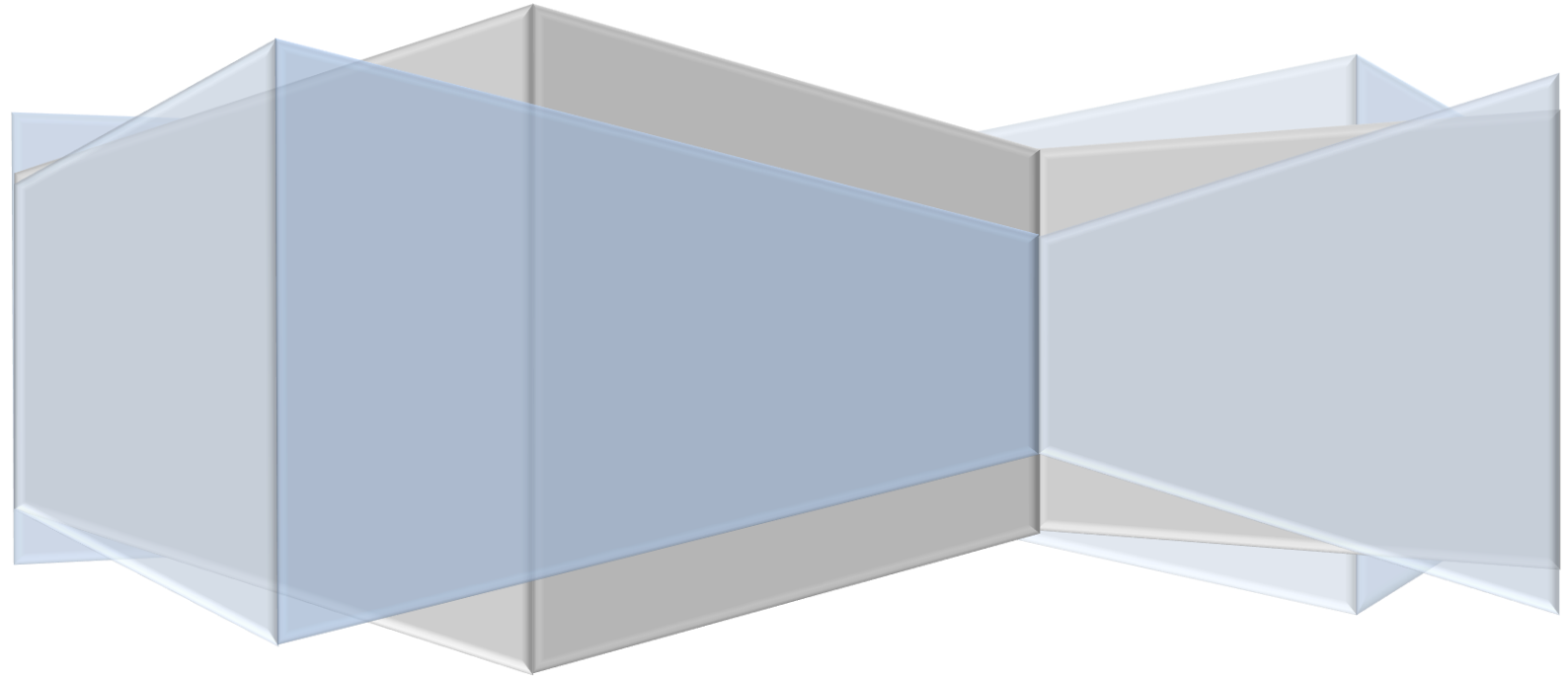


Ulusal Meslek Standartları

# Pastacı

Seviye 4



## İçindekiler

1. TEKNİK BİLGİLER .....	2
2. MESLEĞE GENEL BAKIŞ.....	3
2.1 Mesleğin Tanımı .....	3
2.2 Mesleğin Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması (ISCO).....	3
2.3 Meslek ile ilgili Yasal Düzenlemeler.....	3
2.4 Çalışma Ortamı ve Koşulları.....	3
2.5 Mesleğin Diğer Gereklere.....	3
3. MESLEK PROFİLİ.....	4
3.1 Görev Alanları ve Görevler; Performans Standartları; Bilgi ve Beceriler; Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman .....	4
Görev Alanı A: İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) ve Çevre Koruma faaliyetlerini yürütür .....	4
Görev Alanı B: Kalite Yönetim Prensiplerini Uygular .....	6
Görev Alanı C: Gıda Güvenliği gereklerini uygular.....	8
Görev Alanı D: İş Organizasyonu Yapar .....	10
Görev Alanı E: Hamur ürünleri ve tatlıları hazırlar .....	11
Görev Alanı F: Basit tatlılar hazırlar .....	16
Görev Alanı G: Tahıllı tatlılar hazırlar.....	19
Görev Alanı H: Vardiya sonu işlemleri yürütür.....	21
3.2 Tutum ve Davranışlar .....	22
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME.....	22
5. MESLEK İLE İLGİLİ GELİŞMELER VE ÖNERİLER.....	22
6. EKLER .....	23
EK A: TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR .....	23
EK B: KATKI KOYANLAR.....	25

## 1. TEKNİK BİLGİLER

Meslek	<i>Pastacı</i>
Seviye	4 <sup>1</sup>
Standardın Durumu	<i>Bu Meslek Standardı uyarlanmıştır</i>
Standardın alındığı kurum ve referans numarası	<i>Türkiye Cumhuriyeti, MYK kurumu Referans Kodu: <b>10UMS0111-4</b></i>
Standardın revizyonu	<i>Pastacı Meslek Komitesi</i>
Standardı doğrulayan	<i>Doğrulama bekliyor</i>
Standardı onaylayan kurum	<i>Onay bekliyor</i>
Hazırlama tarihi	<i>Temmuz 2017</i>
Onay tarihi	<i>18.12.2018</i>
Versiyon numarası	<i>1</i>
İlgili yasalar	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Mesleki-Teknik Öğretim Dairesi Yasası (Kuruluş, Görev ve Çalışma Esasları)</i></li><li>• <i>Talim ve Terbiye Dairesi Yasası (Kuruluş, Görev ve Çalışma Esasları)</i></li><li>• <i>Çıraklık ve Meslek Eğitimi Yasası</i></li></ul>
Bir sonraki revizyon tarihi	<i>Temmuz 2022</i>

<sup>1</sup>Mesleğin yeterlilik seviyesi, EQF (Avrupa Yeterlilik Çerçevesi) sekizli (8) seviye matrisinde seviye dört (4) olarak belirlenmiştir.

## 2. MESLEĞE GENEL BAKIŞ

### 2.1 Mesleğin Tanımı

Pastacı (Seviye 4), işletme ve bölüm izlekleri doğrultusunda, hamur ürünlerini, hamur tatlılarını, sütü ve çikolatalı tatlıları, tahıl ve meyve tatlılarını, hoşaf ve kompostoları, yaş pastaları ve pasta soslarını reçete/mönülere ve hijyen kurallarına uygun olarak hazırlama bilgi ve becerisine sahip kişidir. Bölümle ilgili bütçe hazırlama, bölümü sevk ve idare etme, eğitimler düzenleme ve verme konularında amirine yardımcı olur.

Pastacı, gerçekleştirdiği pastacılık işlemlerinde, yaptığı işlemlerin doğruluğundan, sıralamasından, zamanlamasından, kalitesinden ve güvenli bir şekilde tamamlanmasından sorumludur. Pastaların yapılmasında iş talimatlarına ve/veya üretici talimatlarına uygun çalışır ve sorumluluk alanı dışında kalan arızaları ve hataları ilgili kişilere bildirir. Yapımı tamamlanan pasta, tatlı, börek, çörekleri uygun şekilde diğer bölümlere veya müşteriye teslim veya servis eder.

Birlikte çalışılan diğer kişilerin emniyetinin sağlanması da pastacının sorumlulukları arasında yer alır.

### 2.2 Mesleğin Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması (ISCO)

**ISCO 08: 7512** (Fırıncılar, pastacılar ve Şekerleme imalatçıları)

### 2.3 Meslek ile ilgili Yasal Düzenlemeler

Çalışma hayatını düzenleyen yürürlükteki mevzuat

İş Sağlığı ve Güvenliği Yasası

Çevre Yasası

Ayrıca, meslek ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük, yönetmelik ve diğer mevzuata uyulması esastır.

### 2.4 Çalışma Ortamı ve Koşulları

Pastacı (Seviye 4), yiyecek üretimi yapılan özel veya kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların pastanelerinde görev yapar. Servis, Oda Servisi, Ambar, Satın Alma, Teknik Servis, Çamaşırhane, insan Kaynakları gibi bölümlerle işbirliği içinde ve uzun süre ayakta çalışır. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir.

### 2.5 Mesleğin Diğer Gereklere

Mesleği icra edenlerin yasa gereği her 6 ayda bir portör muayenesi yaptırmaları gerekir. Portör olanlar meslekte çalışamazlar.

### 3. MESLEK PROFİLİ

#### 3.1 Görev Alanları ve Görevler; Performans Standartları; Bilgi ve Beceriler; Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

##### Görev Alanı A: İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) ve Çevre Koruma faaliyetlerini yürütür

###### Görevler

###### Performans Standartları

###### A.1 Eğitime ve tatbikatlara katılır

- A.1.1** İşyeri içinde ve dışında verilen İSG ve Çevre Koruma yöntemleri ile ilgili eğitimlere katılır.
- A.1.2** İşyerinde üstleneceği acil durum görevi konusunda izlekleri öğrenir ve uygulamasını yapar. Astlarını da bilgilendirir/eğitir.
- A.1.3** İlk yardım eğitimi alır ve bilgi ve becerilerini periyodik olarak günceller.

###### A.2 Yasal ve işyerine ait İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) kurallarını ve prosedürlerini uygular

- A.2.1** Sorumluluk alanlarında bulunan İSG koruma ve müdahale araçlarının uygun ve çalışır şekilde bulundurulmasını sağlar.
- A.2.2** Yapılan çalışmaya uygun olarak iş elbisesini ve Kişisel Koruyucu Donanımı (KKD) giyer ve astlarının da giymesini sağlar.
- A.2.3** İş alanında ve çalışma alanında ilgili uyarı işaret ve levhalarına uygun davranır ve astlarının da uymalarını sağlar.
- A.2.4** Araç, gereç ve ekipmanı güvenli kullanır ve astlarının da güvenli kullandıklarını denetler.
- A.2.5** Yangın, sel, deprem gibi doğal afetlerde işletme izleklerine uygun olarak görev alır.
- A.2.6** İşletmenin acil durum (yangın, doğal afet, vs.) prosedürlerini uygular.
- A.2.7** İşyeri kuralları ve ilgili mevzuat çerçevesinde kendisinin ve astlarının periyodik **portör** muayenelerinin takibini yapar veya yapılmasını sağlar.
- A.2.8** Pastane mutfaktağındaki atıkların İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere, işyerinin atık yönetimi prensiplerine ve çevre sağlığı kurallarına göre depolanmasını sağlar.

###### A.3 İSG risk ve tehlikelerine karşı önlem alır

- A.3.1** Çalışma alanlarında İSG risk faktörlerinin belirlenmesi için çalışma yapar veya yapılan çalışmalara katılır.
- A.3.2** Tespit ettiği riskleri ve tehlikeleri sorumlu kişiye bildirir/raporlar.
- A.3.3** Kendini ve diğer çalışanları risk ve tehlikelerden korumak için gerekli tedbirleri alır. Kendi yetkisi dışında olan tedbirlerin alınması için ilgili kişi ile irtibata geçer.

###### A.4 Çevre koruma yöntemlerini uygular

- A.4.1** Doğal kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır ve astlarının da aynı şekilde kullanmasını sağlar.
- A.4.2** Çalışma alanından çıkan atıkların güvenli kaldırılmasını/tahliye edilmesini sağlar.
- A.4.3** Sorumluluğu altındaki alanlarda bulunan dönüştürülebilir malzemelerin ayrıştırılmasını ve doğru yere iletilmesini sağlar/koordine eder.

###### A.5 Çevre için risk ve tehlikelere karşı önlem alır

- A.5.1** Çalışılan alanda yapılan uygulamaların çevresel etkilerini gözlemler ve sorumlu kişiye bildirir/raporlar.
- A.5.2** Yapılan çalışmaların çevreye verebileceği zararı önlemek/azaltmak için tedbir alır. Kendi yetki alanı dışında olan tedbirlerin alınmasını sağlar.

### *Görevler*

### *Performans standartları*

#### **A.6**

#### **Bir kaza**

#### **durumunda**

#### **müdahale eder**

**A.6.1** Kazayı oluşturan nedeni ortadan kaldırır veya kaldırılmasını sağlar ve olayın büyümemesi için önlem alır.

**A.6.2** Kazadan etkilenen kişilere ve unsurlara gerekli ilk müdahaleyi yapar, ilgili birimlere haber verir.

### *Gerekli bilgi ve beceriler*

1. Analitik düşünme becerisi
2. Envanter kurtarma bilgisi
3. İletişim becerisi
4. İSG bilgisi
5. İşyeri İSG yönergeleri bilgisi
6. İşyeri acil durum yönergeleri bilgisi
7. Kayıt tutma ve raporlama bilgisi
8. Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) bilgisi
9. Liderlik becerisi
10. Öğrenme ve kendini geliştirme becerisi
11. Problem çözme becerisi
12. Takım çalışması becerisi
13. Uyarı ve yön levhaları bilgisi
14. Yangın talimatları bilgisi
15. Zamanı iyi kullanma becerisi

### *Kullanılan araç, gereç ve teçhizat*

1. Ecza dolabı ve ilkyardım malzemeleri
2. İletişim araçları
3. İSG ile ilgili donanımlar
4. Kişisel koruyucu donanımlar (KKD)
5. Manuel yangın alarm tertibatı
6. Ofis malzemeleri
7. Uyarı ve yön levhaları
8. Vardiyalar arası iletişim defteri
9. Yangın söndürme ekipmanı

## Görev Alanı B: Kalite Yönetim Prensiplerini Uygular

### Görevler

### Performans Standartları

**B.1**  
**İşyerinde kalite yönetim sisteminin geliştirilmesine katkı koyar**

**B.1.1** İşletmenin hizmet kalite standartlarına uygun şekilde mutfak ile ilgili talimatların oluşturulmasına katkı koyar.

**B.1.2** İşletmenin kalite yönetim ve üretim gerekliliklerinin eğitim faaliyetlerine ve iletişim toplantılarına katkı koyar; bilgilerini güncel tutar.

**B.1.3** Astlarını üretim kalite gerekleri konusunda bilgilendirir, eğitir.

**B.2**  
**İşe özel kalite standartlarını uygular**

**B.2.1** Araç-gereç ve malzemelerin standartlara uygunluğunu kontrol eder, kullanımlarını öğrenir.

**B.2.2** İşlem formlarında yer alan talimatlara ve planlara göre kalite gerekliliklerini uygular ve/veya uygulatır.

**B.3**  
**Yapılan çalışmaların ve süreçlerin kalitesini denetler**

**B.3.1** Astlarının çalışmalarını belirlenen standartlara göre denetleyip geribildirimde bulunur.

**B.3.2** Yapılan işlerin kalite standartlarına uygunluğunu takip edip ilgili kalite raporlarını doldurur.

**B.4**  
**Ürünü ve hizmeti geliştirir**

**B.4.1** Kendi alanındaki yenilikleri, kaliteli uygulamaları (iyi örnekleri) ve rakiplerin çalışmalarını araştırıp takip eder ve sunulan ürünün ve hizmetin kalitesini artırmak için yenilikçi ve yaratıcı çalışır.

**B.4.2** Konuklardan ve çalışanlardan alınan geribildirimleri (şikâyet, öneri, vs.) ürünü ve hizmeti geliştirmek için değerlendirir.

**B.5**  
**Müşteri memnuniyetini takip eder**

**B.5.1** Konukların siparişlerini takip ederek gerektiğinde masada ziyaret eder ve pasta/kek/tatlı vb. hakkında görüşlerini sorar.

**B.5.2** Pasta/kek/tatlı vb. hakkında bilgi isteyen misafirleri bilgilendirir ve tavsiyelerde bulunur.

**B.6**  
**Ekip çalışması sağlar**

**B.6.1** İşyeri ve iş alanı çalışma sistemi, prosedürleri ve kuralları ile ilgili bilgileri astlarına aktarır.

**B.6.2** İletişim toplantıları yapar, yapılan toplantılara katılır ve astlarının da katılmasını sağlar.

**B.6.3** Astlarının motivasyonunu artırmak için onlara etkili liderlik yapar ve aynı hedefler doğrultusunda karşılıklı saygı çerçevesinde ekip olarak çalışılmasını sağlar.

**B.6.4** Astları ve üstleri arasında iletişimi koordine eder.

**B.6.5** Astlarından gelen şikâyet ve önerileri dinler, değerlendirir ve çözümler. Kendi yetkisi dışında olan konuları yetkili kişilere iletir.

**B.7**  
**Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur**

**B.7.1** Kişisel ve kurumsal hedefler doğrultusunda kendi kişisel ve mesleki gelişimi için araştırma yapar; mesleği ile ilgili yayınları, yenilikleri ve teknolojik gelişmeleri takip eder; kurs, seminer, gezi, gözlem, fuar ve demo gibi etkinliklere katılır.

**B.7.2** Yeni bilgi ve becerilerini işinde uygulayarak işyerinde ürün ve hizmetin geliştirilmesine katkı koyar.

### *Görevler*

**Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur (devam)**

### *Performans Standartları*

**B.7.3** Astlarının performanslarını yükseltmeye yönelik eğitim programları, metotları ve izlekleri geliştirmeye katkı koyar.

**B.7.4** Personelin eğitim gereksinimlerinin saptanması, işbaşı eğitimlerinin hazırlanması ve verilmesine katkı koyar.

**B.7.5** İşe yeni başlayan personele oryantasyon yapar (uyum eğitimi verir) veya verilmesine katkı koyar.

### *Gerekli bilgi ve beceriler*

1. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
2. Araştırma ve öğrenme becerisi (teknolojik gelişmeleri, vs. takip edebilmek için)
3. Depolama teknikleri bilgisi
4. Ekip çalışması becerisi
5. Gıda güvenliği (HACCP, ISO) bilgisi
6. İletişim becerisi
7. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
8. Liderlik becerisi
9. Problem çözme becerisi
10. Toplantı becerisi

### *Kullanılan araç, gereç ve teçhizat*

1. Bilgisayar
2. İletişim araçları (telsiz, telefon, çağrı cihazı gibi)
3. Kalite Güvence ile ilgili işlem formları ve dokümanları
4. Ofis malzemeleri



## Görev Alanı C: Gıda Güvenliği gereklerini uygular

### Görevler

### Performans Standartları

<b>C.1</b> <b>Mutfakta kişisel hijyen kurallarını uygular/uygulatır</b>	<b>C.1.1</b> Kendi kişisel bakım ve temizliğini yapar, temiz iş kıyafetlerini giyer ve çalışma süresince kişisel hijyen kurallarına uyar. <b>C.1.2</b> Astlarının kişisel hijyen kurallarına uymalarını denetler.
<b>C.2</b> <b>Çalışma alanlarında temizlik ve sanitasyonu sağlar</b>	<b>C.2.1</b> Çalışma alanlarında bulunan kaba atıkların çalışma alanından uygun şekilde uzaklaştırılmasını sağlar. <b>C.2.2</b> Çalışma alanlarının uygun temizlik malzemeleri ile temizlenip dezenfekte edilmesini sağlar.
<b>C.3</b> <b>Mutfak araç, gereç ve malzemelerini temizletir</b>	<b>C.3.1</b> Kirli kazan, tepsi ve tavalardan İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uygun olarak yıkama alanına götürülmesini sağlar. <b>C.3.2</b> Bulaşıkların, yıkama talimatları doğrultusunda temizlenip, yerlerine kaldırılmasını sağlar. <b>C.3.3</b> Pastane mutfak ekipmanları, araç ve gereçlerin talimatlar doğrultusunda temizlenip kaldırılmasını sağlar.
<b>C.4</b> <b>Gıda malzemelerinin güvenli depolanmasını sağlar</b>	<b>C.4.1</b> Gıdaların özelliklerine göre farklı depo ve dolaplarda gıda güvenliği kurallarına uygun ve gerekli ısıda saklanmalarını sağlar. <b>C.4.2</b> Depoların yer ve raf temizliğini kontrol eder.
<b>C.5</b> <b>Pest Kontrol ile ilgili çalışmalara katkı koyar</b>	<b>C.5.1</b> İşletmenin genelini kapsayan ilaçlama çalışmaları için, aldığı talimatlar doğrultusunda kendi çalışma alanlarını hazırlar veya hazırlatır. <b>C.5.2</b> Haşere ve kemirgenlerle ilgili talimatları uygular. <b>C.5.3</b> Pest Kontrol ile ilgili formları doldurup kayıt altına alır.
<b>C.6</b> <b>Güvenli yiyecek üretimini sağlar</b>	<b>C.6.1</b> Gıdaların (meyve, sebze, kuru bakliyat vb.) güvenli yıkanmasını sağlar. <b>C.6.2</b> Gıdaların güvenli şekilde soğutulmasını sağlar. <b>C.6.3</b> Üretilen yiyeceklerin (pasta, kek, tatlı, börek, poğaç vb.) gıda güvenliği kurallarına göre raf ömürlerini belirleyip uygun şekilde etiketler. <b>C.6.4</b> Hazırlanan yiyecekler şahit numune kaplarına günlük numune alıp numune örneklerini gıda güvenliği kurallarına göre saklar ve periyodik olarak veya bir zehirlenme durumunda analize gönderir. <b>C.6.5</b> Artan yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre değerlendirir. <b>C.6.6</b> Bozulma belirtileri gösteren, son kullanım tarihleri geçmiş yiyecekleri gıda güvenliği kurallarına göre imha eder.

***Gerekli bilgi ve beceriler***

1. Farklı temizlik malzemeleri bilgisi
2. Gıda güvenliği prensipleri ve uygulamaları bilgisi
3. Kişisel hijyen bilgisi
4. Mesleğiyle ilgili atık yönetimi bilgisi
5. Sanitasyon bilgisi

***Kullanılan araç, gereç ve teçhizat***

1. Dolap çeşitleri (buzdolabı, derin dondurucular, çelik dolaplar gibi)
2. Temizlik araç, gereç ve malzemeleri (çekçek, dezenfektanlar, dezenfektan havuzu, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, sabun, sünger, temizlik deterjanları, vb.)
3. Şahit numune kapları

## Görev Alanı D: İş Organizasyonu Yapar

### Görevler

### Performans Standartları

**D.1**  
**Çalışma**  
**planı/programı**  
**yapar**

**D.1.1** Ekibin mesailerini belirten haftalık çalışma çizelgesini hazırlar.  
**D.1.2** Programı günlük olarak kontrol edip gerekli değişiklik ve önlemleri alır.

**D.2**  
**Vardiya**  
**koordinasyonu**  
**yapar**

**D.2.1** Bir önceki vardiya sorumlusundan işler hakkında bilgi alır.  
**D.2.2** Bilgi panolarını inceler ve sorumluluk alanındaki görevleri devralır.  
**D.2.3** Bir sonraki vardiyaya ileteceği işleri listelerek bilgi verir ve sorumluluk alanındaki görevleri devreder.

**D.3**  
**Stok kontrolü**  
**yapar**

**D.3.1** Stokta olan malzemeleri kontrol ederek fazla veya eksik olan stok malzemelerini yetkiliye bildirir.  
**D.3.2** Eksik olan malzemeleri işletme yönergeleri doğrultusunda ana depodan talep eder.  
**D.3.3** Talep edilen malzemelerin takibini yapar.  
**D.3.4** Ana depodan gelen malzemelerin depolama kurallarına uygun bir şekilde ara depolara yerleştirilmesini sağlar.

**D.4**  
**Astlarını**  
**denetler**

**D.4.1** Astlarının iş kıyafetlerini, görünümelerini ve kişisel bakımlarının uygunluğunu denetler.  
**D.4.2** Astları arasında görev dağılımı yapar ve görevlerinin doğru ve zamanında yapılmasını denetler.  
**D.4.3** Astlarının işe vaktinde gelip gitmelerini ve iş saatleri dahilinde zamanı etkili kullanmalarını takip eder.  
**D.4.4** Haftalık izin formlarını düzenler ve yetkiliye iletir.  
**D.4.5** Donanımları kullanım talimatlarına uygun olarak kullanmalarını denetler.

**D.5**  
**Araç, gereç,**  
**ekipmanı**  
**hazırlar**

**D.5.1** Araç, gereç ve donanımların çalışır ve temiz durumda kullanıma hazır olduğunu kontrol eder.  
**D.5.2** Onarılacak donanımlarla ilgili işyerinin yönergelerini uygular (ör. Arızalı araçlar ile ilgili "Arıza Bildirim Formu" düzenleyerek amirine veya ilgili bölüme bildirir.) ve arızalı donanımın tamirinin yapılıp yapılmadığını takip eder.

**D.6**  
**Üretim hazırlığı**  
**yapar**

**D.6.1** Reçetelere göre günlük üretim miktarına uygun malzemelerin depodan alınmasını sağlar.  
**D.6.2** Reçetelere göre belirlenen malzemelerin ayıklanıp yıkanmasını ve doğranmasını sağlar.  
**D.6.3** Hazırlanacak ürüne göre kullanılan malzemelerin ve birim malzeme miktarlarının belirlenmesine yardımcı olur.  
**D.6.4** Hazırlanacak olan reçetenin maliyetini hesaplar.  
**D.6.5** Ürünün yapım tekniğinin, pişirme yönteminin ve pişirme süresinin belirlenmesine yardımcı olur.  
**D.6.6** Ürünün hazırlanmasında kullanılacak baklagillerin ayıklanıp, yıkanması ve türüne göre ıslatılmasını sağlar.  
**D.6.7** Un ve toz halinde olan tahıl ürünlerin gıda güvenliği kurallarına uygun olarak elenmesini sağlar.  
**D.6.8** Reçeteye göre ön pişirme (ör.pasta ve tatlılarda kullanılacak meyve ve sebzelerin) yapar.

### *Görevler*

### *Performans Standartları*

#### **D.7 Sunum hazırlığı yapar**

- D.7.1** Sunumda kullanılacak araç ve gereçleri eksiksiz olarak hazırlar veya hazırlatır.  
**D.7.2** Sunumu yapılacak ürünün uygun ısıda tutulmasını sağlar.  
**D.7.3** Ürün ile birlikte sunum yapılacak sosu hazırlar veya hazırlatır.  
**D.7.4** Ürünü işletme standartları doğrultusunda gramajına dikkat ederek servis kabına aktarır veya aktarılmasını sağlar.  
**D.7.5** Sunum zamanının uygunluğunu takip eder.  
**D.7.6** Sunumu yapılacak ürünün standardını yakalamak için görsel arşiv oluşturur.

#### **D.8 Sunum esnasındaki detayları takip eder**

- D.8.1** Tatlı servis ünitelerini açar veya açtırır.  
**D.8.2** Soğuk ve Sıcak büfe ısı kontrolünü takip eder.  
**D.8.3** Pastane ürünlerinin servise veya teslimata yakın bir saatte uygun bölümlere yerleştirilmesini sağlar.  
**D.8.4** Servis saatine kadar ürünleri olası risklerden koruyabilmek için gerekli önlemleri alır veya aldırır.  
**D.8.5** Biten ve azalan pastane ürünlerini takip ederek takviye edilmelerini sağlar.  
**D.8.6** Servis veya teslimat sonrasında mutfağa ait malzemelerin ve kalan ürünlerin mutfağa taşınmasını sağlar.

#### **D.9 Bütçe hazırlamaya katkıda bulunur**

- D.9.1** Astlarından aldığı ve kendi tespit ettiği eksiklikleri biraraya getirerek envanter oluşturur.  
**D.9.2** Oluşturduğu envanter doğrultusunda yetkili kişiye bütçe hazırlamada yardımcı olur.

#### **D.10 Mutfak genel alan temizliği yaptırır**

- D.10.1** Mutfağın temizliğinin İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uygun olarak yapılmasını sağlar.  
**D.10.2** Araç gereç ve donanımların temizliğinin talimatlarda belirtilen temizlik malzemeleri ve yöntemleri kullanılarak yapılmasını sağlar.

### *Gerekli bilgi ve beceriler*

1. Analitik düşünce becerisi
2. Bilgi ve değerlendirme formlarını doldurma bilgisi
3. Depolama teknikleri bilgisi
4. Donanım ve araçların kullanımı becerisi
5. Ekip içinde çalışma becerisi
6. Gıda güvenliği bilgisi
7. İletişim becerisi
8. Maliyet bileşenleri bilgisi
9. Matematiksel beceri
10. Mönü kartı planlama bilgisi
11. Standart reçete hazırlama bilgisi
12. Temizlik uygulamalarında İSG prensipleri bilgisi

### *Kullanılan araç, gereç ve teçhizat*

1. Bilgisayar
2. Dolap çeşitleri (buzdolabı, derin dondurucular, çelik dolaplar gibi)
3. İletişim araçları (telsiz, telefon, çağrı cihazı gibi)
4. Ofis malzemeleri
5. Sipariş formu
6. Vardiyalar arası iletişim defteri

## Görev Alanı E: Hamur ürünleri ve tatlıları hazırlar

### Görevler

### Performans Standartları

#### E.1

#### Hamur hazırlar

**E.1.1** Ürünün türüne ve reçeteye göre aşağıdaki hamur çeşitlerini hazırlar:

- yumurtalı hamur
- yağlı hamurlar/milföy hamuru
- mayalı/mayasız hamur
- tart hamuru
- pişirilerek yapılan hamur

**E.1.2** Reçeteye göre, hamur için gerekli malzemeleri uygun miktarlarda tartarak ve ölçerek hazırlar.

**E.1.3** Yağlı hamur/milföy hamuru hazırlayacağı ortamın ve malzemelerin aynı ısıda olmasını sağlar.

**E.1.4** Hamuru reçeteye uygun yöntemle, yoğurma makinesinde, çırpıcıda veya elde yoğurur.

**E.1.5** Reçeteye bağlı olarak, hazırladığı hamuru uygun şartlarda dinlendirir/kabarmaya bırakır.

**E.1.6** Yağlı hamur/milföy hamuru hazırlarken hamuru gerekli sürelerde dinlendirerek açar.

**E.1.7** İşlemler sırasında gerekli İSG ve Gıda Güvenliği önlemlerini alır.

#### E.2

#### Tatlı/tuzlu kuru pasta ve kurabiye hazırlar

**E.2.1** Reçeteye ve yapacağı ürüne göre kullanılacak iç malzemeyi hazırlar.

**E.2.2** Reçeteye göre hazırlanmış hamurun içine veya arasına uygun iç malzemeyi ekler.

**E.2.3** Hamuru reçeteye uygun şekillendirip ürün haline getirir.

**E.2.4** Reçeteye göre ürünün üstüne gerekli malzemeyi sürer veya ekler.

**E.2.5** Hazırladığı ürünü uygun tepside ve ısıda pişirir.

**E.2.6** Hazırlanan ürünü işletme ve bölüm standartlarına göre sunuma hazırlar.

**E.2.7** İşlemler sırasında gerekli İSG ve Gıda Güvenliği önlemlerini alır.

#### E.3

#### Tart ve pay hazırlar

**E.3.1** Reçeteye göre, kullanılacak iç malzemeyi hazırlar ve yapacağı ürüne göre kıyarak, çırparak veya pişirerek uygun hale getirir.

**E.3.2** Reçeteye göre hazırlanmış ve dinlendirilmiş hamuru ürüne uygun şekillendirir.

**E.3.3** Şekillendirdiği hamura, reçeteye göre iç malzemelerini ekler.

**E.3.4** Reçeteye göre ürünün üstüne gerekli malzemeyi sürer veya ekler.

**E.3.5** Hazırladığı ürünü uygun ısıda pişirir.

**E.3.6** Hazırlanan ürünü işletme ve bölüm standartlarına göre sunuma hazırlar.

**E.3.7** İşlemler sırasında gerekli İSG ve Gıda Güvenliği önlemlerini alır.

#### E.4

#### Şerbetli tatlılar hazırlar

**E.4.1** Reçeteye göre aşağıdaki gibi basit şerbetli tatlıları yapar:

- tulumba
- revani
- şekerpare
- lokma

**E.4.2** Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.

## Görevler

## Performans Standartları

### E.4 Şerbetli tatlılar hazırlar (devam)

- E.4.3 İç malzemeleri (ceviz, fındık, fıstık vb.) yapacağı ürüne göre kıyarak, uygun hale getirir.
- E.4.4 Reçeteye uygun olarak hamuru hazırlar.
- E.4.5 Hazırladığı hamuru reçeteye uygun şekillendirip pişirerek ürüne dönüştürür.
- E.4.6 Şerbetli tatlının şurubu çeşidine ve reçeteye göre hazırlar.
- E.4.7 Pişmiş hamura reçeteye uygun olarak şurubunu ilave eder, ve sunumunu yapar.
- E.4.8 Hazırlanan ürünü işletme ve bölüm standartlarına göre sunuma hazırlar.
- E.4.9 İşlemler sırasında gerekli İSG ve Gıda Güvenliği önlemlerini alır.

### E.5 Börek hazırlar

- E.5.1 Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
- E.5.2 İç malzemeleri (patates, ıspanak, maydonoz, farklı peynir çeşitleri vb.) yapacağı ürüne göre kıyarak, pişirerek veya karıştırarak uygun hale getirir.
- E.5.3 Reçeteye uygun hamuru hazırlar; hamuru yoğurarak özdeşleştirir ve makine, merdane veya oklava ile açılabilir hale getirir.
- E.5.4 Açılan hamurun arasına farklı iç malzemeleri ekleyerek uygun şekli verir ve ürüne dönüştürür.
- E.5.5 Hazırlanan ürünü uygun sıcaklıkta pişirir.
- E.5.6 Hazırlanan ürünü işletme ve bölüm standartlarına göre sunuma hazırlar.
- E.5.7 İşlemler sırasında gerekli İSG ve Gıda Güvenliği önlemlerini alır.

### E.6 Kek hazırlar

- E.7.1 Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.
- E.7.2 Yumurta ile şekeri çırpılarak kabartır.
- E.7.3 Kabaran karışıma elenmiş unu ilave ederek çöktirmeden karıştırır.
- E.7.4 Kek hamuruna reçeteye uygun malzemeleri sırasıyla ilave eder.
- E.7.5 Gerekirse, pişirme kabını hamurun yapışmaması için yağlar ve unlar.
- E.7.6 Reçeteye göre kekin üzerine uygun malzemeyi ekler.
- E.7.7 Keki reçeteye uygun sıcaklıkta pişirir.
- E.7.8 İşlemler sırasında gerekli İSG ve Gıda Güvenliği önlemlerini alır.

### E.7 Yaş pasta hazırlar

- E.8.1 Reçeteye uygun malzemeyi hazırlar.
- E.8.2 Reçeteye göre pandispanyayı hazırlar ve soğutur.
- E.8.3 Soğutulmuş pandispanyayı enine kesip katlara ayırır.
- E.8.4 Pandispanyanın her katının iç kısmını reçeteye uygun malzemeyle ıslatır.
- E.8.5 Reçeteye göre hazırlanan kremayı katlar arasına bolca sürer.
- E.8.6 Reçeteye göre meyve, çikolata, fındık, ceviz vb. malzemelerle katların arasına dolgu yapar.
- E.8.7 Pastanın üstünü, reçeteye göre hazırlanmış malzeme ile kaplar ve tercih edilen en son süslemeleri yaparak konseptte uygun olarak dekore ederek sunuma hazırlar.
- E.8.8 İşlemler sırasında gerekli İSG ve Gıda Güvenliği önlemlerini alır.

**E.8**  
**Pasta kreması ve**  
**sosları hazırlar**

**E.9.1** Reçeteye göre aşağıdaki gibi pasta krema ve sosları hazırlar.

- Pasta kreması
- Çikolatalı soslar
- Meyveli soslar
- Vanilyalı soslar

**E.9.2** Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.

**E.9.3** Krema tenceresinde reçeteye uygun malzemeyi (yumurta, toz şeker, meyve, çikolata ve unu) iyice karıştırır.

**E.9.4** Karışımı çırpma teli ile karıştırarak sütü ilave eder.

**E.9.5** Kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişirir.

**E.9.6** Piştikten sonra vanilyayı ve margarini ilave eder.

**E.9.7** Hazırlanan krema ve sosları gıda güvenliği kurallarına uygun olarak soğutur.

**G.9**  
**Helva hazırlar**

**G.1.1** Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.

**G.1.2** Reçeteye uygun kaynatarak şekerli süt veya su hazırlar .

**G.1.3** Reçeteye uygun malzemeleri yağda kavurur.

**G.1.4** Kavurduğu karışıma şekerli su veya sütü hızla karıştırarak ilave eder.

**G.1.5** Reçeteye uygun olarak pişirip demlendirir.

**G.1.6** Helvayı süsleyerek sunumunu yapar.

**Gerekli bilgi ve beceriler**

1. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
2. Doğrama ve dekor bıçakları bilgisi ve kullanma becerisi
3. Ekip çalışması becerisi
4. Elektrikli ve gazlı mutfak aletleri bilgisi ve kullanma becerisi
5. Farklı koku ve tatları ayırt edebilme becerisi
6. Gıda güvenliği prensipleri ve uygulamaları bilgisi
7. Gramaj, porsiyon ve ölçü bilgisi
8. Hijyen bilgisi
9. Gıda güvenliği bilgisi
10. İletişim becerisi
11. İSG bilgisi
12. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
13. Mesleki terim bilgisi
14. Mönü kartı bilgisi
15. Pişirme teknikleri bilgisi
16. Planlama ve organizasyon becerisi
17. Reçete bilgisi
18. Ürün bilgisi
19. Zaman yönetimi becerisi
20. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
21. Doğrama ve dekor bıçakları bilgisi ve kullanma becerisi

***Kullanılan araç, gereç ve teçhizat***

1. Arabalar (malzeme arabaları, servis arabaları)
2. Çalışma tezgahları
3. Çalışma tezgahları
4. Dolap çeşitleri (buzdolabı, derin dondurucular,çelik dolaplar gibi)
5. Elektrikli donanımlar (aspiratör, blender/karıştırıcı, davlumbaz, fırın çeşitleri, hamur makinesi, meyve sıkıcılar, mutfak robotu, tulumba makinesi gibi)
6. Mayalandırma dolapları
7. Mutfak araç, gereç ve ekipmanları
8. Oklava ve merdaneler
9. Tepsi çeşitleri
10. Soğutma üniteleri



## Görev Alanı F: Basit tatlılar hazırlar

### Görevler

### Performans Standartları

#### F.1 Sütlü tatlılar hazırlar

**F.1.1** Reçeteye uygun olarak aşağıdaki temel sütlü tatlıları hazırlar:

- muhallebi
- keşkül
- sütlaç
- kazandibi
- tavuk göğsü

**F.1.2** Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.

**F.1.3** Nişasta kullanılan tatlılarda nişastayı süt ile karıştırarak ilave eder.

**F.1.4** Pişirme işlemini reçeteye uygun kısık ateşte çırpma teli kullanarak yapar ve reçeteye uygun malzemeleri ilave eder.

**F.1.5** Tatlının çeşidine göre ocakta/fırında altını veya üstünü kızartır.

**F.1.6** Gıda güvenliği kurallarına uygun olarak soğutur.

**F.1.7** Süsleyerek sunuma hazır hale getirir.

#### F.2 Krem karamel hazırlar

**F.2.1** Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.

**F.2.2** Şekeri karamel yaparak krem karamel kaplarına aktarır.

**F.2.3** Kaplara aktardığı karameli dondurur.

**F.2.4** Karıştırılan süt, yumurta, şeker ve vanilya karışımını karamel kaplarına paylaştırır.

**F.2.5** Karamel kaplarını derin fırın tepsisine sıcak su ilave ederek önceden ısıtılmış fırına yerleştirir.

**F.2.6** Reçeteye uygun olarak pişirir ve soğutur.

#### F.3 Sufle hazırlar

**F.3.1** Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.

**F.3.2** Çikolatayı uygun yöntemle eritir.

**F.3.3** Malzemeleri reçeteye uygun olarak sırasıyla ekleyip, karıştırarak birleştirir.

**F.3.4** Sufleyi önceden ısıtılmış fırında, uygun kaplar içinde, gerekli ısı ve sürede pişirir.

**F.3.5** Sufleyi sıcak servis yapar

#### F.4 Parfe hazırlar

**F.4.1** Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.

**F.4.2** Meyveleri püre haline getirir.

**F.4.3** Krem şantiyi sütle çırpılarak hazırlar.

**F.4.4** Yumurta akını çırpılarak köpürtür.

**F.4.5** Reçeteye uygun malzemeleri karıştırarak uygun kaplarda dondurur.

**F.4.6** Parfe olarak servis eder.

#### F.5 Dondurma ve sorbe hazırlar

**F.5.1** Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.

**F.5.2** Meyveleri püre haline getirir.

**F.5.3** Reçeteye göre süt, salep, aroma, yumurta sarısı ve koruyucu katkı maddelerini karıştırır.

**F.5.4** Tüm malzemeyi 85 derecede pastörize eder.

**F.5.5** Dondurma makinasına ekler ve dondurma kıvamına gelene kadar işlemi devam ettirir.

**F.5.6** Uygun kaplarda süsleyerek servis eder.

## Görevler

## Performans Standartları

### F.6

#### Meyve tatlıları hazırlar

**F.6.1** Reçeteye uygun olarak aşağıdaki temel meyve tatlılarını hazırlar:

- Şurup içinde pişen
- Hoşaf ve komposto
- Meyve salatası
- Meyve şerbeti

**F.6.2** Reçeteye uygun olarak ayva, kabak, elma, incir, armut, çilek vb. gibi meyveleri hazırlar.

**F.6.3** Reçeteye uygun olarak meyveleri soyup, şekillendirir.

**F.6.4** Meyveleri şeker ile pişirir ve gıda güvenlik kurallarına göre soğutur.

**F.6.5** Reçeteye uygun olarak yumurta aklarını çırparak kabartır, yumurta sarısı, soda ve unu ayrı bir kaptaki karıştırır, hazırladığı karışımı yumurta aklarına yedirir ve meyveleri kızartma sosuna açık kalmayacak şekilde bular ve kızgın yağda kızartır.

**F.6.6** Tatlının çeşidi ve özelliğine uygun garnitür veya sos ekler

**F.6.7** Hazırladığı ürünü gıda güvenlik kurallarına göre sunumunu yapar.

### F.7

#### Kızartarak meyve tatlısı hazırlar

**F.7.1** Reçeteye uygun olarak malzemeleri hazırlar.

**F.7.2** Yumurta aklarını çırparak kabartır, yumurta sarısı, soda ve unu ayrı bir kaptaki karıştırır, hazırladığı karışımı yumurta aklarına yedirerek sos hazırlar.

**F.7.3** Reçeteye uygun olarak meyveleri soyup şekillendirir.

**F.7.4** Meyveleri hazırlanan kızartma sosuna açık kalmayacak şekilde bular ve kızgın yağda kızartır.

**F.7.5** Tatlının çeşidi ve özelliğine uygun garnitür veya sos ekler.

**F.7.6** Hazırladığı ürünü gıda güvenlik kurallarına göre sunumunu yapar.

## Gerekli bilgi ve beceriler

1. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
2. Doğrama ve dekor bıçakları bilgisi ve kullanma becerisi
3. Ekip çalışması becerisi
4. Elektrikli ve gazlı mutfak aletleri bilgisi ve kullanma becerisi
5. Farklı koku ve tatları ayırt edebilme becerisi
6. Gıda güvenliği prensipleri ve uygulamaları bilgisi
7. Gramaj, porsiyon ve ölçü bilgisi
8. Hijyen bilgisi
9. Gıda güvenliği bilgisi
10. İletişim becerisi
11. İSG bilgisi
12. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
13. Mesleki terim bilgisi
14. Mönü kartı bilgisi
15. Pişirme teknikleri bilgisi
16. Planlama ve organizasyon becerisi
17. Reçete bilgisi
18. Ürün bilgisi
19. Zaman yönetimi becerisi

***Kullanılan araç, gereç ve teçhizat***

1. Çalışma tezgahları
2. Çırpma telleri
3. Dondurma makinası
4. Elek çeşitleri
5. Fırça çeşitleri
6. Fırınlr
7. Gazlı ve elektrikli benmari
8. Hamur açma makinası
9. Krem karamel kapları
10. Merdane
11. Mikserler( Kitchenaid)
12. Mutfak terazisi
13. Oklava
14. Ölçü kapları
15. Pişirme kalıpları
16. Pişirme ocakları
17. Pişirme üniteleri
18. Rende
19. Sogutma üniteleri
20. Soyacak ve spatula çeşitleri
21. Sufle kapları
22. Süzgeç
23. Tavalr
24. Tencere çeşitleri
25. Tepsi çeşitleri

## Görev Alanı G: Taneli Tahıllı tatlılar hazırlar

### Görevler

### Performans Standartları

#### G.1

#### Aşure hazırlar

**G.2.1** Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.

**G.2.2** Reçetede belirtilen Fasulye, nohut, buğday ve pirinç vb. ayıklayıp bir gün önceden ayrı ayrı ıslatır.

**G.2.3** Bir gün önceden ıslatılan malzemeleri ayrı ayrı yumuşayınca kadar pişirir.

**G.2.4** Kuru meyveleri suda bekleterek yumuşatır.

**G.2.5** Kullanacağı kuruyemişleri, gerekirse kabuklarını çıkararak hazırlar.

**G.2.6** Tüm malzemeleri büyük bir tencerede, reçeteye göre sırasıyla eklemeler yaparak gerekli sürede pişirir.

**G.2.7** Aşureyi gıda güvenliğine uygun bir şekilde soğutarak ve nar, tarçın, kuş üzümü vb. ile süsleyerek sunumunu yapar.

#### G.2

#### Zerde hazırlar

**G.3.1** Reçeteye uygun malzemeleri hazırlar.

**G.3.2** Pirinci ayıklar, yıkar ve pişirir.

**G.3.3** Safranı kaynatıp süzer ve suyunu alır.

**G.3.4** Nişasta, şeker, kuş üzümü ve dolmalık fıstığı ilave eder

**G.3.5** Zerdeyi reçeteye uygun pişirir.

**G.3.6** Zerdeyi gıda güvenliğine uygun bir şekilde soğutarak ve süsleyerek sunumunu yapar.

### Gerekli bilgi ve beceriler

1. Araç, gereç ve ekipman bilgisi
2. Doğrama ve dekor bıçakları bilgisi ve kullanma becerisi
3. Ekip çalışması becerisi
4. Elektrikli ve gazlı mutfak aletleri bilgisi ve kullanma becerisi
5. Farklı koku ve tatları ayırt edebilme becerisi
6. Gıda güvenliği prensipleri ve uygulamaları bilgisi
7. Gramaj, porsiyon ve ölçü bilgisi
8. Hijyen bilgisi
9. Gıda güvenliği bilgisi
10. İletişim becerisi
11. İSG bilgisi
12. Kalite kontrol prensipleri bilgisi
13. Mesleki terim bilgisi
14. Mönü kartı bilgisi
15. Pişirme teknikleri bilgisi
16. Planlama ve organizasyon becerisi
17. Reçete bilgisi
18. Ürün bilgisi
19. Zaman yönetimi becerisi
20. Mesleki terim bilgisi
21. Sözlü ve yazılı iletişim becerisi
22. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
23. Temel geometri ve fizik bilgisi

***Kullanılan araç, gereç ve teçhizat***

1. Arabalar(soğuk/sıcak malzeme arabaları, servis arabaları)
2. Çalışma tezgahları
3. Elektrikli donanımlar (aspiratör, blender/karıştırıcı, davlumbaz, fırın çeşitleri, hamur makinesi, meyve sıkıcılar, mutfak robotu, tulumba makinesi, vb.)
4. Hamur açma makinası
5. Mayalandırma dolapları
6. Merdaneler
7. Mikserler
8. Mutfak ekipmanları
9. Pişirme kalıpları
10. Pişirme üniteleri
11. Roll makinası
12. Soğutma üniteleri
13. Tavalar
14. Tencereler
15. Tepsiler

## Görev Alanı H: Vardiya sonu işlemleri yürütür.

### Görevler

### Performans Standartları

#### H.1

**Mutfak malzemelerini temizler/temizletir**

**H.1.1** Kirli kazan, tencere ve tavaların İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere uyarak elle yıkama alanına götürülmesini sağlar.

**H.1.2** Bölümdeki paslanmaz çelik malzemelerin silinmesini sağlar.

**H.1.3** Temizlenen malzemelerin yerlerine kaldırılmasını sağlar.

#### H.2

**Bölümü ile ilgili alanların temizliğini yapar/yaptırır**

**H.2.1** Büfede ve çalışma tezgâhında bulunan kaba atıkların astları tarafından çöp toplama kaplarına alınıp çalışma alanından uzaklaştırılmasını sağlar.

**H.2.2** Astlarının bulaşık deterjanı ve sıcak su ile hazırlanmış solüsyon ile büfeleri, tezgâhları, evye ve muslukları temizleyip sıcak su ile durulmasını sağlar.

**H.2.3** Astlarının temizlenecek alana dezenfektan ürünü uygulaykullanma talimatında belirtilen süre kadar beklettikten sonra temizlenen alanı sıcak su ile durulamalarını sağlar.

**H.2.4** Kağıt havlu ile kurulanmasını sağlar.

#### H.3

**Mutfaktaki atıkların depolanmasını sağlar**

**H.3.1** Çöp poşetlerinin ağzının sıkıca bağlanmasını sağlar.

**H.3.2** Çöp poşetlerinin çöp odasına götürülerek İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere ve çevre sağlığı kurallarına göre depolanmasını sağlar.

### Gerekli bilgi ve beceriler

1. Analitik düşünme becerisi
2. Basit ilk yardım bilgisi
3. Bilgi ve değerlendirme formlarını doldurma bilgisi
4. Çalışma ve kontrol prosedürleri bilgisi
5. Çevre koruma bilgisi
6. Donanım ve araçların kullanımı becerisi
7. Ekip çalışması becerisi
8. El becerisi
9. Gıda Güvenliği bilgisi (Hijyen Bilgisi, Sanitasyon Bilgisi gibi)
10. İş sağlığıve güvenliği bilgisi
11. İşlemlerinin uygulama sırası bilgisi
12. Kalite güvence sistemleri bilgisi
13. Mesleki terim bilgisi
14. Sözlüve yazılı iletişim becerisi
15. Temel çalışma mevzuatı bilgisi
16. Temel geometri ve fizik bilgisi
17. Zamaniyi kullanma becerisi

### Kullanılan araç, gereç ve teçhizat

1. Bilgisayar
2. Çöp poşetleri
3. İletişim araçları (telsiz, telefon, çağrı cihazı gibi)
4. Ofis malzemeleri
5. Sipariş formu
6. Temizlik malzemeleri(deterjan, dezenfektan, temizlik bezleri, kağıt havlu, vb.)
7. Vardiyalar arası iletişim defteri

### 3.2 Tutum ve Davranışlar

Mesleği icra eden kişilerde bulunması gereken önemli bazı özellikler:

1. Amirlerine ve çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
2. Astlarına ve birlikte çalıştığı kişilere örnek olacak şekilde davranmak
3. Bilgi, tecrübe ve yetkisi dahilinde karar vermek
4. Çalışma zamanını iş emrine uygun şekilde etkili ve verimli kullanmak
5. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
6. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
7. Çevre, kalite ve İSG mevzuatında yer alan düzenlemeleri benimsemek
8. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
9. Ekip içerisinde uyumlu çalışmak
10. Görev tanımını, görevi ile ilgili talimatları ve sorumluluklarını bilmek ve yerine getirmek
11. Göreviyle ilgili yenilikleri izlemek, uygulamak ve astlarına aktarmak
12. Hizmetiçi eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
13. İletişim kurduğu kişilere karşı güler yüzlü ve nazik davranmak
14. İletişim kurduğu kişilerle etkili ve güzel konuşmak
15. İSG mevzuatında yer alan düzenlemelere ve gıda güvenliği kurallarına uyararak çalışmak
16. İşyeri çalışma izleklerine uymak
17. İşyerine ait araç, gereç ve malzemelerin kullanımına özen göstermek
18. Kaliteye önem vermek
19. Karşılaşılan sorunlar karşısında soğukkanlı olmak ve sorunlara çözüm üretmek
20. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
21. Meslek ahlakına sahip olmak
22. Mönü kartı oluşturmada ve ürün hazırlamada yaratıcı ve yenilikçi olmak
23. Verimli ve ekonomik çalışmaya özen göstermek
24. Kaynakları verimli kullanmak

## 4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

Pastacı (Seviye 4) 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 yasa ve tüzükler çerçevesinde yürütülür.

## 5. MESLEK İLE İLGİLİ GELİŞMELER VE ÖNERİLER

Ülkemizdeki pastacıların en büyük eksiği trendleri takip etmemeleri ve yeterince mesleki eğitim almamalarıdır. Ustaların kendilerini ve tekniklerini geliştirmek için yapmış olduğu taleplerin bütçe yetersizliği ileri sürülerek karşılanmaması motivasyon bozukluğuna sebep olmaktadır. Okullardaki uygulamalar ise sektördeki yenilikleri yakalayamadığından, öğrenciler mesleğe hazır yetiştirilmiyorlar. Sektördeki gelişmelerin eğitim programlarına yansımaları için sektörden profesyonellerin de eğitim programlarına katkı koymaları gerekiyor.

Bu mesleğin eğitimini almamış kişilerin pastacı olarak ortaya çıkması, hijyen kurallarına uyulmaması ve uygun şartlarda çalışma alanlarının olmaması da sektördeki olumsuzluklar arasındadır. İSG açısından iş kolunun gerektirdiği düzenli eğitimler takip edilmelidir. Sonuç olarak, denetimlerin daha sıkı yapılması birçok olumsuzluğu ortadan kaldıracaktır.

## 6. EKLER

### EK A: TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

**AYNA:** Soğuk büfelerde yiyeceklerin sunumunun yapıldığı dekorasyon amaçlı camlar

**BAVARUA:** Dondurularak yapılan tatlı

**BENMARİ:** Bir kabı kaynar suya oturtmak yolu ile içindekini ısıtma veya eritme yöntemi

**BİLGİ PANOSU:** Personelin iç haberleşme için kullanılan pano

**DEZENFEKTAN:** ~~Canlı için kullanılmayan ancak, aygıt ve malzemeler için kullanılan,~~ Mikroorganizmaları öldüren kimyasal maddeler

**DEZENFEKTE ETME:** Mikroorganizmalardan arındırmak

**ELEMEK:** Un gibi toz halindeki ürünleri çok ince delikli eleklerden geçirerek yabancı maddelerden arındırmak

**ENVANTER:** Bir işletmedeki malzeme sayısını gösteren liste

**HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS):** Gıda işletmelerinde, sağlıklı gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel hijyeni, ekipman hijyeni, hammadde hijyeni, ortam hijyeni, vb.) belirlenerek bu şartların sağlanması, üretim ve servis aşamasında tüketici açısından sağlık riski oluşturabilecek nedenlerin belirlenmesi ve bu nedenlerin ortadan kaldırılması temeline dayanan ürün güvenilirliği sistemi

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

**ISCO:** Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması

**ISLATMAK:** Zor pişen kuru baklagillerin pişirme sürelerini kısaltmak için önceden su içinde bekletilmesi

**ISO:** Uluslararası Standartlar Örgütü

**İÇ MALZEME:** Poğaç, kek, börek vb. Ürünlerin hazırlanmasında kullanılan peynir, maydonoz, ceviz, fındık, fıstık, kuru üzüm, patates, ıspanak vb. malzemeler

**İMHA KAYIT FORMU:** Tüketime uygun olmayan gıdaların imha edilmeden önce kaydının tutulduğu form

**İSG:** İş Sağlığı ve Güvenliği

**İZLEK:** İzlenecek yol ve yöntem, prosedür

**KAZEİN:** Süt proteini

**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 cihazlar

**KURULUK:** Kuru meyveler ve sebzeler

**MARZİPAN:** Badem ezmesi

**MİÇE AND PLUS:** Yemek ya da servis için yapılan ön hazırlık

**NATMEG:** Bir çeşit baharat, ~~hindistan cevizi,~~ muskat

**PANDİSPANYA:** Pasta yapımında kullanılan kek

**PARFE:** Dondurularak hazırlanan sütlü kremalı tatlı

**PARİZYEN BIÇAĞI/KAŞIĞI:** Meyve, sebze ve peynir gibi gıdaları şekilli kesmeye yarayan özel bıçaklara verilen isim

**PASTÖRİZE :** Besinlerin özel cihazlarda belli ısıda (minimum 65 derece) belli bir sürede aniden soğutulmasıyla, içindeki mikropların öldürülmesi işlemi

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

**REÇETE:** Tüm pasta, tatlı, sos v.b. yapılırken kullanılacak malzeme, gramaj ve tarif

**SANİTASYON:** Herhangi bir yüzeyin temizlik ve dezenfektasyonu; çevre koşullarını sağlığa elverişli duruma getirme, sağlıklı yaşam için gerekli önlemleri alma, çevre hijyeni

**SORBE:** Ağız tadını nötralize etmek hem de hazmı kolaylaştırmak için tüketilen sütsüz dondurma, meyveli buzlaç

**SPATULA:** Bir maddeyi kazımaya, karıştırmaya, yaymaya yarayan, küçük bir kürek veya ucu keskin olmayan, bükülebilir bir bıçak biçiminde metal, ağaç, kemik gibi maddelerden yapılmış araç

**STERİL:** Her çeşit mikroorganizmadan arınmış



Ulusal Meslek Standardı: Pastacı – Seviye 4

**STERİLİZASYON:** Fiziksel, kimyasal, ışınlama veya mekanik yöntemlerle mikroorganizmaların tüm canlı biçimlerinin tamamen yok edilmesi işlemi

**ŞAHİT NUMUNE KABI:** Gıdalardan numune almak için kullanılan hijyenik kap

**VARDİYA (SHIFT):** Personel çalışma saatleri

**VARDİYALAR ARASI İLETİŞİM DEFTERİ:** Vardiyalar arasında mesaj, bilgi aktarımını sağlayan defter.

**VIP (VERY IMPORTANT PERSON):** Çok önemli kişi

## **EK B: KATKI KOYANLAR**

### **Meslek standardını revize eden ‘Pastacı – Seviye 4’ Meslek Komitesi üyeleri**

1. **Namık Demenciođlu**, Pastry Chef, *Cratos Hotel & Casino*
2. **Murat Karaman**, Pastry Chef, *Lord palace Hotel*
3. **Gölnar Mahmudova**, Eğitim uzmanı, *Lord Palace Hotel*
4. **Mehmetali Savcı**, Pastry Domi Chef
5. **Alican Güldür**, Pastry Chef , *Merit Park Hotel*
6. **Tolga Dađlı**, Chef De Cuisine, *Merit Park Hotel*
7. **Muhammed Karataşlı**, Chef
8. **Gokhan Ceylan**, Chef De Cuisine, *Elexus Hotel & Casino*
9. **Recep Dönmez**, Pastry Chef, *Elexus Hotel & Casino*

Konsey Başkanı **Gölşen Hocanın**, Mesleki Teknik Öğretim Dairesi

Konsey Başkan Vekili **Ferhan Türker** , Turizm ve Çevre Bakanlığı

Konsey Üyeleri:

1. **Selim Yeşilpınar** , Bellapais Garden
2. **Mutiye Osmançık**, Haydarpaşa Ticaret Lisesi
3. **Tuğşen Çıldam**, KOOP-SÜT
4. **Umut Kurşun**, İSG Uzmanı
5. **İpar Çakmak Ergün**, Çalışma Bakanlığı