



ULUSAL MESLEK STANDARDI

**KEBAPÇI
SEVİYE 3**

REFERANS KODU /

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/

Meslek:	KEBAPÇI
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

HACCP: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi'ni,

ISCED: Uluslararası eğitim sınıflandırma standardını,

ISCO: Uluslararası meslek sınıflandırma standardını,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

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

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

KKD: Kişisel Koruyucu Donanımı,

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

KÜVET: Paslanmaz metalden yapılan ve etlerin bekletildiği dikdörtgen kabı,

MARİNE ETMEK: Terbiye etmeyi, soslamayı

NACE: Avrupa Topluluğu'nda ekonomik faaliyetlerin istatistiki sınıflamasını,

NİZAMPRES: Garnitürlerin hazırlanmasını,

PENÇETA: Dananın karın bölgesindeki eti,

TRANÇ: Dananın kalça kemiğinin üst kısmındaki eti,

ZIRH: Büyük satırı,

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 ilgili 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.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
3.4. Tutum ve Davranışlar	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.

1. GİRİŞ

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

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

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Kebapçı (Seviye 3), kebab/köfte etini ve kebab/köfteyi hazırlama, pişirip servise hazır hale getirme işlemlerini 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 ilgili 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

Kebapçı (Seviye 3) kapalı ve sıcak ortamda uzun süre ayakta kalarak çalışır. Kebapçılık 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	Çalışanların 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 sözlü, sipariş fişi, vb. yollarla 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 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 açısından değerlendirir.
				A.11.3	Kendi yetkisi dahilindeki şikayetleri giderir.
				A.11.4	Başkalarından kaynaklanan şikayetleri ilgililere bildirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	İş sağlığı ve güvenliği (İSG) faaliyetlerini yürütmek	B.1	Eğitimlere 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 yerlerde 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	Eti hazırlamak (Devamı var)	D.1	Kasaptan kebaba/köfteye uygun eti almak (dana-kuzu-tavuk)	D.1.1	Etin kesim tarihine (mühür), dinlendirme süresine, ısısına, ortamına ve rengine bakar (karkas et).
		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 vb.) ayırır.
				D.2.3	Kemiğin eklem yerlerine dikkat ederek eti parçalar.
				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 kebablık 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) ve biftek bölgesindeki etleri kebablık olarak ayırır.
		D.5	Köftelik/kebablık etin yağ oranını ayarlamak (kuyruk yağı, kuzu boşluğu)	D.5.1	Kıymanın yağ oranını yöresel damak zevkine göre belirler.
				D.5.2	Kıyma yapılacak et ve yağı harmanlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Eti hazırlamak	D.6	Köftelik kıymanın etini makinede çekerek kıyma haline getirmek	D.6.1	Köftelik kıymaya uygun olarak çekme makinesini ayarlar.
				D.6.2	Takoz kullanarak eti kıyma makinesinde bir kez çeker.
		D.7	Kebaplık eti kebab çeşitlerine göre parçalara ayırmak. (zırhlama)	D.7.1	Kebabın çeşidine göre (şiş, pirzola, kaburga, kavurma vb.) eti uygun bıçakla ayırır.
				D.7.2	Ayrılan etleri kebab çeşidine ve özelliğine göre uygun aletlerle, etin özelliğini bozmadan şekillendirir (doğrar, döver, zırhtan geçirir.)

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Kebabı hazırlamak (Devamı var)	E.1	Kebablık etin sosunu hazırlamak	E.1.1	Terbiye sosuna girecek tuz, soğan suyu, sıvıyağ, baharat vb. malzemeleri belirler.
				E.1.2	Tuz, soğan suyu, sıvıyağ ve baharat vb. eklenerek terbiye sosunu hazırlar.
				E.1.3	Et miktarına göre sos miktarını ayarlar.
		E.2	Kebablık eti hazırlanan sosla marine etmek/terbiye etmek	E.2.1	Eti terbiye eder; hazırlanan terbiye sosu ile eti harmanlayarak sosu ete yedirir.
				E.2.2	Eti sostan çıkartır ve küvete dizer.
		E.3	Kıyma kebabı için baharat/iç malzeme hazırlayarak yoğurmak	E.3.1	Pul biberin üzerini tamamen kapatacak şekilde ılık su ile ıslatır.
				E.3.2	Kebap türüne göre iç malzemeyi (maydanoz,sarımsak vb.) hazırlar.
				E.3.3	Hazırlanan baharat ve iç malzemeleri kıyma ile birlikte özleşene kadar yoğurur.
		E.4	Terbiye edilmiş eti / baharatlanmış kıyma kebabını dinlendirmek	E.4.1	Terbiye edilmiş eti +4 derecede soğutucuda kebab türüne göre uygun zamanda bekleterek dinlendirir.
		E.5	Kebap etini terazide tartmak	E.5.1	Teraziyi tartmadan önce kontrol eder.
				E.5.2	Kebap çeşidine göre uygun gramajlarda tartar.
		E.6	Kebap etini şişe saplamak/dizmek/takmak (* bu işlem pirzola ve bonfilede yapılmaz) (Devamı var)	E.6.1	Ocağın genişliğine göre, kebab etini şişe saplarken şişin başından ve sonundan gerekli boşluğa bırakır.
				E.6.2	Adana, beyti vb. kebab çeşitlerinde kebab etinin yapışmaması için elini ıslatır.
				E.6.3	Şişlere takılan kebabın eşit uzunlukta olmasına dikkat eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Kebabı Hazırlamak	E.6	Kebap etini şişe saplamak/dizmek/takmak (* bu işlem pırzola ve bonfilede yapılmaz)	E.6.4	Kebap etini kebab çeşidine göre şekillendirerek şişe saplar.
				E.6.5	Şiş kebab, tavuk, kanat vb. kebab çeşitlerinde düzgün pişmesi için eti şişe sıkıştırarak saplar.
		E.7	Hazırlanan şişleri istiflemek	E.7.1	Adana, beyti vb. kıyma kebab türlerinde şişleri birbirlerine yapışmayacak şekilde düzgün bir biçimde bu iş için hazırlanan çitalara dizer.
				E.7.2	Şiş kebab, tavuk, kanat vb. kebab türlerinde düzgün bir biçimde istifleme tepsilerine dizer.
				E.7.3	Kebablar pişirilene kadar mevzuata uygun çevre şartlarında muhafaza eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Köfteyi Hazırlamak	F.1	Köftelik kıymayı baharatla/iç malzemelerle yoğurmak	F.1.1	Köftenin türüne göre baharat /iç malzemeleri hazırlar.
				F.1.2	Köftelik kıymayı hazırlanan iç malzeme/ baharatlarla özleşene kadar yoğurur.
		F.2	Çekilmiş köftelik kıymayı dinlendirmek	F.2.1	Yoğrulmuş kıymayı mevzuata uygun koşullarda ve ortamda köfte türüne göre uygun sürede dinlendirir.
		F.3	Köftelik kıymayı makinede ikinci defa çekmek	F.3.1	Kıyma makinesini hazırlar (ayna-bıçak değişimi).
				F.3.2	Köfte türüne göre dinlendirilmiş kıymayı 1-2 defa çeker.
		F.4	Çekilen kıymayı hamur makinesi veya elle yoğurmak	F.4.1	Çekilen kıymayı hamur yoğurma makinesi veya elle, özleşene kadar yoğurur.
		F.5	Yoğrulan köftelik kıymayı dinlendirmek	F.5.1	Yoğrulmuş kıymayı mevzuata uygun koşullar ve ortamda köfte türüne göre uygun sürede dinlendirir.
		F.6	Dinlendirilen köftelik kıymayı terazide tartmak	F.6.1	Teraziyi hazırlar.
				F.6.2	Köfte türüne göre farklı gramajlarda tartar.
		F.7	Tartılan köftelik kıymayı elle/makine ile şekillendirmek	F.7.1	Yağ/su ile elini ıslatır.
				F.7.2	Köfte türüne göre el/makine ile şekillendirir.(huni, yassı,misket vb.)
				F.7.3	Makine ile şekillendirmede kıymanın makineye yapışmaması için belli aralıklarda bir miktar yağ/su ile makine haznesini ıslatır.
		F.8	Hazırlanan köfteleri istiflemek	F.8.1	Köfteleri pişirilene kadar mevzuata uygun şartlarda ve çevre koşullarında muhafaza eder.
				F.8.2	Köfteleri tepsinin enine ve boyuna en fazla 6 sıra olacak şekilde üst üste dizer.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Kebap /köfte pişirmek (Devamı var)	G.1	Kebap ocağını (elektrikli /gazlı/kömürlü) hazır hale getirmek	G.1.1	Ocak elektrikli /gazlı ise; ocağın elektrik/gaz akışını kontrol eder.
				G.1.2	Ocağın davlumbaz /ızgarasını belirli aralıklarla fırça ile temizler
				G.1.3	Ocağı yakarak ısıtıp ısınmadığını kontrol eder.
				G.1.4	Ocak kömürlü ise; akşamdan kalan külleri tozutmadan alır.
				G.1.5	Ocağın etrafını, davlumbazı nemli bez/sünger ile siler.
		G.2	Ocağa kömürü yerleştirerek kömürü yakmak	G.2.1	Ocak kömürlü ise; kömürü ocağın haznesine uygun büyüklükte parçalar.
				G.2.2	Uygun büyüklüğe getirilen kömür parçalarını döner ocağının haznesine yerleştirir.
				G.2.3	Ocağın haznesine yerleştirdiği kömürleri köz, pürmüz vb. kullanarak yakar.
				G.2.4	Kömürlerin tamamen yanmasını sağlayarak, gazın çıkışını sağlar.
				G.2.5	Kömürlerin tamamen yanarak kor haline gelmesini sağlar.
		G.3	Ocağın ısınısını ayarlamak (düşürmek/yükseltmek)	G.3.1	Ocak gaz/elektrikli ise; sıcaklık derecesini belli zaman aralıklarıyla ayarlar.
				G.3.2	Ocak kömürlü ise ısıyı düşürmek için kor ateşin üzerine külleri tozutmadan ve çevreye dökmeden ince tabaka halinde serper.
				G.3.3	Isıyı yükseltmek için; küllenen kömürü maşa ile fazla derine inmeden açar, havalanmasını sağlar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Kebap /köfte pişirmek	G.4	Gelen siparişe göre kebapı/köfteyi pişmek üzere ocağa koymak	G.4.1	Hazırlanan kebab/köfteyi gelen siparişe göre, pişmeye en uygun yere uygun aralıklarla yerleştirir.
		G.5	Kebabı/köfteyi düzenli aralıklarla çevirerek pişirmek	G.5.1	Döneri gözle kontrol ederek ve belirli aralıklarla çevirerek tüm yüzeyin eşit şekilde pişmesini sağlar.
		G.6	Gelen siparişe göre domates/biber/soğan/sarımsak vb. malzemeyi ızgarada pişirmek	G.6.1	Müşterinin talebine göre malzemeyi yanmayacak şekilde ve belli aralıklarla çevirerek pişirir, közler.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
H	Kebap/köfteyi hazır hale getirmek	H.1	Kebap türüne göre salçalı sos hazırlamak	H.1.1	Salçalı sosa katılacak malzemeleri, miktarını ve türünü belirler.
				H.1.2	Salçalı sosu kıvama gelinceye dek kaynatır.
		H.2	Kebap türüne göre pilavı hazırlamak	H.2.1	Pilavlık malzemeyi (pirinç, bulgur) ayıklar, yıkar.
				H.2.2	Servisten en az bir saat önce hazır olacak şekilde tarifine uygun biçimde pişirir.
		H.3	Garnitür/nizampres malzemesini hazırlamak	H.3.1	Soğan, domates (pişmiş,çiğ) ve yeşillikleri ayıklar, yıkar.
				H.3.2	Kebap türüne göre keser, dilimler, doğrar.
		H.4	Kebap/köfte ile servis edilecek diğer malzemeleri hazırlamak	H.4.1	Lavaş ekmeğini ısıtır, tabağın şekline uygun olarak düzgün şekilde keser ve tabağa yerleştirir.
				H.4.2	Müşterinin talebine göre patates kızartması, acılı ezme veya püreyi tariflerine uygun olarak hazırlar.
		H.5	Servis elemanı ile istişare ederek servisi başlatmak	H.5.1	Kebap/köfteyi garnitürlerle birlikte görselliğe özen göstererek ve taşırmadan tabağa yerleştirir.
				H.5.2	Kebap/köftenin hazır olduğunu servis elemanlarına bildirir.
				H.5.3	Patlıcan kebapta; servise hazır hale gelen tabağın üzerini kapatarak (strech) kolay soyulması için nemlendirir.
		H.6	Müşteriye sunulmak üzere servise hazır hale gelen tabağın son kontrolünü yapmak	H.6.4	Tabağı servis elemanına vermeden önce, tabağın görselliğini gözle kontrol eder.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
I	Mesleki Eğitime İlişkin Faaliyetlerde Bulunmak	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 iştirak etmek	I.3.1	İhtiyaç duyulan eğitim faaliyetlerine (kurs, seminer vb.) katılır ve çalışanların katılmasını sağlar.
		I.4	Çalışanlara işbaşı eğitimi vermek	I.4.1	Yeni çalışmaya başlayan personelin bilgi ve 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 işveren / çalışanlara önerilerde bulunmak	I.6.1	Dönerin 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 sergileri takip ederek katılır.
				I.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. Duvar saati
15. Ecza dolabı
16. Eldiven çeşitleri
17. Et dövme demiri
18. Et dövme kütüğü
19. Fırın çeşitleri
20. Fular
21. Isı derecesi
22. Kalem
23. Kap Çeşitleri
24. Kebap ocağı
25. Kebap şişi
26. Kep
27. Kıyma makinesi
28. Konserve açacağı
29. Küvet çeşitleri
30. Leğen
31. Masat
32. Maşa
33. Mutfak terazisi
34. Not defteri
35. Ocak çeşitleri
36. Rende
37. Satır
38. Sıvı sabunluk
39. Soğuk hava deposu
40. Su arıtma cihazı
41. Sünger
42. Süpürge
43. Süzgeç çeşitleri
44. Şiş Çeşitleri
45. Şişe açacağı
46. Tabak çeşitleri
47. Tabak ısıtıcıları

48. Tava çeşitleri
49. Tel fırça
50. Temizlik bezleri
51. Tencere çeşitleri
52. Tepsi çeşitleri
53. Terlik
54. Tost makinesi
55. Uyarı levhaları
56. Yangın söndürme tüpleri
57. Yön levhaları
58. 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. Dinleme yeteneği
6. Ekip içinde çalışma yeteneği
7. El becerisi
8. Et çeşitleri ve özellikleri bilgisi
9. Gıda mevzuatı bilgisi
10. Gıda saklama ve güvenliği bilgisi
11. Görsel yetenek
12. Gramaj ve porsiyon bilgisi
13. Güçlü koku ve tat alma yeteneği
14. Hafıza yeteneği
15. Hijyen bilgisi
16. İletişim yeteneği
17. İlk yardım bilgisi
18. İnsan psikolojisi bilgisi
19. İSG bilgisi
20. İşyeri çalışma prosedürleri bilgisi
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. Öğrenme ve öğretme yeteneği
29. Pişirme teknikleri bilgisi
30. Problem çözme yeteneği
31. Standart ölçüler bilgisi
32. Ürün bilgisi

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. İSG kurallarına dikkat etmek
13. İşyeri çalışma prensiplerine uymak
14. İşyerine ait araç,gereç,ekipmanların kullanımına özen göstermek
15. Kaliteye dikkat etmek
16. Kararlı olmak
17. Meslek ahlakına sahip olmak
18. Planlı ve organize olmak
19. Sabırlı olmak
20. Soğukkanlı olmak
21. Sorumluluk sahibi olmak
22. Temiz olmaya özen göstermek
23. Titiz olmak
24. Yeniliklere açık olmak
25. Yaratıcı olmak

4.ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

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

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

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:

Recep **KEMENT**- Kebap Ustası

Ramazan **ŞAĞBAN**- Kebap Ustası

Ünal **AYDIN**- Kebap Ustası

Hasan **AKÇA**- Kebap Ustası

Niyazi **ÖZGÜN**- Kebap Ustası

Ömer **SAÇKESEN**- Kebap Ustası

Hakkı **YORULMAZ**- Kebap Ustası

Sedat **SAĞBİLİ**- Kebap Ustası

Ünal **AYDIN**- Kebap Ustası

3.Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

KURUM/KURULUSLAR

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