



EKİCİ SERTİFİKASYON ULUSLARARASI PERSONEL BELGELENDİRME HİZMETLERİ
TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

13UY0183-4 Rev 00 Pastacı
BELGELENDİRME PROGRAMI KLAVUZU

(Başvuru Sahipleri İçin)

	13UY0183-4 Rev 00 Pastacı Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KL.V.14
		İlk Yayın Tarihi	19.07.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	01
		Sayfa	1/7

EKİCİ BELGELENDİRME'nin belgelendirme programı,

- Belgelendirme kapsamı
- İş ve görev tanımları
- Şart koşulan yeterlilikler
- Başvuru sırasında istenecek belgeler
- Ön şartlar
- Davranış şartlarını içermektedir.

Belgelendirme Kapsamı	ISCO 08: 7512 (Fırıncılar, pastacılar ve şekerleme imalatçıları)
İş Ve Görev Tanımları	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
Şart Koşulan Yeterlilikler	-
Ön şartlar (Uygulanabilirliği Olduğunda)	EKİCİ BELGELENDİRME nin tanımlamış olduğu prosedürde ise; Tüm adaylardan Başvuru Formlarını ve içeriklerinde yer alan taahhünamelerin ıslak imzalı olarak imzalamış olmaları, İlgili başvuru yapılan kapsamda MYK ve Akreditasyon yetkilerine EKİCİ BELGELENDİRME nin sahip olması, İlgili fiyat ve ücret tarifesinde belirtilmiş olan ilgili sınav ücretlerini şirket hesaplarına yatırmış olmaları, başvuruların kabulü için şart olarak tanımlanmıştır.

PROGRAMI GELİŞTİREN KURUL

EKİCİ BELGELENDİRME ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME KOMİSYONU (TURİZM KONAKLAMA YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ)

PROGRAMI DOĞRULAYAN KURUL

EKİCİ BELGELENDİRME ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME KOMİSYONU (TURİZM KONAKLAMA YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ)

SINAVI YAPACAK PERSONELİN NİTELİKLERİ:

Sınav değerlendiricisinin ölçütleri, ilgili ulusal yeterliliğin Değerlendirici Ölçütlerini karşılar.

AMAÇ

13UY0183-4 Rev 00 Pastacı mesleğinin eğitim almış ve nitelik kazandırılmış kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için;

- Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak,
- Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek,
- Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmak amacıyla hazırlanmıştır.

BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ

13UY0183-4 Rev 00 Pastacı Mesleki Yeterlilik Belgesinin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.

BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME- DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ

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

- 5 yıl belge geçerlilik süresi içerisinde toplamda en az iki yıl veya son altı ay boyunca ilgili alanda çalıştığını gösteren kayıtları (hizmet dökümü, referans yazısı/mektubu, sözleşme, fatura, portfolyo, vb.) sunmak,
- Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama sınavlarına katılmak.

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

	13UY0183-4 Rev 00 Pastacı Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.14
		İlk Yayın Tarihi	19.07.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	01
		Sayfa	2/7

YETERLİLİĞİN YAPISI

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

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

****Adayın mesleki yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gereklidir.**

ÖLÇME, DEĞERLENDİRME VE BELGELENDİRME

13UY0183-4 Rev 00 Pastacı Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlardan başarılı olmaları şartı vardır. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavları her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır.

Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.

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

Teorik Sınav (T1): İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma yeterlilik biriminde teorik değerlendirme, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari beş (5) soruluk (T1) yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimii yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.

Performansa Dayalı Sınav(P1): İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma yeterlilik biriminde adayların performans sınavı (P1), gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır.Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

13UY0183-4/A2 İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim

Teorik Sınav (T1) İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim yeterlilik biriminde teorik değerlendirme, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari on beş (15) soruluk (T1) yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimii yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.

Performansa Dayalı Sınav (P1): İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır.Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

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

Teorik Sınav: (T1): Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite yeterlilik biriminde teorik değerlendirme, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari on beş (15) soruluk (T1) yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimii yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.

	13UY0183-4 Rev 00 Pastacı Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KL.V.14
		İlk Yayın Tarihi	19.07.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	01
		Sayfa	3/7

Performansa Dayalı Sınav (P1): Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır.

Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

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

Teorik Sınav: (T1): Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite yeterlilik biriminde teorik değerlendirme, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari on beş (15) soruluk (T1) yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimi yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.

Performansa Dayalı Sınav (P1): Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır.

Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

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

Teorik Sınav: (T1): Hamur Çeşitleri, Tatlı/Tuzlu Hamur Ürünleri Yapımı ve Sunumu yeterlilik biriminde teorik değerlendirme, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari beş (5) soruluk (T1) yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimi yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.

Performansa Dayalı Sınav (P1): Hamur Çeşitleri, Tatlı/Tuzlu Hamur Ürünleri Yapımı ve Sunumu yeterlilik biriminde adayların performans sınavı (P1), gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır.

Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

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

Teorik Sınav: (T1): Sütü, Çikolatalı Tatlı Yapımı ve Sunumu, Dondurma Yapımı yeterlilik biriminin teorik değerlendirmesi bulunmamaktadır.

Performansa Dayalı Sınav (P1): Sütü, Çikolatalı Tatlı Yapımı ve Sunumu, Dondurma Yapımı yeterlilik biriminde adayların performans sınavı (P1), gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır.

Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

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

Teorik Sınav: (T1): Sos Yapımı, Meyveli, Tahıllı Tatlı Yapımı ve Sunumu yeterlilik biriminde teorik değerlendirme, çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde olacak şekilde düzenlenmiş asgari beş (5) soruluk (T1) yazılı sınavla yapılır. Ölçme aracında soruların değerleri zorluk dereceleri bilişsel düzeye göre belirlenir. Her soru için asgari iki (2) dakika süre tanınır. Yanlış cevaplardan puan indirimi yapılmaz. Aday bu birimin teorik sınavının değerlendirmesinden yeterli olmak için, asgari % 70 başarı göstermelidir.

Performansa Dayalı Sınav (P1): Sos Yapımı, Meyveli, Tahıllı Tatlı Yapımı ve Sunumu yeterlilik biriminde adayların performans sınavı, (P1), gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol

	13UY0183-4 Rev 00 Pastacı Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.14
		İlk Yayın Tarihi	19.07.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	01
		Sayfa	4/7

Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılmaması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır.

Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

13UY0183-4/B4 Yaş Pasta Yapımı ve Sunumu

Teorik Sınav: (T1): Yaş Pasta Yapımı ve Sunumu yeterlilik biriminin teorik değerlendirmesi bulunmamaktadır.

Performansa Dayalı Sınav (P1): Yaş Pasta Yapımı ve Sunumu yeterlilik biriminde adayların performans sınavı (P1), gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş iş ortamında, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılır. Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılmaması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır.

Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

13UY0183-4/B5 Baklava ve Çeşitlerinin Yapımı

Teorik Sınav: (T1): Baklava ve Çeşitlerinin Yapımı yeterlilik biriminin teorik değerlendirmesi bulunmamaktadır.

Performansa Dayalı Sınav (P1): Performans sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılmaması zorunlu kritik edimler belirlenir. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin göstergeler ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirmeler yer alır.

Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik edimlerin tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

13UY0183-4 PASTACI (SEVİYE 4) ÜCRETLENDİRME:13UY0183-4/00 Pastacı

Birim	Sınav Türü	Sınav Türü Ücreti	Birim Ücreti
13UY0183-4/A1 İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Koruma	T1	600	2200
	P1	1600	
13UY0183-4/A2 İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim	T1	600	2100
	P1	1500	
13UY0183-4/A3 Hijyen, Gıda Güvenliği ve Kalite	T1	600	2100
	P1	1500	
13UY0183-4/B1 Hamur Çeşitleri, Tatlı/Tuzlu Hamur Ürünleri Yapımı ve Sunumu	T1	600	3400
	P1	2800	
13UY0183-4/B2 Sütü, Çikolatalı Tatlı Yapımı ve Sunumu, Dondurma Yapımı	P1	2750	2750
13UY0183-4/B3 Sos Yapımı, Meyveli, Tahıllı Tatlı Yapımı ve Sunumu	T1	600	3400
	P1	2800	

	13UY0183-4 Rev 00 Pastacı Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KL.V.14
		İlk Yayın Tarihi	19.07.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	01
		Sayfa	5/7

Birim	Sınav Türü	Sınav Türü Ücreti	Birim Ücreti
13UY0183-4/B4 Yaş Pasta Yapımı ve Sunumu	P1	2750	2750
13UY0183-4/B5 Baklava ve Çeşitlerinin Yapımı	P1	2750	2750

Yeterlilik için minimum ücret bedeli:

9150

Sınavlı belge yenileme minimum ücreti:

7350

Sınavsız kanıt ile belge yenileme ücreti:

1125

BELGELENDİRME BAŞVURUSU

- Belgelendirilmek üzere EKİCİ BELGELENDİRME' ye başvuran başvuru sahipleri belgelendirme programlarının şartlarını ve ücretlerini Belgelendirme Rehberleri ile öğrenebilirler. Ayrıca başvuru sahipleri sözleşme kural ve şartlarını Belge Kullanım Sözleşmesi ile öğrenebilirler. Aday Taahhütnamesini, Belge EKİCİ BELGELENDİRME' nin yetkilendirilmiş olduğu ulusal yeterliliklerden sınav ve belgelendirme başvurusu yapmak isteyen adaylar, Başvuru Formlarını doldurarak online başvuru bölümünden başvuru yapabilirler. Adaylar, EKİCİ BELGELENDİRME Ofisine gelerek de başvuru yapabilirler.

EKİCİ BELGELENDİRME, Başvurunun geçerli olabilmesi için aşağıdaki belgelerin iletilmesini başvurunun ön şartı olarak kabul etmektedir.

Başvuru için gerekli olan belgeler;

- Aday Tarafından Doldurulmuş Başvuru Formu
- Nüfus cüzdanı fotokopisi- Ehliyet
- Sınav Ücretinin Ödendiğine Dair Dekont(Sınav ücreti EKİCİ BELGELENDİRME' nin banka hesabına ad-soyad-T.C ve meslek bilgileri verilerek yatırılır.)
- İlgili Ulusal Yeterlilik İçin Ön Şartın Karşılandığına Dair Belge

Bu belgelerden herhangi birinin eksik olması durumunda EKİCİ BELGELENDİRME aday/ların belgelerini tamamlayana kadar başvurularını dikkate almayacaktır.

SINAV YERİ:

Sınavının yapılacağı yer başvuru sahibi tarafından sağlanacaktır. Mümkün olmayan durumlarda EKİCİ BELGELENDİRME'nin önereceği yerde yapılacaktır. Sınav sırasında kullanılacak ekipman ve araçlar başvuru sahibi tarafından sağlanacaktır. Mümkün olmayan durumlarda EKİCİ BELGELENDİRME'nin önereceği yerdeki ekipman ve diğer aletler kullanılacaktır. Sınav sırasında iş emniyeti, sıcaklık, gürültü, aydınlatma yeterliliği ve adayların birbirini etkilemeyeceği şekilde güvenli bir sınav ortamı başvuru sahibi tarafından sağlanacaktır. Kontrollü şartlar sağlanmadıkça sınava başlanmayacaktır.

SINAV VE BELGE KURALLARI

- Sınav esnasında izin almadan sınav alanı dışına çıkmak, sınav alanını terk etmek, cep telefonu kullanmak, tütün ve tütün ürünleri tüketmek, yiyecek ve içecek getirmek, diğer adaylarla konuşmak, sınav alanına delici, kesici ve yaralayıcı aletler ile ateşli silahların getirmek, kopya çekmek veya kopyaya teşebbüs etmek yasaktır. Kopya çekmeniz veya teşebbüs etmeniz halinde kimlik bilgileriniz tutanak altına alınarak sınavınız başarısız sayılacaktır.
- İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uymanız gerekmektedir. İş sağlığı ve güvenliği kurallarını ihlal etmeniz ve bu nedenle kendinizi veya sınav alanında bulunan diğer kişileri tehlikeye düşürmeniz durumunda sınavınız durdurulur ve sınavdan başarısız sayılırsınız.
- Sınav esnasında ilk yarım saat ve son yarım saat mola verilmemektedir. Zaruri ihtiyaçlar dışında mola verilmemektedir. Mola talebiniz olması halinde sınav alanından izin alarak ayrılmmanız gerekmektedir. Kullanmış olduğunuz molalar sınav sürenize eklenmeyecektir. Ancak kurum olarak bizden kaynaklı verilen molalar sınav sürenize eklenecektir.
- Her türlü itiraz ve şikayetlerinizi Belgelendirme Müdürüne veya Kalite Yönetim Temsilcisine yazılı olarak iletebilirsiniz.
- İtiraz veya şikayette bulunmadan önce veya sonra performans sınav değerlendirmelerinizin fotokopisini EKİCİ BELGELENDİRME' ye belgelendirme müdürü eşliğinde görebilirsiniz. İtiraz ve şikayetinizi buna göre yapabilir veya geri çekebilirsiniz.

	13UY0183-4 Rev 00 Pastacı Belgelendirme Programı Kılavuzu	Doküman No	KLV.14
		İlk Yayın Tarihi	19.07.2024
		Revizyon Tarihi	-
		Revizyon No	01
		Sayfa	6/7

Revizyon Takip Tablosu

REVİZYON NO	TARİH	AÇIKLAMA
00	19.07.2024	Yeni Yayın

KALİTE YÖNETİM SORUMLUSU	ŞİRKET MÜDÜRÜ
AYŞEGÜL ÇAPARALI	ÖMER EKİCİ