



# SERTİFİKA EKİ (\*)



TÜRKİYE

## 1. SERTİFİKANIN ADI (TR) <sup>(1)</sup>

**Sertifika Programı Bitirme Belgesi**  
**Pizzacılık**

<sup>(1)</sup> Orijinal adı

## 2. SERTİFİKANIN TERCÜME EDİLMİŞ ADI (EN) <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Bu çevirinin yasal statüsü yoktur

## 3. BECERİLERİN VE YETERLİKLERİN PROFİLİ

### Bu sertifika sahibi;

- Kişisel bakım yapar,
- İş için hazırlık yapar,
- Hijyen ve sanitasyon kurallarını uygular,
- Kritik kontrol noktalarını belirler,(HACCP)
- Bulaşık yıkar ve çöpleri atar,
- Sebzeleri, uluslararası şekillerde doğrayarak pişirmeye hazırlar,
- Temel sos ve türeyen sosları hazırlar,
- Salata ve salata sosları hazırlar,
- Kıyılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar,
- Mayalandırılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar,
- Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar,
- Pizzaları hazırlar,

## 4. SERTİFİKA SAHİBİNİN GİREBİLECEĞİ MESLEK ÇEŞİTLERİ <sup>(1)</sup>

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında; Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde, kurum mutfaklarında, kafeterya, bar ve restoranlarda, yemek fabrikalarında, ulaşım araçlarının yiyecek içecek üretim ünitelerinde vb. yerlerde **Pizzacı** olarak çalışabilirler.

<sup>(1)</sup> Varsa

### \*) Bilgi notu:

Bu belge, adı geçen sertifika hakkında ilave bilgi vermek amacıyla hazırlanmıştır ve kendi içinde yasal bir statüsü yoktur. Belgede yer alan tanımlamaların formatlarında aşağıdaki metinler esas alınmıştır: Niteliklerin şeffaflığı hakkında 3 Aralık 1992 tarih ve 93/C 49/01 sayılı Konsey Kararı, mesleki eğitim sertifikalarının şeffaflığı hakkında 15 Temmuz 1996 tarih ve 96/C 224/04 sayılı Konsey Kararı ve öğrencilerin, eğitim almakta olanların, gönüllü çalışmalarda bulunanların, öğretmenlerin ve eğitimcilerin Topluluk içinde hareketliliği hakkında Avrupa Parlamentosu ve Konseyininin 10 Temmuz 2001 tarih ve 2001/613/EC sayılı Tavsiyesi. Daha fazla bilgi için <http://europass.cedefop.eu.int>

© European Communities 2002

## 5. SERTİFİKANIN YASAL DAYANAĞI

<b>Sertifika veren kurumun adı ve statüsü</b> Milli Eğitim Bakanlığına bağlı meslekî ve teknik eğitim veren örgün ve yaygın eğitim kurum ve kuruluşları	<b>Sertifikanın tanınmasını/yetki verilmesini sağlayan ulusal/bölgesel otoritenin adı ve statüsü</b> Milli Eğitim Bakanlığı
<b>Sertifikanın seviyesi (ulusal ve uluslararası )</b> Avrupa Yeterlilik Çerçevesine göre 3. seviye meslektir. Ulusal Yeterlilik Çerçevesine göre 3. seviye meslektir. Aynı zamanda ISCED 2'ye karşılık gelmektedir.	<b>Değerlendirme Ölçeği/Geçme Koşulları</b> Yaygın eğitim kurumlarında değerlendirme ölçeği olarak 5' lik not sistemi kullanılır. 85-100 arası 5 Çok iyi 70-84 arası 4 İyi 55-69 arası 3 Orta 45-54 arası 2 Geçer 0-44 arası 1 Başarısız
<b>Bir sonraki eğitim/öğretim seviyesine geçme durumu</b> Mesleğin 4. Seviye eğitim programlarına ve/veya ilgili mevzuat doğrultusunda fark eğitimi alarak diploma programına devam edebilir. Meslekî eğitim alan veya bitirmiş olan birey; gerekli modülleri tamamlayarak alandaki diğer dallar/meslekler arasında geçiş yapabilir	<b>Uluslararası anlaşmalar</b>

### Yasal dayanak

Mili Eğitim Temel Kanunu  
3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu  
Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği  
Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği

## 6. SERTİFİKAYI ALMANIN RESMİ YOLLARI

- Meslekî Eğitim Merkezlerinde (MEM) sertifika programını başarı ile tamamlamak,
  - Mevzuattaki çıraklık sınavına girebilme şartlarını taşımak
  - Mesleğinde çıraklık sınavını başarmak
- Halk Eğitimi Merkezlerinde (HEM) sertifika/kurs programını başarı ile tamamlamak,
- Pratik Kız Sanat Okullarında (PKSO) sertifika/kurs programını başarı ile tamamlamak,
- Diğer meslekî ve teknik eğitim kurumlarında sertifika/kurs programını başarı ile tamamlamak,

### Eğitim Süresi

Mesleki eğitim teorik ve uygulamalı olarak yapılır. Teorik ve uygulamalı eğitimin yüzdesi ve süresi yaygın eğitim kurumlarına göre aşağıda belirtilmektedir.

Alınan Mesleki ve Teknik Eğitimin Niteliği	Program içindeki yüzdesi (%)			Süre (saat/hafta/ay/yıl)		
	MEM	HEM	PKSO	MEM	HEM	PKSO
• Okul/Eğitim merkezi tabanlı				Bu sertifikayı almak için gereken toplam eğitim/öğretim süresi en az 1224 saattir		
• İş başında eğitim						
• Akredite edilmiş önceki öğrenmeler						
<b>Toplam süre</b>						

## **Ek Bilgi**

### **Giriş Şartları**

Mesleki Eğitim Merkezleri (MEM) İçin;

1. Zorunlu eğitimi tamamlamış olmak,
2. Sağlık açısından dalın/mesleğin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olmak.
3. Kalfalık sınavına giriş şartlarını taşıyor olmak.

Halk Eğitim Merkezleri (HEM) ve Pratik Kız Sanat Okulların (PKSO İçin;

1. Okuma yazma bilmek veya zorunlu eğitimi tamamlamış olmak,
2. Sağlık açısından mesleğin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olmak.

### **Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi dahil daha fazla bilgi için:**

<http://www.myk.gov.tr>

### **Ulusal Referans Noktası**

<http://earged.meb.gov.tr/urn>

### **Europass**

<http://europass.cedefop.eu.int>