



**MESLEKİ YETERLİLİK  
(ÖZEL EĞİTİM)**

**REFERANS KODU**

**HAMUR HAZIRLAYICI YARDIMCISI**

**SEVİYE 2**

**REVİZYON NO: 00**

**MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU**

**Ankara, 2018**

## ÖNSÖZ

Hamur Hazırlayıcısı Yardımcısı (Seviye 2) Mesleki Yeterliliği (Özel Eğitim), Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü ile 03.05.20108 tarihinde imzalanan işbirliği Protokolü kapsamında, zihinsel yetersizliği veya otizmi olan öğrencilerin meslek alanlarının tanımlanması, sahip olmaları gereken mesleki yeterlilikler ile mesleki yeterlilik seviyelerinin belirlenmesi ve bu yeterlilikler kapsamında Özel Eğitim Mesleki Eğitim Merkezlerinde uygulanan eğitim programlarının düzenlenerek mezun olan öğrencilere mesleki yeterliliklerin kazandırılması amacıyla hazırlanmıştır.

Mesleki yeterlilik, MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi tarafından incelenip değerlendirildikten ve Komitenin uygun görüşü alındıktan sonra, MYK Yönetim Kurulunun ../../... tarih ve ../... sayılı kararı ile onaylanmıştır.

Mesleki Yeterlilik Kurumu

**REFERANS KODU HAMUR HAZIRLAYICI YARDIMCISI YETERLİLİĞİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİĞİN ADI</b>	Hamur Hazırlayıcı Yardımcısı
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	
<b>3</b>	<b>SEVİYE</b>	2
<b>4</b>	<b>ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ</b>	ISCO 08: 5120 (Aşçılar)
<b>5</b>	<b>TÜR</b>	-
<b>6</b>	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
<b>7</b>	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	
	<b>B)REVİZYON NO</b>	00
	<b>C)REVİZYON TARİHİ</b>	-
<b>8</b>	<b>AMAÇ</b>	<p>Hamur Hazırlayıcı yardımcısı (Seviye 2) mesleğinin zihinsel yetersizliği veya otizm spektrum bozukluğu bulunan bireyler tarafından verimli, kaliteli ve standartlara uygun icra edilmesi ve sürdürülebilmesi için;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak,</li> <li>• Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek,</li> </ul> <p>Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmaktır.</p>
<b>9</b>	<b>YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I</b>	
		10UMS0107-3 - Pideci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I</b>	
		<p>Zihinsel yetersizliği veya otizm spektrum bozukluğu olan bireylerin aşağıda sayılan belgelerden birini ibraz edenler sınava alınır.</p> <p>Zihinsel yetersizliği veya otizm spektrum bozukluğu bulunduğu dair engelli sağlık kurulu raporu, Ortaöğretim kademesinde, özel eğitim programı uygulanan okul veya sınıfı tamamladığına dair belge,</p>
<b>11</b>	<b>YETERLİLİĞİN YAPISI</b>	
	<b>11-A) Zorunlu Birimler</b>	
		...../A.1: İSG , Kişisel Bakım ve Toplumsal Yaşama Uyum ...../A.2: Kıyılarak ve Özleştirerek Hamur Hazırlama ...../A.3: Mayalandırarak ve Çırparak Hamur Hazırlama
	<b>11-b) Seçmeli Birimler</b>	
		-
	<b>11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları</b>	
		Adayın mesleki yeterlilik belgesi alabilmesi için tüm yeterlilik birimlerinden başarılı olması zorunludur

<b>12</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
		<p>Hamur Hazırlayıcı yardımcısı (Seviye 2) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavları her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır.</p> <p>Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren iki yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.</p>
<b>13</b>	<b>BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ</b>	Belge geçerlilik süresi beş (5)yıldır.
<b>14</b>	<b>GÖZETİM SIKLIĞI</b>	<p>Belge geçerlilik süresi içerisinde belge sahipleri gözetime tabi tutulur. Adayın performansı, belge aldığı tarihten itibaren 2. yıl ile 3. yıl arasında, sınav ve belgelendirme kuruluşunun belirleyeceği gözetim yöntemi ile değerlendirilir.</p> <p>Gözetim sonucu performansı yeterli bulunmayan veya gözetimi belge sahiplerinden kaynaklanan nedenlerle yapılamayan belge sahiplerinin belgeleri askıya alınır. Belgesinin askıda olma nedeni ortadan kalkan belge sahiplerinin belgelerinin geçerliliği geçerlilik süresi sonuna kadar devam eder.</p>
<b>15</b>	<b>BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ</b>	<p>Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur;</p> <p>a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içinde yeterlilik belgesi kapsamında toplamda en az 2 yıl çalıştığına dair resmi kayıt sunulması,</p> <p>b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan performansa dayalı sınavların yapılması.</p> <p>Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.</p>
<b>16</b>	<b>YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)</b>	Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü
<b>17</b>	<b>YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi
<b>18</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI</b>	

## ...../A1 İSG, KİŞİSEL BAKIM VE TOPLUMSAL YAŞAMA UYUM YETERLİLİK BİRİMİ

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İSG, Kişisel Bakım ve Toplumsal Yaşama Uyum
2	<b>REFERANS KODU</b>	.... /A1
3	<b>SEVİYE</b>	2
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	
	<b>B)REVİZYON NO</b>	00
	<b>C)REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
10UMS0107-3 - Pideci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
(T) Yapılandırılmış mülakat formatıyla sınav gerçekleştirilir. Sınav: A1 yeterlilik birimine yönelik teorik sınav (EK A1-3) te yer alan kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Yapılandırılmış mülakat sınavına göre en az 16 soru sorulur. Sınavda yanlış yapılan sorularda herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Her soru yapılandırılmış cevap ve değerlendirme çizelgesine göre değerlendirilir. Sınavda adaylara her soru için ilgili olduğu bilgi ölçütünün kapsamı ve içeriğine uygun süre tanınır. Bu süre yapılandırılan formatta belirtilir. Sözlü sınavda değerlendirme çizelgesine göre sorularının en az %70 'ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerinin (EK A1-2) ölçülmelidir.		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
Bu birime yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri A2 ve A3 birimlerinin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup bu kapsamda söz konusu beceri ve yetkinlik ifadelerinin ölçme ve değerlendirmesi yapılacaktır.		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
Yeterlilik biriminin elde edilebilmesi için adayın T1 sınavından başarılı olması gerekmektedir.		
9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi
11	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI</b>	

**YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ****EK [A1]-1:** Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

Bu birimin kazandırılması için aşağıda tanımlanan içeriğe sahip bir eğitim programının tamamlanması tavsiye edilir.

**Eğitim İçeriği:**

1. İş sağlığı ve güvenliği kuralları bilgisi
  - 1.1 Güvenlik uyarı ve yönergeleri
  - 1.2 Acil durumlara karşı yapılması gerekenler
  - 1.3 İSG kurallarına göre iş ekipmanlarının kullanımı
  - 1.4 İş hayatında karşılaşılabileceği riskler
2. Kişisel bakım ve hijyen ilgili kuralları
  - 2.1 Kişisel bakım kuralları
  - 2.2 Hijyen kuralları
3. Toplumsal yaşam becerileri ile ilgili kuralları
  - 3.1 Çalışma hayatının kuralları
  - 3.2 Görgü ve nezaket kuralları

**EK [A1]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**

**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Güvenlik uyarı levhalarını sıralar.	A.1.3.	1.1.	T1
BG.2	Güvenlik uyarı Levhaları kullanımını açıklar.	A.1.3.	1.1.	T1
BG.3	Acil durumların neler olduğunu sıralar.	A.1.4.	1.2.	T1
BG.4	Acil durumlarda ne yapması gerektiğini açıklar.	A.2.2.	1.2.	T1
BG.5	İş ekipmanlarını listeler	A.1.5	1.3.	T1
BG.6	İş ekipmanının kullanım koşullarını listeler.	A.1.6.	1.3	T1
BG.7	Çalışma ortamındaki riskleri sıralar.	A.1.3.	1.4	T1
BG8	Çalışma ortamındaki risklere karşı alması gereken güvenlik tedbirlerini açıklar.	A.1.9.	1.4	T1
BG.9	Kişisel bakımın önemini açıklar.	D.1.1.	2.1.	T1
BG.10	Çalışma ortamının gerektirdiği şekilde yapması gereken kişisel bakım ve temizliği açıklar.	D.1.1.	2.1	T1
BG.11	İşi ile ilgili dikkat etmesi gereken hijyen kurallarını sıralar	D.1.2	2.2	T1
BG.12	İşi ile ilgili hijyen kurallarının önemini açıklar.	D.1.1	2.2.	T1
BG.13	İşinin gerektirdiği çalışma hayatına ait temel	D.2.1	3.1.	T1

	kuralları sıralar.			
BG.14	Ast ve üst ilişkilerini açıklar.	D.2.1.	3.1	T1
BG.15	Genel nezaket ve görgü kurallarını sıralar.	D.2.1.	3.2.	T1
BG.16	İşyerindeki nezaket ve görgü kurallarını açıklar.	D.2.1.	3.2.	T1

## ...../A2 KİYILARAK VE ÖZLEŞTİREREK HAMUR HAZIRLAMA BİRİMİ

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Kıyılarak ve Özleştirerek Hamur Hazırlama
2	<b>REFERANS KODU</b>	...../A2
3	<b>SEVİYE</b>	2
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	
	<b>B)REVİZYON NO</b>	00
	<b>C)REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
10UMS0107-3 - Pideci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<b>Öğrenme Çıktısı 1:İş organizasyonu yapar. Başarım Ölçütleri:</b>		
1.1: Kişisel bakım ve hijyen kurallarını uygular.		
1.2: İşletme tarafından belirlenen iş kıyafetini giyer.		
1.3: İşinin gerektirdiği kişisel koruyucu donanımları kullanır.		
1.4: Talimatlar doğrultusunda, işine uygun ekipmanları kullanıma hazır hale getirir.		
1.5: Talimatlar doğrultusunda kullanacağı malzemeleri ( eksiksiz olarak) çalışma ortamında hazır bulundurur.		
<b>Öğrenme Çıktısı 2: Kıyılarak hamur hazırlar. Başarım Ölçütleri:</b>		
2.1: Talimatlar doğrultusunda ,ustasının verdiği reçeteyi inceler.		
2.2: Talimatlar doğrultusunda ,reçeteye uygun olarak ihtiyaç duyacağı ekipmanı çalışma ortamına getirir.		
2.3: Talimatlar doğrultusunda ,verilen reçeteye uygun , ekipmanlar ile malzemelerin ölçüm yapar.		
2.4: Talimatlar doğrultusunda ,ölçtüğü malzemeleri uygun teknikle makinede yoğurur.		
<b>Öğrenme Çıktısı 3: Özleştirerek hamur hazırlar. Başarım Ölçütleri:</b>		
3.1: Talimatlar doğrultusunda ,ustasının verdiği reçeteyi inceler.		
3.2: Talimatlar doğrultusunda ,reçeteye uygun olarak ihtiyaç duyacağı ekipmanı çalışma ortamına getirir.		
3.3: Talimatlar doğrultusunda ,verilen reçeteye uygun, ekipmanlar ile malzemelerin ölçüm yapar.		
3.4: Talimatlar doğrultusunda ,ölçtüğü malzemeleri uygun teknikle , verilen sürede makinede yoğurur.		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
A2 birimine yönelik performansa dayalı sınav(P1,P2,P3) Ek A2-2'de yer alan "Beceri ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. <b>Sınavın hemen öncesinde adayın ortam , kişi , araç ve gereç genellemesi yapılır.</b> Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla performansa dayalı sınavların her birinden ayrı ayrı (P1,P2,P3) asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A2-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.		
<b>(P1) İş Organizasyonu Yapar:</b> Sınav bir kişinin (amir / şef) eşliğinde gerçekleştirilir. Sınav süresi en az		



20 dakikadır.	
<b>(P2) Kıyılarak Hamur Hazırlar:</b> Sınav bir kişinin (amir / şef) eşliğinde gerçekleştirilir. Şef uygulanacak reçetenin bir kopyasını adaya incelemesi için verir. Sınav boyunca her işlem basamağında adaya sözlü yönerge verir. Sınav süresi en az 40 dakikadır.	
<b>(P3) Özleştirerek Hamur Hazırlar:</b> : Sınav bir kişinin (amir / şef) eşliğinde gerçekleştirilir. Şef uygulanacak reçetenin bir kopyasını adaya incelemesi için verir. Sınav boyunca her işlem basamağında adaya sözlü yönerge verir. Sınav süresi en az 60 dakikadır.	
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>	
<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>
	Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>
	MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi
<b>11</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI</b>

### YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

#### EK [A2]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

Bu birimin kazandırılması için aşağıda tanımlanan içeriğe sahip bir eğitim programının tamamlanması tavsiye edilir.

#### Eğitim İçeriği:

1. İş organizasyonu
  - 1.1. Kişisel bakım ve hijyen kuralları
  - 1.2. Gerekli araç gereç ve malzemeler
  - 1.3. iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili malzeme bilgisi
2. Kıyılarak hamur hazırlama
  - 2.1. Sıvı ve katı ölçü birimleri bilgisi
3. Özleştirerek hamur hazırlama
  - 3.1. Sıvı ve katı ölçü birimleri bilgisi

#### EK [A2]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

##### a) BİLGİLER

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

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Kişisel bakım ve hijyen kuralarını uygular.	D.1.1.	1.1.	P1
*BY.2	İşletme tarafından belirlenen iş kıyafetini giyer.	D.1.1.	1.2.	P1
BY.3	İşinin gerektirdiği kişisel koruyucu donanımları kullanır.	A.1.2.	1.3.	P1
BY.4	Mutfak terazisi , set üstü/ sanayi tipi mikser gibi elektrikli aletleri , açık konuma getirir.	D.5.4	1.4.	P1
*BY.5	Kullanacağı diğer araçları ( ölçü kapları , karıştırma kapları vb. ) çalışma alanında doğru şekilde konumlandırır.	D.5.4	1.4.	P1
BY.6	Kullanacağı katı ve sıvı malzemeleri kullanım sırasına göre çalışma alanında konumlandırır.	D.5.4	1.5.	P1
*BY.7	Ustasının verdiği reçetenin tamamını verilen sürede okur.	D.2.1	2.1.	P2
BY.8.	Sınav boyunca reçeteyi kontrol ederek işine devam eder.	D.2.1	2.1.	P2
BY.9	Mutfak terazisini ve mikseri tezgahta uygun yere konumlandırır.	D.5.4	2.2.	P2
*BY.10	Miksere hazırlanacak hamura uygun aparatı takar.	D.5.4	2.2.	P2
*BY.11	Malzemeleri verilen reçeteye uygun olarak ölçer.	F.1.2	2.3.	P2
BY.12	Katı yağı uygun büyüklükte parçalara ayırır.	F.3.8	2.4.	P2
BY.13	Ölçülü unu eleyerek mikserin karıştırma haznesine boşaltır.	F.3.7	2.4.	P2
BY.14	Uygun büyüklükte parçalanmış katı yağı mikserin karıştırma haznesine boşaltır.	F.3.7	2.4.	P2
*BY.15	Reçetede bulunan diğer malzemeleri ölçerek mikserin karıştırma haznesine ekler.	F.3.7	2.4.	P2
*BY.16	Verilen talimatlar doğrultusunda mikseri çalıştırır.(hamurun tekniğine uygun süre ve hız)	F.3.7	2.4.	P2
*BY.17	Ustasının verdiği reçetenin tamamını verilen sürede	D.2.1	3.1.	P3

	okur.			
BY.18	Sınav boyunca reçeteyi kontrol ederek işine devam eder.	D.2.1	3.1.	P3
BY.19	Mutfak terazisini ve mikseri tezgahta uygun yere konumlandırır.	D.5.4	3.2.	P3
*BY.20	Miksere hazırlanacak hamura uygun karıştırma aparatını takar.	D.5.4	3.2.	P3
*BY.21	Malzemeleri verilen reçeteye uygun olarak ölçer.	F.1.2	3.3.	P3
*BY.22	Reçetede verilen miktarda yumurtayı teker teker kırarak karıştırma haznesine döker .	F.3.7	3.4.	P3
BY.23	Ölçülü unu eleyerek mikserin karıştırma haznesine boşaltır.	F.3.7	3.4.	P3
BY.24	Reçetede bulunan diğer malzemeleri ölçerek mikserin karıştırma haznesine ekler.	F.3.7	3.5.	P3
*BY.25	Verilen talimatlar doğrultusunda mikseri çalıştırır.(hamurun tekniğine uygun süre ve hız)	F.3.7	3.5.	P3

(\*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

## ...../A3 MAYALANDIRARAK VE ÇIRPARAK HAMUR HAZIRLAMA BİRİMİ

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Mayalandırarak ve Çırparak Hamur Hazırlama
2	<b>REFERANS KODU</b>	...../A3
3	<b>SEVİYE</b>	2
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A)YAYIN TARİHİ</b>	
	<b>B)REVİZYON NO</b>	00
	<b>C)REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	
-10UMS0107-3 - Pideci (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı		
7	<b>ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	
<p><b>Öğrenme Çıktısı 1: İş organizasyonu yapar.</b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri:</b></p> <p>1.1: Kişisel bakım ve hijyen kurallarını uygular .</p> <p>1.2: İşletme tarafından belirlenen iş kıyafetini giyer.</p> <p>1.3: İşinin gerektirdiği kişisel koruyucu donanımları kullanır.</p> <p>1.4: Talimatlar doğrultusunda , işine uygun ekipmanları kullanıma hazır hale getirir.</p> <p>1.5: Talimatlar doğrultusunda , kullanacağı malzemeleri ( eksiksiz olarak) çalışma ortamında hazır bulundurur. .</p> <p><b>Öğrenme Çıktısı 2: Mayalayarak hamur hazırlar.</b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri:</b></p> <p>2.1: Talimatlar doğrultusunda ,ustasının verdiği reçeteyi inceler.</p> <p>2.2: Talimatlar doğrultusunda ,reçeteye uygun olarak ihtiyaç duyacağı ekipmanı çalışma ortamına getirir.</p> <p>2.3: Talimatlar doğrultusunda ,verilen reçeteye uygun, ekipmanlar ile malzemelerin ölçüm yapar.</p> <p>2.4: Talimatlar doğrultusunda ,ölçtüğü malzemeleri uygun teknikle , verilen sürede makinede yoğurur.</p> <p>2.5: Talimatlar doğrultusunda ,yoğurulan hamuru mayalanmaya bırakır.</p> <p><b>Öğrenme Çıktısı 3: Çırparak hamur hazırlar.</b></p> <p><b>Başarım Ölçütleri:</b></p> <p>3.1: Talimatlar doğrultusunda ,ustasının verdiği reçeteyi inceler</p> <p>3.2: Talimatlar doğrultusunda ,reçeteye uygun olarak ihtiyaç duyacağı ekipmanı çalışma ortamına getirir.</p> <p>3.3: Talimatlar doğrultusunda ,verilen reçeteye uygun, ekipmanlar ile malzemelerin ölçüm yapar.</p> <p>3.4: Talimatlar doğrultusunda,ölçtüğü malzemeleri uygun teknikle , verilen sürede makinede çırpar .</p>		
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
A3 birimine yönelik performansa dayalı sınav(P1,P2,P3) Ek A3-2'de yer alan "Beceri ve Yetkinlikler" kontrol listesine göre gerçekleştirilir. <b>Sınavın hemen öncesinde adayın ortam , kişi , araç ve gereç genellemesi yapılır.</b> Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla performansa dayalı sınavların her birinden ayrı ayrı (P1,P2,P3) asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık		

gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A3-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

**(P1) İş organizasyonu yapar.**  
Sınav bir kişinin (amir / şef) eşliğinde gerçekleştirilir. Şef uygulanacak reçetenin bir kopyasını adaya incelemesi için verir. Sınav boyunca her işlem basamağında adaya sözlü yönerge verir. Sınav süresi en az 20 dakikadır.

**(P2) Mayalayıp hamur hazırlar.** Sınav bir kişinin (amir / şef) eşliğinde gerçekleştirilir. Şef uygulanacak reçetenin bir kopyasını adaya incelemesi için verir. Sınav boyunca her işlem basamağında adaya sözlü yönerge verir. Sınav süresi en az 60 dakikadır.

**(P3) Çırparak hamur hazırlar:** Sınav bir kişinin (amir / şef) eşliğinde gerçekleştirilir. Şef uygulanacak reçetenin bir kopyasını adaya incelemesi için verir. Sınav boyunca her işlem basamağında adaya sözlü yönerge verir. Sınav süresi en az 30 dakikadır.

### 8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi
11	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI</b>	

## YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

### EK [A3]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

Bu birimin kazandırılması için aşağıda tanımlanan içeriğe sahip bir eğitim programının tamamlanması tavsiye edilir.

#### Eğitim İçeriği:

1. İş organizasyonu
  - 1.1. Kişisel bakım ve hijyen kuralları
  - 1.2. Gerekli araç gereç ve malzemeler
  - 1.3. İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili malzeme bilgisi
2. Mayalandırarak hamur hazırlama
  - 2.1. Sıvı ve katı ölçü birimleri bilgisi
3. Çırparak hamur hazırlama
  - 3.1. Sıvı ve katı ölçü birimleri bilgisi

### EK [A3]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

**a) BİLGİLER**

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

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Kişisel bakım ve hijyen kurallarını uygular.	D.1.1.	1.1.	P1
*BY.2	İşletme tarafından belirlenen iş kıyafetini giyer.	D.1.1.	1.2.	P1
BY.3	İşinin gerektirdiği kişisel koruyucu donanımları kullanır.	A.1.2.	1.3.	P1
BY.4	Mutfak terazisi , set üstü/ sanayi tipi mikser gibi elektrikli aletleri , açık konuma getirir.	D.5.4	1.4.	P1
BY.5	Kullanacağı diğer araçları ( ölçü kapları , karıştırma kapları vb. ) çalışma alanında doğru şekilde konumlandırır.	D.5.4	1.4.	P1
BY.6	Kullanacağı katı ve sıvı malzemeleri kullanım sırasına göre çalışma alanında konumlandırır.	D.5.4	1.5.	P1
*BY.7	Ustasının verdiği reçetenin tamamını verilen sürede okur.	D.2.1	2.1.	P2
BY.8.	Sınav boyunca reçeteyi kontrol ederek işine devam eder.	D.2.1	2.1.	P2
BY.9	Mutfak terazisini ve mikseri tezgahta uygun yere konumlandırır.	D.5.4	2.2.	P2
*BY.10	Miksere hazırlanacak hamura uygun aparatı takar.	D.5.4	2.2.	P2
*BY.11	Malzemeleri verilen reçeteye uygun olarak ölçer.	F.1.2	2.3.	P2
*BY.12	Ürünün özelliğine uygun mayayı ölçerek mikserin yoğurma haznesine koyar.	F.3.7	2.4.	P2
BY.13	Ölçülü unu eleyerek mikserin yoğurma haznesine boşaltır.	F.3.7	2.4.	P2

*BY.14	Reçetede bulunan diğer malzemeleri ölçerek mikserin karıştırma haznesine ekler.	F.3.7	2.4.	P2
*BY.15	Verilen talimatlar doğrultusunda mikseri çalıştırır.( hamurun tekniğine uygun süre ve hız )	F.3.7	2.4.	P2
*BY.16	Yoğurulan hamuru mayalanmak üzere uygun ortam koşullarında yeterli süre bekletir.	F.3.7	2.4.	P2
*BY.17	Ustasının verdiği reçetenin tamamını verilen sürede okur.	D.2.1	3.1.	P3
BY.18	Sınav boyunca reçeteyi kontrol ederek işine devam eder.	D.2.1	3.1.	P3
BY.19	Mutfak terazisini ve mikseri tezgahta uygun yere konumlandırır.	D.5.4	3.2.	P3
BY.20	Miksere hazırlanacak hamura uygun karıştırma aparatını takar.	D.5.4	3.2.	P3
*BY.21	Malzemeleri verilen reçeteye uygun olarak ölçer.	F.1.2	3.3.	P3
*BY.22	Reçetede verilen malzemeleri ölçerek doğru sıra ile karıştırma haznesine boşaltır.	F.3.7	3.4.	P3
*BY.25	Verilen talimatlar doğrultusunda mikseri çalıştırır.(hamurun tekniğine uygun süre ve hız)	F.3.7	3.4.	P3

## YETERLİLİK EKLERİ

### EK 1: Yeterlilik Birimleri

- ...../A.1. İSG , Kişisel Bakım ve Toplumsal Yaşama Uyum
- ...../A.2. Kıyılarak ve Özleştirerek Hamur Hazırlama
- ...../A.3. Mayalandırarak ve Çırparak Hamur Hazırlama

### EK2: Terimler, Simgeler ve Kısaltmalar

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

**GENELLEME :** Bireyin öğretim koşulları dışında diğer koşullarda da öğrendiklerini sergileyebilmesi.

**HİJYEN:** Sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınan temizlik önlemlerinin tümünü,

**ISCO:** Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

**İSG:** İş Sağlığı ve Güvenliğini,

**İZLEK:** İzlenecek yol ve yöntemi, prosedürü,

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

**PORTÖR:** Hastalık etkeni mikroorganizmayı kendisinde hastalık belirtileri oluşturmayacak şekilde taşıyan kişiyi,

**REÇETE :** Hazırlanacak üründe kullanılacak malzemeler ile ürünün işlem basamaklarını içeren yazılı dokümanı ifade eder.

-

### EK3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları

-

### EK 4: Değerlendirici Ölçütleri

Değerlendirme en az 2 kişiden oluşan komisyon tarafından gerçekleştirilir.

Birinci Değerlendirici; Özel Eğitim Alanı :

- Özel eğitim alanında en az üç (3) yıl tecrübeye sahip öğretmen veya akademisyen olmalı.

İkinci Değerlendirici; Meslek Alanı:

- Meslek alanında eğitim veren kurumlarda öğretmen/öğretim üyesi/öğretim görevlisi olarak en az üç (3) yıl çalışmış olmak.
- Lisans mezunu olup, ölçme değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında en az beş (5) yıl deneyime sahip olmak.
- Mesleki ortaöğretim kurumu mezunu olup, ölçme değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında en az on (10) yıl deneyime sahip olmak.
- Önlisans mezunu olup, ölçme değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında en az yedi (7) yıl deneyime sahip olmak.
- Ölçme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik birimi alanında departman şefi/departman sorumlusu olarak fiilen en az on (10) yıl mesleki deneyime sahip olmak .



**EK 5<sup>(\*)</sup>:** Resmi Görüşe Gönderilmesi Öncesinde Yeterlilik Taslağına Katkıda Bulunan Kurum/Kuruluşlar

-

**EK 6<sup>(\*)</sup>:** Yeterlilik Taslağıının Görüşe Gönderildiğı Kurum ve Kuruluşlar

-

**EK 7<sup>(\*)</sup>:** Yeterlilik Taslağıına ilişkin Kurum ve Kuruluşlardan Gelen Görüşler ve Gelen Görüşlerin Değerlendirilmesine ilişkin Form

-

**EK 8<sup>(\*)</sup>:** Yeterliliğın Kazanılmasında Uygulanacak Ölçütlerin Belirlenmesi Amacıyla Gerçekleştirilen Pilot Çalışmaya Yönelik Bilgiler

-

**EK 9<sup>(\*)</sup>:** Yeterlilik Sınavına Giriş Şartları ve Belge Geçerlilik Süresine İlişkin Açıklamalar

*(\*): Bu ekler, yeterlilik taslaklarının değerlendirilmesi ve/veya yetkilendirilmiş kuruluşlar için saklanacak olup yeterliliklerin kamuya açık olan nüshalarında yayınlanmayacaktır.*