

1. AMAÇ

Bu program, 13UY0183-4 Pastacı (Seviye 4) yeterliliği; çalışanların ve adayların Pastacı (Seviye 4) mesleğinde başarılı olmak için gereken niteliklere sahip ve yeterli olup olmadığını belirlemek ve meslekte yeterliliğini, geçerli ve güvenilir bir belge ile kanıtlamasına olanak vermektir.

Bu çalışma; aynı zamanda eğitim ile sınav ve belgelendirme kuruluşları için referans niteliği taşımaya amaçlanmaktadır.

2.BİLGİ VE BECERİNİN SINANMASI, DEĞERLENDİRİLMESİ**2.1 Zorunlu Birimler**

13UY0183-4/A1: İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma

13UY0183-4/A2: İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim

13UY0183-4/A3: Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite

2.1.b Seçmeli Birimler

13UY0183-4/B1: Hamur Çeşitleri, Tatlı/Tuzlu Hamur Ürünleri Yapımı ve Sunumu

13UY0183-4/B2: Sütü, Çikolatalı Tatlı ve Dondurma Yapımı

13UY0183-4/B3: Sos Yapımı, Meyveli, Tahıllı Tatlı Yapımı ve Sunumu

13UY0183-4/B4: Yaş Pasta Yapımı ve Sunumu

13UY0183-4/B5: Baklava ve Çeşitlerinin Yapımı

Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri

Alternatif-1: A1, A2, A3 ve B1, B2, B3, B4

Alternatif-2: : A1, A2, A3 ve B1

Alternatif-3: A1, A2, A3 ve B2

Alternatif-4: A1, A2, A3 ve B5

Alternatif-5: A1, A2, A3 ve B1, B2, B3, B4, B5

Pastacı (Seviye 4) mesleğinin belgelendirilmesinde, tüm zorunlu yeterlilik birimleri olan A1, A2, A3, ile birlikte;

-Pastacı Yeterlilik Belgesine hak kazanabilmesi için Alternatif-1' in yeterlilik birimlerinden,

- Hamur Ürünleri Yapımcısı Belgesine hak kazanabilmesi için Alternatif-2' nin yeterlilik birimlerinden,

-Sütü Tatlı ve Dondurmacı Yeterlilik Belgesine hak kazanabilmesi için Alternatif-3' ün yeterlilik birimlerinden,

- Baklavacı Yeterlilik Belgesine hak kazanabilmesi için Alternatif-4' ün yeterlilik birimlerinden, başarılı olması gerekmektedir

2.1.1 Teorik Sınav

Bu yeterlilikte Zorunlu Olan A1,A2,A3 birimleri ile Seçmeli olan B1,B3,B5 yeterlilik birimlerinde yukarıda yazılı olan gruplandırma alternatiflerinden adayın başvurmuş olduğu alternatif seçeneğine göre teorik sınavlar test (T1) şeklinde gerçekleştirilir.B2, birimi Sütü, Çikolatalı Tatlı ve Dondurma Yapımı,B4 Yaş Pasta Yapımı ve Sunumu ve B5 Baklava ve Çeşitlerinin Yapımı birimlerinin teorik sınavı bulunmamaktadır.Sınav soruları, teorik sınav kapsamında ölçülmesi öngörülen tüm öğrenim çıktılarını ve başarı ölçütlerini ölçebilecek şekilde tasarlanacak olup, her yeterlilik biriminin değerlendirilmesi ayrı yapılacaktır. Teorik sınav soruları SEVİYE BELGELENDİRME soru bankasından seçilen sorulardan oluşur.Teorik sınavının puanlandırılması soru kitapçıklarında işaretlenen seçenekler üzerinden yapılır ve her bir yeterlilik birimi için aday tarafından işaretlenmiş doğru cevap sayısı tespit edilerek, veriler sınav geçme kriterlerine göre değerlendirilip sonuçlar belirlenir.Teorik sınav sonuçlarının değerlendirilmesinde doğru cevap sayısı esastır. Yanlış cevapların yanında boş bırakılan sorular ile Silinmiş ve uygunsuz işaretlenenler de yanlış sayılır. Her soru için yalnız bir tane doğru cevap işaretlenmelidir, birden fazla işaretleme olan sorular yanlış sayılır. Her birimde sorulacak soru sayısı ve süreleri aşağıda belirtilmiştir.

Teorik sınav dört seçenekli çoktan seçmeli sorulardan oluşur.

Zorunlu Birimler	Sınav Şekli	Başarım Notu (en az)	Soru Sayısı	Sınav Süresi (soru başına)
A1 İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma	T1	70	10	2 dk
A2 İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim	T1	70	15	2 dk
A3 Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite	T1	70	15	2 dk
Şeçmeli Birimler	Sınav Şekli	Başarım Notu (en az)	Soru Sayısı	Sınav Süresi (soru başına)
B1 Hamur Çeşitleri, Tatlı/Tuzlu Hamur Ürünleri Yapımı ve Sunumu	T1	70	10	2 dk
B3 Sos Yapımı, Meyveli, Tahıllı Tatlı Yapımı ve Sunumu	T1	70	10	2 dk

2.1.2 Performansa Dayalı Sınav

Şeçmeli yeterlilik biriminin yukarıda yazılı olan gruplandırma alternatiflerinden adayın başvurmuş olduğu alternatif seçeneğine göre P1 adlı performansa dayalı bir sınav yapılır. . Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavları her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir.

Bu yeterlilikte A1,A2,A3 zorunlu B1,B2,B3,B4,B5 şeçmeli yeterlilik birimleri için performansa dayalı uygulama sınavı yapılır. A1 ve A3 birimine yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri diğer birimlerin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup, bu kapsamda ölçme ve değerlendirmesi yapılacaktır. Performans sınavında Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde adayın sınavına son verilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılır.

Adayların, performans sınavlarında 13UY0183-4 Pastacı (Seviye 4) zorunlu birimlerde verilen başarım ölçütlerini sağlayacak şekilde yapılır. Aday zorunlu olan yeterlilik birimlerinin sınavından başarılı olmalıdır.Beceri ve yetkinlik ifadelerinin tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir. Adaylar, performans sınavlarını yeterlilik birimi bazında tek-tek alırlar ve yapılan değerlendirmeler o birim için 13UY0182-4 Aşçı (Seviye 4) Ulusal Yeterliliğinde verilen başarım ölçütlerini sağlayacak şekilde yapılır.

Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Performans sınavında adayın Performansı Değerlendirici tarafından ölçülmesi öngörülen öğrenim çıktıları, başarım ölçütlerini içerecek şekilde değerlendirilerek LS.90 Pastacı PERFORMANS SINAVI KONTROL LİSTESİ'ne yazılır elde edilen veriler sınav geçme kriterlerine göre değerlendirilip sonuçlar belirlenir. Performans değerlendirme listesinde yer alan **kritik adımlardan başarılı olmak kaydıyla** toplamda 100 tam puan üzerinden (P1) Performansa dayalı sınav da **en az 80** puan alan aday başarılı sayılır. Adayın sınavlarda yapılacak işlem için verilen süreyi aşmaması gerekir. Sınav süreleri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Doküman No: ST.062

Yayın Tarihi:24.03.2021

Revizyon No/Tarih: 01/15.04.2022

Zorunlu Birimler	Sınav Şekli	Başarım Notu (en az)	Sınav Süresi
A2 İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim	P1	80	
Şeçmeli Birimler	Sınav Şekli	Başarım Notu (en az)	Sınav Süresi
A1+A3+B1 Hamur Çeşitleri,Tatlı/Tuzlu Hamur Ürünleri Yapımı ve Sunumu	P1	80	315 dk
A1+A3+B2 Sütü, Çikolatalı Tatlı ve Dondurma Yapımı	P1	80	285 dk
A1+A3+B3 Sos Yapımı, Meyveli, Tahıllı Tatlı Yapımı ve Sunumu	P1	80	180 dk
A1+A3+B4 Yaş Pasta Yapımı ve Sunumu	P1	80	150dk
A1+A3+B5 Baklava ve Çeşitlerinin Yapımı	P1	80	180 dk

2.3 Ölçme ve Değerlendirme

Sınavlar 13UY0183-4 Pastacı (Seviye 4)Ulusal Yeterliliği ile belirlenmiş olan birimlerinde tanımlanan tüm başarımlar ölçütlerini karşılayacak şekilde, teorik sınav ve performansa dayalı sınav şeklinde 2 bölüm olarak yapılır.

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir ve aday başarısız sayılır.

Adayın bir birimden başarılı sayılması için o birimin teorik ve performansa dayalı sınavlarının her ikisinden de başarılı olması gerekir. Sınavın tamamından veya her hangi bir bölümünden başarısız olan aday başarısız olduğu bölümden/bölgülerden 1 yıl içerisinde bir kere daha ücretsiz tekrar sınava girebilir. Bir yıl içerisinde bu hakkını kullanmayanların belge sahibi olmaları için tekrar her iki sınava birden girmesi gerekmektedir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

Belge almaya hak kazanmak için adayın zorunlu birimlerin hepsinden başarılı olunması gerekir.

2.4 Diğer Şartlar

2.4.1 Sınav kurallarını ihlâl eden adayların (örn. Kopya çekme, başkası adına sınava girme vb.) sınavı geçersiz sayılır.

2.4.2 Sınavlar, genel sınav kurallarına uygun yapılır. Sınavlar esnasında adayların birbiri ile konuşması, yardımlaşması, telefon görüşmesi yapması ve sınav süresince sınav salonu dışına çıkması yasaktır.

2.4.3 Adaylar kimlik belgelerini (Nüfus Kâğıdı, Ehliyet vb.) hazır bulundurmalıdırlar.

2.4.4 Sınav esnasında cep telefonu vb. aletlerin ve donanımların kullanımı yasaktır.

2.4.5SEVİYE BELGELENDİRME tarafından istenmediği sürece adayların, hiçbir doküman, kitap, dosya, not defteri vs. yardımcı materyal getirmemeleri gerekmektedir.

3. REFERANSLAR

Sınav uygulamaları ve değerlendirmelerine esas alınan yeterlilik aşağıda belirtilmektedir;

İlgili Ulusal Yeterlilik

13UY0183-4 Pastacı (Seviye 4) Yayın Tarihi 25.12.2013 Rev00

İlgili Ulusal Meslek Standardı

10UMS0111-4 Pastacı (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı

4. BELGELENDİRME PROSESİ

Sınav sonuçlarına göre, görevlendirilen Karar Verici belgelendirmeye ilişkin kararı verir. Sonuç SEVİYE BELGELENDİRME web sitesinden yayınlanır ve ilgiliye bildirilir.

4.1 Adayda Aranılan Şartlar

Sınav başvurularında herhangi bir ön şart bulunmamaktadır.

4.2 Belgelerin Teslimi

Belgeler, belge sahibine veya belge sahibinin sözlü onayıyla verilmesini talep ettiği kişiye **FR.067 Belge Teslim Tutanağı** imzalatılarak ya da Adayın talep ettiği adrese kargo ile gönderilir.

4.3 Belgenin Kaybedilmesi

Belge sahibi, belgesini geçerlilik süresi içinde kaybettiğini ve yeni belge düzenlenmesini mail,telefon veya kuruma gelerek talep eder. Bu talep uygun bulunur ise belge yenileme ücreti alınarak kaybedilen belge bilgilerini içerir yeni bir belge düzenlenir.

4.4 Belge Yenileme

Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından yayınlanan; Geçerlilik Süresi Dolan Mesleki Yeterlilik Belgelerinin Yenilenmesi Faaliyetlerine İlişkin Usul Esaslar' a göre;

Başvuru sahibi yenileme başvuru dönemi içerisinde belge yenileme başvurusu yapabilir.

- Başvuru dönemi, belgenin geçerlilik süresi 5 yıl olup belgenin geçerliliğinin bitiş tarihinden 5 ay önce, başlar.

- Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur;

a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içinde yeterlilik belgesi kapsamında toplamda en az 24 ay veya son 6 ay boyunca ilgili alanda çalıştığını gösteren resmi kayıt,

b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan performansa dayalı sınavların (P1) yapılması.

Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.

4.5 Belge İptali, Talimata Aykırı Hareket

Belgeli kişinin **Belgelendirme Talep Formundaki** beyanı, bu programda belirtilen kurallar ve SEVİYE BELGELENDİRME **Belge ve Logo Kullanım Talimatına** aykırı bir davranışın tespiti halinde, belge iptal edilir. Belgesi iptal edilen kişi belgenin aslını SEVİYE BELGELENDİRME' ye iade etmekle yükümlüdür.

5. İTİRAZ VE ŞİKÂyetLER

Başvuru sahiplerinden, adaylardan, belgelendirilmiş kişilerden ve onların işverenlerinden ve diğer kesimlerden belgelendirme süreci ve kriterleri konusunda itiraz ve şikâyetlerin olması halinde, itiraz/şikâyet sahibi SEVİYE BELGELENDİRME web sitesinden şikâyet ya da itirazını yapabilir. Şahsen müracaat yapıldı ise itiraz veya şikâyetini yazılı bir şekilde SEVİYE BELGELENDİRME' ye teslim eder veya posta, e-posta vb. ile gönderir.

Doküman No: ST.062

Yayın Tarihi:24.03.2021

Revizyon No/Tarih: 01/15.04.2022

Yapılan sınava ilişkin itiraz sınav sonuç tarihinden itibaren 15 (on beş) gün içinde yapılmalıdır. SEVİYE BELGELENDİRME' ye yapılan İtiraz ve Şikâyetler 30 gün içerisinde sonuçlandırılır. Karar itiraz/şikâyet sahibine bildirilir.

ONAYLIYAN KATILIMCILAR

Adı Soyadı	İmza