



ULUSAL YETERLİLİK

13UY00...-4

**KAHVE BAR GÖREVLİSİ
(BARİSTA)**

SEVİYE 4

REVİZYON NO: 00

MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU

Ankara, 2013

ÖNSÖZ

Kahve Bar Görevlisi (Barista) (seviye 4) Ulusal Yeterliliği 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan “Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliği” hükümlerine göre hazırlanmıştır.

Yeterlilik taslağı, 23.12.2011 tarihinde imzalan işbirliği protokolü ile görevlendirilen Antalya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından hazırlanmıştır. Hazırlanan taslak hakkında sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınmış ve görüşler değerlendirilerek taslak üzerinde gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Nihai taslak MYK Turizm, Konaklama Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelenip değerlendirildikten ve Komitenin uygun görüşü alındıktan sonra, MYK Yönetim Kurulunun ../../2013 tarih ve sayılı kararı ile onaylanarak Ulusal Yeterlilik Çerçevesine (UYÇ) yerleştirilmesine karar verilmiştir.

Yeterliliğin hazırlanması, görüş bildirilmesi, incelenmesi ve doğrulanmasında katkı sağlayan kişi, kurum ve kuruluşlara görüş ve katkıları için teşekkür eder, yararlanabilecek tüm tarafların bilgisine sunarız.

Mesleki Yeterlilik Kurumu

GİRİŞ

Ulusal yeterliliğin hazırlanmasında, sektör komitelerinde incelenmesinde ve MYK Yönetim Kurulu tarafından onaylanarak yürürlüğe konulmasında temel ölçütler Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Yönetmeliğinde belirlenmiştir.

Ulusal yeterlilikler aşağıdaki unsurları içermektedir;

- a)Yeterliliğin adı ve seviyesi,
- b)Yeterliliğin amacı,
- c)Yeterliliğe kaynak teşkil eden meslek standardı, meslek standardı birimleri/görevleri veya yeterlilik birimleri,
- ç)Yeterlilik sınavına giriş için aranan şartlar,
- d)Yeterlilik birimleri bazında öğrenme çıktıları ve başarımlar ölçütleri,
- e)Yeterliliğin kazanılmasında uygulanacak ölçme, değerlendirme ve değerlendirici ölçütleri
- f)Yeterlilik belgesinin geçerlilik süresi, yenilenme şartları, belge sahibinin gözetimine ilişkin şartlar,
- g)Yeterliliği geliştiren kurum/kuruluş ve doğrulayan Sektör Komitesi.

Ulusal yeterlilikler ulusal meslek standartları ve/veya uluslararası meslek standartları esas alınarak oluşturulur.

Ulusal yeterlilikler;

- Örgün ve yaygın eğitim ve öğretim kurumları,
- Yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşları,
- Kuruma yetkilendirme ön başvurusunda bulunmuş kuruluşlar,
- Ulusal meslek standardı hazırlamış kuruluşlar,
- Meslek kuruluşları ile bunların müşterek çalışmasıyla oluşturulur.

13UY00...-4 KAHVE BAR GÖREVLİSİ (BARİSTA) ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	KAHVE BAR GÖREVLİSİ (BARİSTA)
2	REFERANS KODU	13UY00...-4
3	SEVİYE	4
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	ISCO 08: 5123
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	Bu yeterliliğin amacı, yiyecek içecek sektöründeki Kahve Bar Görevlisi (Barista) mesleğinin gerektirdiği bilgi, beceri, yetkinlikleri tanımlama, ölçme-değerlendirme ve belgelendirme faaliyetlerini gerçekleştirmektir.
9	YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I	
BAR GÖREVLİSİ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI 10UMS0048-4		
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	
-		
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
11-a) Zorunlu Birimler		
13UY00..-4/A.1. İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Faaliyetleri ve Çevre Koruma Mevzuatı		
13UY00..-4/A.2. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri (KYS)		
13UY00..-4/A.3. İş Organizasyonu		
13UY00..-4/A.4. Servis Öncesi İşlemler		
13UY00..-4/A.5. Servis İşlemleri		
13UY00..-4/A.6. İçecek Hazırlama		
13UY00..-4/A.7. Yiyecek Hazırlama ve Servisi		
13UY00..-4/A.8. Gün / Vardiya Sonu İşlemler		
13UY00..-4/A.9. Periyodik İşlemler		
13UY00..-4/A.10. Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetler		
11-b) Seçmeli Birimler		
12UY00..-4/B.1. Yabancı Dil		
11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları		
Adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından ve seçmeli birim olarak en az bir yabancı dil biriminden başarılı olması veya MYK tarafından yetkilendirilen veya belgeleri tanınan bir kuruluştan seçmeli birime ait başarı belgesine sahip olması gerekmektedir.		

12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME
	Yeterliliğin elde edilebilmesi için, birey, teorik ve performansa dayalı uygulama sınavlarından oluşan iki bölümlü sınavı almalıdır. Teorik ve uygulamalı sınav ardıl olarak gerçekleştirilecektir. Teorik sınav, 4 seçenekli çoktan seçmeli olarak yapılandırılacaktır. Soru başına ortalama süre 1–1,5 dakika öngörülmekte ve tek oturumda yapılması planlanmaktadır. Performansa dayalı uygulama sınavı birim bazında en az 20 dakika olacaktır. Performansa dayalı uygulama sınavında adayların başarılı sayılabilmesi için, gerçekleştirilen uygulama sınavlarının tümünden başarılı olması gerekmektedir. Teorik ve performansa dayalı sınav bölümleri birlikte değerlendirilir. Aday her iki sınavda da başarılı olması durumunda bu yeterlilikten başarılı kabul edilir. Sınavın, teorik ya da performansa dayalı bölümünden veya her iki bölümünden de başarısız olan aday bir (1) yıl içerisinde başvurması halinde, başarısız olduğu bölümde yer alan birimlerin bazılarında ya da birimlerin tümünden sınava tekrar girebilir. Bir yıldan daha fazla ara verilmesi durumunda, adayın her iki bölümden de sınava girmesi gerekmektedir. B1 yeterlilik biriminin ölçme ve değerlendirmesi, ilgili birimde belirtilen ölçme ve değerlendirme yöntemiyle gerçekleştirilir. Alternatif olarak B1 yeterlilik birimi ilgili yabancı dilde MYK tarafından yetkilendirilen veya belgeleri tanınan başka bir kuruluştan son iki yıl içinde alınmış belge ile de ispatlanabilir. Düzenlenen Mesleki Yeterlilik Belgelerinin belge kapsamında adayın başarısını belgelediği yabancı dil/diller belirtilir.
13	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ
	Belgenin geçerlik süresi belgenin düzenlendiği tarihte başlar. Belge, 5 yıl süresince geçerlidir. Mesleki Yeterlilik Belgesinin geçerlilik süresinin 3. yılında birey sınav ve belgelendirme kuruluşu tarafından en az bir kez gözetime tabi tutulur. Bu gözetim, sınav ve belgelendirme kuruluşunun belirlediği performans değerlendirme formlarının, adayın çalıştığı iş yeri yetkilisi tarafından düzenlenmesi ve sınav belgelendirme kuruluşu tarafından onaylanması ile gerçekleştirilir.
14	GÖZETİM SIKLIĞI
	Belgenin iptalini gerektirecek bir durum oluşmaması halinde ve belge geçerlilik süresi içinde gözetimde başarılı olan aday, başvuru tarihinden itibaren toplamda en az 12 ay çalıştığını belgelendirmesi durumunda ikinci kez bir gözetime daha tabi tutulur. Bireyin tüm performans değerlendirmelerinin sonucu olumlu ise sınava gerek kalmaksızın belgesi 5 yıl daha
15	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ

		uzatılır. İkinci 5 yılın sonunda ise ilk başvurusunda olduğu gibi, güncel bilgileri içeren teorik ve pratik sınav yapılır.
16	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)
17	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Sektör Komitesi
18	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI	-

**13UY00...-4/A1 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ FAALİYETLERİ VE ÇEVRE KORUMA
MEVZUATI YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Sağlığı ve Güvenliği Faaliyetleri ve Çevre Koruma Mevzuatı
2	REFERANS KODU	13UY00...-4/A1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
BAR GÖREVLİSİ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI 10UMS0048–4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	

Öğrenme Çıktısı 1: İş Sağlığı ve Güvenliği (ISG), yangın ve acil durum izleklerini uygular.

Başarım Ölçütleri:

- 1.1. ISG'yi korumak için işletmenin ISG mevzuatına göre hazırlanmış izleklerini uygular.
- 1.2. ISG uyarma, koruma ve müdahale araçlarını sınıflar.
- 1.3. Riskleri azaltmak için önlem alır.
- 1.4. Tehlikeli durumlarda acil durum izleklerini uygular.
- 1.5. Acil durum izleklerini etkin bir şekilde uygular.

Bağlam:

1.1: 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

Yerel Yönetim Talimatları

Yasal Mevzuatlar konu ile ilgili yürürlükteki hukuk kurallarının tümünü ifade eder. Sırası ile anayasa, kanun, tüzük, yönetmelik ve tebliğ yasal mevzuatları oluşturur.

1.2: ISG koruma ve müdahale araçları kişisel koruyucu donanımları (KKD) ve yangın söndürme gereçlerini ifade eder.

1.3: Risk Faktörleri: İnsanların yaralanması, hastalanması, malın, çalışılan yerin zarar görmesi veya bunların birlikte gerçekleşmesine neden olabilecek potansiyel kaynak ve durum.

Tehlikeli durumlara neden olan risk faktörleri:

Yapılan İşle İlgili Faktörler: Kullanılan kimyasallar veya sağlığa zararlı maddeler, ekipmanlar, çalışma metotlarının yanlış kullanımı (kaldırma, taşıma v.b.),

Çevresel Faktörler: Işıklandırma, havalandırma, sıcaklık, zemin şartları (zemin tipi, ıslak zemin, aşınmış zemin)

İnsan Faktörü: Özensizlik, düzensizlik, deneyimsizlik, eğitim eksikliği, dikkat eksikliği.

Öğrenme Çıktısı 2: Çevre Koruma Mevzuatını ve izleklerini uygular.

Başarım Ölçütleri

- 2.1. Çevresel risk faktörlerini açıklar.
- 2.2. Çevresel riskleri azaltmak için önlem alır.
- 2.3. Çevre koruma ile ilgili işletme izleklerini uygular.

Bağlam:

2.1: Tehlikeli durumlara neden olan çevresel risk faktörleri: Kimyasal ve biyolojik atık kalıntıları, çevreye zararlı maddeler.

8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME
8 a) Teorik Sınav	
(T1) 4 seçenekli çoktan seçmeli sınav: Bu sınav kapsamında, en az 10 soruluk çoktan seçmeli test sınavı uygulanacaktır. Test 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve aday, öğrenme çıktılarında yer alan başarımlar ölçütlerine göre hazırlanmış teorik sınav sorularının en az %80'ini doğru yanıtlaması durumunda bu sınavdan başarılı sayılacaktır. Soru başına ortalama süre 1–1,5 dakika olarak öngörülmektedir.	
8 b) Performansa Dayalı Sınav	
(P1) İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma Mevzuatı Uygulama Sınavı: İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma Mevzuatı uygulama sınavı, örnek olay senaryosuna göre Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. Uygulama Sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Senaryonun süresi en az 20 dakikadır. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin her bir gösterge ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirme “Evet” veya “Hayır” şeklinde olmaktadır. Adayın performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.	
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar	
Aday, teorik (T1) ve pratik (P1) sınavlardan başarılı olduğu takdirde bu birimden başarılı sayılacaktır. Sınavın, T1 ya da P1 bölümünden veya her iki bölümünden de başarısız olan aday, bir (1) yıl içerisinde başvurması halinde, başarısız olduğu bölümden ya da bölümlerden bir kez daha sınav/sınavlara girebilir. Bir yıldan daha fazla ara verilmesi durumunda, adayın her iki (T1 ve P1) bölümden de sınava girmesi gerekmektedir.	
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)
	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ
	Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI

EKLER

EK [A1]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

— Bu yeterliliği almada zorunlu bir şart aranmamaktadır. Ancak, bu mesleği yapacak kişilerin bulaşıcı hastalık taşıyıcısı olmaması gerekmektedir.

Bu yeterliliği alacak kişilerin Türkçeyi akıcı ve düzgün konuşuyor olması, iletişim becerilerinin ve içsel motivasyonunun yüksek olması, sağlık, güvenlik ve hijyen prensiplerine bağlı, planlı, organize ve koordineli çalışma alışkanlığına ve iş disiplinine sahip olması tavsiye edilir.

Eğitim İçeriği:

İş Sağlığı ve Güvenliği

- İş Güvenliği
- Acil Durum Talimatları
- Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
- Risk Analizi
- Risk Değerlendirme
- Kontrol Teknikleri
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- İlk Yardım

Çalışma Mevzuatı

- 4857 sayılı İş Kanunu

Çevre Yönetim Sistemi

- Çevre Koruma Mevzuatı
- 2872 sayılı Çevre Kanunu
- Yerel Yönetim Talimatları

EK [Yeterlilik Birimi Kodu]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	İş sağlığı ve güvenliği konusunda iş yeri izleklerini tanımlar.	A.2.1	A1/1.1	T1
BG.2	İş sağlığı ve güvenliği işaretleri ile ilgili talimatları	A.2.3	A1/1.2	T1

	tanımlar.			
BG.3	İş Sağlığı ve Güvenliğini tehdit eden risk faktörlerini açıklar.	A.1.4	A1/1.3	T1
BG.4	İş alanında riskleri azaltma yöntemlerini açıklar.	A.1.4	A1/1.3	T1
BG.5	Acil çıkış planının kullanımını açıklar.	A.1.5	A1/1.4, 1.5	T1
BG.6	Acil durumları rapor etmesi gereken sorumluları açıklar.	A.1.5, A.2.6	A1/1.4, 1.5	T1
BG.7	İş alanındaki tehlikeli durumlar hakkında bilgilendirme yöntemini açıklar.	A.2.6	A1/1.4	T1
BG.8	Tehlikeli sızıntıları bildirmenin önemini açıklar.	A.2.6	A1/1.4	T1
BG.9	Çevresel risk faktörlerini açıklar.	B.2.2	A1/2.1	T1
BG.10	Doğal kaynakların etkin kullanımının önemini açıklar.	B.2.2	A1/2.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Çalışma alanındaki makine ve ekipmanları güvenli bir şekilde kullanır.	A.2.4, A.2.5, A.2.6	A1/1.1	P1
BY.2	İSG ile ilgili işletme izleklerini uygular.	A.1.2	A1/1.1	P1
BY.3	Kişisel koruyucu donanım malzemelerini yerine ve durumuna göre kullanır.	A.2.3	A1/1.2	P1
BY.4	Yanıkları önlemek için makinaları dikkatli kullanır.		A1/1.3	P1
BY.5	Kişisel güvenliğini korur.	A.1.2	A1/ 1.4	P1
BY.6	Çalışma alanında tehlikeli durumları tespit eder.	A.1.4	A1/1.4	P1

BY.7	Tehlikeli durumları ve şüpheli kişileri amirine bildirir.	A.2.6	A1/1.4	P1
BY.8	Acil çıkış noktalarını plan üzerinde ve uygulamada tespit eder.	A.1.5	A1/1.5	P1
BY.9	Temizlik kimyasalları ile gıdaları ayrı depolarda saklar.	B.1.2	A1/2.2	P1
BY.10	Zararlı ve tehlikeli atıkları ayırır.	B.2.3	A1/2.2	P1
BY.11	Yakıcı ve yanıcı materyalleri güvenli bir şekilde depolar.	A.2.4	A1/2.2	P1
BY.12	Zararlı ve tehlikeli atıkları güvenli bir şekilde depolar.	B.2.3	A1/2.3	P1
BY.13	Doğal kaynakları tutumlu ve etkin bir şekilde kullanır.	B.2.2	A1/2.3	P1

**13UY00...-4/A2 GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ
YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri Yönetim Sistemleri (KYS)
2	REFERANS KODU	13UY00...-4/A2
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	

BAR GÖREVLİSİ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI 10UMS0048-4

7	ÖĞRENME ÇIKTILARI
---	--------------------------

Öğrenme Çıktısı 1: Kalite yönetim sistemi izleklerini uygular.

Başarım Ölçütleri

- 1.1. Kullandığı hammaddelerin kalite standartlarını açıklar.
- 1.2. Ürünlerin kalite standartlarını açıklar.
- 1.3. Sorumluluğundaki işleri kalite standardı izleklerine göre uygular.
- 1.4. Araç, gereç ve donanımları kalite standardı izleklerine göre kullanır.

Bağlam:

- 1.1: Kalite, bir ürün veya hizmetin belirlenen veya olabilecek ihtiyaçları karşılama kabiliyetine dayanan özelliklerin toplamıdır. Kalite, şartlara ilk defada, zamanında ve her defasında uymaktır.
- 1.3: Kalite Yönetim Sistemi : Bir kuruluşu müşteri memnuniyeti ve karlılık sağlamak için sistematik ve saydam bir şekilde çalışanların da katılımı ile müşteri odaklı olarak yönetilmesi, performansının sürekli iyileştirilmesi, uygulanması ve sürdürülmesi faaliyetleri toplamıdır.

Öğrenme Çıktısı 2: Gıda güvenliği ve hijyen kurallarını uygular.

Başarım Ölçütleri

- 2.1. Kişisel hijyen kurallarını uygular.
- 2.2. Ürünleri son kullanma tarihlerine göre kullanır.
- 2.3. Ekipman ve kullandığı aletlerin sanitasyonunu yapar.
- 2.4. Gıda güvenliği yöntemlerini uygular.
- 2.5. Böcek ve zararlıların üremesine karşı önlem alır.

Bağlam:

- 2.4: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, bir organizasyonun gıda güvenliği konusunda kararlılığını gösteren ve gıda güvenliğini tehdit eden tehlikelere karşı gerekli kontrol önlemlerinin oranizasyon tarafından alındığını gösteren bir araçtır. Çapraz Bulaşma: Zararlı bakterilerin gıdalara toz, su, temas yüzeyi, işçi vb. kaynaklardan veya başka bir gıdadan doğrudan veya dolaylı olarak bulaşması, çapraz kontaminasyon.

Öğrenme Çıktısı 3: Konuk memnuniyetini sağlar.

Başarım Ölçütleri

- 3.1. Konuklarla iletişim yöntemlerini açıklar.
- 3.2. Problem çözme ve şikâyet yönetimi yöntemlerini uygular.
- 3.3. Hizmetlerin iyileştirilmesine yönelik yaklaşım geliştirir.

8 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

8 a) Teorik Sınav

(T1) 4 seçenekli çoktan seçmeli sınav: Bu sınav kapsamında, en az 10 soruluk çoktan seçmeli test sınavı uygulanacaktır. Test 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve aday, öğrenme çıktılarında yer alan başarım ölçütlerine göre hazırlanmış teorik sınav sorularının en az %80'ini doğru yanıtlaması durumunda bu sınavdan başarılı sayılacaktır. Soru başına ortalama süre 1–1,5 dakika olarak öngörülmektedir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

(P1) Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemi Uygulama Sınavı: Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemi uygulaması, örnek olay senaryosuna göre Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. Uygulama Sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılmaması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Senaryonun süresi en az 20 dakikadır. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin her bir gösterge ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirme “Evet” veya “Hayır” şeklinde olmaktadır. Adayın performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Aday, teorik (T1) ve pratik (P1) sınavlardan başarılı olduğu takdirde bu birimden başarılı sayılacaktır. Sınavın, T1 ya da P1 bölümünden veya her iki bölümünden de başarısız olan aday, bir (1) yıl içerisinde başvurması halinde, başarısız olduğu bölümden ya da bölümlerden bir kez daha sınav/sınavlara girebilir. Bir yıldan daha fazla ara verilmesi durumunda, adayın her iki (T1 ve P1) bölümden de sınava girmesi gerekmektedir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	-

EKLER

EK [A2]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

— Bu yeterliliği almada zorunlu bir şart aranmamaktadır. Ancak, bu mesleği yapacak kişilerin bulaşıcı hastalık taşıyıcısı olmaması gerekmektedir.

Eğitim İçeriği:

Gıda Güvenliği

- Risk Analizi
- Risk Belirleme ve Tanıma, Değerlendirme

- Gıda Kontrolü
- Kimyasal Bulaşma
- Fiziksel Bulaşma
- Biyolojik Bulaşma
- Çapraz Bulaşma
- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

- İş Güvenliği
- Acil Durum Talimatları
- Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
- Risk Analizi
- Risk Değerlendirme
- Kontrol Teknikleri
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- İlk Yardım

Kalite Standartları

- Kalite El Kitabı
- Kalite İzlekleri
- Kalite Kayıtları (Formlar)
- Talimatlar
- Görev Tanımları
- İş Akışı

Müşteri Memnuniyeti ve Şikâyeti Yönetim Sistemi

- Müşteri ile İletişim
- Müşteri Odaklılık
- Şikâyet Yönetimi
- Müşteri Memnuniyeti

EK [Yeterlilik Birimi Kodu]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Kahvenin hava ile temasının kahve kalitesine olan etkilerini açıklar.	C.2.1	A2/1.1	T1
BG.2	Kullandığı su kalitesinin ürüne olan etkilerini açıklar.	C.2.1	A2/1.1	T1
BG.3	Kullandığı kahvenin menşeyini (orijini) açıklar.	3.3/12	A2/1.1	T1
BG.4	Kahve menşeyine göre lezzet farklarını tanır.	3.3/12	A2/1.1, 1.2	T1

BG.5	Kahve asiditesinin kahve kalitesine olan etkisini açıklar.	C.2.1	A2/1.1, 1.2	T1
BG.6	Süt çeşitlerinin ürüne olan etkilerini açıklar.	3.3/12 C.2.1	A2/1.1, 1.2	T1
BG.7	Sütteki yağ oranının ürün kalitesine etkisini açıklar.	3.3, C.2.1	A2/1.1, 1.2	T1
BG.8	Kahvenin gün ışığına maruz kalmasının kahve kalitesine olan etkisini açıklar.	C.2.1	A2/1.3	T1
BG.9	Paket açıldıktan sonra kahvenin aromalı gıdalarla bir arada tutulmaması gerektiğini açıklar.	C.2.1, C.2.3	A2/1.3	T1
BG.10	Nem oranının kahve kalitesine olan etkilerini açıklar.	C.2.1	A2/1.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Hammaddeleri son kullanma tarihlerine uygun kullanır.	C.2.2	A2/1.1,1.3	P1
BY.2	İşletmenin izleklerini uygular.	C.2.2	A2/1.3, 1.4	P1
BY.3	Ürüne uygun standartları uygular.	C.2.2	A2/1.2, 1.3	P1
BY.4	Kişisel hijyen kurallarına uyar.	C.1.2	A2/2.1	P1
BY.5	Ürünleri son kullanma tarihlerine uygun olarak kullanır.	C.2.2	A2/2.2	P1
BY.6	Kullandığı ekipman ve donanımların sanitasyonunu yapar.	C.1.2, C.2.2	A2/2.3	P1
BY.7	Gıda güvenliği yöntemlerini uygular.	C.2.2	A2/2.4	P1
BY.8	Böcek ve zararlıların ürememesi için tedbir alır.	C.2.2	A2/2.5	P1
BY.9	Konuklara güler yüz gösterir.	C.3.2	A2/3.1	P1
BY.10	Problem çözme odaklı davranır.	C.3.2	A2/3.2	P1

BY.11	Konukların şikâyetlerine çözüm üretir.	C.3.2	A2/3.1, 3.2	P1
BY.12	Hizmetin iyileştirilmesine çalışır.	C.1.3	A2/3.3	P1

13UY00...-4/A3 İŞ ORGANİZASYONU YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Organizasyonu
2	REFERANS KODU	13UY00...-4/A3
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	

BAR GÖREVLİSİ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI 10UMS0048-4

7	ÖĞRENME ÇIKTILARI
---	--------------------------

Öğrenme Çıktısı 1: Kişisel hazırlık yapar.**Başarım Ölçütleri**

- 1.1. Kişisel bakım ve hijyen kurallarını uygular.
- 1.2. Saat ve alyans hariç mücevherat ve takılarını çıkarır.
- 1.3. İşletmenin belirlediği üniformayı giyer.
- 1.4. İşletmeye ait aksesuar ve isimlikleri takar.

Bağlam:

1.1: Patojen bakterilerin gıdaya bulaşma riskini önlemek için kişisel temizliğe ve bakım kurallarına uygun davranış geliştirir. İş tanımına uygun temiz iş elbisesini iş alanının dışında bulunan giyinme kabininde giyinir. Tırnaklar temiz ve törpülü olmalıdır. Gıdanın aromasını etkileyecek düzeyde güçlü kokulu parfümler kullanılmaz. Çalışma alanında ve iş elbisesi ile sigara içilmez. El temizliği bakterilerin gıdaya bulaşmasını önlemek amacıyla el yıkama izleğine göre su, sabun ve dezenfektan kullanılarak yapılmalıdır. Her tuvalet kullanımı, öksürme, hapşırmaya, burun temizleme, yüze, saç ve çığ gıdalarla temas sonrası el temizliği uygun olarak yapılır. Hastalık ve yara durumları bildirilmelidir.

1.2: Saç ve sakal tıraşı iş rolüne uygun olarak yapılmış olmalı, iş rolünün dışında aksesuar, mücevher kullanılmamalıdır.

1.3: İş yerinde sahip olunan iş tanımına uygun kıyafet giyilir. Aksesuar ve isimlik işletmenin kurumsal kimliğini yansıtır.

Öğrenme Çıktısı 2: Vardiya geçişi hazırlıklarını yapar.**Başarım Ölçütleri**

- 2.1. Bir önceki vardiyadan kalan işler hakkında bir üst amirden bilgi alır.
- 2.2. Bilgi panolarını/iş takip defterini inceler.
- 2.3. Sorumluluk alanını kontrol eder.
- 2.4. Sorumluluk alanındaki görevleri belirtir.
- 2.5. Bir önceki vardiyadan sorumluluk alanındaki görevleri devralır.
- 2.6. Bir sonraki vardiyaya sorumluluk alanındaki görevleri devreder.

Bağlam:

2.1: Vardiya: Çalışma zaman aralığı.

2.2: Bilgi panosu çalışanların vardiya değişimleri, görev paylaşımları ve haberleşme amacı ile kullandıkları iç iletişim aracıdır.

2.3 ve 2.4: Çalışanlar sorumlulukları dâhilinde iş paylaşımına uygun olarak bilgi akışını sağlar, çalışma arkadaşları ile iletişim kurar, koordinasyon ve işbirliği içinde çalışır, çalışma alanını vardiya sonrası uygun durumda devreder, yapılacak işlerle ilgili olarak bir üst amirinin vereceği talimatlara uyarlar.

Öğrenme Çıktısı 3: Sorumluluğundaki işlerle ilgili faaliyetleri gerçekleştirir.

Başarım Ölçütleri

- 3.1. Mesai saatleri içinde düzenlenen toplantılarda hazır bulunur.
- 3.2. Günlük faaliyetler hakkında gerekli bilgileri alır.
- 3.3. Servis öncesi ve sonrası programlanan çalışmaları uygular.
- 3.4. Sorumlu olduğu servis alanındaki son denetimleri yapar.
- 3.5. İş ile ilgili araç ve gereçleri üzerinde hazır bulundurur.

Bağlam:

- 3.2: Günlük faaliyetlerle ilgili bilgiler: Mesai saatleri, hafta tatil günleri, menü, geliş saatleri v.b.
- 3.5: İş ile ilgili araç ve gereçler: Espresso makinesi temizleme bezi, kibrit, sipariş fişi, tükenmez kalem vb.

8 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME		
8 a) Teorik Sınav		
(T1) 4 seçenekli çoktan seçmeli sınav: Bu sınav kapsamında, en az 9 soruluk çoktan seçmeli test sınavı uygulanacaktır. Test 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve aday, öğrenme çıktılarında yer alan başarımlar ölçütlerine göre hazırlanmış teorik sınav sorularının en az %80'ini doğru yanıtlaması durumunda bu sınavdan başarılı sayılacaktır. Soru başına ortalama süre 1–1,5 dakika olarak öngörülmektedir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1) İş Organizasyonu Uygulama Sınavı: İş organizasyonu uygulaması, örnek olay senaryosuna göre Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. Uygulama Sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarımları zorunlu kritik adımlar belirlenir. Senaryonun süresi en az 20 dakikadır. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin her bir gösterge ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirme “Evet” veya “Hayır” şeklinde olmaktadır. Adayın performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Aday, teorik (T1) ve pratik (P1) sınavlardan başarılı olduğu takdirde bu birimden başarılı sayılacaktır. Sınavın, T1 ya da P1 bölümünden veya her iki bölümünden de başarısız olan aday, bir (1) yıl içerisinde başvurması halinde, başarısız olduğu bölümden ya da bölümlerden bir kez daha sınav/sınavlara girebilir. Bir yıldan daha fazla ara verilmesi durumunda, adayın her iki (T1 ve P1) bölümden de sınava girmesi gerekmektedir.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	-

EKLER

EK [A3]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

— Bu yeterliliği almada zorunlu bir şart aranmamaktadır. Ancak, bu mesleği yapacak kişilerin bulaşıcı hastalık taşıyıcısı olmaması gerekmektedir.

Bu yeterliliği alacak kişilerin Türkçeyi akıcı ve düzgün konuşuyor olması, iletişim becerilerinin ve içsel motivasyonunun yüksek olması, sağlık, güvenlik ve hijyen prensiplerine bağlı, planlı, organize ve koordineli çalışma alışkanlığına ve iş disiplinine sahip olması tavsiye edilir.

Eğitim İçeriği:

Hijyen ve Sanitasyon

Görev Tanımları

İş Akışı

İletişim Becerileri

Temel Bilgisayar Becerileri

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

- İş Güvenliği
- Acil Durum Talimatları
- Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
- Risk Analizi
- Risk Değerlendirme
- Kontrol Teknikleri
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- İlk Yardım

EK [Yeterlilik Birimi Kodu]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Kişisel hijyen kurallarını açıklar.	D.1.1	A3/1.1	T1
BG.2	İşletmenin belirlediği üniforma standardını açıklar.	D.1.3	A3/1.3	T1
BG.3	Üniformasını temiz tutması gerektiğini açıklar.	D.1.1, D.1.3	A3/1.1, 1.3	T1
BG.4	İşletmeye ait aksesuar ve isimlikleri ayırt eder.	D.1.2 D.1.4	A3/1.1, 1.3	T1

BG.5	Vardiya sorumluluklarını belirtir.	D.2.1	A3/2.1, 2.2	T1
BG.6	Sorumluluk alanını tanımlar.	D.2.1, 2.2	A3/2.3	T1
BG.7	Sorumluluk alanındaki görevleri tanımlar.	D.2.1, 2.2	A3/2.4	T1
BG.8	Günlük faaliyetler hakkında bilgi edinmek için gerekli olan doğru kaynakları tanımlar.	D.5.2	A3/3.2	T1
BG.9	İşi ile ilgili araç gereçleri tanımlar.	D.2.1, D.2.2	A3/3.5	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Düzenli saç ve sakal traşı yaptırır.	D.1.1	A3/1.1	P1
BY.2	Tırnakları temiz ve kısadır.	D.1.1	A3/1.1	P1
BY.3	Tırnakları ojesizdir.	D.1.1	A3/1.1	P1
BY.4	İşe başlamadan önce ellerini yıkar.	D.1.1	A3/1.1	P1
BY.5	İşe başlamadan önce ellerini dezenfekte eder.	D.1.1	A3/1.1	P1
BY.6	Günlük kişisel hijyen kurallarına uyar.	D.1.1	A3/1.1	P1
BY.7	Çalışma esnasında güçlü aromalı yiyecekler tüketmez.	D.1.1	A3/1.1	P1
BY.8	Üzerinde işletme izleklerine uygun olmayan takı ve mücevherat bulundurmaz.	D.1.2	A3/1.2	P1
BY.9	İş tanımına uygun üniforma giyer.	D.1.3	A3/1.3	P1
BY.10	Bilgi panolarını/iş takip defterlerini inceler.	D.2.1	A3/2.2	P1
BY.11	Sorumluluk alanını kontrol eder.	D.2.2	A3/2.3	P1
BY.12	Sorumluluğundaki görevleri bir önceki vardiyadan devralır.	D.2.2	A3/2.5	P1

BY.13	Sorumluluğundaki görevleri bir sonraki vardiyaya devreder.	D.2.3	A3/2.6	P1
BY.14	Mesai saatleri içinde düzenlenen toplantılara zamanında katılır.	D.5.1	A3/3.1	P1
BY.15	Günlük faaliyetler hakkında gerekli bilgileri doğru kaynaklardan öğrenir.	D.5.2	A3/3.2	P1
BY.16	Servis öncesi ve sonrası programlanan işleri zamanında yapar.	D.5.3	A3/3.3	P1
BY.17	Sorumlu olduğu servis alanını denetler.	D.5.5	A3/3.4	P1

13UY00...-4/A4 SERVİS ÖNCESİ İŞLEMLER YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Servis Öncesi İşlemler
2	REFERANS KODU	13UY00...-4/A4
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
BAR GÖREVLİSİ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI 10UMS0048-4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Öğrenme Çıktısı 1: Sorumlu olduğu çalışma alanının temizlik ve düzenini sağlar. Başarım Ölçütleri 1.1. Sorumlu olduğu çalışma alanını temizler. 1.2. Çalışma alanındaki makine ve ekipmanları uygun temizlik maddeleri ile temizler. 1.3. Sorumlu olduğu çalışma alanındaki çöpleri boşaltır. 1.4. Perakende ürünleri sunum ve satış alanını temizler. 1.5. Kumaş malzemelerin sanitasyonunu yapar. Bağlam: Çalışma alanı işletmenin sistemine göre değişim gösterebilir. Öğrenme Çıktısı 2: Barda kullanacağı malzemeleri tespit eder. Başarım Ölçütleri 2.1. Gün içinde kullanacağı malzemeleri tespit eder. 2.2. Eksik olan malzemeler için “Girdi Talep Formu” düzenler. 2.3. “Girdi Talep Formu”nu amirine iletir. 2.4. Eksik malzemeleri işletme izleklerine göre depodan temin eder. Bağlam: 2.4: Gıdaların son kullanım tarihlerini de dikkate alarak temin eder. Öğrenme Çıktısı 3: Bar dolaplarını ve raflarını düzenler. Başarım Ölçütleri 3.1. Bar dolaplarını ve raflarını uygun temizlik malzemesi ile temizler. 3.2. Bar dolaplarını ilk stoklanan malzemenin kullanım önceliğine göre düzenler. 3.3. Raflara malzemeleri işletme izleklerine göre düzenli bir şekilde yerleştirir. 3.4. Hazırlanmış/hazır yiyecekleri dolaba yerleştirir.		

Öğrenme Çıktısı 4: İçecek servisinde kullanılan şurup/topping ve menaj takımlarını hazırlar.**Başarım Ölçütleri**

- 4.1. Nemli bir bez yardımı ile menaj takımlarını siler.
- 4.2. Menaj takımlarının içlerini doldurarak servise hazır hale getirir.
- 4.3. İşletme izleklerine göre içecek servisinde şurup/topping kullanır.

Bağlam:

- 4.1. Menaj takımı: Konuğun isteğine göre tatlandırmak için yemeğine kattığı maddeler (krema, soslar, tarçın, mocha/kakao tozu, tuz, karabiber gibi)
- 4.2. Topping: Sos, püre, krema, v.b.

Öğrenme Çıktısı 5: Servis takımlarını ve bardaklarını temizler.**Başarım Ölçütleri**

- 5.1. Servis takımlarını uygun dezenfektanlarla temizler.
- 5.2. Bardakları el değmeden ve tüy bırakmayan bezle parlatır.
- 5.3. Silinen takımları ve bardakları kapalı olarak tepsi içinde yerleştirir.

Öğrenme Çıktısı 6: Servise hazırlık yapar.**Başarım Ölçütleri**

- 6.1. Kahve makinelerini kontrol eder.
- 6.2. Kahve makinelerini çalıştırır.
- 6.3. Fincanları, sos kaplarını, peçeteleri ve menaj takımlarını hazırlar.
- 6.4. Kahve siparişlerini kontrol eder.
- 6.5. Bozulabilen maddelerin kalitesini kontrol eder.
- 6.6. Stok kontrolü yapar.
- 6.7. Premiks malzemeleri hazırlar.
- 6.8. Perakende ürünlerini satışa hazırlar.

Bağlam:

- 6.7. Premiks: Bir veya daha fazla bileşen gıda konsantresinin büyük hacim oluşturmak için seyreltilerek oluşturulan karışımı.

8 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME**8 a) Teorik Sınav**

(T1) 4 seçenekli çoktan seçmeli sınav: Bu sınav kapsamında, en az 9 soruluk çoktan seçmeli test sınavı uygulanacaktır. Test 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve aday, öğrenme çıktılarında yer alan başarımlar ölçütlerine göre hazırlanmış teorik sınav sorularının en az %80'ini doğru yanıtlaması durumunda bu sınavdan başarılı sayılacaktır. Soru başına ortalama süre 1–1,5 dakika olarak öngörülmektedir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

(P1) Servis Öncesi İşlemler Uygulaması: Servis öncesi işlemler uygulaması, örnek olay senaryosuna göre Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. Uygulama Sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarımlar zorunlu kritik adımlar belirlenir. Senaryonun süresi en az 20 dakikadır. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin her bir gösterge ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirme “Evet” veya “Hayır” şeklinde olmaktadır.

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

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Aday, teorik (T1) ve pratik (P1) sınavlardan başarılı olduğu takdirde bu birimden başarılı sayılacaktır. Sınavın, T1 ya da P1 bölümünden veya her iki bölümünden de başarısız olan aday, bir (1) yıl içerisinde başvurması halinde, başarısız olduğu bölümden ya da bölümlerden bir kez daha sınav/sınavlara girebilir. Bir yıldan daha fazla ara verilmesi durumunda, adayın her iki (T1 ve P1) bölümden de sınava girmesi gerekmektedir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	-

EKLER

EK [A4]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

— Bu yeterliliği almada zorunlu bir şart aranmamaktadır. Ancak, bu mesleği yapacak kişilerin bulaşıcı hastalık taşıyıcısı olmaması gerekmektedir.

Bu yeterliliği alacak kişilerin Türkçeyi akıcı ve düzgün konuşuyor olması, iletişim becerilerinin ve içsel motivasyonunun yüksek olması, sağlık, güvenlik ve hijyen prensiplerine bağlı, planlı, organize ve koordineli çalışma alışkanlığına ve iş disiplinine sahip olması tavsiye edilir.

Eğitim İçeriği:

İletişim Becerileri

Hijyen ve Sanitasyon

Gıda Güvenliği

- Risk Analizi
- Risk Belirleme ve Tanıma
- Gıda Kontrolü
- Kimyasal Bulaşma
- Fiziksel Bulaşma
- Biyolojik Bulaşma
- Çapraz Bulaşma

Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Mevzuatı

- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- İş Güvenliği
- Acil Durum Talimatları
- Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
- Risk Analizi
- Risk Değerlendirme
- Kontrol Teknikleri
- İlk Yardım

Kayıtlar

- Yiyecek ve İçecek Talep Formu

- Malzeme Talep Formu

Bar Servis Malzemeleri

- Menaj Takımları
- Servis Takımları
- Fincanlar ve bardaklar
- Dekoratif süsler

Temizlik Malzemeleri

EK [Yeterlilik Birimi Kodu]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Temizlik ve dezenfektanların kullanım alanlarını açıklar.	E.1.1	A4/1.2, 3.1, 5.1	T1
BG.2	Çalışma alanında kullanacağı hammadde, malzeme ve araç-gereçleri açıklar.	E.2.1	A4/2.1	T1
BG.3	İlk giren ilk çıkar kuralını açıklar.	E.2.3	A4/2.4,3.2	T1
BG.4	Hazır/hazırlanmış yiyeceklerin saklama koşullarını açıklar.	E.2.3	A4/3.4, 6.5	T1
BG.5	Topping malzemelerini belirtir.	E.4.2	A4/4.3	T1
BG.6	Servis takımlarının malzeme cinsine uygun dezenfektanları tanımlar.	E.6.1	A4/5.1	T1
BG.7	Ekipman ve donanımların çalışma prensiplerini açıklar.	E.1.2	A4/6.1	T1
BG.8	Gıda bozulmalarının nedenlerini açıklar.	E.5.5	A4/6.5	T1
BG.9	Ürün çeşidine göre premiks malzemelerin karıştırma oranlarını açıklar.	3.3/12	A4/6.7	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Çalışma alanını düzenli ve temiz tutar.	E.1.1	A4/1.1	P1
BY.2	Ekipman ve donanımları doğru temizlik maddeleri ile temizler.	E.1.2	A4/1.2	P1
BY.3	Perakende ürünleri sunum ve satış alanını temizler.	E.1.1	A4/1.4	P1
BY. 4	Kumaş malzemelere uygun dezenfektan ile sanitasyonunu yapar.	E.4.1.	A4/1.5	P1
BY.5	Eksik malzemeleri amirine rapor eder.	E.2.2	A4/2.2, 2.3	P1
BY.6	İlk stoklanan malzemeleri önce kullanır.	E.2.3	A4/2.4, 3.2	P1
BY.7	Menaj takımlarını leke iz bırakmadan temizler.	E.4.1	A4/4.1	P1
BY.8	Menaj takımlarının içine bakıp kontrol eder.	E.4.1	A4/4.2	P1
BY.9	Şurup/topping malzemelerinin miktar ve çeşitlerini işletme izleklerine uygun kullanır.	E.4.2	A4/4.3	P1
BY.10	Servis takımlarına uygun dezenfektan kullanır.	E.6.1	A4/5.1	P1
BY.11	Bardakları leke/iz bırakmadan temizler.	E.6.4	A4/5.2	P1
BY.12	Temizlediği servis takımlar ve bardakların tozlanmaması için uygun yere kapalı olarak yerleştirir.	E.6.5	A4/5.3	P1
BY.13	Kahve makinelerini kontrol eder.	E.1.2	A4/6.1	P1
BY.14	Kahve makinesini hazır hale getirmek için çalıştırma düğmesine basar.	E.1.2	A4/6.2	P1
BY.15	Servis malzemelerini menaj takımlarını servise zamanında hazırlar.	E.1.2	A4/6.3	P1
BY.16	Depodan veya tedarikçiden satın alınacak kahve siparişlerini günlük olarak kontrol eder.	E.1.2 E.2.2	A4/6.4	P1
BY.17	Perakende ürünlerini satışa sunar.	E.3.4	A4/6.8	P1
BY.18	Premiks içecek karışımlarının oranlarını doğru ayarlar.	3.3/12	A4/6.7	P1
BY.19	Stok kontrolü yapar.	E.3.2	A4/6.6	P1

13UY00...-4/A5 SERVİS İŞLEMLERİ YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Servis İşlemleri
2	REFERANS KODU	13UY00...-4/A5
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
BAR GÖREVLİSİ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI 10UMS0048—4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	

Öğrenme Çıktısı 1: İşletme izleklerine göre sipariş alır.**Başarım Ölçütleri**

- 1.1. Bara gelen konukları güler yüzle selamlayarak karşılar.
- 1.2. İşletme izleklerine göre konunun ihtiyacını tespit eder.
- 1.3. Konukların seçim yapmaları için süre tanır.
- 1.4. Alternatifler sunar ve seçiminde yardımcı olur.
- 1.5. Siparişi aldıktan sonra tekrar ederek konunun onayını alır.
- 1.6. Siparişleri en kısa sürede yerine getirir.

Öğrenme Çıktısı 2: Konukların istekleri ve şikâyetleri ile ilgilenir.**Başarım Ölçütleri**

- 2.1. Konukların istek ve şikâyetlerini sözlerini kesmeden dinler.
- 2.2. Konukların isteklerini yerine getirir.
- 2.3. Konuk şikâyetlerini kısa sürede bir üst amire iletir.

Öğrenme Çıktısı 3: Servis sırasında oluşan kazalarla ilgilenir.**Başarım Ölçütleri**

- 3.1. Kaza ve olağan üstü olaylar sırasında acil durum talimatlarını uygular.
- 3.2. Kaza oluşan yeri tekrar güvenli bir hale getirmek için işletme izleklerini uygular.
- 3.3. Kaza sonucu oluşan problemlere çözüm üretir.
- 3.4. Kazayı bir üst amirine yazılı ve sözlü olarak rapor eder.
- 3.5. Kırılan malzeme varsa çeşit ve miktarını tespit edip “Zayi Raporu”na detaylı bir şekilde yazar.
- 3.6. Onarım gerektiren bir yer varsa ilgili amirine sözlü ve yazılı olarak rapor eder.

Bağlam:

- 3.1: Kaza türüne göre olaya en uygun şekilde, konuğa ve kendisine zarar vermeden müdahale eder. Kaza türleri: Yangın, yaralanma, kesik, düşme v.b.
- 3.5: “Zayi Raporu”: Malzemelerin zayi durumunda olayın nedeni ve zayi miktarının kayıt altına alındığı bildirim formu.

Öğrenme Çıktısı 4: İş akışındaki aksaklıkların giderilmesine yardımcı olur.**Başarım Ölçütleri**

- 4.1. Şüpheli paket, eşya ve/veya kişileri amirine bildirir.
 4.2. Olağanüstü durumları amirine rapor eder.
 4.3. Yaralanma ve ölüm durumlarında acil durum talimatlarına göre amirine derhal haber verir.

Bağlam:

4.2: Olağanüstü durumlar: Yangın, deprem, kavga v.b.

8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) 4 seçenekli çoktan seçmeli sınav: Bu sınav kapsamında, en az 5 soruluk çoktan seçmeli test sınavı uygulanacaktır. Test 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve aday, öğrenme çıktılarında yer alan başarımlar ölçütlerine göre hazırlanmış teorik sınav sorularının en az %80'ini doğru yanıtlaması durumunda bu sınavdan başarılı sayılacaktır. Soru başına ortalama süre 1–1,5 dakika olarak öngörülmektedir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1) İçecek Hazırlama ve Servisi uygulaması: İçecek hazırlama ve servisi uygulaması, örnek olay senaryosuna göre Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. Uygulama Sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılmaması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Senaryonun süresi en az 20 dakikadır. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin her bir gösterge ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirme “Evet” veya “Hayır” şeklinde olmaktadır. Adayın performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Aday, teorik (T1) ve pratik (P1) sınavlardan başarılı olduğu takdirde bu birimden başarılı sayılacaktır. Sınavın, T1 ya da P1 bölümünden veya her iki bölümünden de başarısız olan aday, bir (1) yıl içerisinde başvurması halinde, başarısız olduğu bölümden ya da bölümlerden bir kez daha sınav/sınavlara girebilir. Bir yıldan daha fazla ara verilmesi durumunda, adayın her iki (T1 ve P1) bölümünden de sınava girmesi gerekmektedir.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	-

EKLER**EK [A5]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler**

— Bu yeterliliği almada zorunlu bir şart aranmamaktadır. Ancak, bu mesleği yapacak kişilerin bulaşıcı hastalık taşıyıcısı olmaması gerekmektedir.

Bu yeterliliği alacak kişilerin Türkçeyi akıcı ve düzgün konuşuyor olması, iletişim becerilerinin ve içsel motivasyonunun yüksek olması, sağlık, güvenlik ve hijyen prensiplerine bağlı, planlı ve organize çalışma alışkanlığına ve iş disiplinine sahip olması tavsiye edilir.

Eğitim İçeriği:

Etkili İletişim

Gıda Güvenliği

- Risk Analizi
- Risk Belirleme ve Tanıma
- Gıda Kontrolü
- Kimyasal Bulaşma
- Fiziksel Bulaşma
- Biyolojik Bulaşma
- Çapraz Bulaşma

Hijyen ve Sanitasyon

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

- İş Güvenliği
- Acil Durum Talimatları
- Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
- Risk Analizi
- Risk Değerlendirme
- Kontrol Teknikleri
- İlk Yardım

Kalite Yönetim Sistemi

- Kalite Kayıtları
 - Zayi Raporu Formu

Temel Bilgisayar Kullanımı

Temel Matematik Bilgisi

Bar Servisi

Müşteri Memnuniyeti ve Şikâyeti Yönetim Sistemi

- Müşteri ile İletişim
- Müşteri Odaklılık
- Şikâyet Yönetimi
- Müşteri Memnuniyeti

EK [Yeterlilik Birimi Kodu]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Ürünleri ve reçetelerini açıklar.	F.1.1, F.1.2	A5/1.4	T1
BG.2	İşletme menüsünü açıklar.	F.1.2	A5/1.4	T1
BG.3	Acil durum talimatlarını açıklar.	F.3.1	A5/3.1	T1

BG.4	Olağan üstü durumları açıklar.	F.4.2	A5/3.1	T1
BG.5	İşletme izleklerine göre zayı raporunu açıklar.	F.3.5	A5/3.5	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Konukların ismini öğrenerek isimle hitap eder.	3.3/9, 3.4/1,6	A5/1.1	P1
BY.2	Konuklara güler yüz gösterir.	3.4/6	A5/1.1	P1
BY.3	Konuklarla iletişim kurar.	3.3/13	A5/1.1,1.2	P1
BY.4	Konukların ihtiyaçlarını tespit eder.	F.2.1	A5/1.2	P1
BY.5	Konukların seçim yapmaları için süre tanır.	F.1.1	A5/1.3	P1
BY.6	Konuklara alternatifler sunar.	F.1.2	A5/1.4	P1
BY.7	Konukların seçimine yardımcı olur.	F.1.2	A5/1.4	P1
BY.8	Konukları dinler.	F.1.3	A5/1.5	P1
BY.9	Sipariş aldıktan sonra tekrar ederek onayını alır.	F.1.3	A5/1.5	P1
BY.10	Siparişleri en kısa sürede yerine getirir.	F.2.2	A5/1.6	P1
BY.11	Konuk şikâyetlerini dinler.	F.2.3	A5/2.1	P1
BY.12	Konukların ihtiyaçları olup olmadığını sorar.	F.2.2	A5/2.2	P1
BY.13	Konuk şikâyetlerini amirine iletir.	F.2.4	A5/2.3	P1
BY.14	Kaza ve olağanüstü hallerde acil durum talimatlarını uygular.	F.3.1	A5/3.1	P1
BY.15	Kaza oluşan yeri tekrar güvenli bir hale getirmek için işletme izleklerini uygular.	F.3.2	A5/3.2	P1
BY.16	Kaza sonucu oluşan problemlere çözüm odaklı yaklaşır.	F.3.3	A5/3.3	P1
BY.17	Kazayı bir üst amirine sözlü ve yazılı olarak rapor eder.	F.3.4	A5/3.4	P1
BY.18	Kırılan malzemeler varsa çeşit ve miktarını tespit eder.	F.3.5	A5/3.5	P1

BY.19	Kırılan malzemeler varsa “zayi raporu” hazırlar.	F.3.5	A5/3.5	P1
BY.20	Onarım gerektiren yerleri amirine rapor eder.	F.3.6	A5/3.6	P1
BY.21	Şüpheli paket, kişi ve durumları amirine bildirir.	F.4.1	A5/4.1	P1
BY.22	Olağanüstü durumları amirine rapor eder.	F.4.2	A5/4.2	P1
BY.23	Yaralanma ve ölüm durumlarında müdahale etmeden önce derhal amirine haber verir.	F.4.3	A5/4.3	P1

13UY00...-4/A6 İÇECEK HAZIRLAMA VE SERVİSİ YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İçecek Hazırlama ve Servisi
2	REFERANS KODU	13UY00...-4/A6
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	

BAR GÖREVLİSİ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI 10UMS0048-4

7	ÖĞRENME ÇIKTILARI
---	-------------------

Öğrenme Çıktısı 1: Girdi ve ürün ilişkisini açıklar.

Başarım Ölçütleri

- 1.1. Hammadde (kahve, süt, şurup, soslar, krema v.s.) çeşitlerini ve menşei bilgilerini açıklar.
- 1.2. Ürün aromalarını ayırt eder.
- 1.3. Ürün işleme süreçlerini açıklar.
- 1.4. Hammadde ve ürünlerinin kalitesine etki eden etmenleri ve süreçleri açıklar.
- 1.5. Ürünlerin özelliklerini açıklar.
- 1.6. Ürünlerin özelliklerini karşılaştırır.
- 1.7. Hammadde ve ürünlerin saklama ve işleme yöntemlerini açıklar.

Bağlam:

- 1.1. Menşei ülkeler.
- 1.2. Kahve, süt, kakao, çay çeşitleri aromaları ve fiziksel özellikleri, değişik süt tiplerinin aroma ve performans özellikleri, meyveli içeceklere ve milk shake (smoothie) ürünlerine eklenen meyveler ve aromalar.
- 1.3. Menşeiine göre kahve işleme aşamaları, dekafeinasyon, kavurma, öğütme, paketlenme işlemleri.
- Ürünler göre girdi ve ürün hazırlama süreçleri.
- 1.4. Paketli ve paket açıldıktan sonraki raf ömrü.
- 1.5. Kahve, süt, çikolata, çay çeşitlerinin fiziksel özellikleri, değişik süt tiplerinin aroma ve performans özellikleri, gıda alerjenleri.
- 1.7. Saklama, kullanım süreleri, satış süreleri, perakende ürünlerin sunumları.

Öğrenme Çıktısı 2: Espresso bazlı kahve hazırlar.

Başarım Ölçütleri

- 2.1. Hazırlayacağı içeceğin çeşidine göre doğru miktarda kahve çekirdeğini doğru kalınlıkta öğütür.
- 2.2. Filtre tutucusunu çıkarır.
- 2.3. Filtre tutucusunu uygun bir bezle kurutur.
- 2.4. Filtreyi öğütücü dağıtıcısının altına yerleştirir.
- 2.5. Öğütülmüş kahveyi espresso kahve makinesinin filtre tutucusuna yerleştirir.
- 2.6. Kahveyi tamperla sıkıca bastırıp sıkıştırır.

- 2.7. Fazla kahveyi filtre tutucusunun kenarından düzleştirip atar.
- 2.8. Filtreyi makinenin haznesine kilitler.
- 2.9. Filtre tutucusunun altına ısıtılmış fincanı koyar.
- 2.10. Ürüne göre espresso fincanlarını yarıya kadar (25–35 ml, 20–27 sn içinde) doldurur.
- 2.11. Çeşidine ve işletme izleklerine göre espresso bazlı diğer ürünleri reçetelerine uygun hazırlar.

Bağlam:

1.2: Uygulama: Hazır otomatik kahve makinelerinde kullanılan kahvenin miktarı (7-8 gr./kişi) ayarlanır. Geleneksel espresso makinelerinde filtre tutucusuna kahve koymadan önce akıtma grubunun suyunu 1-2 sn. akıtır. Makine haznelerine servis öncesi gerekli maddeler (kahve, çikolata tozu) doldurulur ve kapağı kapatılır. Filtre tutucusu, takılı olduğu gruptan ayrılmayarak sıcak tutulur. Filtre tutucusunu makine haznesine kilitledikten sonra en fazla 3 sn. içinde makineyi çalıştırması gerekir. Ürün çeşidine göre fincan önceden hazırlanır.

1.13: Espresso kahve çeşitleri ve uygulaması: Espresso macchiato, Latte macchiato, Mocha, Espresso con Panna, Americano, Cappuccino, Ristretto, Doppio espresso kahveden türetilen kahve türlerinden bazılarıdır. Macchiato, latte macchiato, cappuccino, ristretto bianco, flat white belirli oranlarda süt, süt köpüğü, krema veya su ilave edilerek hazırlanır.

Öğrenme Çıktısı 3: Süt köpüğü hazırlar.

Başarım Ölçütleri

- 3.1. Paslanmaz çelik süt ısıtma kaplarını hazırlar.
- 3.2. Sütü kalitesine ve yağ oranına göre seçer.
- 3.3. Sütü kaynatmadan ısıtır.
- 3.4. Süt köpüğünün kıvamını kullanacağı içeceğe göre hazırlar.

Bağlam:

- 3.3: Ürüne göre sıcaklık ayarlanır (65–67 °C)
- 3.4: Süt köpüğünün kıvamı ürüne göre değişir (1.5–2.5 cm)

Öğrenme Çıktısı 4: Poşet (siyah ve bitki) çay servisi yapar.

Başarım Ölçütleri

- 4.1. Çay fincanlarını, bardakları ve potları sıcak tutar.
- 4.2. Pota kaynar su ilave eder.
- 4.3. Fincan veya bardağa kaynar suyu dudak payı (1–2 cm) bırakarak doldurur.
- 4.4. Misafirin isteğine göre poşet çayı/bitki çayı çeşidini ekler.
- 4.5. Konuğun isteğine göre süt veya tranş limonu ile servisini yapar.

Bağlam:

4.3: Pottan fincanlara servis ederken potun fincanlara temas etmemesini sağlar. Kullanılan malzemeler: Çay bardağı, çay fincanı, çay kaşığı, çay potu, çay tabağı, şekerlik, demlik, su kazanı, diğer servis araç-gereçleri.

Öğrenme Çıktısı 5: Türk kahvesi servisi yapar.

Başarım Ölçütleri

- 5.1. Taze çekilmiş kahveyi ağzı kapalı kapta hazır bulundurur.

- 5.2. Servis edilecek fincan ölçüsüne göre cezveye soğuk su ilave eder.
- 5.3. Siparişe göre cezveye şeker (şekersiz, az, orta veya çok) ilave eder.
- 5.4. Kişi sayısına göre kahve ilave eder.
- 5.5. Kahveyi kısık ateşte köpürterek pişirir.
- 5.6. Köpüğü ve kahveyi sıcak fincanlara eşit olarak dağıtır.
- 5.7. İşletme izleklerine göre, ikramlarla birlikte, bir bardak soğuk su ile servis yapar.

Bağlam:

5.3: Uygulama: Kahve isteğe bağlı miktarda şeker ve oda sıcaklığındaki su ile cezve içerisinde orta ateşte yavaş yavaş karıştırılır. Su miktarı kullanılan fincan ile ölçülerek ayarlanır. Genel olarak 70 ml su içerisine 5–7 gr (iki çay kaşığı) kahve ve isteğe bağlı miktarda şeker ilave edilir. Orta şekerli kahve için pratikte 2–3 gr.(1 çay kaşığı) şeker kullanılır. Orta ateşte yavaşça karıştırılmakta olan kahve 2–3 dakika sonra hafif köpüklenmeye başlayacaktır. Aynı ateşte 1–2 dk. sonra kahve tam olarak köpüklenecektir. Kenarda sıcak olarak bekleyen fincanlara dökülerek servis yapılır. İyi bir kahve pişirimi ile fincanda servisi yapılan kahvenin bütün yüzeyi ya da pek çok kısmı köpüklenmelidir.

5.7: İkramlar: Nane likörü, lokum, çikolata, draje v.s.

Öğrenme Çıktısı 6: Filtre kahve servisi yapar.

Başarım Ölçütleri

- 6.1. Kahveyi ve suyu makineye koyar.
- 6.2. Toz kahvenin filtreden geçip hazneye inmesini bekler.
- 6.3. Demlenen kahveyi temiz pota veya doğrudan fincanlara alır.
- 6.4. Filtre kahve çeşitlerini reçetesine göre hazırlar.

Bağlam:

6.1:Uygulama: Filtre kahve makinesine göre, haznesine göre veya 180-200 ml fincan için 8-10 gr. kahve eklenir. Kahve demlenmesi için 93-96 °C lik su kullanır.

Kullanılan malzemeler: Filtre kahve makinesi, makine aparatları, diğer servis araç-gereçleri.

Öğrenme Çıktısı 7: Sıcak çikolata servisi yapar.

Başarım Ölçütleri

- 7.1. Kakao karışımını, sütü, fincanı ve potu hazır bulundurur.
- 7.2. Kakao karışımını ve sütü pota/kuvertür makinesine doldurur.
- 7.3. Karışımı topaklanmayacak şekilde iyice karıştırır.
- 7.4. Hazırlanan karışımı espresso makinesinin buharıyla ısıtır.
- 7.5. Konuğa servis yapar.

Öğrenme Çıktısı 8: French press hazırlar ve servis yapar.

Başarım Ölçütleri

- 8.1. French pressin ölçüsüne göre cam haznesine 7-10 gr. kahve koyar.
- 8.2. Kahvenin üzerine ölçüsüne göre sıcak su (93-96 °C) veya isteğe göre sıcak süt ilave eder.
- 8.3. Press kapağını kapatarak 4 dk bekler.
- 8.4. Press kapağını aşağı bastırarak fincanlara doldurur.
- 8.5. Fincanlara servis yapar.

Bağlam:

8.2: İçerisine sıcak süt (65-75 °C) ilave edilerek coffee au lait (sütlü kahve) hazırlanır. 150 ml French Press kahveye 150 ml buharda ısıtılmış süt ilave edilir.

Kullanılan malzemeler: French press, kahve fincanı, şekerlik, sütlük, süt.

8 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

8 a) Teorik Sınav

(T1) 4 seçenekli çoktan seçmeli sınav: Bu sınav kapsamında, en az 18 soruluk çoktan seçmeli test sınavı uygulanacaktır. Test 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve aday, öğrenme çıktılarında yer alan başarımlar ölçütlerine göre hazırlanmış teorik sınav sorularının en az %80'ini doğru yanıtlaması durumunda bu sınavdan başarılı sayılacaktır. Soru başına ortalama süre 1–1,5 dakika olarak öngörülmektedir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

(P1) İçecek Hazırlama ve Servisi Uygulaması: İçecek hazırlama ve servisi uygulaması, örnek olay senaryosuna göre Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. Uygulama Sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Senaryonun süresi en az 20 dakikadır. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin her bir gösterge ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirme “Evet” veya “Hayır” şeklinde olmaktadır.

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

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Aday, teorik (T1) ve pratik (P1) sınavlardan başarılı olduğu takdirde bu birimden başarılı sayılacaktır. Sınavın, T1 ya da P1 bölümünden veya her iki bölümünden de başarısız olan aday, bir (1) yıl içerisinde başvurması halinde, başarısız olduğu bölümden ya da bölümlerden bir kez daha sınav/sınavlara girebilir. Bir yıldan daha fazla ara verilmesi durumunda, adayın her iki (T1 ve P1) bölümden de sınava girmesi gerekmektedir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	-

EKLER

EK [A6]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

— Bu yeterliliği almada zorunlu bir şart aranmamaktadır. Ancak, bu mesleği yapacak kişilerin bulaşıcı hastalık taşıyıcısı olmaması gerekmektedir.

Bu yeterliliği alacak kişilerin Türkçeyi akıcı ve düzgün konuşuyor olması, iletişim becerilerinin ve içsel motivasyonunun yüksek olması, sağlık, güvenlik ve hijyen prensiplerine bağlı, planlı ve organize çalışma alışkanlığına ve iş disiplinine sahip olması tavsiye edilir.

İş sağlığı ve güvenliği ve espresso bazlı içecek servisi konularında temel bilgi ve beceriye sahip olmaları tavsiye edilir.

Eğitim İçeriği:

Hijyen ve Sanitasyon

Etkili İletişim

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

- İş Güvenliği
- Acil Durum Talimatları
- Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
- Risk Analizi
- Risk Değerlendirme
- Kontrol Teknikleri
- İlk Yardım

İçecek Hazırlama ve Servisi

- Çay Hazırlama ve Servisi
- Türk Kahvesi Hazırlama ve Servisi
- Espresso Bazlı Kahve Hazırlama ve Servisi
 - o Espresso
 - o Espresso macchiato
 - o Latte Macchiato
 - o Mocha
 - o Espresso con Panna
 - o Americano
 - o Cappuccino
 - o Ristretto
 - o Ristretto bianco
 - o Doppio
 - o Flat white
- Sıcak Çikolata Hazırlama ve Servisi
- Filtre Kahve Hazırlama ve Servisi
- French Press Hazırlama ve Servisi
- Latte art sunumu

EK [Yeterlilik Birimi Kodu]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	İçecek servisinde kullanılan hammaddeleri açıklar.	3.3/12	A6/1.1	T1
BG.2	Kahve çeşitlerinin menşelerini açıklar.	3.3/12	A6/1.1	T1
BG.3	Kullandığı gıda malzemelerinin aromalarını tanır.	3.3/7	A6/1.2	T1
BG.4	Kahve çekirdeklerini işleme (yıkama, kurutma, ayıklama, depolama, taşıma, kavurma, paketlenme,	3.3/12	A6/1.3	T1

	öğütme, paketleme) yöntemlerini açıklar.			
BG.5	Süt ürünlerinin “son kullanma tarihi”ni açıklar.	3.3/2	A6/1.4	T1
BG.6	Gıda alerjenlerini açıklar.	3.3/12	A6/1.5	T1
BG.7	Kahve ürün özelliklerini açıklar.	3.3/12	A6/1.6	T1
BG.8	Hammadde ve ürünlerin saklama yöntemlerini açıklar.	3.3/2, G.2.1	A6/1.7	T1
BG.9	Çekirdek kahveyi ürün standardına uygun kalınlıkta öğütür.	G.4.1	A6/2.1	T1
BG.10	Espresso bazlı kahve hazırlarken 7-8 gr. Kahve kullanacağını açıklar.	G.4.2	A6/2.1	T1
BG.11	Hazırlayacağı ürüne göre süt kalitesini ve sütün yağ oranını doğru seçer.	3.3/7 3.3/12 3.3/16	A6/3.2	T1
BG.12	Taze çekilmiş kahvenin saklama koşullarını açıklar.	3.3/2	A6/5.1	T1
BG.13	Şeker miktarını verilen siparişe göre (az şekerli 1/2 çay kaşığı, orta şekerli 1 çay kaşığı, şekerli 1,5 çay kaşığı, sade şekerli olacak şekilde) şeker ilave edeceğini açıklar.	G.2.2	A6/5.3	T1
BG.14	Her bir fincan için 6-7 gr. öğütülmüş kahveyi cezveye koyacağını açıklar.	G.2.2	A6/5.4	T1
BG.15	Kahveyi opak, hava almayan bir kaptaki muhafaza edeceğini açıklar.	G.3.1	A6/6.1	T1
BG.16	Filtre kahve demleme yöntemine göre 200 ml. soğuk suya 10 gr. kahve kullanacağını açıklar.	G.2.2	A6/6.1	T1
BG.17	Filtre kahve çeşitlerini reçetesine uygun hazırlar.	G.3.4	A6/6.4	T1
BG.18	İşletme izleklerine göre sıcak çikolata hazırlamak için kullanacağı kakao karışımının oranlarını açıklar.	G.5.2	A6/7.1	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
----	-----------------------------	------------------	----------------------------------	---------------------

BY.1	Ürünlerin kalitesine uygun olarak hazırlanmadığı durumda düzeltme yapar.	3.3/12	A6/1.6	P1
BY.2	Ürüne göre doğru kalınlıkta kahve öğütür.	G.4.1	A6/2.1	P1
BY.3	Doğru miktarda kahve kullanır.	G.4.2	A6/2.1	P1
BY.4	Kahve makinesinin sıcaklık ayarını kontrol eder.	G.4.3	A6/Ö.Ç.2 Bağlam	P1
BY.5	Kahve makinesinin basınç ayarını kontrol eder.	G.4.3	A6/Ö.Ç.2 Bağlam	P1
BY.6	Espresso ürünlerini doğru hazırlar.	G.4.1, 4.2,4.3 ,4.4,4. 5	A6/2.1,2.2,2.3,2. 4,2.5,2.6,2.7,2.7, 2.8,2.9,2.10,2.11	P1
BY.7	Süt köpüğünü doğru kıvamda ve doğru sıcaklıkta hazırlar.	G.3.4	A6/3.4, Ö.Ç. 3 Bağlam	P1
BY.8	Süt köpüğü hazırlamak için paslanmaz çelik kapların içine yarısı dolu olacak şekilde süt doldurur.	3.2/51	A6/3.1	P1
BY.9	Ürün çeşidine göre kullanacağı süt kalitesini ve yağ oranını seçer.	3.3/2	A6/3.2	P1
BY.10	Sütü kaynatmadan ısıtır.	G.3.4	A6/3.3	P1
BY.11	Süt köpüğünün kıvamını kullanacağı içeceğe göre ayarlar.	G.3.4	A6/3.4	P1
BY.12	Çay fincanlarını, bardakları ve potları sıcak tutar.	G.1.2	A6/4.1	P1
BY.13	Çay potuna kaynar su ilave eder.	G.1.4	A6/4.2	P1
BY.14	Konuğun isteğine göre fincana veya bardağa kaynar suyu dudak payı (1-2 cm) bırakarak doldurur.	G.1.5	A6/4.3	P1
BY.15	Konuğun isteğine göre poşet çay/bitki çayı çeşidini ilave eder.	G.1.5	A6/4.4	P1
BY.16	Konuğun isteğine göre süt veya tranş limonu ile servis yapar.	G.1.7	A6/4.6	P1
BY.17	Çekilmiş kahveyi ağzı kapalı kapta saklar.	G.2.1	A6/5.1	P1
BY.18	Servis edilecek fincan ölçüsüne göre cezveye soğuk su ilave eder.	G.2.2	A6/5.2	P1
BY.19	Konuğun isteğine göre cezveye şeker ilave eder.	G.2.2	A6/5.3	P1
BY.20	Servis edilecek konuk sayısına göre kahve (5-7 gr/kişi)	G.2.2	A6/5.4, Ö.Ç. 5	P1

	ilave eder.		Bağlam	
BY.21	Kahveyi kısık ateşte köpürterek pişirir.	G.2.3	A6/5.5	P1
BY.22	Kahve fincanlarını sıcak tutar.	G.2.4	A6/5.6	P1
BY.23	Köpüğü ve kahveyi fincanlara eşit olarak dağıtır.	G.2.4	A6/5.6	P1
BY.24	İşletme izleklerine göre kahve sunumunu ikramlarla yapar.	G.2.5	A6/5.7	P1
BY.25	Filtre kahve makinesinin haznesine bir kişi için 180-200 mL suya 8-10 gr kahve koyar.	G.3.1	A6/6.1, Ö.Ç. 6 Bağlam 6.1	P1
BY.26	Filtre kahve makinasına doğru ölçüde filtre yerleştirir.	G.3.2	A6/6.2	P1
BY.27	Kahveyi doldurmadan önce fincanların/potun temiz ve sıcak olmasına dikkat eder.	G.3.3	A6/6.3	P1
BY.28	İşletme izleklerine göre kullanılacak fincanı uygun büyüklükte seçer.	G.3.3	A6/6.3	P1
BY.29	Filtre kahveyi isteğe göre sıcak süt (65-75 °C) ile servis yapar.	G.3.4	A6/6.4	P1
BY.30	Sıcak çikolata servisi için kakao karışımı, süt ve sıcak fincanları hazır bulundurur.	G.5.1	A6/7.1	P1
BY.31	Kakao karışımını ve sütü pota/kuvertür makinesine ekler.	G.5.2	A6/7.2	P1
BY.32	Karışımı topaklanmayacak şekilde iyice karıştırır.	G.5.2	A6/7.3	P1
BY.33	Hazırlanan karışımı espresso makinesinin buharı ile ısıtır.	G.5.3	A6/7.4	P1
BY.34	French press'e 180-200 ml sıcak suya (93-96 °C) veya süte 7-10 gr. kahve ekler.	G.3.1	A6/8.1	P1
BY.35	200 ml.sıcak suya 9-10gr. kahve koyar.	G.3.1	A6/8.2	P1
BY.36	Caffee au lait hazırlarken içerisine sıcak süt (150 mL French Press kahve +150 ml buharda ısıtılmış süt)ilave eder.	G.3.4	A6/8.2	P1
BY.37	Press kapağını kapatarak 4 dk. bekler.	G.3.1	A6/8.3	P1
BY.38	Pres kapağını aşağı bastırarak fincanlara servis yapar	G.3.1	A6/8.4	P1
BY.39	İşletme izleklerine ve ürün çeşidine göre uygun büyüklükte fincan kullanır.	G.3.3	A6/8.5	P1

13UY00...-4/A7 YİYECEK HAZIRLAMA VE SERVİSİ YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Yiyecek Hazırlama ve Servisi
2	REFERANS KODU	13UY00...-4/A7
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
BAR GÖREVLİSİ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI 10UMS0048–4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Öğrenme Çıktısı 1: Yiyecek ürünlerini ısıtma cihazını hazırlar. Başarım Ölçütleri 1.1. Yiyecek ısıtma cihazını tanır. 1.2. Yiyecek ısıtma cihazını kullanma yöntemlerini açıklar. 1.3. Yiyecek çeşidine göre ısıtma süresini ayarlar. 1.4. Cihazı sanitasyon kurallarına uygun kullanır. Öğrenme Çıktısı 2: Yiyecek ürünlerinin servis yapar. Başarım Ölçütleri 2.1. Gelen/hazırlanan ürünleri saklama sıcaklığına uygun dolapta saklar. 2.2. Yiyecek ürünlerinin kalitesini kontrol eder. 2.3. Yiyecek ürünlerini sunuma hazırlar. 2.4. Yiyecek ürünlerini gıda güvenliği kurallarına uygun olarak saklar. 2.5. Yiyecek ürünlerini konuğa servis yapar.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) 4 seçenekli çoktan seçmeli sınav: Bu sınav kapsamında, en az 7 soruluk çoktan seçmeli test sınavı uygulanacaktır. Test 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve aday, öğrenme çıktılarında yer alan başarım ölçütlerine göre hazırlanmış teorik sınav sorularının en az %80’ini doğru yanıtlaması durumunda bu sınavdan başarılı sayılacaktır. Soru başına ortalama süre 1–1,5 dakika olarak öngörülmektedir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1) Yiyecek Hazırlama ve Servisi Uygulaması: Yiyecek hazırlama ve servisi uygulaması, örnek olay senaryosuna göre Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. Uygulama Sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Senaryonun süresi en az 20 dakikadır. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin her bir gösterge ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirme “Evet” veya “Hayır” şeklinde olmaktadır.		
Adayın performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Aday, teorik (T1) ve pratik (P1) sınavlardan başarılı olduğu takdirde bu birimden başarılı sayılacaktır. Sınavın, T1 ya da P1 bölümünden veya her iki bölümünden de başarısız olan aday, bir (1) yıl içerisinde başvurması halinde, başarısız olduğu bölümden ya da bölümlerden bir kez daha sınav/sınavlara girebilir. Bir yıldan daha fazla ara verilmesi durumunda, adayın her iki (T1 ve P1) bölümden de sınava girmesi gerekmektedir.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	-

EKLER

EK [A7]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

— Bu yeterliliği almada zorunlu bir şart aranmamaktadır. Ancak, bu mesleği yapacak kişilerin bulaşıcı hastalık taşıyıcısı olmaması gerekmektedir.

Bu yeterliliği alacak kişilerin Türkçeyi akıcı ve düzgün konuşuyor olması, iletişim becerilerinin ve içsel motivasyonunun yüksek olması, sağlık, güvenlik ve hijyen prensiplerine bağlı, planlı, organize ve koordineli çalışma alışkanlığına ve iş disiplinine sahip olması tavsiye edilir.

Eğitim İçeriği:

Gıda Güvenliği

- Risk Analizi
- Risk Belirleme ve Tanıma
- Gıda Kontrolü
- Kimyasal Bulaşma
- Fiziksel Bulaşma
- Biyolojik Bulaşma
- Çapraz Bulaşma
- Gıda alerjenleri

Hijyen ve Sanitasyon

Etkili İletişim

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

- İş Güvenliği
- Acil Durum Talimatları
- Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
- Risk Analizi
- Risk Değerlendirme
- Kontrol Teknikleri
- İlk Yardım

Yiyecek çeşitleri ve içerikleri

Etiket bilgisi

EK [Yeterlilik Birimi Kodu]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Yiyecek ısıtma cihazını tanır.	3.2/19	A7/1.1	T1
BG.2	Yiyecek ısıtma cihazının kullanma yöntemlerini açıklar.	3.2/19 3.3/1	A7/1.2	T1
BG.3	Yiyecek ısıtma cihazında sadece uygun malzemeden yapılmış kapları kullanacağını açıklar.	3.2/19 3.3/1	A7/1.2	T1
BG.4	Yiyecek çeşidine göre ısıtma sürelerini belirtir.	3.2/19	A7/1.3	T1
BG.5	Yiyecek ürünlerine göre saklama sıcaklıklarını belirtir.	3.3/2	A7/2.1	T1
BG.6	Kalite standartlarına uygun olmayan ürünlerin servis edilmemesi gerektiğini açıklar.	3.3/7 3.3/16	A7/2.2	T1
BG.7	Dayanıksız gıdaları ağız kapalı kaplarda soğuk dolaplarda (+4 °C) ve donmuş ürünleri (-18 °C) saklaması gerektiğini açıklar.	3.3/2	A7/2.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Yiyecek ısıtma cihazının gücünü ve süresini ısıtacağı yiyecek çeşidine göre ayarlar.	3.2/19 3.3/1	A7/1.3	P1
BY.2	Yiyecek ürünlerini gıda güvenliği kurallarına uygun kullanır.	3.3/2, 3.3/11	A7/1.4,2.3	P1
BY.3	Yiyecek ürünlerini gıda güvenliği kurallarına uygun olarak saklar.	3.3/2	A7/2.1, 2.4	P1
BY.4	Yiyecek ürünlerinin kalitesini kontrol eder.	3.3/7, 16	A7/2.2	P1
BY.5	Yiyecek ürünlerini işletme izleklerine göre sunuma	3.3/15	A7/2.3	P1

	hazırlar.			
--	-----------	--	--	--

13UY00...-4/A8 GÜN/VARDİYA SONU İŞLEMLER YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Gün/Vardiya Sonu İşlemler
2	REFERANS KODU	13UY00...-4/A8
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	

BAR GÖREVLİSİ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI 10UMS0048-4

7	ÖĞRENME ÇIKTILARI
---	--------------------------

Öğrenme Çıktısı 1: Çalışma alanını temiz ve düzenli kullanır.

Başarım Ölçütleri

- 1.1. Çalışma alanını düzenler.
- 1.2. Çalışma alanındaki malzemeleri yerlerine yerleştirir.
- 1.3. Çalışma alanını ve tezgâhları temiz kullanır.

Öğrenme Çıktısı 2: Yiyecek ve içecekleri muhafaza eder.

Başarım Ölçütleri

- 2.1. İçecekleri soğutucularda muhafaza eder.
- 2.2. Yiyecekleri soğutucularda muhafaza eder.
- 2.3. Yiyecek ve içecekleri son kullanma tarihlerine göre saklar.
- 2.4. Son kullanma tarihi geçen ürünleri işletme izleklerine göre imha eder.
- 2.5. Kalan ve imha edilen yiyecek-içeceklerin envanter kayıtlarını tutar.
- 2.6. Envanter kayıtlarını amirine rapor eder.

Öğrenme Çıktısı 3: İşletme kapandığında bar içi zemininin temizliğini yapar.

Başarım Ölçütleri

- 3.1. Zemine uygun temizlik araç-gereç ve malzemelerini seçer.
- 3.2. Çöpleri cinslerine göre gruplandırıp poşetlerde atar.
- 3.3. Çıkışa en uzak yerden başlayarak süpürerek siler.

Öğrenme Çıktısı 4: İşletme kapandığında makine ve donanımları temizler.

Başarım Ölçütleri

- 4.1. Makine ve donanımları uygun dezenfektanlar ile temizler.
- 4.2. Bozulan donanımları tespit eder.
- 4.3. Bozulan donanımlar için “Teknik Servis Formu” doldurur.
- 4.4. “Teknik Servis Formu”nu amirine rapor eder.

4.5. Araç-gereç ve donanımları yerine yerleştirir.

Bağlam:

4.3: İşletme izleklerine uygun olarak işletmede bozulan donanımların tamir edilmesi için “Teknik Servis Formu” düzenlenir.

Öğrenme Çıktısı 5: Kayıp ve bulunmuş eşya ile ilgili işletme izleklerini uygular.

Başarım Ölçütleri

5.1. Bulunan eşyalar için “Bulunmuş Eşya Formu” düzenler.

5.2. Konuk tarafından bildirilen kayıp eşyalar için “Kayıp Eşya Formu” düzenler.

5.3. Bulunan eşyaları cinsleri, renkleri, bulunduğu tarih ve bulan kişinin adını belirterek işletme izleklerine göre depolar.

Bağlam:

5.1: İşletme izleklerine uygun olarak bulunmuş eşya ile ilgili olarak “Bulunmuş Eşya Formu” düzenlenir.

5.2: İşletme izleklerine uygun olarak kaybolmuş eşya ile ilgili olarak “Kayıp Eşya Formu” düzenlenir.

8 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

8 a) Teorik Sınav

(T1) 4 seçenekli çoktan seçmeli sınav: Bu sınav kapsamında, en az 14 soruluk çoktan seçmeli test sınavı uygulanacaktır. Test 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve aday, öğrenme çıktılarında yer alan başarımlarına göre hazırlanmış teorik sınav sorularının en az %80’ini doğru yanıtlaması durumunda bu sınavdan başarılı sayılacaktır. Soru başına ortalama süre 1–1,5 dakika olarak öngörülmektedir.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

(P1) Gün/Vardiya Sonu İşlemleri Uygulaması: Gün/vardiya sonu işlemleri uygulaması, örnek olay senaryosuna göre Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. Uygulama Sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarılmaması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Senaryonun süresi en az 20 dakikadır. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin her bir gösterge ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirme “Evet” veya “Hayır” şeklinde olmaktadır.

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

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Aday, teorik (T1) ve pratik (P1) sınavlardan başarılı olduğu takdirde bu birimden başarılı sayılacaktır. Sınavın, T1 ya da P1 bölümünden veya her iki bölümünden de başarısız olan aday, bir (1) yıl içerisinde başvurması halinde, başarısız olduğu bölümden ya da bölümlerden bir kez daha sınav/sınavlara girebilir. Bir yıldan daha fazla ara verilmesi durumunda, adayın her iki (T1 ve P1) bölümden de sınava girmesi gerekmektedir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	-

EKLER

EK [A9]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

— Bu yeterliliği almada zorunlu bir şart aranmamaktadır. Ancak, bu mesleği yapacak kişilerin bulaşıcı hastalık taşıyıcısı olmaması gerekmektedir.

Bu yeterliliği alacak kişilerin Türkçeyi akıcı ve düzgün konuşuyor olması, iletişim becerilerinin ve içsel motivasyonunun yüksek olması, sağlık, güvenlik ve hijyen prensiplerine bağlı, planlı, organize ve koordineli çalışma alışkanlığına ve iş disiplinine sahip olması tavsiye edilir. El becerisine sahip olması, titiz ve dikkatli ve üretici olması, servis akışı hakkında bilgi ve beceri sahibi olması tavsiye edilir.

Eğitim İçeriği:

Gıda Güvenliği

- Risk Analizi
- Risk Belirleme ve Tanıma
- Gıda Kontrolü
- Kimyasal Bulaşma
- Fiziksel Bulaşma
- Biyolojik Bulaşma
- Çapraz Bulaşma
- Gıda alerjenleri

Hijyen ve Sanitasyon

- Temizlik Kimyasalları
- Dezenfektanlar

Etkili İletişim

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

- İş Güvenliği
- Acil Durum Talimatları
- Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
- Risk Analizi
- Risk Değerlendirme
- Kontrol Teknikleri
- İlk Yardım

Bar Servisinde İş Akışı

Bar Servis Malzemeleri

- Menaj Takımları
- Bardaklar ve fincanlar

Kalite Kayıtları

- Teknik Servis Formu
- Bulunmuş Eşya Formu

- Kayıp Eşya Formu
- Envanter Formu

Araç-gereç ve Donanım Bakım ve Temizlik Talimatları

EK [Yeterlilik Birimi Kodu]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Araç- gereç ve donanımların bar içinde uygun yerleşim düzenini açıklar.	J.5.4	A8/1.2	T1
BG.2	İçecek çeşitlerine göre saklama sıcaklıklarını açıklar.	J.3.1	A8/2.1	T1
BG.3	Yiyecek çeşitlerine göre saklama sıcaklıklarını açıklar.	3.3/2	A8/2.2	T1
BG.4	Son kullanma tarihi daha yakın olan ürünleri önce kullanması gerektiğini açıklar.	3.3/2	A8/2.3	T1
BG.5	Son kullanma tarihi geçen ürünleri işletme izleklerine göre imha etmesi gerektiğini açıklar.	3.3/2	A8/2.4	T1
BG.6	İmha edilen ürünlerin envanter kaydının tutulmasının gerekçesini açıklar.	3.3/18	A8/2.5	T1
BG.7	Kullanacağı yüzeylere göre dezenfektanları ve temizlik malzemelerini tanımlar.	J.4.1	A8/3.1	T1
BG.8	Temizlik yaparken işletme çıkışına en uzak yerden başlanmasının gerekçesini açıklar.	J.4.3	A8/3.3	T1
BG.9	Makine ve donanımları temizleyeceği dezenfektanları açıklar.	J.5.1	A8/4.1	T1
BG.10	Teknik servis formunu açıklar.	J.5.2	A8/4.3	T1
BG.11	Çöplerin cinslerine göre gruplandırılmasını açıklar.	J.4.2	A8/3.2	T1
BG.12	Bulunmuş eşya formunu açıklar.	J.7.1	A8/5.1	T1
BG.13	Kayıp eşya formu düzenlemesini açıklar.	J.7.1	A8/5.2	T1

BG.14	Envanter kayıtlarını açıklar.	J.7.2	A8/5.3	T1
-------	-------------------------------	-------	--------	----

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Çalışma alanını düzenli kullanır	J.1.1	A8/1.1	P1
BY.2	Çalışma alanındaki malzemeleri yerlerine yerleştirir.	J.1.1	A8/1.2	P1
BY.3	Çalışma alanını temiz kullanır.	J.2.1	A8/1.3	P1
BY.4	Tezgâhları temiz kullanır.	J.2.1, 2.2	A8/1.3	P1
BY.5	Yiyecek ve içecekleri soğutucularda muhafaza eder.	J.3.1	A8/2.1, 2.2	P1
BY.6	Yiyecek ve içecekleri son kullanma tarihlerine göre saklar.	3.3/2	A8/2.3	P1
BY.7	Son kullanma tarihi geçen ürünleri işletme izleklerine göre imha eder.	3.3/11, 15	A8/2.4	P1
BY.8	Kalan ve imha edilen yiyecek içeceklerin envanter kaydını doğru tutar.	3.3/18	A8/2.5	P1
BY.9	Envanter kayıtlarını amirine yazılı olarak rapor eder.	3.3/18	A8/2.6	P1
BY.10	Bar içi zeminin temizliğini yapmak için uygun temizlik malzemelerini seçer.	J.4.1	A8/3.1	P1
BY.11	Çöpleri cinslerine göre gruplandırır.	J.4.2	A8/3.2	P1
BY.12	Çöpleri kapalı poşetlerde atar.	J.4.2	A8/3.2	P1
BY.13	Bar zeminini çıkışa en uzak yerden başlayarak temizler.	J.4.3	A8/3.3	P1
BY.14	Makine ve donanımları temizlemek için uygun dezenfektanları seçer.	J.5.1	A8/4.1	P1
BY.15	Kullanmadan önce makinaların/donanımların çalıştığını kontrol eder.	J.5.2	A8/4.2	P1
BY.16	Bozulan donanımları tespit ettiğinde "Teknik Servis Formu" zamanında doldurur.	J.5.2	A8/4.3	P1

BY.17	Teknik Servis Formunu doldurduktan sonra amirine teslim eder.	J.5.3	A8/4.4	P1
BY.18	Araç, gereç ve donanımları güvenli bir şekilde doğru yere yerleştirir.	J.5.4	A8/4.5	P1
BY.19	Bulduğu eşyaları eşyaların bulunduğu tarihte “Bulunmuş Eşya Formu” doldurarak kayıt altına alır.	J.7.1	A8/5.1	P1
BY.20	Kaybolduğu bildirilmiş olan eşyalar için “Kayıp Eşya Formu” düzenler.	J.7.1	A8/5.2	P1
BY.21	Bulunmuş eşyaları cinsleri ve renklerine göre ayırır.	J.7.2	A8/5.3	P1

13UY00...-4/A9 PERİYODİK İŞLEMLER YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Periyodik İşlemler
2	REFERANS KODU	13UY00...-4/A9
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	

BAR GÖREVLİSİ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI 10UMS0048-4

7	ÖĞRENME ÇIKTILARI
---	--------------------------

Öğrenme Çıktısı 1: Makine/ekipmanların bakımını yapar.**Başarım Ölçütleri**

- 1.1. Espresso makinelerinin ayarını kontrol eder.
- 1.2. Termometreyi kalibre eder.
- 1.3. Geri yıkama (back flush) işlemini yapar.
- 1.4. Öğütücünün ayarını kontrol eder.
- 1.5. (Varsa) Filtre kahve makinesinin ayarını kontrol eder.

Bağlam:

- 1.3. Back flush: Ters yıkama

Öğrenme Çıktısı 2: Bar alanında periyodik temizlik işlemlerini yapar.**Başarım Ölçütleri**

- 2.1. Çalışma alanının periyodik temizlik programlarını işletme izleklerine göre yapar.
- 2.2. Çalışma alanında periyodik bakım programlarını işletme izleklerine göre yapar.
- 2.3. Çalışma alanındaki makine ve donanımların periyodik temizliğini yapar.

Öğrenme Çıktısı 3: Haşerelerin önlenmesine yönelik çalışmalara katılır.**Başarım Ölçütleri**

- 3.1. Haşerelerin görülmesi durumunda amirine rapor eder.
- 3.2. İşletme izleklerine göre çalışma alanını ilaçlama işlemine hazırlar.
- 3.3. İlaçlama işlemi sonrasında işletme izleklerine göre çalışma alanının sanitasyonunu yapar.

Öğrenme Çıktısı 4: Kullanımda olan ve depoda bulunan malzemelerin envanter hazırlama çalışmalarına katılır.**Başarım Ölçütleri**

- 4.1. Depoda bulunan malzemeleri işletme izleklerine göre kontrol eder.
- 4.2. Kullanımda olan ve depoda bulunan araç-gereç, donanım ve malzemeleri sayıma hazırlar.
- 4.3. Kullanımda olan ve depoda bulunan araç-gereç, donanım ve malzemelerin sayımını amiri ile birlikte yapar.

4.4. Envanter çalışmasını amirine rapor eder.

8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) 4 seçenekli çoktan seçmeli sınav: Bu sınav kapsamında, en az 7 soruluk çoktan seçmeli test sınavı uygulanacaktır. Test 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve aday, öğrenme çıktılarında yer alan başarımlar ölçütlerine göre hazırlanmış teorik sınav sorularının en az %80’ini doğru yanıtlaması durumunda bu sınavdan başarılı sayılacaktır. Soru başına ortalama süre 1–1,5 dakika olarak öngörülmektedir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1) Periyodik İşlemler Uygulaması: Periyodik işlemler uygulaması, örnek olay senaryosuna göre Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. Uygulama Sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarımları zorunlu kritik adımlar belirlenir. Senaryonun süresi en az 20 dakikadır. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin her bir gösterge ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirme “Evet” veya “Hayır” şeklinde olmaktadır. Adayın performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Aday, teorik (T1) ve pratik (P1) sınavlardan başarılı olduğu takdirde bu birimden başarılı sayılacaktır. Sınavın, T1 ya da P1 bölümünden veya her iki bölümünden de başarısız olan aday, bir (1) yıl içerisinde başvurması halinde, başarısız olduğu bölümden ya da bölümlerden bir kez daha sınav/sınavlara girebilir. Bir yıldan daha fazla ara verilmesi durumunda, adayın her iki (T1 ve P1) bölümden de sınava girmesi gerekmektedir.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	-

EKLER

EK [A10]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

— Bu yeterliliği almada zorunlu bir şart aranmamaktadır. Ancak, bu mesleği yapacak kişilerin bulaşıcı hastalık taşıyıcısı olmaması gerekmektedir.

Bu yeterliliği alacak kişilerin içsel motivasyonunun yüksek olması, sağlık, güvenlik ve hijyen prensiplerine bağlı, planlı, organize ve koordineli çalışma alışkanlığına ve iş disiplinine sahip olması tavsiye edilir.

Eğitim İçeriği:

Gıda Güvenliği

- Risk Analizi
- Risk Belirleme ve Tanıma
- Gıda Kontrolü
- Kimyasal Bulaşma
- Fiziksel Bulaşma
- Biyolojik Bulaşma

- Çapraz Bulaşma
- Hijyen ve Sanitasyon
- Etkili İletişim
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
 - İş Güvenliği
 - Acil Durum Talimatları
 - Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
 - Risk Analizi
 - Risk Değerlendirme
 - Kontrol Teknikleri
 - İlk Yardım
- Kalite Yönetim Sistemi
 - Kalite İzlekleri
 - Görev Tanımları
 - Kalite Talimatları
 - Periyodik Temizlik ve Bakım Programı Talimatları
 - Haşere Önleme ve İlaçlama Talimatları
 - Envanter Kontrolü Talimatları
 - Depo Kullanım ve Bakım Talimatları

EK [Yeterlilik Birimi Kodu]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	Espresso makinelerinin ayarını açıklar.	3.3/1, 16	A9/1.1	T1
BG.2	Termometrenin kalibrasyonunu açıklar.	3.3/1, 16	A9/1.2	T1
BG.3	Geri yıkama(back flush) işlemini açıklar.	3.3/1	A9/1.3	T1
BG.4	Öğütücünün ayarını açıklar.	3.3/1, 16	A9/1.4	T1
BG.5	Filtre kahve makinesini (varsa) ayarını açıklar.	3.3/1, 16	A9/1.5	T1
BG.6	İşletme alanında haşere görür görmez amirine bildirir.	K.2.1,	A9/3.1	T1
BG.7	Envanter kaydı tutulmasını açıklar.	K.3.2, 3.3/18	A9/4.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Espresso makinelerinin ayarını kontrol eder.	3.3/1	A9/1.1	P1
BY.2	Termometreyi kalibre eder.	3.3/1	A9/1.2	P1
BY.3	Geri yıkama(back flush) işlemini açıklar.	3.3/1	A9/1.3	P1
BY.4	Öğütücünün ayarını kontrol eder.	3.3/1, 16	A9/1.4	P1
BY.5	Filtre kahve makinesini (varsa) ayarını kontrol eder.	3.3/1, 16	A9/1.5	P1
BY.6	Çalışma alanının periyodik temizlik programlarını işletme izleklerine göre yapar.	K.1.1	A9/2.1	P1
BY.7	Çalışma alanında periyodik bakım programlarını işletme izleklerine göre yapar.	K.1.1	A9/2.2	P1
BY.8	Çalışma alanındaki makine ve donanımların periyodik temizliği yapar.	K.1.1	A9/2.3	P1
BY.9	Haşerelerin görünmesi durumunda amirine rapor eder.	K.2.3	A9/3.1	P1
BY.10	İşletme izleklerine göre çalışma alanını ilaçlama işlemine hazırlar.	K.2.1	A9/3.2	P1
BY.11	İlaçlama işlemi sonrasında işletme izleklerine göre sanitasyonunu yapar.	K.2.2	A9/3.3	P1
BY.12	Depoda bulunan malzemeleri işletme izleklerine göre kontrol eder.	K.3.1	A9/4.1	P1
BY.13	Kullanımda olan ve depoda bulunan araç- gereç, donanım ve malzemeleri sayıma hazırlar.	K.3.1	A9/4.2	P1
BY.14	Kullanımda olan ve depoda bulunan araç- gereç, donanım ve malzemelerin sayımını amiri ile birlikte yapar.	K.3.2	A9/4.3	P1
BY.15	Envanter çalışmasını amirine doğru bir şekilde yazılı olarak rapor eder.	K.3.2, 3.3/18	A9/4.4	P1
BY.16	Her kullanımdan sonra termometreyi temizleyerek dezenfeksiyonunu sağlar.	3.3/11	A6/ Bağlam	P1

BY.17	Her kullanımdan sonra espresso makinesinin buhar vanasını temizler.	3.3/11	A6/ Bağlam	P1
-------	---	--------	------------	----

13UY00...-4/A10 MESLEKİ GELİŞİME İLİŞKİN FAALİYETLER YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetler
2	REFERANS KODU	13UY00...-4/A10
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
BAR GÖREVLİSİ (SEVİYE 4) ULUSAL MESLEK STANDARDI 10UMS0048–4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1:</u> İşletme etik kurallarına göre çalışır. Başarım Ölçütleri 1.1. İşletme etik kurallarını açıklar. 1.2. İşletme etik kurallarına göre davranır. 1.3. İşletme gizlilik kurallarına uyar. <u>Öğrenme Çıktısı 2:</u> İşletme izleklerine göre mesleği ile ilgili yayınları, yenilikleri ve teknolojik gelişmeleri inceler. Başarım Ölçütleri 2.1. İşletme izleklerine göre mesleği ile ilgili yayını, yeniliği ve teknolojik gelişmeleri inceler. 2.2. İşletme içerisinde mesleği ile ilgili yenilik ve yayınları panodan inceler. 2.3. Mesleki gelişimi ile ilgili öğrenilen bilgileri işletme izleklerine göre uygular. 2.4. İşletmenin düzenlediği mesleki ve kişisel gelişimi artırıcı etkinliklere katılır. <u>Öğrenme Çıktısı 3:</u> Görev tanımına göre işe yeni başlayan personele işletme standartlarını ve izleklerini açıklar. Başarım Ölçütleri 3.1. İşe yeni alınan personele işletmenin kalite politikası ile işletme izlekleri arasındaki ilişkiyi açıklar. 3.2. İşe yeni alınan personele görev tanımına göre iş akışı, işletme izlekleri ve talimatlar arasındaki ilişkiyi açıklar. 3.3. İşbaşı eğitimleri ile ilgili eğitim programlarını uygular. Bağlam: 3.1: Kalite politikası: Bir kuruluşun yönetimi tarafından resmi olarak ifade edilen kalite ile ilgili bütün amaçları ve idaresi. 3.2: İş akışı: İş kurallarına bağlı olarak kapsamı ve sırası tanımlanmış tekrarlanabilir işler.		

8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a)	Teorik Sınav	
(T1)	4 seçenekli çoktan seçmeli sınav: Bu sınav kapsamında, en az 11 soruluk çoktan seçmeli test sınavı uygulanacaktır. Test 100 tam puan üzerinden değerlendirilecek ve aday, öğrenme çıktılarında yer alan başarımlar ölçütlerine göre hazırlanmış teorik sınav sorularının en az %80'ini doğru yanıtlaması durumunda bu sınavdan başarılı sayılacaktır. Soru başına ortalama süre 1–1,5 dakika olarak öngörülmektedir.	
8 b)	Performansa Dayalı Sınav	
P1)	Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetler Uygulaması: Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetler uygulaması, örnek olay senaryosuna göre Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. Uygulama Sınavı kontrol listesinde aday tarafından başarımları zorunlu kritik adımlar belirlenir. Senaryonun süresi en az 20 dakikadır. Adayın uygulamadaki performansı, sınav değerlendirme komitesi üyeleri tarafından sınav kontrol listesi kullanılarak değerlendirilir. Kontrol listesinde, gözlenen performansa ilişkin her bir gösterge ve bu göstergelerin gerçekleşme durumlarına ilişkin değerlendirme “Evet” veya “Hayır” şeklinde olmaktadır. Adayın performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı olmak koşuluyla sınavın genelinden asgari %80 başarı göstermesi gerekmektedir.	
8 c)	Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar	
	Aday, teorik (T1) ve pratik (P1) sınavlardan başarılı olduğu takdirde bu birimden başarılı sayılacaktır. Sınavın, T1 ya da P1 bölümünden veya her iki bölümünden de başarısız olan aday, bir (1) yıl içerisinde başvurması halinde, başarısız olduğu bölümden ya da bölümlerden bir kez daha sınav/sınavlara girebilir. Bir yıldan daha fazla ara verilmesi durumunda, adayın her iki (T1 ve P1) bölümden de sınava girmesi gerekmektedir.	
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	-

EKLER

EK [A11]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

— Bu yeterliliği almada zorunlu bir şart aranmamaktadır. Ancak, bu mesleği yapacak kişilerin bulaşıcı hastalık taşıyıcısı olmaması gerekmektedir.

Bu yeterliliği alacak kişilerin Türkçeyi akıcı ve düzgün konuşuyor olması, iletişim becerilerinin ve içsel motivasyonunun yüksek olması, sağlık, güvenlik ve hijyen prensiplerine bağlı, planlı, organize ve koordineli çalışma alışkanlığına ve iş disiplinine sahip olması tavsiye edilir.

Bilgi teknolojileri, orta düzeyde matematik bilgisi, problem çözme yeteneği, yaratıcı düşünme yeteneği, öncelik alabilme becerilerine sahip olunması tavsiye edilir.

Eğitim İçeriği:

Etkili İletişim

Kalite Yönetim Sistemi

- Kalite El Kitabı
- Organizasyon Şeması
- Görev Tanımları
- İş Akışı
- Kalite İzlekleri

- İşbaşı Eğitimi İzleği
- Kalite Talimatları

EK [Yeterlilik Birimi Kodu]-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	İşletme etik kurallarını açıklar.	3.4/3,8,12	A10/1.1	T1
BG.2	İşletmenin ürün reçeteleri gibi özel konularını gizli tutar.	3.4/3,3.4/13	A10/1.3	T1
BG.3	Kullandığı cihazların teknolojisini açıklar.	3.3/1	A10/2.1	T1
BG.4	İşletme izleklerine göre mesleği ile ilgili yenilikleri inceler.	L.1.1	A10/2.1	T1
BG.5	İşletmede mesleği ile ilgili yenilik ve yayınları izleme kanallarını açıklar.	L.1.1	A10/2.2	T1
BG.6	İşletme izleklerine göre mesleği ile ilgili yayınları inceler.	L.1.1, 1.2	A10/2.1,2.2	T1
BG.7	İşe yeni alınan personele işletmenin kalite politikasını açıklar.	L.3.2	A10/3.1	T1
BG.8	İşe yeni alınan personele işletmenin izleklerini açıklar.	L.3.1	A10/3.1, 3.2	T1
BG.9	İşe yeni alınan personele görev tanımına göre iş akışı, işletme izlekleri ve talimatlar arasındaki ilişkiyi açıklar.	L.3.1, 3.2	A10/3.1, 3.2	T1
BG.10	İşe yeni alınan personele görev tanımına göre iş akışını açıklar.	L.3.1, 3.2	A10/3.2	T1
BG.11	İşe yeni alınan personele görev tanımına göre işletme talimatlarını açıklar.	L.3.1, 3.2	A10/3.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	İşletme etik kurallarına göre davranır.	3.4/3,8,12	A10/1.2	P1
BY.2	İşletme gizlilik kurallarına uyar.	3.4/3,13	A10/1.3	P1
BY.3	Mesleki gelişimi ile ilgili öğrenilen bilgileri işletme izleklerine göre uygular.	L.1.3	A10/2.3	P1
BY.4	İşletmenin düzenlediği mesleki gelişimi artırıcı etkinliklere katılır.	L.2.1, 2.2	A10/2.4	P1
BY.5	İşletmenin düzenlediği kişisel gelişimi artırıcı etkinliklere katılır.	L.2.3	A10/2.4	P1
BY.6	İşe yeni başlayan personele işle ilgili bilgi verir.	L.3.1./ 3.2	A10/3.2	P1
BY.7	İşbaşı eğitimleri ile ilgili eğitim programlarını uygular.	L.3.3	A10/3.3	P1

13UY00...-4/B1 YABANCI DİL YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Yabancı Dil
2	REFERANS KODU	13UY00...-4/A2
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	-
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
-		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
Öğrenme Çıktısı 1: Yabancı dilde A2 düzeyinde dinleme becerisine sahip olmak. Öğrenme Çıktısı 2: Yabancı dilde A2 düzeyinde okuma becerisine sahip olmak. Öğrenme Çıktısı 3: Yabancı dilde A2 düzeyinde karşılıklı konuşma becerisine sahip olmak. Öğrenme Çıktısı 4: Yabancı dilde A2 düzeyinde sözlü anlatım becerisine sahip olmak. Öğrenme Çıktısı 5: Yabancı dilde A2 düzeyinde yazılı anlatım becerisine sahip olmak. Yukarıdaki öğrenme çıktılarında belirtilen; dinleme, okuma, karşılıklı konuşma, sözlü anlatım ve yazılı anlatım becerilerine ilişkin düzeyler; 17 Ekim 2000 tarihinde, dil yeterliliklerinin belirlenmesi için kullanılması kararlaştırılan Avrupa Dil Portfolyosunda yer alan dil yeterliliği ölçütlerindeki (A1-C2) arasındaki düzeylerdir.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
Ölçme ve değerlendirme, yabancı dil yeterliliğindeki 5 öğrenme çıktısının seviyesine göre belirlenmiş ayrı ayrı yöntemler ile gerçekleştirilecektir.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO)
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Sektör Komitesi
11	MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI	

EKLER

EK [B1]-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

EK [B1]-2(*): Yeterlilik Biriminde Belirtilen Değerlendirme Araçları İle Ölçülen Başarım Ölçütlerine İlişkin Tablo

(*): Bu ekler, yeterlilik taslaklarının değerlendirilmesi ve/veya yetkilendirilmiş kuruluşlar için saklanacak olup yeterliliklerin kamuya açık olan nüshalarında yayınlanmayacaktır

EKLER**EK 1: Yeterlilik Birimleri**

13UY00...-4/A.1. İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Faaliyetleri ve Çevre Koruma Mevzuatı
13UY00...-4/A.2. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri (KYS)
13UY00...-4/A.3. İş Organizasyonu
13UY00...-4/A.4. Servis Öncesi İşlemler
13UY00...-4/A.5. Servis İşlemleri
13UY00...-4/A.6. İçecek Hazırlama
13UY00...-4/A.7. Yiyecek Ürünleri Servisi
13UY00...-4/A.8. Gün / Vardiya Sonu İşlemler
13UY00...-4/A.9. Periyodik İşlemler
13UY00...-4/A.10. Mesleki Gelişime İlişkin Faaliyetler
13UY00...-4/B.1. Yabancı Dil

EK2: Terimler, Simgeler ve Kısaltmalar

AVRUPA DİL PORTFOLYOSU: Avrupa Konseyi tarafından Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Programı (The Common European Framework of Reference for Languages) kapsamında hazırlanan bireylerin dil becerilerinin, sertifikalarının, diplomalarının ve değişik dillerde edinilmiş deneyimlerinin bir kayıdır.

BAR: Sıcak, soğuk, alkolsüz içeceklerin, kahve türevlerinin, yiyecek ürünlerinin servis edildiği mekân.

BARİSTA: İtalyancada kafelerde kahve ve türevleri hazırlayan ve sunan servis görevlisi.

BLENDER: Parçalayıcı.

BRANDY: Kanyak

BT: Bilgi teknolojileri.

CL: Yüzde bir litrelik ölçü birimi.

COASTER: Bardakaltlığı.

ÇK: Çevre Koruma.

DEZENFEKTAN: Zararlı mikroorganizmaların sayısını azaltan kimyasal maddeler.

DONANIM: Ekipman.

ESPRESSO: Basınç altında hazırlanan İtalyan usulü kahve.

FİLTRE KAHVE: Süzme kahve.

FRENCH PRESS: Pistonlu kahve presleme aparatı.

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ, bir organizasyonun gıda güvenliği konusunda kararlılığını gösterir ve gıda güvenliğini tehdit eden tehlikelere karşı gerekli kontrol önlemlerinin organizasyon tarafından alındığını gösteren bir araçtır.

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

İKLİMLENDİRME: Havanın sıcaklığının ve neminin belirli sıcaklıkta ve oranda tutulması.

ISCO: Uluslar arası Standart Meslek Sınıflaması

İSG: (İş Sağlığı ve Güvenliği) İş yerindeki çalışanların veya diğer işçilerin (geçici işçiler ve yüklenici personeli dâhil), ziyaretçilerin ve çalışma alanındaki diğer insanların sağlık ve güvenliğini etkileyen veya etkilemesi mümkün olan şartlar ve faktörler.

İŞLETME: Yiyecek içecek servisi yapılan kar amaçlı kuruluş.

İZLEK: (Prosedür) Yönetim sistemi standardının gerekliliklerinin işyerinde nasıl ve kim tarafından karşılanacağını belirlenmesine yönelik hazırlanmış olan dokümanlardır. İşin nasıl yapılacağına dair talimatlar, donanımların nasıl kullanılması gerektiği, çalışma yöntemleri, çalışan donanımların kullanım koşulları, sağlığa zararlı maddelerin kullanımının kontrolü işletmenin iş sağlığı ve güvenliği konusundaki izleklerini oluşturur.

KALİTE: Ürün ve hizmetlerin belirlenen standartlara uygun olarak sunulması.

KALİTE EL KİTABI: İşletmelerin kalite politikası, misyon, vizyon, organizasyon yapısı, bölümleri ve fonksiyonlarını özetleyen kitapçık.

KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ (KYS) : Bir kuruluşu müşteri memnuniyeti ve karlılık sağlamak için sistematik ve saydam bir şekilde çalışanların da katılımı ile müşteri odaklı olarak yönetilmesi, performansının sürekli iyileştirilmesi, uygulanması ve sürdürülmesi faaliyetleri toplamı.

KKD: Kişisel koruyucu donanımlar.

KONSANTRE: İçime hazır olmayan, sulandırarak hazırlanan yoğun içecek.

MENÜ: Yiyecek-içecek listesi.

MENAJ: Konuğun yemek anında isteğe göre tatlandırmak için yemeğine kattığı maddeler.

MESAI: Çalışma süresi.

MIX: Karışım.

MIXER: Karıştırıcı aleti, çırpıcı.

mL: Binde bir litrelik ölçü birimi.

PANO: Bilgi akışı tahtası.

PORTÖR: Hastalık etkeni mikroorganizmayı kendisinde hastalık belirtisi oluşturmayacak şekilde taşıyan kişi.

POS CİHAZI: Kredi kartından işlem yapılabilmesi için kullanılan ödeme noktası cihazı.

PREMIX: Tankın içinde muhafaza edilen ve bu şekilde sunulan bira ve gazlı içecekler.

REZERVE: Önceden ayırtılmış.

RİSK FAKTÖRÜ: Tehlikeli durumlara yol açacak etken.

SANİTASYON: Hijyen ve sağlık koşullarının oluşturulması ve devam ettirilmesi.

SEYRELTME : Su katılarak yoğunluğun azaltılması işlemi.

SLIP: Pos cihazından yazdırılan ödemenin yapıldığına dair belge.

SOFT DRINK: Alkolsüz içecek.

STANDART: Sağlanması gereken asgari koşullar.

TAMPER: Toz maddelerin kalıba sıgdırılmasını ve seviyelerinin ayarlanması için kullanılan alet.

TATBİKAT: Olağanüstü durumların canlandırılması.

TEHLİKE ANALİZİ: Tehlike faktörlerinin ve oluşma olasılıklarının bir arada gerçekleşme durumunda neden olacağı etkinin ölçülmesi.

TOPPING: Sos, püre, krema v.b. yenilebilir süsleme malzemeleri.

TRANŞ LİMONU: İnce dilimlenerek servis edilen limon.

ULUSAL MESLEK STANDARDI: Bir mesleğin başarı ile icra edilebilmesi için, Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) tarafından kabul edilen, gerekli bilgi, beceri, tavır ve tutumları gösteren başarı göstergeleridir.

ÜNİFORMA: İş kıyafeti.

EK3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları

Barista (Kahve Bar Görevlisi) Seviye 4 yeterliliğine sahip bir birey, Bar Görevlisi Seviye 4 ve/veya Servis Görevlisi Seviye 4 ile ortak birimlerin dışında kalan fark birimlerini de alması durumunda Bar Görevlisi ve/veya Servis Görevlisi Seviye 4 yeterliliğine sahip olabilir.

EK 4(*): Değerlendirici Ölçütleri

Değerlendirici, Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektöründeki Ulusal Meslek Standardında öngörülen görevleri gerçekleştirebilecek yetkinlikte olmalıdır. Bu kişilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:

- Turizm sektörü Yiyecek-İçecek alt-sektörünün Barista alanından yetişerek en az 3 yıl yönetici olarak hizmet vermiş olmak,
- Yükseköğretim veya ortaöğretim Kurumlarında barista alanında en az 5 yıl teorik ve uygulamalı eğitimi vermiş olmak.
- Barista (Kahve Bar Görevlisi) alanında en az 3 yıl eğitmen pozisyonunda çalışmış olmak.

Yukarıdaki özelliklerden en az birine sahip olan ve ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilere; ilgili alanda yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından mesleki yeterlilik sistemi, kişinin görev alacağı ulusal yeterlilik(ler), ilgili ulusal meslek standart(lar)ı,

ölçme değerlendirme ve ölçme-değerlendirmede kalite güvence konularında eğitim sağlanmalıdır.

Yabancı dil yeterlilik biriminin ölçme ve değerlendirmesi sırasında görev alacak değerlendiricilerin en az lisans mezunu olması ve Avrupa dil portfolyosünde yer alan dil yeterliliği ölçütlerine göre ilgili yabancı dilde aşağıdaki düzeylerde olduğunu belgelemesi gerekmektedir.

- a) A1 ve A2 seviyelerinin değerlendirmesinde görev alacak değerlendiricilerin en az B1 düzeyinde olması,
- b) B1, B2, C1 seviyelerinin değerlendirmesinde görev alacak değerlendiricilerin en az C2 düzeyinde olması,
- c) C2 seviyesinin ölçme değerlendirmesinde görev alacak değerlendiricilerin en az C2 düzeyinde olması.