



## **ULUSAL MESLEK STANDARDI**

**DÖNERCİ  
SEVİYE 3**

**REFERANS KODU /**

**RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/**

|                                                  |                                                                |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Meslek:</b>                                   | <b>DÖNERCİ</b>                                                 |
| <b>Seviye:</b>                                   | <b>3<sup>1</sup></b>                                           |
| <b>Referans Kodu:</b>                            | .....                                                          |
| <b>Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):</b>        | <b>Türkiye Esnaf ve Sanatkarları<br/>Konfederasyonu (TESK)</b> |
| <b>Standardı Doğrulayan Sektör<br/>Komitesi:</b> | <b>MYK ..... Sektör Komitesi</b>                               |
| <b>MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/<br/>Sayı:</b>  | <b>..... Tarih ve ..... Sayılı Karar</b>                       |
| <b>Resmi Gazete Tarih/Sayı:</b>                  |                                                                |
| <b>Revizyon No:</b>                              | <b>00</b>                                                      |

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

## TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

**AYNA:** Dönerin şiş üzerinde kaymasını engelleyen metal plakayı,

**HACCP:** Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi'ni,

**ISCED:** Uluslararası Standart Eğitim Sınıflaması'nı,

**ISCO:** Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması'nı,

**İSG :** İş Sağlığı ve Güvenliğini,

**İSKENDER/KARIŞIK DÖNER:** Yaprak et ve kıyma karışık olarak hazırlanan, dikey pozisyonda pişirilen döneri,

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

**KEBAP HERSESİ:** Patlıcanın, biberin, domatesin, vb. közlenmesi, tuzlanıp yağlanması ile elde edilen ve iskender dönerin yanında servis edilen mezeyi,

**KKD:** Kişisel Koruyucu Donanımı,

**MARİNE ETMEK:** Terbiye etmeyi, soslamayı

**MASAT:** Döner bıçağı bileycisini,

**NACE:** Avrupa Topluluğu'nda Ekonomik Faaliyetlerin İstatistikî Sınıflaması'nı,

**NİZAMPRES:** Garnitürlerin hazırlanmasını,

**PENÇETA:** Dananın karın bölgesindeki eti,

**RADYAN:** Dönerin pişmesini sağlayan petekleri,

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

**TRAŞLAMA:** Etleri ve kıymayı şişe dizdikten sonra dönere bıçak ve el yardımıyla şekil vermeyi,

**YAPRAK DÖNER:** Yalnızca yaprak etle hazırlanan, dikey pozisyonda pişirilen döneri,

**YATIK DÖNER/CAĞ KEBABI:** Yalnızca yaprak etle hazırlanan, yatay pozisyonda pişirildikten sonra kesilen ve parçaları tekrar pişirilen döneri

ifade eder.

## İÇİNDEKİLER

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. GİRİŞ.....</b>                                                | <b>5</b>  |
| <b>2. MESLEK TANITIMI.....</b>                                      | <b>6</b>  |
| 2.1. Meslek Tanımı .....                                            | 6         |
| 2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri ..... | 6         |
| 2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler .....        | 6         |
| 2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat .....                          | 7         |
| 2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları .....                              | 7         |
| 2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler .....                      | 7         |
| <b>3. MESLEK PROFİLİ .....</b>                                      | <b>8</b>  |
| 3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri.....                   | 8         |
| 3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman.....                         | 22        |
| 3.3. Bilgi ve Beceriler.....                                        | 23        |
| 3.4. Tutum ve Davranışlar .....                                     | 24        |
| <b>4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME .....</b>                | <b>25</b> |

## 1. GİRİŞ

Dönerci (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.

Dönerci (Seviye 3) ulusal meslek standardı, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK .....Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

## 2. MESLEK TANITIMI

### 2.1. Meslek Tanımı

Dönerci (Seviye 3); döner etini ve döneri hazırlama, pişirip servise hazır hale getirme ile ilgili işlemleri, İSG, çevre, kalite ve sağlık kurallarına uygun olarak, kendi başına/ekip içinde ve belirli bir süre içinde inisiyatif olarak yürütme bilgi ve becerilerine sahip nitelikli kişidir.

### 2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

|            |         |
|------------|---------|
| ISCO 08    | : 7512  |
| ISCED 97   | : 541   |
| NACE Rev.2 | : 56.10 |

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

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu,

2872 sayılı Çevre Kanunu,

5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun,

Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik,

Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik,

Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik,

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği,

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,

Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği,

Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği,

Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği,

İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmelik,

Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliği,

Portör Muayenelerine Esas Laboratuar Tetkikleri,

4857 Sayılı İş Kanunu,

5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu,

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

#### **2.4. Meslek ile İlgili Diğer Mevzuat**

5362 Sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanunu,  
5174 Sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanunu,  
3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu,  
3100 Sayılı Ödeme Kaydedici Cihaz Kullanım Mecburiyeti Hakkında Kanun,  
4077 Sayılı Tüketicilerin Korunması Hakkında Kanun.

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

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

Dönerci, kapalı ve sıcak ortamda uzun süre ayakta kalarak çalışır. Dönercilik, güç ve dayanıklılık gerektiren bir meslektir.

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

Mesleğe ilişkin diğer gereklilik bulunmamaktadır.

### 3. MESLEK PROFİLİ

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

| Görevler |                                         | İşlemler |                                                                                  | Başarım Ölçütleri |                                                                                                                          |
|----------|-----------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı                                     | Kod      | Adı                                                                              | Kod               | Açıklama                                                                                                                 |
| A        | İş organizasyonu yapmak<br>(Devamı var) | A.1      | İş programı yapmak                                                               | A.1.1             | İşverenden/ilgiliden gün içinde yapılacak işler konusunda bilgi alır.                                                    |
|          |                                         |          |                                                                                  | A.1.2             | Gün içinde yapılacak işleri sınıflandırır.                                                                               |
|          |                                         |          |                                                                                  | A.1.3             | İş bölümünü planlar.                                                                                                     |
|          |                                         |          |                                                                                  | A.1.5             | Hangi işin ne zaman yapılacağına karar verir.                                                                            |
|          |                                         | A.2      | Çalışanlar arasında iş bölümü yapmak                                             | A.2.1             | Astlarının niteliklerine, kapasitelerine ve işin özelliklerine göre iş bölümü yapar.                                     |
|          |                                         |          |                                                                                  | A.2.2             | Çalışanlara yapacakları işi açıklar.                                                                                     |
|          |                                         | A.3      | Stok malzemeyi kontrol etmek                                                     | A.3.1             | Stoktaki malzemelerin yapılacak işe göre miktarını, niteliğini ve kullanılabilirliğini kontrol eder.                     |
|          |                                         | A.4      | Kullanılacak malzemenin tedarik edilmesini sağlamak                              | A.4.1             | Tespit edilen eksik malzemeleri, ilgililere /işverene bildirir.                                                          |
|          |                                         | A.5      | Tedarik edilen malzemeyi kontrol etmek                                           | A.5.1             | Gelen malzemenin, miktar, tür, kullanım tarihi olarak siparişe uygun olup olmadığını elektronik ortamda kontrol eder.    |
|          |                                         | A.6      | Tedarik edilen malzemenin uygun koşullarda stoklanmasını / saklanmasını sağlamak | A.6.1             | Saklanacak / stoklanacak malzemeleri saklama koşullarına göre sınıflandırır.                                             |
|          |                                         |          |                                                                                  | A.6.2             | Sınıflandırılmış malzemeleri saklama koşullarına uygun yerlere yerleştirir.                                              |
|          |                                         | A.7      | Kullanılan araç ve gereçlerin temizlenmesini sağlamak<br>(Devamı var)            | A.7.1             | Kullanılan araç ve gereçleri hijyen kurallarına uygun şekilde (HACCP) makine, el ve temizlik malzemesi kullanarak yıkar. |
|          |                                         |          |                                                                                  | A.7.2             | Yıkanan araç ve gereçleri kurular.                                                                                       |

| Görevler |                                         | İşlemler |                                                         | Başarım Ölçütleri |                                                                                                        |
|----------|-----------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı                                     | Kod      | Adı                                                     | Kod               | Açıklama                                                                                               |
| A        | İş organizasyonu yapmak<br>(Devamı var) | A.7      | Kullanılan araç ve gereçlerin temizlenmesini sağlamak   | A.7.3             | Kullanılan araç ve gereçleri steril ortamda saklar.                                                    |
|          |                                         | A.8      | Mekanik araç ve gereçleri kullanıma hazır hale getirmek | A.8.1             | Mekanik araç ve gereçlerin kullanıma hazır olduğunu kontrol eder.                                      |
|          |                                         |          |                                                         | A.8.2             | Arıza durumunda ilgilileri bilgilendirir.                                                              |
|          |                                         |          |                                                         | A.8.3             | Arızanın giderilmesini sağlar.                                                                         |
|          |                                         | A.9      | Yardımcı elemanların yaptığı işi kontrol etmek          | A.9.1             | Yardımcı elemanlara verilen işlerin istenilen nitelikte ve zamanında yapılıp yapılmadığını takip eder. |
|          |                                         |          |                                                         | A.9.2             | Varsa hata ve eksiklikleri belirler ve geri bildirir                                                   |
|          |                                         |          |                                                         | A.9.3             | Eksik ve hataların giderilmesini sağlar.                                                               |
|          |                                         | A.10     | Maliyet hesabı çıkarma konusunda destek vermek          | A.10.1            | 1kg. Et'ten çıkan döner porsiyonunu belirler ve işverene bildirir.                                     |
|          |                                         | A.11     | Dönerle ilgili şikayetlerin giderilmesini sağlamak      | A.11.1            | Dönerle ilgili gelen şikayetleri alır.                                                                 |
|          |                                         |          |                                                         | A.11.2            | Şikayetleri malzeme, hazırlama, pişirme ve servis nitelikleri açılarından değerlendirir.               |
|          |                                         |          |                                                         | A.11.3            | Gidirebileceği şikayetleri giderir.                                                                    |
|          |                                         |          |                                                         | A.11.4            | Başkalarından kaynaklanan şikayetleri ilgililere bildirir.                                             |
|          |                                         | A.12     | Çalışanların kişisel temizliklerini takip etmek         | A.12.1            | Çalışanların kişisel temizlik kurallarına uyup uymadıklarını düzenli olarak takip eder                 |
|          |                                         |          |                                                         | A.12.2            | Çalışanların kişisel temizlik kurallarına uymalarını sağlar.                                           |

| Görevler |                         | İşlemler |                                                           | Başarım Ölçütleri |                                                                                                     |
|----------|-------------------------|----------|-----------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı                     | Kod      | Adı                                                       | Kod               | Açıklama                                                                                            |
| A        | İş organizasyonu yapmak | A.13     | Çalışanların çalışma saatleri ve molalarını kontrol etmek | A.13.1            | Çalışanların çalışma saatleri ve molalarına ilişkin çizelgeyi hazırlar/hazırlanmasına destek verir. |
|          |                         |          |                                                           | A.13.2            | Çalışanların çalışma saatlerine ve molalarına uyup uymadığını takip eder.                           |
|          |                         |          |                                                           | A.13.3            | İhtiyaç duyulması halinde çalışanlara ek molalar verir.                                             |
|          |                         |          |                                                           | A.13.4            | İşverene çalışma saatleri ve molaları hakkında bilgi verir.                                         |

| Görevler |                                                       | İşlemler |                                       | Başarım Ölçütleri |                                                                                                                                        |
|----------|-------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı                                                   | Kod      | Adı                                   | Kod               | Açıklama                                                                                                                               |
| B        | İş sağlığı ve güvenliği (İSG) faaliyetlerini yürütmek | B.1      | Eğitilere ve tatbikatlara katılmak    | B.1.1             | İSG konusunda işyerinin ve işyeri dışındaki kurumların eğitimlerine katılır.                                                           |
|          |                                                       |          |                                       | B.1.2             | Eğitimlerde öğrendiklerini işinde uygular.                                                                                             |
|          |                                                       |          |                                       | B.1.3             | İSG ile ilgili edindiği bilgi ve becerileri günceller.                                                                                 |
|          |                                                       |          |                                       | B.1.4             | Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.                                                  |
|          |                                                       |          |                                       | B.1.5             | Yangın,sel, deprem gibi doğal afetlerde işletme izleklerine uygun olarak görev alır.                                                   |
|          |                                                       | B.2      | Yasal ve işyerine ait kurallara uymak | B.2.1             | İSG ile ilgili bilgi edinir.                                                                                                           |
|          |                                                       |          |                                       | B.2.2             | İSG koruma ve müdahale araçlarını uygun ve çalışır şekilde bulundurur.                                                                 |
|          |                                                       |          |                                       | B.2.3             | Yapılan çalışmaya uygun iş elbisesini ve KKD'yi giyer çalışmayla ilgili uyarı işaret ve levhalarını talimatlar doğrultusunda kullanır. |
|          |                                                       |          |                                       | B.2.4             | Yanıcı, yakıcı, patlayıcı ve kesici malzemeleri güvenli bir şekilde muhafaza eder.                                                     |
|          |                                                       |          |                                       | B.2.5             | Yangın tüplerinin dolum tarihlerini gözlemleyerek amirini bilgilendirir.                                                               |
|          |                                                       |          |                                       | B.2.6             | Tehlikeli durumları saptayıp giderilmesi için önlemler alır ve amirine rapor eder.                                                     |

| Görevler |                                        | İşlemler |                                                       | Başarım Ölçütleri |                                                                                                                                     |
|----------|----------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı                                    | Kod      | Adı                                                   | Kod               | Açıklama                                                                                                                            |
| C        | Çevre koruma mevzuatına uygun çalışmak | C.1      | Çevre koruma yöntemlerini öğrenmek                    | C.1.1             | Çevre koruma yöntemleri konusunda işyerinin ve işyeri dışındaki kurumların eğitimlerine katılır.                                    |
|          |                                        |          |                                                       | C.1.2             | Eğitimlerde öğrendiklerini işinde uygular.                                                                                          |
|          |                                        |          |                                                       | C.1.3             | Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri günceller.                                                                                 |
|          |                                        | C.2      | Çevresel risklerin azaltılması çalışmalarına katılmak | C.2.1             | Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.                                               |
|          |                                        |          |                                                       | C.2.2             | Doğal kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.                                                                        |
|          |                                        |          |                                                       | C.2.3             | Sorumlu olduğu alanlardaki tehlikeli ve zararlı atıkları cinslerine göre ayrıştırarak uygun ortamlarda depolar.                     |
|          |                                        |          |                                                       | C.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                                                                                                           |
| D        | Döner etini hazırlamak<br>(Devamı var) | D.1      | Kasaptan alınan eti (et taze ise) dinlendirmek | D.1.1             | Etin kesim zamanını öğrenir.                                                                                       |
|          |                                        |          |                                                | D.1.2             | Taze eti +4 derecede parçalanmadan (karkas halde) ve asılı vaziyette 24-48 saat arasında dinlendirir.              |
|          |                                        | D.2      | Eti kemikten ayırmak                           | D.2.1             | Kullanılacak bıçağın keskinliğini kontrol eder.                                                                    |
|          |                                        |          |                                                | D.2.2             | Et karkas ise ana parçalara (boyun, kol, but, kaburga) ayırır.                                                     |
|          |                                        |          |                                                | D.2.3             | Kemiğin eklem yerlerine dikkat ederek eti parçalar. Et karkas ise ana parçalara (boyun, kol, but, kaburga) ayırır. |
|          |                                        |          |                                                | D.2.4             | Kemiğin üzerinde et kalmayacak şekilde eti sıyrır.                                                                 |
|          |                                        | D.3      | Sinir, kıkırdak ve bezeleri etten temizlemek   | D.3.1             | El ve göz ile kontrol ederek et üzerindeki sinir, kıkırdak ve bezeleri tespit eder.                                |
|          |                                        |          |                                                | D.3.2             | Tespit edilen sinir, kıkırdak ve bezeleri etten ayırarak eti temizler.                                             |
|          |                                        | D.4      | Eti yapraklık ve kıymalık olarak ayırmak       | D.4.1             | Etin boyun, incik, kaburga, karın boşluğu (pençeta) ve kol bölgesindeki etleri kıymalık olarak ayırır.             |
|          |                                        |          |                                                | D.4.2             | Yumurtalık, kapak (tranç) bölgesindeki etleri yapraklık olarak ayırır.                                             |
|          |                                        | D.5      | Kıymanın yağ oranını ayarlamak<br>(Devamı var) | D.5.1             | Kıymanın yağ oranını yöresel damak zevkine göre belirler.                                                          |

| Görevler |                        | İşlemler |                                                            | Başarım Ölçütleri |                                                                                          |
|----------|------------------------|----------|------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı                    | Kod      | Adı                                                        | Kod               | Açıklama                                                                                 |
| D        | Döner etini hazırlamak | D.5      | Kıymanın yağ oranını ayarlamak                             | D.5.2             | Kıyma yapılacak et ve yağı harmanlar.                                                    |
|          |                        | D.6      | Kıymalık eti makinede çekmek                               | D.6.1             | Dönerlik kıymaya uygun olarak çekme makinesini ayarlar.                                  |
|          |                        |          |                                                            | D.6.2             | Takoz kullanarak eti kıyma makinesinde bir kez çeker.                                    |
|          |                        | D.7      | Yapraklık olarak ayrılan eti yaprak olarak açmak           | D.7.1             | Yapraklık bıçak kullanarak eti mümkün olduğu kadar ince açar.                            |
|          |                        |          |                                                            | D.7.2             | Yapılacak dönerin büyüklüğüne göre eti açar.                                             |
|          |                        | D.8      | Yapraklık etin yağ oranını (kuyruk yağı vb. ile) ayarlamak | D.8.1             | Yapraklık etin aralarına koymak üzere kuyruk yağı yaprakları hazırlar.                   |
|          |                        |          |                                                            | D.8.2             | Yöresel damak zevkine göre yapraklık etin yağ oranını ayarlar.                           |
|          |                        | D.9      | Terbiye için kullanılacak sosu hazırlamak                  | D.9.1             | Terbiye sosuna girecek tuz, soğan suyu, zeytinyağı, baharat malzemelerini belirler.      |
|          |                        |          |                                                            | D.9.2             | Tuz, soğan suyu, zeytinyağı ve baharat eklenerek terbiye sosunu hazırlar.                |
|          |                        |          |                                                            | D.9.3             | Et miktarına göre sos miktarını ayarlar.                                                 |
|          |                        | D.10     | Eti / kıymayı terbiye/marine etmek / soslamak              | D.10.1            | Eti terbiye eder; hazırlanan terbiye sosu ile yaprak eti harmanlayarak sosu ete yedirir. |
|          |                        |          |                                                            | D.10.2            | Eti sostan çıkartır ve küvete dizer.                                                     |
|          |                        |          |                                                            | D.10.3            | Kıymayı tuz katmak suretiyle terbiye eder.                                               |
|          |                        | D.11     | Terbiye edilmiş eti / kıymayı dinlendirmek                 | D.11.1            | Terbiye edilmiş eti/ kıymayı +4 derecede en az 6 saat soğutucuda bekleterek dinlendirir. |
|          |                        | D.12     | Kıymayı yoğurmak                                           | D.12.1            | Dinlendirilmiş kıymayı tuz ilave edilmiş soğan suyu ile kıvama gelene kadar yoğurur.     |

| Görevler |                                   | İşlemler |                                                                             | Başarım Ölçütleri |                                                                                                     |
|----------|-----------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı                               | Kod      | Adı                                                                         | Kod               | Açıklama                                                                                            |
| E        | Döneri hazırlamak<br>(Devamı var) | E.1      | Dönerin takılacağı malzemeleri (şiş, ayna, bıçak, masa) hazır hale getirmek | E.1.1             | Dönerin takılacağı malzemelerin işlevsel olup olmadığını kontrol eder.                              |
|          |                                   |          |                                                                             | E.1.2             | Dönerin takılacağı malzemelerde eksiklik var ise tamamlar.                                          |
|          |                                   | E.2      | Etleri büyük ve küçüklüğüne göre ayarlamak                                  | E.2.1             | Takılacak döner miktarına göre yaprak etlerin büyüklüğünü ayarlar.                                  |
|          |                                   | E.3      | Büyük ve küçük boyutlarda kıyma yumakları hazırlamak                        | E.3.1             | Takılacak döner miktarına göre kıyma yumaklarını hazırlar.                                          |
|          |                                   | E.4      | Etleri şişe dizmek                                                          | E.4.1             | Yaprak etleri aşağıdan yukarıya ve küçükten büyüğe eliyle şişe dizer.                               |
|          |                                   |          |                                                                             | E.4.2             | Yapraklık etlerin yağ oranlarını ayarlayarak şişe dizer.                                            |
|          |                                   | E.5      | Kıymayı şişe dizmek                                                         | E.5.1             | Kıymayı taşıyacak yaprak etleri şişin alt bölümüne takar.                                           |
|          |                                   |          |                                                                             | E.5.2             | Hazırlanan kıyma yumaklarını, yaprak etlerin üstüne koyarak şişe üstten takar.                      |
|          |                                   |          |                                                                             | E.5.3             | Dönerin ağırlığını taşıyacak biçimde kıyma yumaklarının arasına uygun oranlarda yapraklık et takar. |
|          |                                   | E.6      | Dönere elle ve tıraşlayarak şekil vermek<br>(Devamı var)                    | E.6.1             | Şişe takılan döneri, silindirik biçimde el yordamıyla şekillendirir.                                |
|          |                                   |          |                                                                             | E.6.2             | Şişe takılan dönerin yüzeyindeki fazla etleri bıçak ile (tırışlayarak) düzeltir.                    |

| Görevler |                   | İşlemler |                                          | Başarım Ölçütleri |                                                                                       |
|----------|-------------------|----------|------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı               | Kod      | Adı                                      | Kod               | Açıklama                                                                              |
| E        | Döneri hazırlamak | E.6      | Dönere elle ve tıraşlayarak şekil vermek | E.6.3             | Şişe takılan dönerin dış yüzeyini soğan suyu ile sıvazlar.                            |
|          |                   | E.7      | Tıraşlanan malzemeyi dönere eklemek      | E.7.1             | Tıraşlanan kıyma ve et parçalarını el ile yoğurarak tekrar döner şişine üstten takar. |
|          |                   |          |                                          | E.7.2             | Dönerin üst kısmına yaprak et ve yağ koymak suretiyle döneri kapatır                  |

| Görevler |                                 | İşlemler |                                                           | Başarım Ölçütleri |                                                                                                    |
|----------|---------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı                             | Kod      | Adı                                                       | Kod               | Açıklama                                                                                           |
| F        | Döneri pişirmek<br>(Devamı var) | F.1      | Döner ocağını hazır konuma getirmek                       | F.1.1             | Ocak gazlı ve elektrikli ise döner ocağının gaz / elektrik akışını kontrol eder.                   |
|          |                                 |          |                                                           | F.1.2             | Döner ocağını yakarak radyan peteklerini kontrol eder.                                             |
|          |                                 |          |                                                           | F.1.3             | Ocak kömürlü ise; kömürü ocağın haznesine uygun büyüklükte parçalar.                               |
|          |                                 |          |                                                           | F.1.4             | Uygun büyüklüğe getirilen kömür parçalarını döner ocağının haznesine yerleştirir.                  |
|          |                                 |          |                                                           | F.1.5             | Ocağın haznesine yerleştirdiği kömürleri köz, pürmüz kullanarak yakar.                             |
|          |                                 |          |                                                           | F.1.6             | Kömürlerin tamamen yanmasını sağlayarak, gazın çıkışını sağlar.                                    |
|          |                                 |          |                                                           | F.1.7             | Yatık döner için, yatık döner ocağının odunlarını yakarak, köz haline gelmesini sağlar.            |
|          |                                 | F.2      | Döneri ocağa takmak (Cağ Kebabı'nda yatık olarak takılır) | F.2.1             | Et döner için; hazır hale getirilmiş döneri şapka ve mil yatağına oturtturarak sabit hale getirir. |
|          |                                 |          |                                                           | F.2.2             | Yatık döner için; hazır hale getirilmiş yatık döneri yuvalarına oturtur.                           |
|          |                                 | F.3      | Ocağın ısınısını ayarlamak                                | F.3.1             | Ocak gaz ve elektrikli ise sıcaklık derecesini kısık konumuna getirir                              |
|          |                                 |          |                                                           | F.3.2             | Ocak kömürlü ve odunlu ise son kademedan başlayarak ısı ayarlaması yapar.                          |
|          |                                 | F.4      | Piştirme süresini ayarlamak                               | F.4.1             | Dönerin büyüklüğüne, ateşin hızına göre piştirme süresini belirler.                                |

| Görevler |                 | İşlemler |                                                               | Başarım Ölçütleri |                                                                                                         |
|----------|-----------------|----------|---------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı             | Kod      | Adı                                                           | Kod               | Açıklama                                                                                                |
| F        | Döneri pişirmek | F.5      | Belirli aralıklarla çevirerek dönerin eşit pişmesini sağlamak | F.5.1             | Döneri gözle kontrol ederek ve belirli aralıklarla çevirerek tüm yüzeyin eşit şekilde pişmesini sağlar. |
|          |                 | F.6      | Dönerin piştiğini anlamak için tıraşlayarak kontrol etmek     | F.6.1             | Pişmiş döneri bıçağı yatay konumda tutarak ince bir şekilde keser.                                      |
|          |                 |          |                                                               | F.6.2             | Kesilen parçaların, gözle ve tadarak pişip pişmediğini kontrol eder.                                    |

| Görevler |                                                    | İşlemler |                                                                                                                        | Başarım Ölçütleri |                                                                                                                                             |
|----------|----------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı                                                | Kod      | Adı                                                                                                                    | Kod               | Açıklama                                                                                                                                    |
| G        | Döneri servise hazır hale getirmek<br>(Devamı var) | G.1      | Dönerle birlikte servis edilecek malzemelerin (nizam-pres, garnitür) hazırlanmasını sağlamak.<br>(İskender-Yaprak-Çağ) | G.1.1             | Pidelerin yağlanmasını sağlar.                                                                                                              |
|          |                                                    |          |                                                                                                                        | G.1.2             | Közlenen domatesleri robottan geçirip, kaynatıp, içine belirli miktarda tuz, şeker ve sirke katarak sosunu hazırlar.                        |
|          |                                                    |          |                                                                                                                        | G.1.3             | Tuzlu tereyağını köpürene kadar kızdırır.                                                                                                   |
|          |                                                    |          |                                                                                                                        | G.1.4             | Yoğurdu hazır hale getirir.                                                                                                                 |
|          |                                                    |          |                                                                                                                        | G.1.5             | Domates ve biberleri közler.                                                                                                                |
|          |                                                    |          |                                                                                                                        | G.1.6             | Közlenmiş domates ve patlıcanı tuzlayıp, satırdan geçirerek kebab hersesi hazırlar.                                                         |
|          |                                                    |          |                                                                                                                        | G.1.7             | Döner kıymasını şişe saplayıp pişirerek İskender'e konacak kebab köftesini hazırlar.                                                        |
|          |                                                    |          |                                                                                                                        | G.1.8             | Dönerde kullanılan, akşamdan tuzlanmış parça etleri açıp ızgarada pişirerek bonfilesini/ biftek / külbastısını hazırlar.                    |
|          |                                                    |          |                                                                                                                        | G.1.9             | Yaprak dönerin pidesini yağlayarak keser.                                                                                                   |
|          |                                                    |          |                                                                                                                        | G.1.10            | Soğan, pişmiş veya çiğ domates, yeşilbiber, maydanoz vb. yeşillikler, bulgur veya pirinç pilavı vb. ile garnitürü hazırlar.                 |
|          |                                                    |          |                                                                                                                        | G.1.11            | Lavaş ekmeğini ısıtır.                                                                                                                      |
|          |                                                    | G.2      | Servis elemanlarıyla istişare ederek servisi yönlendirmek (başlatmak, sonlandırmak)                                    | G.2.1             | Döner ve dönerle birlikte servis edilecek malzemelerin servise hazır olduğunu sözlü olarak servis elemanlarına ve/veya ilgililere bildirir. |
|          |                                                    |          |                                                                                                                        | G.2.2             | Kalan döner miktarını servis elemanlarına söyleyerek buna göre sipariş almalarını ister                                                     |

| Görevler |                                    | İşlemler |                                                                                       | Başarım Ölçütleri |                                                                            |
|----------|------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı                                | Kod      | Adı                                                                                   | Kod               | Açıklama                                                                   |
| G        | Döneri servise hazır hale getirmek | G.3      | Siparişe göre döneri kesmek                                                           | G.3.1             | Servis elemanlarının bildirmiş olduğu siparişe göre döneri keser.          |
|          |                                    | G.4      | Kesilen döneri tartmak                                                                | G.4.1             | Servise başlamadan önce dönerin tartılacağı teraziyi son kez kontrol eder. |
|          |                                    |          |                                                                                       | G.4.2             | Gelen siparişe göre döneri tartar.                                         |
|          |                                    | G.5      | Şişteki Cağ Kebabı'nı tekrar pişirmek                                                 | G.5.1             | Pişmiş olan Cağ Kebabı'na şişleri ince ve yatay şekilde saplar.            |
|          |                                    |          |                                                                                       | G.5.2             | Şişin kavradığı eti döner bıçağıyla keser.                                 |
|          |                                    |          |                                                                                       | G.5.3             | Şişteki etleri pişirir.                                                    |
|          |                                    | G.6      | Tartılan döneri garnitür, nizam-pres, yoğurt vb. malzeme ile porsiyon haline getirmek | G.6.1             | Siparişe göre hazırladığı malzemeleri servis tabağına yerleştirir.         |
|          |                                    | G.7      | Hazırlanan sipariş porsiyonu servis elemanına teslim etmek                            | G.7.1             | Servis tabağındaki siparişi kontrol ederek servis elemanına iletir.        |

| Görevler |                                            | İşlemler |                                                                                            | Başarım Ölçütleri |                                                                                                                                                    |
|----------|--------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod      | Adı                                        | Kod      | Adı                                                                                        | Kod               | Açıklama                                                                                                                                           |
| H        | Mesleki eğitime ilişkin faaliyetler yapmak | H.1      | Kendisinin ve çalışanların eğitim ihtiyaçlarını tespit etmek                               | H.1.1             | Çalışanların ve kendisinin, gözlemleyerek ve çalışma sırasında karşılaşılan zorlukları eksiklikleri dikkate alarak, eğitim ihtiyaçlarını belirler. |
|          |                                            | H.2      | Eğitim ihtiyaçlarının karşılanması için ilgilileri (işvereni) bilgilendirmek               | H.2.1             | Belirlenen eğitim ihtiyacının karşılanması amacıyla işverene talepte bulunur.                                                                      |
|          |                                            |          |                                                                                            | H.2.2             | Eğitim ihtiyacının karşılanıp karşılanmadığını takip eder.                                                                                         |
|          |                                            | H.3      | Mesleki eğitim faaliyetlerine (kurs, seminer ) iştirak etmek                               | H.3.1             | İhtiyaç duyulan eğitim faaliyetlerine (kurs, seminer) katılır, çalışanların katılmasını sağlar.                                                    |
|          |                                            | H.4      | Çalışanlara (çırak, kalfa) işbaşı eğitimi vermek                                           | H.4.1             | Yeni çalışmaya başlayan çalışanın bilgi beceri durumunu kontrol eder.                                                                              |
|          |                                            |          |                                                                                            | H.4.2             | Tespitler çerçevesinde gereken bilgi ve becerileri teorik ve uygulamalı olarak verir.                                                              |
|          |                                            | H.5      | Motivasyonu artırıcı faaliyetlerde (işyeri içi ve dışı) bulunmak                           | H.5.1             | Çalışanları gözlemleyerek motivasyon eksikliklerini tespit eder.                                                                                   |
|          |                                            |          |                                                                                            | H.5.2             | Motivasyonu artırıcı sosyal faaliyetler düzenler / düzenlenmesini sağlar.                                                                          |
|          |                                            |          |                                                                                            | H.5.3             | Motivasyonu artırıcı teşvikler önerir.                                                                                                             |
|          |                                            | H.6      | İşin etkinliğini ve verimliliğini sağlamak için işverene / çalışanlara önerilerde bulunmak | H.6.1             | Dönerin üretim sürecini takip ederek verimin düşük olduğu aşamaları tespit eder.                                                                   |
|          |                                            |          |                                                                                            | H.6.2             | Bu aşamalara ilişkin öneri geliştirir, ilgililere iletir.                                                                                          |
|          |                                            | H.7      | Sektördeki gelişmeleri (fuar, yazılı doküman) takip etmek                                  | H.7.1             | Mesleğe ilişkin fuar ve sergileri takip eder, katılır.                                                                                             |
|          |                                            |          |                                                                                            | H.7.2             | Mesleğe ilişkin yazılı ve görsel basın-yayın organlarını takip eder.                                                                               |

### 3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Aşçı kıyafeti
2. Baskül
3. Bıçak çeşitleri
4. Bulaşık makinesi
5. Buzdolabı
6. Çakmak
7. Çalışma tahtası
8. Çalışma tezgahı
9. Çekmeceli dolap
10. Çelik raf
11. Çöp kovaları
12. Davlumbaz
13. Derin dondurucu
14. Döner şişi
15. Döner aynası
16. Döner takma aparatları
17. Döner ocağı
18. Duvar saati
19. Ecza dolabı
20. Eldiven çeşitleri
21. Et dövme demiri
22. Et dövme kütüğü
23. Fırın çeşitleri
24. Fular
25. Isı derecesi
26. Kalem
27. Kap Çeşitleri
28. Kep
29. Kıyma makinesi
30. Konserve açacağı
31. Küvet çeşitleri
32. Leğen
33. Masat
34. Maşa
35. Mutfak terazisi
36. Not defteri
37. Ocak çeşitleri
38. Rende
39. Satır
40. Sıvı sabunluk
41. Soğuk hava deposu
42. Su arıtma cihazı
43. Sünger
44. Süpürge
45. Süzgeç çeşitleri
46. Şiş Çeşitleri
47. Şişe açacağı

48. Tabak çeşitleri
49. Tabak ısıtıcıları
50. Tava çeşitleri
51. Tel fırça
52. Temizlik bezleri
53. Tencere çeşitleri
54. Tepsi çeşitleri
55. Terlik
56. Tost makinesi
57. Uyarı levhaları
58. Yangın söndürme tüpleri
59. Yön levhaları

### 3.3 Bilgi ve Beceriler

1. Araç / gereç ve ekipman kullanma bilgisi
2. Baharat bilgisi
3. Beslenme / diyet bilgisi
4. Çevre mevzuatı bilgisi
5. Dinleme yeteneği
6. Et çeşitleri ve özellikleri bilgisi
7. El becerisi
8. Ekip içinde çalışma yeteneği
9. Gıda mevzuatı bilgisi
10. Hijyen bilgisi
11. İlk yardım bilgisi
12. İletişim yeteneği
13. İnsan psikolojisi bilgisi
14. İSG bilgisi
15. İşyeri çalışma prosedürleri bilgisi
16. Görsel yetenek
17. Güçlü koku ve tat alma yeteneği
18. Gıda saklama ve güvenliği bilgisi
19. Gramaj ve porsiyon bilgisi
20. Hafıza yeteneği
21. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
22. Kalori bilgisi
23. Maliyet bilgisi
24. Malzeme bilgisi
25. Menü bilgisi
26. Mesleki Teknolojik Gelişmelere ilişkin bilgi
27. Mesleki terim bilgisi
28. Pişirme teknikleri bilgisi
29. Standart ölçüler bilgisi
30. Ürün bilgisi
31. Öğrenme ve öğretme yeteneği
32. Problem çözme yeteneği
33. Yaratıcılık

### 3.4.Tutum ve Davranışlar

1. Araştırmacı olmak
2. Çalışkan olmak
3. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
4. Detaylara özen göstermek
5. Dikkatli olmak
6. Dürüst olmak
7. Enerjik olmak
8. Esnek çalışmaya yatkın olmak
9. Güvenilir olmak
10. İnsan ilişkilerine özen göstermek
11. İş disiplinine sahip olmak
12. İşyeri çalışma prensiplerine uymak
13. İşyerine ait araç,gereç,ekipmanların kullanımına özen göstermek
14. Kaliteye dikkat etmek
15. Kararlı olmak
16. Meslek ahlakına sahip olmak
17. Planlı ve organize olmak
18. Sabırlı olmak
19. Soğukkanlı olmak
20. Sorumluluk sahibi olmak
21. Temiz olmaya özen göstermek
22. Titiz olmak
23. Yeniliklere açık olmak

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

Dönerci (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.

TASLAK

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

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

Nuran **SENAR** – Genel Sekreter Yardımcısı, TESK

Zehra **KAYA** – Eğitim ve Planlama Müdürü, TESK

Ertekin **SOYER**- Eğitim ve Planlama Uzmanı, TESK

Ayfer **TOPKAYA**- Eğitim ve Planlama Uzm. Yrd., TESK

Cenk Sami **KARAMAN**- Eğitim ve Planlama Uzm. Yrd., TESK

Ersin **ARTANTAŞ**- Eğitim ve Planlama Uzm. Yrd., TESK

Murat **ÇAKIR**- Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Köfteciler Pastacılar ve Tatlıcılar  
Federasyonu-Ar-Ge Müdürü

**2.Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:**

Hikmet **KARAPINAR** – Döner Ustası

Veli **KARABIYIK** – Döner Ustası

Sedat **SÖNMEZ** – Döner Ustası

Burhan **TÜRKOĞLU** – Döner Ustası

Yahya **SAÇLI** – Döner Ustası

Abdurrahim **YILMAZ** – Döner Ustası

Mevlüt **AYVAZ** – Döner Ustası

Mehmet **ÖZDEMİR** – Döner Ustası

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

#### **KURUM/KURULUŞLAR**

1. Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu
2. Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birlikleri (81 il)
3. Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
4. Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı
5. T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
6. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
7. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Ticaret ve Turizm Genel Müdürlüğü)
8. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü)
9. Türk Standartları Enstitüsü
10. Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
11. Türkiye İş Kurumu
12. Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
13. Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
14. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği

#### **ÜNİVERSİTE VE OKULLAR:**

1. Anadolu Üniversitesi Bilecik Meslek Yüksek Okulu – Gıda Teknolojisi Bölümü
2. Ankara Yenimahalle Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
3. Antalya Muratpaşa Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
4. Bolu Mengen Aşçıları Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
5. Bursa Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
6. Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi- Aile Ekonomisi Beslenme Eğitimi Bölümü
7. Muğla Üniversitesi Muğla Meslek Yüksek Okulu İktisadi ve İdari Programlar Bölümü- Aşçılık
8. Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Beslenme Eğitimi Bölümü
9. Yozgat Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi

**Diğer (SENDİKA/STK/BİRLİK)**

1. Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği
2. Akdeniz Profesyonel Aşçılar Birliği
3. Anadolu Turizm İşletmecileri Derneği
4. Başkent Aşçılar ve Turizm Derneği
5. Ege Bölgesi Sanayi Odası
6. Gıda Güvenliği Derneği
7. İskenderoğlu Lokantası-Bursa
8. Kebabistan Lokantası- Ankara
9. MEKSA Vakfı
10. Mengen Aşçılık ve Turizm Derneği
11. Mutfak Profesyonelleri Derneği
12. Otel, Lokanta ve Eğlence Yeri İşçileri Sendikası
13. Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği
14. Türkiye Aşçılar ve Garsonlar Platformu
15. Türkiye Aşçılar Federasyonu
16. Türkiye Gastronomi Yöneticileri Derneği
17. Türkiye Otel, Lokanta, Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası
18. Uludağ Kebapçısı-Ankara

TASLAK