilirliği kurallarına uygun olarak çıkarır.	
C.3	Gıda malzemelerinin hazırlığını yapmak	C.3.1	Kuru bakliyatların ayıklama, ıslatma ve haşlama işlemlerini yapar.	
		C.3.2	Sebzelerin ve meyvelerin ayıklama ve yıkama işlemlerini talimatına uygun şekilde yapar.	
		C.3.3	Sebzelerin ve meyvelerin menüye uygun doğrama türlerine (jülyen (kibrit çöpü), vichy (yuvarlak), batonnet (parmak), paysanne (zar), brunoise (toplu iğne başı), mire poix (kuşbaşı) ve benzeri) göre doğrar.	
		C.3.4	Doğradığı sebzeleri uygun kaplara koyarak uygun şartlarda bekletir.	
		C.3.5	Dondurucudan çıkan ürünlerin çözülme sürecini takip eder.	

Görev		C. Menüye uygun hazırlık yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.4	Sınıflandırılmış eti kullanım alanına göre işlemek	C.4.1	Sınıflandırılmış kırmızı eti menüye uygun doğrama türlerine (parmak, kuşbaşı, haşlamalık ve benzeri) göre doğrar.	
		C.4.2	Sınıflandırılmış kümes hayvan etini menüye uygun doğrama türlerine (parmak, kuşbaşı, haşlamalık ve benzeri) göre doğrar.	
C.5	Su ürünlerinin ön hazırlığını yapmak	C.5.1	Balığı türüne uygun ekipman kullanarak ayıklayarak temizler.	
		C.5.2	Kabuklu deniz ürünlerini uygun ekipman kullanarak ayıklayarak temizler.	
		C.5.3	Deniz ürünlerinin ön pişirme işlemini talimatına uygun olarak yapar.	
		C.5.4	Yemeğin türüne göre balığı hazırlar.	
C.6	Ön pişirme gereken gıda ürünlerini hazırlamak	C.6.1	Kemiği tarife uygun şekilde haşlayarak günlük kullanılacak et suyunu hazırlar.	
		C.6.2	Sebzeleri tarife uygun şekilde haşlayarak günlük kullanılacak sebze suyunu hazırlar.	
		C.6.3	Ön hazırlığında kızartma olan ürünleri talimatına uygun şekilde kızartır.	

Görev		C. Menüye uygun hazırlık yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.7	Temel sosları hazırlamak	C.7.1	Yemeklerde kullanılacak temel sosları tarifine uygun olarak yapar.	
		C.7.2	Hazırladığı sosun kullanım durumuna göre tasnif ve saklamasını talimata uygun şekilde yapar.	
C.8	Hamur işleri için hazırlık yapmak	C.8.1	Verilen tarife uygun hamuru uygun ekipman kullanarak yoğurur.	
		C.8.2	Mayalanma gereken hamurlarda uygun ortam ve koşulları sağlar.	
		C.8.3	Dinlenme gereken hamurlarda uygun ortam ve koşulları sağlar.	
		C.8.4	Hazır olan hamuru yapılacak ürüne göre şekillendirir.	

Görev		D. Pişirme süreci talimatlarını uygulamak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.1	Ocakta yemek pişirme talimatlarını uygulamak	D.1.1	Pişirme aşamalarına uygun ön hazırlığı yapılan malzemeyi aşçıya verir.	
		D.1.2	Ocakta pişen yemeğin özelliğine uygun ekipman kullanarak karıştırır.	
		D.1.3	Yemek ocakta pişene kadar verilen talimatları (kapak açma-kapama, ateşi azaltma-açma, su ilave etme ve benzeri) uygular.	
D.2	Fırında yemek pişirme talimatlarını uygulamak	D.2.1	Fırının türüne ve aşçının talimatına uygun ısı ayarını yapar.	
		D.2.2	Yemek fırında pişene kadar verilen talimatları (fırının derecesini azaltma-artırma, tepsi çevirme, malzeme ekleme ve benzeri) uygular.	
D.3	Pişen yemekten numune almak	D.3.1	Pişen yemekten numuneyi uygun kaplara talimatına uygun şekilde alır.	
		D.3.2	Numune kabının üzerine alınış ve imha tarihini (72 saat) yazarak numune dolabında muhafaza eder.	
		D.3.3	Saklanma süresi dolan numuneyi talimatına uygun şekilde imha eder.	
D.4	Basit salata/meze hazırlamak	D.4.1	Menüye uygun şekilde salata/meze malzemelerine yıkama ve doğrama işlemlerini uygular.	
		D.4.2	Menüye uygun şekilde salata/meze sosunu hazırlar.	
		D.4.3	Salataya/mezeye sosu ekleyip hazırlayarak sunuma uygun hale getirir.	

Görev		E. Yemek sunumu yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
E.1	Sunum tabağı hazırlamak	E.1.1	Aşçının hazırladığı örnek (demo) tabağa uygun tabakları sunum alanına getirir.	
		E.1.2	Sunum için porsiyonlama ekipmanlarını (kepçe, kevgir, form, spatula ve benzeri) hazırlar.	
		E.1.3	Aşçının hazırladığı örneğe uygun şekilde yemeklerin tabaklara yerleştirilmesine katkı verir.	
		E.1.4	Tabaklama işlemi sonrası kalan yemekleri uygun koşullarda saklar.	
E.2	Açık büfe sunumu yapmak	E.2.1	Açık büfe sunum düzenine uygun şekilde yiyecekleri yerleştirir.	
		E.2.2	Açık büfe sunumunun düzenini ve devamlılığını sağlar.	
		E.2.3	Açık büfe sunumunda kullanılan ekipmanların düzenini sağlar.	
		E.2.4	Açık büfede kalan yiyecek malzemelerin tasnifini yapar.	
		E.2.5	Tasnifi yapılan yiyeceklerin saklanması veya bertarafını sağlar.	

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

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Benmariler
2. Buharlı pişiriciler, mikrodalga fırınlar, fırın, ocak, grill, fritöz kızartma makineleri
3. Buzdolapları, derin dondurucular ve soğutma odaları
4. Çalışma tezgâhları
5. Çöp kovaları,
6. Davlumbazlar
7. Eczacı dolabı
8. Elektrikli sinek öldürücüler
9. Et kesme, dilimleme ve kıyım makineleri
10. Fanlar
11. Gıda saklama kapları
12. Hamur çırpma, yoğurma ve karıştırma makineleri
13. İş kıyafetleri (Kaymaz tabanlı, ucu kapalı mutfak terliği veya ayakkabısı, üniforma, önlük, bone, kolluk)
14. Kepçe, kaşık, süzgeç vb. ekipmanlar
15. Kesme tahtaları
16. Kişisel Koruyucu Donanımlar (KKD) maske, işin niteliğine uygun koruyucu eldiven,
17. Lambalar, UV lambaları
18. Lavabolar
19. Mazgal içi, mazgal kapağı
20. Mangal (Kömürlü)
21. Plate (elektrikli- gazlı) / ızgara
22. Plastik kasalar
23. Plastik paspaslar
24. Raflar, dolaplar, çekmeceler,
25. Rende, bıçak, soyacak ve küçük ekipmanlar
26. Sebze soyma, doğrama ve mikser makineleri
27. Teraziler ve tartılar
28. Termometreler
29. Tüm et, sebze ve hamur makineleri parçaları
30. Yangın söndürme tüpü
31. Yemek arabaları
32. Yemek tabakları ve yemek tepsileri
33. Yer ocakları
34. Tandır ve benzeri türler

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarda soğukkanlı ve sakin olmak
2. Araç, gereç ve ekipmanlar ile malzemelerin verimli kullanımına özen göstermek
3. Çalışma ortamının temizlik ve hijyenine özen göstermek
4. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
5. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
6. Doğal kaynakların kullanımında/tüketiminde tasarruflu hareket etmek
7. Ekip içinde uyumlu çalışmak
8. Geri bildirimlere ve eleştirilere açık olmak
9. İnsan ilişkilerine özen göstermek
10. İş sağlığı ve güvenliğine kurallarına uygun davranmak
11. İş programına uygun zaman planlaması yapmak
12. İş süreçlerinde kalite gerekliliklerini uygulamak
13. İş ve işlemlerde detaylara ve uyarılara dikkat etmek
14. İş yerine ait araç, gereç ve ekipmanın kullanımına özen göstermek
15. Kariyer hedeflerine yönelik eğitimlere ve faaliyetlere katılmak
16. Kişisel bakım ve hijyenine özen göstermek
17. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
18. Meslek alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip ederek mesleki uygulamalara yansıtılmak
19. Sorumluluğundaki görevleri zamanında ve eksiksiz yerine getirmeye özen göstermek
20. Takım çalışmasına yatkın olmak
21. Çalışma ortamında sağlık ve güvenlik yönünden ciddi ve yakın bir tehlike ile karşılaştığında ilgilileri zamanında bilgilendirmek

Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar

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

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	E. Aykut Yenice	İstanbul Üniversitesi	T. Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu-Başkan
2.	Fatih Azak		T. Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu-Başkan Vekili
3.	Lütfi Çebi		T. Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu-Denetim Kurulu Başkanı
4.	Gülşah Düzenli		T. Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu-Genel Sekreter
5.	Rasim Çakıcı	Ortaokul- Aşçılık Ustalık Belgesi	25 yıl – TAŞPAKON-Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde aşçı ve aşçıbaşı olarak çalışmıştır.
6.	Nuh Canbaz	İlköğretim - Hamur Ustası	12 yıl- TAŞPAKON-Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde usta olarak çalışmıştır.
7.	Hüdaverdi Akgün	Usta Öğretici, Aşçılık	17 yıl- Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi-Aşçı ve Usta Öğretici
8.	Kübra Erik	Ankara Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği	6 yıl - Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde aşçı yardımcısı olarak çalışmıştır.
9.	Sude Eriş	Kız Meslek Lisesi, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Mutfak	4 yıl - Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde aşçı yardımcısı olarak çalışmıştır.
10.	Selimcan Artar	Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Mutfak	3 yıl- Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde aşçı yardımcısı olarak çalışmıştır.
11.	Selcen Avcı	DACUM Eğitimi TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel	EDUSER Ltd. Şti., DACUM Moderatörü, 15 yıl

		Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi	
12.	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:

- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
- MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
- MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
- MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
- Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
- Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)
- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
- Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
- Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
- Hak-İş Konfederasyonu
- Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TURK-İŞ)
- Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
- Ankara Ticaret Odası (ATO)
- İstanbul Ticaret Odası (İTO)
- İzmir Ticaret Odası
- Türkiye Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonuna bağlı 104 ihtisas odası
- Ankara Çankaya İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm meslek Lisesi
- İstanbul Kartal İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- İzmir Urla Yılay Hakan Çeken Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- İçmeler Halit Narin Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- Bursa Necati Bey Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- Muğla Ortaca Ahmet Ateş Mesleki Eğitim Merkezi
- Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi
- Çorum Hitit Üniversitesi Turizm Fakültesi
- Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler MYO Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- Bartın Üniversitesi Turizm MYO Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Bozcaada MYO Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- İstanbul Aydın Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
- Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
- GASTRO-TURDER (Göbeklitepe Gastronomi Turizmi ve Mutfak Sanatları Derneği)
- Gastronomi Şef Federasyon

- TUADER (Turizm Akademisyenleri Derneği)
- Eurotoques Türkiye (Avrupa Aşçıları Birliği Türkiye Şubesi)
- Akdeniz Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu
- Adana Aşçıları ve Pastacılar Derneği
- Türkiye Otel Lokanta ve Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası
- Radison Blu Ortaköy-İstanbul
- Radison Blue Tuzla – İstanbul
- Radison Blu Ottomare Hotel – İstanbul
- Hilton Mardin
- Hilton Mall of İstanbul
- Double Tree By Hilton İstanbul
- Sheraton City İstanbul-Dolapdere
- İbiz and Nov Otel Zeytinburnu-İstanbul
- The Elysium Hotel Taksim – İstanbul
- Wanda Hotels – İstanbul
- Golden Park Hotel – İstanbul
- Raymar Hotel Mardin
- Radisson Blu Sakarya
- Ajwa Hotel-Nevşehir
- Ramada Plaza-Kahramanmaraş
- Prof. Dr. Nevzat Aypek (Gazi Üniversitesi)
- Prof. Dr. Aziz Ekşi (Ayvansaray Üniversitesi)
- Prof. Dr. Derman Küçükoldu (Karaman Meslek Yüksek Okulu)
- Ali Çakır (Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar Meslek Yüksek Okulu Öğretim Görevlisi)
- ATSO MESEM
- KALİTESERT
- ACADEMI WORLD
- CHEF ALİ EĞİTİM
- UGETAM

3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

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

4. MYK Yönetim Kurulu

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