



ULUSAL MESLEK STANDARDI

**PİDECI
SEVİYE 3**

REFERANS KODU /

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/

Meslek:	PİDECİ
Seviye:	3¹
Referans Kodu:	
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	TÜRKİYE ESNAF VE SANATKARLARI KONFEDERASYONU (TESK)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı:	 Tarih ve Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı:	
Revizyon No:	00

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

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

BIÇAKARASI: Çift bıçakla etin kıyma haline getirilmesini,

EĞİŞ: Spatulayı,

HACCP: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi'ni,

ISCED: Uluslararası eğitim sınıflandırma standardını,

ISCO: Uluslararası meslek sınıflandırma standardını,

İSG : İş Sağlığı ve Güvenliğini,

KKD: Kişisel Koruyucu Donanımı,

NACE: Avrupa Topluluğu'nda ekonomik faaliyetlerin istatistiki sınıflamasını,

PASA: Mevzuata uygun malzemeden yapılmış, hamurun dinlenmesi için kullanılan kasaları,

RANZMAN: Un inceliğinde inceltilmiş, ince kepeği, buğday kabuğunu,

SİLGİ ATMAK: Fırın tabanını ve tavanını silmek için kullanılan pamuklu malzemeden yapılan bezi

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	5
2. MESLEK TANITIMI	6
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
3. MESLEK PROFİLİ	8
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	8
3.3. Bilgi ve Beceriler.....	23
3.4. Tutum ve Davranışlar	24
4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	25

1. GİRİŞ

Pideci (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 tarafından hazırlanmıştır.

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

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Pideci (Seviye 3); İSG, çevre ve sağlık kurallarına uygun olarak, pide fırınının hazır hale getirilmesi, hamurun ve pide içinin hazırlanması, hamurun şekillendirilmesi ve pidenin pişirilerek servise hazır hale getirilmesi ile ilgili işlemleri, kendi başına/ ekip içinde belirli bir süre içinde inisiyatif alarak 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,
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

Pideci (Seviye 3), kapalı ve sıcak ortamda uzun süre ayakta kalarak çalışır. Pidecilik, 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 (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.1.4	Hangi işin ne zaman yapılacağına karar verir.
		A.2	Çalışanlar arasında iş bölümü yapmak	A.2.1	Kalfa ve çırakların 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, tür, miktar vb. olarak 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.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş organizasyonu yapmak (Devamı var)	A.7	Kullanılan araç ve gereçlerin temizlenmesini sağlamak	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.
				A.7.3	Kullanılan araç 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 yapıp 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	İşverenin istediği porsiyona ilişkin verileri toplayarak işverene bildirir.
		A.11	Pideyle ilgili şikayetlerin giderilmesini sağlamak	A.11.1	Pideyle ilgili gelen şikayetleri alır.
				A.11.2	Şikayetleri malzeme, hazırlama, pişirme ve servis nitelikleri açısından değerlendirir.
				A.11.3	Kendi yetkisi dâhilindeki şikayetleri giderir.
				A.11.4	Başkalarından kaynaklanan şikayetleri ilgililere bildirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş organizasyonu yapmak	A.12	Çalışanların çalışma saatlerini ve molalarını kontrol etmek	A.12.1	Çalışanların çalışma saatlerine ve molalarına ilişkin çizelgeyi hazırlar/hazırlanmasına destek verir.
				A.12.2	Çalışanların çalışma saatlerine ve molalarına uyup uymadığını takip eder.
				A.12.3	İhtiyaç duyulması halinde çalışanlara ek molalar verir.
				A.12.4	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 ortamda depolar.
				C.2.4	Çalışırken yaptığı uygulamaların çevresel etkilerini gözlemler, rapor eder ve zararlı sonuçlarının önlenmesi çalışmalarına katılır.
		C.3	Çevre koruma yöntemlerini öğrenmek	C.3.1	Çevre koruma yöntemleri konusunda işyerinin ve işyeri dışındaki kurumların eğitimlerine katılır.
				C.3.2	Eğitimlerde öğrendiklerini işinde uygular.
				C.3.3	Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri günceller.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Pide fırınıni hazırlamak	D.1	Fırının külünü almak	D.1.1	Fırının taşlarına zarar vermeden ve toz kaldırmadan fırının külünü ateş küreği ile alır.
		D.2	Fırının tavanını temizlemek	D.2.1	Fırının tavanını temizleme küreğiyle etrafı kirlletmeden, zarar vermeden çıkar.
				D.2.2	Fırının tavanını nemli silgi ile siler.
		D.3	Fırının davlumbazını ve bacasını temizlemek	D.3.1	Bacayı düzenli kontrol ederek temizlenmesini sağlar.
				D.3.2	Çevreye zarar vermeyecek şekilde davlumbazı düzenli olarak temizler.
		D.4	Fırına silgi atmak (silme)	D.4.1	Silgiyi nemli olarak atar.
				D.4.2	Silginin suyunu her gün değiştirir.
				D.4.3	Silgiyi her gün en az bir kez yıkar.
		D.5	Fırına atılacak odun miktarını ayarlamak	D.5.1	Sipariş durumuna ve müşteri yoğunluğuna göre odun miktarını ayarlar.
		D.6	Pide pişirmeden önce fırını yakmak	D.6.1	Fırına atılan odunları çatarak verimli yanmasını sağlar.
				D.6.2	Fırını pidenin pişmesini sağlayacak ısıya ulaşabileceği makul bir süre öncesinde yakar.
		D.7	Fırının ısını gün içerisinde kontrol etmek	D.7.1	Fırının ısısı yükseldğinde silgi ile ısıyı düşürür.
				D.7.2	Fırının ısısı düşük olduğunda fırına odun atarak ısıyı yükseltir.
		D.8	Pişirim esnasında fırının temiz olmasını sağlamak	D.8.1	Fırın kirlendiğinde kürek ya da silgiyle fırını temizler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Hamur hazırlamak (Devamı var)	E.1	Hamurun ununu hazırlamak	E.1.1	Un çuvalının dikişlerini, unun içerisine ipleri dökmeden açar.
				E.1.2	İş yoğunluğuna göre un miktarını ayarlar.
				E.1.3	Eleğin eleyebileceği miktarda unu eleğe koyar.
				E.1.4	Eleği tekne/ hamur makinesine uygun mesafede tutar.
				E.1.5	Eleği tekne/hamur makinesinin dışına taşmayacak şekilde eliyle çırparak eler.
		E.2	Unun içine konulacak malzemeleri hazırlamak	E.2.1	Unun cinsine ve miktarına göre suyun miktarını belirler.
				E.2.2	İklim /ortam şartlarına göre (soğuk-sıcak) una katılacak suyun ısını
				E.2.3	Unu makineye/tekneye dışına taşırmadan koyar.
				E.2.4	Unun miktarına göre maya miktarını ayarlar.
				E.2.5	Yapılacak hamurun kullanım süresine göre maya miktarını ayarlar.
				E.2.6	Mayayı tekne/makinede bulunan una rahat karışabilecek şekilde eritir (*Lahmacun hamurunda maya kullanılmaz).
				E.2.7	Unun miktarına, cinsine ve yapılacak hamurun kullanım süresine göre tuz miktarını belirler.
				E.2.8	Belirlenen miktardaki tuzu tekne/makinedeki hamur için hazırlanan suda eritir.
		E.3	Hamuru yoğurmak (el ya da makine ile) (Devamı var)	E.3.1	Makine ile yoğrulması halinde; makinenin açma düğmesine basarak makineyi çalıştırır.
				E.3.2	Su ile unun birbirine karışıp karışmadığını sürekli kontrol eder.
				E.3.3	Hamurun cıvık ya da katı olması halinde un ve/veya su ilave eder.
				E.3.4	Hamur kazanını hamurun yoğrulması için, elle yarım daire şeklinde sağa ve sola çevirir.
				E.3.5	Hamur kazanının çalıştığı yönün tersine çevirerek daha iyi yoğrulmasını

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Hamur hazırlamak	E.3	Hamuru yoğurmak (el ya da makine ile)	E.3.6	Hamur kazanının iç kenarlarına yapışan hamurları İSG önlemlerine dikkat ederek kazanın çalıştığı yöne doğru spatula ile kazır.
				E.3.7	Hamur elle yoğrulduğu takdirde, el temizlik ve hijyenini sağlar.
				E.3.8	Teknedeki malzemeleri hamur haline gelinceye kadar elle karıştırır.
				E.3.9	Teknedeki hamuru elle kolay yoğrulabilecek büyüklükte parçalara ayırır.
				E.3.10	Ayrılan hamur parçalarının kıvamını kontrol ederek (cıvık-sertlik) uygun kıvama gelecek şekilde un/su ilave eder.
				E.3.11	Hamur parçalarını açarak / yumruklayarak uygun kıvama (kulak memesi sertliği) getirir.
				E.4.12	Teknenin kenarındaki hamur parçalarını spatula ile hamura dâhil ederek tüm hamuru birlikte yoğurur.
		E.4	Hamuru dinlendirmek (mayalandırmak/fermente etmek)	E.4.1	Hamurun köşelerinden tutarak alt tarafı üste gelecek şekilde katlar.
				E.4.2	Hamurun üzerini tamamen kapatmayacak şekilde un/su serper.
				E.4.3	Hamurun üzeri kurumayacak şekilde tekne/makineyi kapağı ile kapatır.
				E.4.4	Hamuru pide yapılacak kıvama (ilk haline göre biraz daha gevşeyecek/ sünecek şekilde) gelinceye kadar bekletir.
		E.5	Hamuru tartarak kesmek (bezelemek)	E.5.1	Hamuru spatula/ elle yasal olarak belirlenmiş gramaja uygun şekilde keser.
				E.5.2	Kesilen hamur gramajını tespit amacıyla terazide tartar.
				E.5.3	Tartılan hamuru hızlı ve düzgün şekilde beze haline getirir.
		E.6	Hamuru pasalara almak	E.6.1	Pasaların içlerini hamur yapışmayacak şekilde ranzmanlar.
				E.6.2	Bezeleri birbirlerine değmeyecek şekilde pasalara dizer.
				E.6.3	Bezeleri ilk pasa en üste gelecek ve birbirlerine yapışmayacak, dökülmeyecek şekilde istifler.
				E.6.4	En üste gelen pasanın üzerini boş bir pasa ile bezeler kurumayacak şekilde kapatır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Pide içi hazırlamak (Devamı var)	F.1	Eti temizlemek	F.1.1	El ve göz ile kontrol ederek et üzerindeki sinir, kıkırdak ve kemikleri tespit eder.
				F.1.2	Tespit edilen sinir, kıkırdak ve kemikleri etten ayırarak eti temizler.
		F.2	Temizlenen eti kıymalık- kuşbaşı vb. ayırmak	F.2.1	Etin boyun, incik, kaburga, karın boşluğu ve kol bölgesindeki etleri kıymalık olarak ayırır.
				F.2.2	Yumurtalık, kapak bölgesindeki etleri kuşbaşı olarak ayırır.
		F.3	Kullanılacak etin yağ oranını belirlemek	F.3.1	Kıymanın yağ oranını yöresel damak zevkine göre belirler.
				F.3.2	Kıyma yapılacak et ve yağı harmanlar.
		F.4	Kıymalık eti kıyma haline getirmek	F.4.1	Pidelik kıymaya uygun olarak çekme makinesini ayarlar.
				F.4.2	Takoz kullanarak eti kıyma makinesinde bir kez çeker.
		F.5	Kuşbaşı eti terbiye etmek	F.5.1	Eti terbiye etmek için gerekli miktar ve türdeki malzemeyi hazırlar.
				F.5.2	Kuşbaşı olarak hazırlanmış eti tarifine uygun olarak terbiye eder.
		F.6	Eti kuşbaşı veya bıçakarası olarak doğramak (hazırlamak)	F.6.1	Kuşbaşı eti bıçak kullanarak mümkün olduğunca küçük parçalara ayırır.
				F.6.2	Kuşbaşı etin bir kısmını iki bıçak ile bıçakarası olarak hazırlar.
		F.7	Pide içine konulacak sebzeleri (domates, soğan, biber) hazırlamak	F.7.1	Sebzelerin türünü ve miktarını, yapılacak pide içi miktarına ve türüne göre belirler.
				F.7.2	Sebzeleri sap, çürük, ezik bölümlerden ayırarak ayıklar.
				F.7.3	Sebzeleri bol su ile zarar vermeden yıkar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Pide içi hazırlamak	F.8	Temizlenen sebzeleri doğrayarak hazır hale getirmek	F.8.1	Pide iç malzemesinin özelliğine göre sebzeleri elle/ makineyle keserek/doğrayarak uygun boyuta getirir.
		F.9	Pidenin çeşidine göre diğer iç malzemesini hazırlamak (sucuk,pastırma,kaşar,peynir,tahin,ıspanak)	F.9.1	Pidenin çeşidine ve üretilecek pide sayısına göre kullanılacak malzemenin miktarını belirler.
				F.9.2	Et ve sebze dışındaki diğer iç malzemeleri pide çeşidine uygun olacak şekilde keser/doğrar/rendeler.
				F.9.3	Pide içine pişmiş olarak konulacak malzemeleri (et ve sebze) usulüne uygun olarak pişirir.
		F.10	Hazırlanan iç malzemeyi muhafaza etmek	F.10.1	Hazırlanan et ve et ürünlerini +4 derecedeki soğutucuda, mevzuata uygun kaplarda kapalı olarak muhafaza eder.
				F.10.2	Hazırlanan sebzeleri ve diğer iç malzemeleri mevzuata uygun kaplarda kapalı olarak muhafaza eder.
		F.11	Pidenin cinsine göre tüm iç malzemeleri harmanlamak/karıştırmak	F.11.1	Alınan müşteri talebine, pide çeşidine ve tarifine göre hazırlanan iç malzemeleri karıştırır (harmanlar).

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Hamuru işlemek /şekil vermek	G.1	Açılacak hamurun tezgahını hazırlamak	G.1.1	Kullanılacak tezgahın temizliğini kontrol eder.
				G.1.2	Tezgaha eşit şekilde dağılacak biçimde ranzman serer.
				G.1.3	Hamur açarken kullanılacak yeterli miktarda suyu uygun kaba koyar.
		G.2	Pasalardaki hamuru tezgahın üzerine koymak	G.2.1	Pasalardaki bezelerin şekil ve kuruluk açısından uygunluğunu gözle kontrol eder.
				G.2.2	İhtiyaç duyulan sayı kadar uygun bezeyi şeklini bozmadan ve yere düşürmeden, ıslak elle tezgaha koyar.
		G.3	Hamuru pidenin çeşidine göre el yordamıyla açmak (sade pidede tırnaklama yapmak- lahmacunda merdane kullanmak)	G.3.1	Pidenin çeşidine göre her tarafı eşit kalınlıkta olacak şekilde uygun yöntemle (elle çevirme, merdane ile elle çarpma, tırnaklama) hamuru açar.
				G.3.2	Sade pidede açılan hamurun üzerine tırnaklama aşamasından önce bulama/haşır/ sosunu (yumurta, yoğurt, un) elle veya fırçayla kenarlarına taşırmadan sürer.
		G.4	Açılan hamura hazırlanan iç malzemeyi yerleştirmek	G.4.1	Pide çeşidine göre iç malzemeyi pidenin her yerine eşit şekilde elle yayar.
				G.4.2	Pidenin iç malzemesinin uygunluğunu kontrol eder (katı –sıvı olmaması).
		G.5	Hamuru pidenin çeşidine göre şekillendirmek	G.5.1	Pidenin çeşidine göre (açık-kapalı-yarım açık) son şeklini verir.
				G.5.2	Sosu yarı açık ve kapalı pide çeşitlerinin üzerine fırça veya elle kenarlarına taşırmadan sürer.
		G.6	Hazırlanan pide/pideleri küreğe yerleştirmek	G.6.1	Küreğin üzerine eşit şekilde dağılacak biçimde ve miktarda ranzman serper.
				G.6.2	Tezgah üzerindeki hazırlanmış pideleri kenarlarından tutarak, şeklini bozmadan ve iç malzemeyi dökmeden pişme öncesi şekle getirir/yayar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Pideyi pişirerek servise hazır hale getirmek (Devamı var)	H.1	Küreğe yerleştirilen pide/pide çeşitlerini fırına sürmek	H.1.1	Pidenin çeşidi ve fırının sıcaklığına göre pidenin fırının içinde konulacağı yeri tespit eder.
				H.1.2	Şeklini bozmayacak şekilde ve İSG kurallarına uygun olarak pideleri fırına atar.
		H.2	Fırındaki pideleri çevirerek pişirmek	H.2.1	Fırındaki pidelerin pişme durumunu sürekli kontrol eder.
				H.2.2	Pişirme küreği ile pideyi belli aralıklarla çevirerek eşit şekilde ve şeklini bozmadan, iç malzemeyi dökmeden pişirir.
		H.3	Pişirilen pideleri fırından çıkararak dinlendirme tezgahına almak	H.3.1	Pişmiş pideleri İSG kurallarını uygulayarak şeklini bozmadan ve içini dökmeden kürek ile fırından alır.
				H.3.2	Küreğin üzerindeki pişmiş pideleri gözle kontrol eder (yanık olup olmadığı- içinde yabancı cisim olup olmadığı).
				H.3.3	Kürekteki pişmiş pideleri uygun şekilde dinlenme tezgahına elle yan yana dizer.
		H.4	Dinlenen pideleri servise hazır hale getirmek (kesmek, çeşidine göre maydanoz, yağ eklemek)	H.4.1	Dinlenen pideleri çeşidine göre kesme bıçağı ile düzgün olarak, şekline zarar vermeden keser.
				H.4.2	Dinlenen pidelere pidenin çeşidine göre süsleme (yağlama, maydanoz serpmeye) yapar.
		H.5	Garnitürü hazırlamak	H.5.1	Garnitürlerde kullanılacak malzemenin miktarını belirler.
				H.5.2	Kullanılacak sebzeleri ayıklar ve bol su ile yıkar
				H.5.3	Aperatifin çeşidine göre kullanılacak sebze ve diğer malzemeleri uygun boyutlara getirir.
				H.5.4	Piştirilerek kullanılacak garnitür malzemelerinin uygun sıcaklıkta pişirir (kızartır, haşlar, fırınlar).
				H.5.5	Karışım gerektiren garnitür malzemelerini tarifine uygun bir biçimde hazırlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Pideyi pişirerek servise hazır hale getirmek	H.6	İsteğe göre pide ve garnitürü müşteriye sunmak (paketlenme-tabak-servis)	H.6.1	Pideyi uygun garnitürlerle birlikte uygun tabaklara/ paketlere yayarak, üst üste gelmeden yerleştirir.
				H.6.2	Servis elemanları ile istişare ederek servisi başlatır.

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

3.2 Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. Aspiratör
2. Aşçı kıyafeti
3. Ateş küreği
4. Ateş Kancası
5. Ateş kovanı
6. Baskül
7. Bıçak çeşitleri
8. Buzdolabı
9. Çakmak
10. Çalışma tahtası
11. Çalışma tezgahı
12. Çekmeceli dolap
13. Çöp kovaları
14. Derin dondurucu
15. Dinlendirme ızgarası
16. Duvar saati
17. Ecza dolabı
18. Eğüş (Spatula)
19. Eldiven çeşitleri
20. Elek
21. Fırın Iızgarası
22. Fırın temizleme silgisi
23. Hamur yoğurma makinesi
24. Hamur yoğurma teknesi
25. Kalem
26. Kap Çeşitleri
27. Kep
28. Kıyma makinesi
29. Küvet çeşitleri
30. Leğen
31. Masat
32. Mutfak terazisi
33. Not defteri
34. Odun
35. Pasa
36. Pide Fırını
37. Pide kürekleri
38. Raf
39. Rende
40. Satır
41. Sıvı sabunluk
42. Su arıtma cihazı
43. Sünger
44. Süpürge
45. Süzgeç çeşitleri
46. Şişe açacağı
47. Tabak çeşitleri
48. Tava çeşitleri

49. Tel fırça
50. Temizlik bezleri
51. Tencere çeşitleri
52. Tepsi çeşitleri
53. Terlik
54. Uyarı levhaları
55. Yangın söndürme tüpleri
56. Yön levhaları
57. Zırh

3.3. Bilgi ve Beceriler

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

3.4 Tutum ve Davranışlar

1. Araştırmacı olmak
2. Çalışkan olmak
3. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
4. Dikkatli olmak
5. Dürüst olmak
6. Enerjik olmak
7. Esnek çalışmaya yatkın olmak
8. Güler yüzlü olmak
9. Güvenilir olmak
10. Hızlı olmak
11. İnsan ilişkilerine özen göstermek
12. İş disiplinine sahip olmak
13. İşyeri çalışma prensiplerine uymak
14. Kaliteye dikkat etmek
15. Kişisel hijyene dikkat etmek
16. Meslek ahlakına sahip olmak
17. Planlı ve organize olmak
18. Sabırlı olmak
19. Soğukkanlı olmak
20. Sorumluluk sahibi olmak
21. Titiz olmak
22. Yeniliklere açık olmak
23. Zamanı iyi kullanmak

4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Pideci (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:

Nevzat **YILDIRIM** – Pideci Ustası

Hamza **KALKANLI** – Pideci Ustası

Recep **AKÇAPA** – Pideci Ustası

Duran **ÇAKIR** - Pideci Ustası

Halim **ÇAKIR**- Pideci Ustası

Seyit **KIRIK**- Pideci Ustası

Alaattin **ÖZTÜRK** – Pideci Ustası

Sedat **ÖZTÜRK** – Pideci 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 (TOLEYİS)
18. Uludağ Kebapçısı-Ankara

TASLAK