

AŞÇI (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI

Meslek:	Aşçı
Seviye:	4 ¹
Referans Kodu:	10UMS0110-4
Standardı Hazırlayan / Güncelleyen Kuruluş(lar):	Hazırlayan: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (AKTOB), Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB) Güncelleyen: MYK Çalışma Grubu
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	21.12.2010 Tarih ve 2010/76 Sayılı Karar Rev.01: 13.3.2024 Tarih ve 2024/53 Sayılı Karar
Resmî Gazete Tarih/Sayı:	29.12.2010 - 27800 (2.Mükerrer) Rev.01: 10/5/2024 - 32542
Revizyon No:	01

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre seviye 4 olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

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

ACİL DURUM PLANI: İşyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dâhil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

ATIK: Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, çevreye atılan veya bırakılan herhangi bir maddeyi,

BEYAZ ET: Kümes hayvanları etini,

BAĞLAYICI: Hazırlanan sos, çorba ve sulu kıvamdaki yemeklere kıvam kazandıran ya da bunların akışkanlıklarının ayarlanmasını sağlayan yardımcı ürünü,

GIDA GÜVENİLİRLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

KIRMIZI ET: Büyükbaş ve küçükbaş hayvan etini,

KIVAM VERİCİ: Gıdaya hazırlık aşamasında eklenerek gıdaların viskozitesini artırıp, diğer özelliklerini minimum şekilde etkileyen maddeleri,

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,

KURU BAKLAGİL: Kabukların içindeki çekirdeklerin kurutulmasıyla elde edilen nohut, mercimek, bakla, fasulye, bezelye, börülce ve benzeri ürünleri,

MARİNE: Etin asidik malzemeler içerisinde belirli bir süre bekletilmesini,

MENÜ: Bir öğün çerçevesinde, belirli bir sıraya uyularak servisi gerçekleştirilen, belirli bir uyumu da içerisinde barındıran yemekler grubunu,

MUTFAK EKİPMANLARI: Mutfaklarda kullanılan el aleti, makine, teçhizat, pişiriciler, doğrayıcılar gibi bütün araçları,

PEST: Çalışma ortamında hijyenik ortamı tehdit eden canlıları,

RAMAK KALA OLAY: İş yerinde meydana gelen, çalışan, iş yeri ya da ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

RİSK: Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimalini,

RİSK DEĞERLENDİRMESİ: İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan

risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmalarını,

SANİTASYON: Besin maddelerinin kimyasal, biyolojik veya fiziksel kirlenmelerden oluşacak kayıpları önlemek amacıyla sağlıklı temizlik, hijyen ve gerektiğinde steril koşulların oluşturulması ve bunların sürekliliğinin sağlanmasını,

SOĞUK HAVA DEPOSU: İçerisine konulacak malzemelere göre dereceleri farklılık gösteren ve iç sıcaklığı -1°C ile 10°C arasında değişebilen soğuk odayı,

ŞAHİT NUMUNE: Menüde yer alan ve mutfak tarafından servise sunulan her imalattan ve her üründen alınan numuneyi,

TEHLİKE: İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı veya iş yerini etkileyebilecek zarar veya hasar verme potansiyelini,

TEMEL SOSLAR: Beşamel, domates, hollandez, espanyol, velute sos ve benzeri sos olarak kullanılan sos grubunu,

ifade eder.

1. GİRİŞ

Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslekî Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (AKTOB), Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB) tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

Aşçı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardının 01 no’lu revizyonu MYK Çalışma Grubu tarafından yapılmış ve MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Aşçı (Seviye 4); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre koruma önlemlerine uyarak, kalite gereklilikleri çerçevesinde, iş organizasyonu yapan, mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun şekilde kullanarak istenen menüye uygun; kemik/sebze besleyici suyu ile çorba pişiren, yumurta, sos ve salata hazırlayan, sıcak/soğuk et ve sebze yemek çeşitleri pişiren, garnitür ve meze hazırlayan, temel tatlılar hazırlayan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 5120 (Aşçılar)

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

4857 sayılı İş Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

Aşçı (Seviye 4)'ün 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununun 15 inci maddesi gereğince sağlık gözetimine tabi tutulması; 17 nci maddesi gereğince gerekli İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimini alması ve bunu belgelendirmesi gerekmektedir.

**Mesleğin icrasına yönelik İSG, Çevre ve diğer konulardaki mevzuata uyulması esastır.*

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Aşçı (Seviye 4); yiyecek üretimi yapılan özel veya kamuya ait konaklama işletmeleri, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfakları ve kamu veya özel kuruluşlara ait yemekhanelerde görev yapar. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir. Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uyarak, uzun süre ayakta ya da oturarak çalışır. İşletme sorumlusu, aşçıbaşı, şef, garsonlar, mutfak sorumlusu, temizlik personelleri ile birlikte çalışır.

Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu

riskler bertaraf edilebilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanım kullanarak çalışır.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri

Görev	A. İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma ve Kalite Gerekliliklerini Uygulamak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.1	İSG önlemlerini uygulamak	A.1.1	İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.	1. İSG mevzuatı ve iş süreçlerine uygulanması 2. Uyarı ve işaret levhaları 3. KKD türleri ve kullanımı 4. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler 5. Tehlike ve risklere karşı yapılacak işlemler 6. Acil durum türleri ve önlemleri 7. Yangına müdahale ve yangın tüpü kullanımı 8. Temel ilkyardım 9. Atık türleri, tasnifi ve bertaraf yöntemleri 10. Çevre koruma talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması 11. İş süreçlerindeki kalite gereklilikleri 12. Kimyasal maddelerin kullanımı
		A.1.2	İşin gerektirdiği araç, gereç ve ekipmanları sağlık ve güvenlik işaretlerine uygun şekilde kullanır.	
		A.1.3	Yapılan işe uygun KKD ve gerekli diğer malzemeleri kullanır.	
		A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgililer ile paylaşır.	
		A.1.5	Acil durumlarda gerekli önlemleri alır.	
A.2	Çevre koruma önlemlerini uygulamak	A.2.1	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkların tasnifini talimatlara göre yapar.	
		A.2.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atık malzemelerin bertarafını talimatlara göre gerçekleştirir.	
A.3	Kalite gerekliliklerini uygulamak	A.3.1	Yürütülen işlerde belirlenmiş kalite gerekliliklerine uygun olarak çalışır.	
		A.3.2	İş süreçlerinin iyileştirilmesine yönelik görüş ve önerilerde bulunur.	

Görev	B. İş Organizasyonu Yapmak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	İş planlaması yapmak	B.1.1	Menüye göre yapılacak işleri planlar.	1. İş planı ve iş takvimi hazırlama 2. Menü oluşturma, menüye göre malzeme belirleme 3. İş süreçlerinde kayıt altına alınması gereken durumlar 4. İş süreçlerinde kayıt tutma 5. Kişisel temizlik, bakım ve hijyen kuralları 6. Çalışma ortamına ve işe uygun iş kıyafetleri 7. Yiyecek hazırlamada kişisel hijyen ve bakım kuralları 8. Gıda güvenilirliği kurallarına göre çalışma ortamının temizliği 9. Mutfaktaki araç, gereç ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu 10. Gıda güvenilirliğine göre gıdaların saklama koşulları 11. Gıda güvenilirliğine göre gıdaları saklama yerleri 12. Yemeklerden şahit numunesi alma prosedürü 13. Çalışma ortamında hijyenik ortamı tehdit eden canlılar (pest) ve temizlik yöntemleri
		B.1.2	Menüde kullanılacak malzemelerin teminini sağlar.	
		B.1.3	İş süreçlerinde kayıt tutmaya yönelik işlemleri yöntemine uygun olarak yapar.	
B.2	Kişisel hazırlık yapmak	B.2.1	Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizlik önlemlerini alır.	
		B.2.2	Çalışma ortamına ve işe uygun iş kıyafetini giyer.	
		B.2.3	Yiyecek hazırlamada kişisel hijyen ve bakım kurallarını uygular.	
B.3	Gıda güvenliği ve hijyen önlemlerini uygulamak	B.3.1	Çalışma ortamının temizliğinin gıda güvenilirliği kurallarına göre yapılmasını sağlar.	
		B.3.2	Mutfaktaki araç, gereç ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonunu talimatına uygun şekilde yapar.	
		B.3.3	Gıda ürünlerini gıda güvenilirliği saklama koşullarına uygun yerde saklar.	
		B.3.4	Hazırladığı yemeklerden şahit numunesini prosedürüne uygun şekilde alır.	
		B.3.5	Çalışma ortamında hijyenik ortamı tehdit eden canlı (pest) olup olmadığını kontrol eder.	

Görev	B. İş Organizasyonu Yapmak				
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri	
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama		
B.4	Mutfaktaki araç, gereç ve ekipmanların hazırlığını yapmak	B.4.1	Mutfak araç ve gereçlerinin (bıçak, tencere, kesme tahtaları ve benzeri) temizliğini talimatına uygun şekilde yapar.	1. Mutfakta kullanılan araç ve gereçler 2. Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin kullanım amaçları	
		B.4.2	Mutfak araç ve gereçlerinin (bıçak, tencere, kesme tahtaları ve benzeri) bakımını talimatına uygun şekilde yapar.		
		B.4.3	Elektrikli mutfak ekipmanlarının (kıyma makinesi, sebze parçalayıcı, karıştırıcılar ve benzeri) temizliğini talimatına uygun şekilde yapar.	3. Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin temizlik ve bakım yöntemleri	
		B.4.4	Elektrikli mutfak ekipmanlarının (kıyma makinesi, sebze parçalayıcı, karıştırıcılar ve benzeri) bakımını talimatına uygun şekilde yapar.	4. Elektrikli mutfak ekipmanları	
		B.4.5	Hazırlayacağı menü için kullanacağı mutfak araç, gereç ve elektrikli ekipmanları çalışma alanına getirir.	5. Elektrikli mutfak ekipmanlarının kullanım amaçları 6. Elektrikli mutfak ekipmanlarının temizlik ve bakım yöntemleri	

Görev	C. Kemik/Et/Sebze Besleyici Suyu İle Çorba Pişirmek			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.1	Besleyici su hazırlamak	C.1.1	Besleyici su için et veya kemiğin ön hazırlık işlemlerini yapar.	1. Besleyici suların çeşitleri ve hazırlanış amacı 2. Besleyici su hazırlama için et veya kemiğe uygulanacak ön hazırlık işlemleri 3. Et veya kemik ile besleyici su hazırlama yöntemleri 4. Besleyici su hazırlama için sebzelere uygulanacak ön hazırlık işlemleri 5. Sebzeler ile besleyici su hazırlama yöntemleri 6. Çorba çeşitleri ve yemekte çorbanın önemi 7. Çorba pişirmede kullanılan ekipmanlar 8. Çorba pişirmede kullanılan malzemeler 9. Çorba çeşidine uygun kıvam verici hazırlama 10. Çorba çeşidine uygun bağlayıcı hazırlama 11. Çorba pişirme yöntemleri
		C.1.2	Et veya kemik besleyici suyunu tarifine uygun olarak hazırlar.	
		C.1.3	Besleyici su için sebzelerin ön hazırlık işlemlerini yapar.	
		C.1.4	Sebze besleyici suyunu tarifine uygun olarak hazırlar.	
C.2	Çorba pişirmek	C.2.1	Çorba çeşidi ve miktarına göre kullanılacak mutfak ekipmanlarını hazırlar.	
		C.2.2	Çorba çeşidi ve miktarına göre kullanacağı gıda malzemelerini hazırlar.	
		C.2.3	Çorba çeşidine uygun kıvam verici veya bağlayıcıları hazırlar.	
		C.2.4	Çorbayı uygun pişirme yöntemleri ve kemik/sebze suyu ve bağlayıcı kullanarak pişirir.	

Görev		D.Yumurta, Sos ve Salata Hazırlamak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri	
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama		
D.1	Yumurta çeşitleri pişirmek	D.1.1	Yumurtayı yöntemine uygun şekilde pişirir.	- Yumurtanın temel özellikleri ile kullanım alanları - Yumurtanın saklanması esnasında uyulması gereken gıda güvenliği kuralları - Yumurtanın kullanılması esnasında uyulması gereken gıda güvenliği kuralları - Yumurta pişirme yöntem ve teknikleri - Sıcak ve soğuk sos çeşitleri - Sos çeşidine göre kullanacak malzemeler - Temel sos çeşitleri - Temel sos çeşitlerini hazırlama yöntemleri - Salata çeşitleri ve hazırlama yöntemleri - Meze çeşitleri ve hazırlama yöntemleri	
		D.1.2	Omlet çeşidini yöntemine uygun şekilde pişirir.		
D.2	Sıcak ve soğuk sos çeşitleri hazırlamak	D.2.1	Sos çeşidine göre kullanacağı malzemeleri hazırlar.		
		D.2.2	Temel sos çeşitlerini tarifine göre hazırlar.		
D.3	Salata ve meze çeşitleri hazırlamak	D.3.1	Salata çeşidine göre kullanacağı malzemeleri hazırlar.		
		D.3.2	Salata çeşidini tarifine göre hazırlar.		
		D.3.3	Meze çeşidini tarifine göre hazırlar.		

Görev	E. Sıcak ve Soğuk Yemek Çeşitlerini Pişirmek			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
E.1	Et yemeği pişirmek	E.1.1	Pişireceği kırmızı et yemeği için etin doğrama, marine etme gibi ön hazırlığını yapar.	1. Kırmızı et türleri ve sınıflandırması
		E.1.2	Pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak kırmızı eti pişirir.	2. Kırmızı etin temel bölümleri
		E.1.3	Kemikli beyaz eti işleyerek yemek için hazırlar.	3. Kırmızı etin ön hazırlık işlemleri (doğrama, marine etme gibi)
		E.1.4	Pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak beyaz eti pişirir.	4. Kırmızı eti pişirme yöntemleri
E.2	Balık pişirmek	E.2.1	Ön hazırlığı yapılmış balığı pişirmeye hazırlar.	5. Beyaz et türleri ve sınıflandırması
		E.2.2	Pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak ön hazırlığı yapılmış balığı pişirir.	6. Beyaz etin temel bölümleri
E.3	Kuru baklagil yemeği pişirmek	E.3.1	Ön hazırlığı yapılmış kuru baklagil yemeği için gerekli malzemeleri hazırlar.	7. Beyaz etin ön hazırlık işlemleri (doğrama, marine etme gibi)
		E.3.2	Pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak ön hazırlığı yapılmış kuru baklagilden yemek pişirir.	8. Beyaz eti pişirme yöntemleri
E.4	Sebze yemeği ve garnitür çeşidi pişirmek	E.4.1	Hazırlayacağı yemek/garnitür için sebzelerin ön hazırlık işlemlerini yapar.	9. Balık türleri ve sınıflandırması
		E.4.2	Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak sebze yemeği pişirir.	10. Balık pişirme yöntemleri
		E.4.3	Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak sebze garnitürü hazırlar.	11. Kuru baklagil türleri ve kullanım alanları
		E.4.4	Ürüne uygun pişirme tekniklerinden en az birini kullanarak pilav pişirir.	12. Kuru baklagil pişirme yöntemleri
				13. Sıcak ya da soğuk sebze yemeği pişirme yöntemleri
				14. Sıcak ya da soğuk sebze garnitürü pişirme yöntemleri
				15. Pilav türleri
				16. Pilav pişirme yöntemleri

Görev		F. Temel Tatlılar Hazırlamak		
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
F.1	Şerbetli tatlı hazırlamak	F.1.1	Şerbetli tatlının tarifine uygun hamuru yoğurup şekillendirir.	1. Sıtlı ve çikolatalı tatlı türleri 2. Sıtlı ve çikolatalı tatlılarda kullanılan malzemelerin özellikleri 3. Sıtlı ve çikolatalı tatlıların hazırlanış yöntemleri 4. Hamurlu tatlı türleri 5. Hamurlu tatlılarda kullanılan malzemelerin özellikleri 6. Hamurlu tatlıların hazırlanış yöntemleri 7. Meyveli tatlı türleri 8. Meyveli tatlı türlerinin hazırlanış yöntemleri 9. Komposto veya hoşaf türleri 10. Komposto veya hoşaf türlerinin hazırlanış yöntemleri
		F.1.2	Şerbeti tatlı tarifine uygun kıvamda şerbet hazırlar.	
		F.1.3	Şerbetli tatlının tarifine uygun hamuru şerbetler.	
F.2	Sıtlı / çikolatalı tatlı hazırlamak	F.2.1	Sıtlı/çikolatalı tatlı tarifine uygun malzemeleri hazırlar.	
		F.2.2	Sıtlı/ çikolatalı tatlı hazırlama tekniklerinden en az birini kullanarak sıtlı/çikolatalı tatlı hazırlar.	
F.3	Meyveli tatlı hazırlamak	F.3.1	Meyveli tatlı için kullanılacak meyveleri hazırlar.	
		F.3.2	Meyveli tatlı hazırlama tekniklerinden en az birini kullanarak meyveli tatlı hazırlar.	
F.4	Komposto veya hoşaf hazırlamak	F.4.1	Komposto için kullanılacak meyveleri hazırlar.	
		F.4.2	Komposto hazırlama tekniklerinden en az birini kullanarak komposto hazırlar.	
		F.4.3	Hoşaf için kullanılacak meyveleri hazırlar.	
		F.4.4	Hoşaf hazırlama tekniklerinden en az birini kullanarak hoşaf hazırlar.	

Görev	G. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak				
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri	
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama		
G.1	Kendisinin mesleki gelişimi konusunda çalışmalar yapmak	G.1.1	Mesleki gelişim ihtiyaçlarını rehberlik eşliğinde belirler.	1. Mesleki gelişim ihtiyacını belirleme ve giderme 2. Kariyer gelişim süreçleri 3. Mesleki eğitim veren kurum ve kuruluşlar 4. İşbaşı eğitim yöntemleri 5. Meslekle ilgili gelişmeleri takip etme 6. Mesleki gelişim ihtiyacını belirleme konusunda başkalarına sınırlı rehberlik etme 7. Mesleki bilgi ve deneyimlerini aktarma	
		G.1.2	Mesleki gelişim ihtiyaçlarını karşılayacak eğitimlere ve faaliyetlere katılım sağlar.		
		G.1.3	Meslek ve sektördeki yeni alet, araç, gereç, yeni yöntem, yeni sistem gibi teknolojik gelişmeleri çeşitli kaynaklardan takip eder.		
G.2	Başkalarının mesleki gelişimi konusunda sınırlı rehberlik yapmak	G.2.1	Sorumluluğunda çalışan kişilerin mesleki gelişim ihtiyaçlarını belirler.		
		G.2.2	Sorumluluğunda çalışan kişilerin mesleki gelişimleri konusunda sınırlı rehberlik yapar.		
		G.2.3	Bilgi ve deneyimlerini iş süreçleri dâhilinde birlikte çalıştığı kişilere aktarır.		

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Buharlı pişirici mikrodalga fırınlar
2. Buzdolapları, derin dondurucular ve soğutma odaları
3. Çalışma tezgâhları
4. Çöp kovaları
5. Davlumbazlar
6. Ecza dolabı
7. Et kesme, dilimleme ve kıyma makineleri
8. Fanlar
9. Fırın, ocak, grill, firitöz kızartma makineleri
10. Gıda saklama kapları
11. Hamur çırpma, yoğurma ve karıştırma makineleri
12. Kepçe, kaşık, süzgeç ve benzeri ekipmanlar
13. Kesme tahtaları
14. KKD (kişisel koruyucu donanım) ve gerekli diğer malzemeler (üniforma, önlük, bone, maske, eldiven, kaymaz tabanlı ucu kapalı terlik, çelik eldiven, fırın eldiveni, kolluk)
15. Lavabolar
16. Mazgal içi, mazgal kapağı
17. Mangal (kömürlü)
18. Plate (oluksuz düz elektrikli- gazlı) / ızgara
19. Raflar, dolaplar, çekmeceler
20. Rende, bıçak, soyacak ve küçük ekipmanlar
21. Sebze soyma, doğrama ve mikser makineleri
22. Teraziler ve tartılar
23. Termometreler
24. Tüm et, sebze ve hamur makineleri parçaları
25. Yangın söndürme tüpü
26. Yemek tabakları ve yemek tepsileri
27. Yer ocakları

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarda soğukkanlı ve sakin olmak
2. Araç, gereç ve ekipmanlar ile malzemelerin verimli kullanımına özen göstermek
3. Çalışma ortamının temizlik ve düzenine özen göstermek
4. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
5. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
6. Doğal kaynakların kullanımında/tüketiminde tasarruflu hareket etmek
7. Ekip içinde uyumlu çalışmak
8. Geri bildirimlere ve eleştirilere açık olmak
9. İnsan ilişkilerine özen göstermek
10. İş ortamını tehlikeye düşürecek davranışlardan kaçınmak
11. İş programına uygun zaman planlaması yapmak
12. İş süreçlerinde kalite gerekliliklerini uygulamak
13. İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkların tasnifini talimatlara göre yapmak
14. İş yerine ait araç, gereç ve ekipmanın kullanımına özen göstermek
15. Kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışmak
16. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
17. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
18. Meslek alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip ederek mesleki uygulamalara yansıtmak
19. Sorumluluğundaki görevleri zamanında ve eksiksiz yerine getirmeye özen göstermek
20. Tehlike durumlarında ilgilileri zamanında bilgilendirmek