



ULUSAL YETERLİLİK

15UY0216-4

**KAHVE BAR GÖREVLİSİ
(BARİSTA)**

SEVİYE 4

REVİZYON NO: 00

MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU

Ankara, 2015

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 imzalanan 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 22/07/2015 tarih ve 2015/32 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.

15UY0216-4 KAHVE BAR GÖREVLİSİ (BARİSTA) ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Kahve Bar Görevlisi (Barista)
2	REFERANS KODU	15UY0216-4
3	SEVİYE	4
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	ISCO 08: 5132 (Barmenler)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A)YAYIN TARİHİ	22/07/2015
	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 Görevlisi (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0048–4
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	-
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
	11-a) Zorunlu Birimler	15UY0216-4/A1 İş Sağlığı ve Güvenliği Faaliyetleri ve Çevre Koruma 15UY0216-4/A2 Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri 15UY0216-4/A3 İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim 15UY0216-4/A4 Servis Öncesi İşlemler 15UY0216-4/A5 Servis İşlemleri 15UY0216-4/A6 İçecek ve Yiyecek Servisi 15UY0216-4/A7 Gün / Vardiya Sonu ve Periyodik İşlemler
	11-b) Seçmeli Birimler	-
	11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları	Adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gerekmektedir.
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Kahve Bar Görevlisi (Barista) (Seviye 4) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan teorik ve performansa dayalı sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini

<p>alabilmeleri için teorik ve performansa dayalı sınavların ikisinden de başarılı olmaları şartı vardır.</p> <p>Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavlar, her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır.</p> <p>Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.</p>		
13	BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ	Kahve Bar Görevlisi (Barista) (Seviye 4) yeterlilik belgesinin geçerlilik süresi 5 yıldır.
14	GÖZETİM SIKLIĞI	<p>Belge geçerlilik süresi içerisinde adaylar gözetime tabi tutulur. Adayın performansı belge aldığı tarihten itibaren 2. yıl ile 3. yıl arasında sınav ve belgelendirme kuruluşunun belirleyeceği gözetim yöntemi ile değerlendirilir.</p> <p>Gözetim sonucu performansı yeterli bulunmayan veya gözetimi belge sahiplerinden kaynaklanan nedenlerle yapılamayan belge sahiplerinin belgeleri askıya alınır. Askı nedeni ortadan kalkan belge sahiplerinin belgelerinin geçerliliği geçerlilik süresi sonuna kadar devam eder.</p>
15	BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ	<p>Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur;</p> <p>a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içinde yeterlilik belgesi kapsamında toplamda en az 12 ay çalıştığına dair resmi kayıt,</p> <p>b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan Uygulama (performans) Sınavı (P1) Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır.</p>
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	22/07/2015-2015/32

15UY00...-4/A1 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ FAALİYETLERİ VE ÇEVRE KORUMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Sağlığı ve Güvenliği Faaliyetleri ve Çevre Koruma
2	REFERANS KODU	15UY0216-4/A1
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	22/07/2015
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	Bar Görevlisi (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0048–4
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) yangın ve acil durum prosedürlerini açıklar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>1.1. İSG mevzuatına uygun kullanması gereken uyarma, koruma ve müdahale araçlarını listeler.</p> <p>1.2. Çalışma alanındaki risk ve tehlikeli durumlara ilişkin alınan önlem ve uygulamaları açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Çevresel risk faktörlerini ve etkilerini açıklar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <p>2.1. Çevresel risk faktörleri ve alınabilecek önlemleri açıklar.</p> <p>2.2. Çevre koruma ile ilgili uygulamaları açıklar.</p> <p>Bağlam:</p> <p>2.1: Tehlikeli durumlara neden olan çevresel risk faktörleri: Kimyasal ve biyolojik atık kalıntıları, çevreye zararlı maddeler.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p>(T1) Çoktan Seçmeli Sorularla Sınav: A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 8 soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama 1-1,5 dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 80’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.</p>		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
Bu birimde performansa dayalı sınav yapılmayacaktır.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		

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	22/07/2015-2015/32

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

Eğitim İçeriği:

1. İş Sağlığı ve Güvenliği
 - 1.1. İş Güvenliği
 - 1.2. Acil Durum Talimatları
 - 1.3. Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
 - 1.4. Risk Analizi
 - 1.5. Risk Değerlendirme
 - 1.6. Kontrol Teknikleri
 - 1.7. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
 - 1.8. İlk Yardım
 - 1.9. 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu (126 ve 127. Maddeler)
2. Çalışma Mevzuatı
 - 2.1 4857 sayılı İş Kanunu
3. Çevre Yönetim Sistemi
 - 3.1. Çevre Koruma Mevzuatı
 - 3.2. 2872 sayılı Çevre Kanunu
 - 3.3. Yerel Yönetim Talimatları

EK A1-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	İSG'yi korumak için işletmenin İSG mevzuatına göre hazırlanmış prosedürlerini ifade eder.	A.2.1	1.1	T1
BG.2	İSG uyarma, koruma ve müdahale araçlarını listeler.	A.2.2	1.1	T1
BG.3	Riskleri azaltmak için alınacak önlemleri açıklar.	A.1.4	1.2	T1
BG.4	Tehlikeli durumlara ilişkin acil durum prosedürlerini ifade eder.	A.1.4 A.2.6	1.2	T1
BG.5	Acil durum prosedürlerine ilişkin uygulamaları ifade eder.	A.1.5 A.2.3 A.2.6	1.2	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.6	Çalışacağı alandaki çevresel risk faktörlerinin neler olduğunu ifade eder.	B.2.1	2.1	T1
BG.7	Çevresel riskleri azaltmak için alınabilecek önlemleri açıklar.	B.2.1 B.2.2	2.1	T1
BG.8	Çalışacağı ortamda çevre koruma ile ilgili uygulamaları ifade eder.	B.2.4	2.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

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

**15UY0216-4/A2 GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ
YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri
2	REFERANS KODU	15UY0216-4/A2
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	22/07/2015
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	Bar Görevlisi (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0048–4
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Gıda güvenliği ve hijyen kurallarını ifade eder.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <p>1.1.Kişisel hijyen kurallarını ifade eder.</p> <p>1.2.Kullandığı ürün, ekipman ve aletlerin kullanım biçimine ilişkin hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.</p> <p>1.3. Böcek ve zararlıların oluşmaması ve ürememesi için gıda güvenliği yöntemlerini açıklar.</p> <p>Bağlam:</p> <p>1.3: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, bir organizasyonun gıda güvenliği konusunda kararlılığını gösteren ve gıda güvenliğini tehdit eden tehlikelere karşı gerekli kontrol önlemlerinin organizasyon 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.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Kalite yönetim sistemi prosedürlerini ifade eder.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <p>2.1. Kullandığı hammaddelerin ve ürünlerin kalite standartlarını açıklar.</p> <p>2.2. Araç, gereç ve donanımların kalite standardı prosedürüne göre kullanım biçimini ifade eder.</p> <p>Bağlam:</p> <p>2.1: Kalite, bir ürün veya hizmetin belirlenen veya olabilecek ihtiyaçları karşılama kabiliyetine dayanan özelliklerin toplamıdır. Kalite, şartlara ilk defada, zamanında ve her defasında uymaktır.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Konuk memnuniyetinin nasıl sağlanacağını açıklar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <p>3.1. Konuk memnuniyetinin artırılabilmesi için etkili iletişim ve problem çözme yöntemlerini açıklar.</p> <p>3.2. Kalite Yönetim sistemi odaklı çalışmanın önemini ifade eder.</p> <p>Bağlam:</p> <p>3.2. 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.</p>

8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sorularla Sınav: A2 birimine yönelik teorik sınav Ek A2-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 11 soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama 1-1,5 dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 80’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A2-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
Bu birimde performansa dayalı sınav yapılmayacaktır.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		
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	22/07/2015-2015/32

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

Eğitim İçeriği:

1. Gıda Güvenliği
 - 1.1 Risk Analizi
 - 1.2 Risk Belirleme ve Tanıma, Değerlendirme
 - 1.3 Gıda Kontrolü
 - 1.4 Kimyasal Bulaşma
 - 1.5 Fiziksel Bulaşma
 - 1.6 Biyolojik Bulaşma
 - 1.7 Çapraz Bulaşma
 - 1.8 ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
2. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
 - 2.1 İş Güvenliği
 - 2.2 Acil Durum Talimatları
 - 2.3 Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
 - 2.4 Risk Analizi
 - 2.5 Risk Değerlendirme
 - 2.6 Kontrol Teknikleri
 - 2.7 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
 - 2.8 İlk Yardım
3. Kalite Standartları
 - 3.1 Kalite El Kitabı
 - 3.2 Kalite İzlekleri
 - 3.3 Kalite Kayıtları (Formlar)

- 3.4 Talimatlar
- 3.5 Görev Tanımları
- 3.6 İş Akışı
- 4. Müşteri Memnuniyeti ve Şikâyeti Yönetim Sistemi
 - 4.1 Müşteri ile İletişim
 - 4.2 Müşteri Odaklılık
 - 4.3 Şikâyet Yönetimi
 - 4.4 Müşteri Memnuniyeti

EK A2-2: 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 tanımlar.	C.2.1 D.1.1	1.1	T1
BG.2	Ürünleri son kullanma tarihlerine göre nasıl kullanacağını ifade eder.	C.2.1 C.2.2	1.2	T1
BG.3	Çalışma alanındaki ekipman ve kullandığı aletlerin sanitasyonuna ilişkin işlemleri ifade eder.	C2.3	1.2	T1
BG.4	Böcek ve zararlıların oluşması ve üremesine karşı alınacak önlemleri ifade eder.	C.2.1	1.3	T1
BG.5	Gıda güvenliği yöntemlerini açıklar.	K.2.1 K.2.2 K.2.3	1.3	T1
BG.6	Kullandığı hammaddelerin sahip olması gereken kalite standartlarını açıklar.	C.2.1 C.2.2	2.1	T1
BG.7	Kullandığı ürünlerin kalite standartlarını ifade eder.	C.2.2	2.1	T1
BG.8	Çalışma alanındaki araç, gereç ve donanımların kalite standartlarına göre nasıl kullanılacağını açıklar.	C.2.2	2.2	T1
BG.9	Yürüteceği iş sürecinde kalite yönetim sistemi ilkelerine göre konuklarla iletişim sürecinde yapılması gerekenleri açıklar.	C.2.1	3.1	T1
BG.10	Problem çözme ve şikâyet yöntemlerini ifade eder.	C.3.2	3.2	T1
BG.11	Çalışma ortamında kalite yönetim sisteminin önemini açıklar.	C.3.1 C.3.2	3.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

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

15UY0216-4/A3 İŞ ORGANİZASYONU ve MESLEKİ GELİŞİM YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim
2	REFERANS KODU	15UY0216-4/A3
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	22/07/2015
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	Bar Görevlisi (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0048–4
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: İşi ile ilgili faaliyetleri yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri 1.1. Kişisel hazırlıkları yapar. 1.2. İşi ile ilgili bilgi alma yöntemlerini uygular.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri açıklar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri 2.1. Mesleki etik kurallarını açıklar. 2.2. Mesleki gelişimi için gereken faaliyetleri açıklar.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1) Çoktan Seçmeli Sorularla Sınav: A3 birimine yönelik teorik sınav Ek A3-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 5 soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama 1-1,5 dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 80’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A3-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1) A3 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A3- 2’de yer alan “Beceri ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınav örnek olay senaryosuna göre, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A3-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.		

Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

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

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	22/07/2015-2015/32

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

Eğitim İçeriği:

1. Hijyen ve Sanitasyon
2. Görev Tanımları
3. İş Akışı
4. İletişim Becerileri
5. Temel Bilgisayar Becerileri
6. Kalite El Kitabı
7. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
 - 7.1. İş Güvenliği
 - 7.2. Acil Durum Talimatları
 - 7.3. Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
 - 7.4. Risk Analizi
 - 7.5. Risk Değerlendirme
 - 7.6. Kontrol Teknikleri
 - 7.7. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
 - 7.8. İlk Yardım

EK A3-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	İşletmenin kurallarına göre yapılması gereken kişisel bakım ve hijyen kurallarını açıklar.	D.1.1	1.1	T1
BG.2	Mesleğine ilişkin etik kuralları açıklar.	L.1.1 L.1.3	2.1	T1
BG.3	Mesleki gelişimine yönelik neler yapması gerektiğini ifade eder.	L.1.1 L.2.4	2.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Kişisel bakım ve hijyen kurallarını uygular.*	D.1.1	1.1	P1
BY.2	Mücevherat ve takılarını çıkarır.	D.1.2	1.1	P1
BY.3	İşletmenin belirlediği üniformayı giyer.	D.1.3	1.1	P1
BY.4	İşletmeye ait aksesuar ve isimlikleri takar.	D.1.4	1.1	P1
BY.5	Bir önceki vardiyadan kalan işler hakkında bir üst amirden bilgi alır.	D.2.2	1.2	P1
BY.6	Bilgi panolarını/iş takip defterini inceler.	D.2.1	1.2	P1
BY.7	Çalışma alanındaki sorumluluk alanını kontrol eder.	D.2.1	1.2	P1

(*): Kritik adımları ifade eder.

15UY0216-4/A4 SERVİS ÖNCESİ İŞLEMLER YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Servis Öncesi İşlemler
2	REFERANS KODU	15UY0216-4/A4
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	22/07/2015
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Bar Görevlisi (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0048–4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Sorumlu olduğu alanı temizleyerek malzemeleri temin eder.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>1.1. Sorumlu olduğu alanı temizleyerek düzenler.</p> <p>1.2. Çalışma alanında kullanacağı eksik malzemeleri temin eder.</p> <p>Bağlam:</p> <p>1.2: Gıdaların son kullanım tarihlerini de dikkate alarak temin eder.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Servise hazırlık yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>2.1. Şurup/topping ve premix malzemeleri ile servis takımlarını hazırlar.</p> <p>2.2. İşlemlerle ilgili makinelerin ve gereçlerin kalibrasyonunu kontrol eder.</p> <p>2.3. Stok kontrolü yaparak ürünleri satışa hazırlar.</p> <p>Bağlam:</p> <p>2.1. Şurup/topping malzemeleri: Sos, püre, krema v.b. yenilebilir süsleme malzemeleri. Premiks: Bir veya daha fazla bileşen gıda konsantresinin büyük hacim oluşturmak için seyreltilerek oluşturulan karışım.</p> <p>2.2. Kalibrasyon: Kahve makinelerinin ve gereçlerinin doğru bir biçimde işlem yapabilmesi için bir standarda göre çalışmasını kontrol etme. Kahve Öğütme Makinesinin Kalibrasyonu: Makinenin uygun kahve miktarı verdiği tartı ile kontrol edilmelidir. Termometre Kalibrasyonu: Buzlu su karışımı hazırlayıp termometrede 0 dereceye sahip olduğu tespit edilmelidir.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Bu birimde teorik sınav yapılmayacaktır.		

8 b) Performansa Dayalı Sınav		
<p>(P1) A4 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A4- 2’de yer alan “Beceri ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınav örnek olay senaryosuna göre, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A4-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.</p>		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
<p>Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.</p> <p>Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.</p>		
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	22/07/2015-2015/32

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

Eğitim İçeriği:

1. İletişim Becerileri
2. Hijyen ve Sanitasyon
3. Servis Becerileri
4. Gıda Güvenliği
 - 4.1.Risk Analizi
 - 4.2.Risk Belirleme ve Tanıma
 - 4.3.Gıda Kontrolü
 - 4.4.Kimyasal Bulaşma
 - 4.5.Fiziksel Bulaşma
 - 4.6. Biyolojik Bulaşma
 - 4.7.Çapraz Bulaşma
5. Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Mevzuatı
 - 5.1.6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
 - 5.2. İş Güvenliği
 - 5.3.Acil Durum Talimatları
 - 5.4.Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
 - 5.5.Risk Analizi
 - 5.6.Risk Değerlendirme
 - 5.7.Kontrol Teknikleri
 - 5.8.İlk Yardım
6. Bar Servis Malzemeleri
 - 6.1.Menaj Takımları

- 6.2.Servis Takımları
- 6.3.Fincanlar ve bardaklar
- 6.4.Dekoratif süsler
- 6.5.Şurup/topping malzemelerinin
- 6.6.Premiks malzemeleri
- 7. Temizlik Malzemeleri
 - 7.1.Kimyasallar
 - 7.2.Temizlik araç-gereçleri

EK A4-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
-	-	-	-	-

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Sorumlu olduğu çalışma alanını temizler.	E.1.1	1.1	P1
BY.2	Çalışma alanındaki makine ve ekipmanları temizlik maddeleri ile temizler.	E.1.2	1.1	P1
BY.3	Sorumlu olduğu çalışma alanındaki çöpleri boşaltır.	E.1.1	1.1	P1
BY.4	Gün içinde kullanacağı eksik malzemeleri temin eder.	E.2.1	1.2	P1
BY.5	Bar dolaplarını ilk stoklanan malzemenin kullanım önceliğine göre düzenler.	E.3.2	1.2	P1
BY.6	Raflara malzemeleri düzenli bir şekilde yerleştirir.	E.3.3	1.2	P1
BY.7	Hazırlanmış/hazır yiyecekleri dolaba yerleştirir.	E.3.4.	1.2	P1
BY.8	Şurup/topping malzemelerinin miktar ve çeşitlerini hazırlar.	E.4.2	2.1	P1
BY.9	Premiks malzemeleri hazırlar.	3.2/35	2.1	P1
BY.10	Servis takımlarını uygun temizlik maddeleri ile temizleyerek dezenfekte eder.	E.6.1	2.1	P1
BY.11	Kahve makinelerinin ve gereçlerinin kalibrasyonunu kontrol eder.*	3.2/35	2.2	P1
BY.12	Stok kontrolü yapar.	E.3.2	2.3	P1
BY.13	Yiyecek ve içecek ürünlerini satışa hazırlar.	3.3/23	2.3	P1

(*): Kritik adımları ifade eder.

15UY0216-4/A5 SERVİS İŞLEMLERİ YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Servis İşlemleri
2	REFERANS KODU	15UY0216-4/A5
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	22/07/2015
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Bar Görevlisi (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0048–4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<u>Öğrenme Çıktısı 1: Sipariş ve hesap alır.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
1.1. Sipariş işlemlerini yapar.		
1.2. Siparişe ilişkin konunun ödeme yapması için hesap işlemlerini yerine getirir.		
Bağlam:		
1.2: Ödeme işlemi: Kredi kartı, nakit, oda hesabı.		
<u>Öğrenme Çıktısı 2: Servis sırasında oluşan kazalar ve konukların istek ve şikâyetleriyle ilgilenir.</u>		
Başarım Ölçütleri:		
2.1. Çalışma alanındaki kazalarda acil durum talimatlarını uygular.		
2.2. Konukların istek veya şikâyetlerini çözer.		
Bağlam:		
2.1: Kaza türüne göre olaya en uygun şekilde, konuğa ve kendisine zarar vermeden müdahale eder. Kaza türleri: Yangın, yaralanma, kesik, düşme vb.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Bu birimde teorik sınav yapılmayacaktır.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1) A5 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A5- 2’de yer alan “Beceri ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınav örnek olay senaryosuna göre, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A5-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.		

Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.		
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	22/07/2015-2015/32

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

EK A5-1: Yeterlilik Biriminin Kazandırılması için Tavsiye Edilen Eğitime İlişkin Bilgiler

Eğitim İçeriği:

1. Etkili İletişim
2. Gıda Güvenliği
 - 2.1.Risk Analizi
 - 2.2.Risk Belirleme ve Tanıma
 - 2.3.Gıda Kontrolü
 - 2.4.Kimyasal Bulaşma
 - 2.5.Fiziksel Bulaşma
 - 2.6.Biyolojik Bulaşma
 - 2.7.Çapraz Bulaşma
3. Hijyen ve Sanitasyon
4. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
 - 4.1. İş Güvenliği
 - 4.2.Acil Durum Talimatları
 - 4.3.Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
 - 4.4.Risk Analizi
 - 4.5.Risk Değerlendirme
 - 4.6.Kontrol Teknikleri
 - 4.7.İlk Yardım
5. Kalite Yönetim Sistemi
 - 5.1.Kalite Kayıtları
6. Temel Bilgisayar Kullanımı
7. Bar Servisi
8. Müşteri Memnuniyeti ve Şikâyeti Yönetim Sistemi
 - 8.1.Müşteri ile İletişim
 - 8.2.Müşteri Odaklılık
 - 8.3.Şikâyet Yönetimi
 - 8.4.Müşteri Memnuniyeti

EK A5-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi**a) BİLGİLER**

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
-	-	-	-	-

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	İşletmeye/Bara gelen konukları güler yüzle selamlayarak karşılar.	F.1.1	1.1	P1
BY.2	Konuğun siparişini alır.	F.1.2	1.1	P1
BY.3	Siparişi aldıktan sonra tekrar ederek konunun onayını alır.	F.1.3	1.1	P1
BY.4	Siparişleri hazırlar ve konuğa sunar.*	F.5.1 F.5.2 F.5.5	1.1	P1
BY.5	Kasadan aldığı fiş ya da faturayı konuğa sunar.	F.5.4 F.5.6	1.2	P1
BY.6	Ödeme türüne göre işlemi tamamlar.	F.2.2	1.2	P1
BY.7	Kazalarda acil durum talimatlarını uygular.	F.3.1 F.3.2	2.1	P1
BY.8	Kaza oluşan yeri tekrar güvenli bir hale getirmek için gerekli prosedürleri uygular.	F.3.2	2.1	P1
BY.9	Kazaya ilişkin rapor hazırlayarak ilgili mercilere iletir.	F.3.4	2.1	P1
BY.10	Konukların istek veya şikâyetlerini sözlerini kesmeden dinler.	F.2.1	2.2	P1
BY.11	Konuk istek veya şikâyetlerini çözer.	F.2.3 F.2.4	2.2	P1

(*): Kritik adımları ifade eder.

15UY0216-4/A6 İÇECEK ve YİYECEK SERVİSİ YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İçecek ve Yiyecek Servisi
2	REFERANS KODU	15UY0216-4/A6
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	22/07/2015
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Bar Görevlisi (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0048–4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Sıcak içecek servisi hazırlıklarını yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Hammadde ve ürün ilişkisini açıklar. 1.2. Sütü hazırlar. <p>Bağlam:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Kahve Türleri: Arabica ile Robusta 1.1. Menşesine göre kahve işleme aşamaları; kavurma, harmanlama, öğütme, damıtma ve kurutma. <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Sıcak içecek servisi yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Espresso bazlı kahve hazırlar. 2.2. Poşet (siyah veya bitki) çay servisi yapar. 2.3. Türk kahvesi servisi yapar. 2.4. Filtre kahve servisi yapar. 2.5. Sıcak çikolata servisi yapar. 2.6. French press hazırlar ve servis yapar. <p>Bağlam:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1: Espresso kahve çeşitleri ve uygulaması: Espresso, Latte, Americano, Cappuccino, Mocha kahveden türetilen kahve türlerinden bazılarıdır. Buzlu Latte, Americano, Mocha. <p><u>Öğrenme Çıktısı 3: Soğuk içecek servisi yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Buzlu kahve servisi yapar. 3.2. Karıştırıcı ile soğuk kahve servisi yapar. <p><u>Öğrenme Çıktısı 4: Yiyecek ürünleri servisi yapar.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Sıcak yiyecek ürünlerin servisini yapar. 4.2. Soğuk yiyecek ürünlerin servisini yapar. 		

8 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME				
8 a) Teorik Sınav				
<p>(T1) A6 birimine yönelik teorik sınav Ek A6-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 10 soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama 1-1,5 dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 80’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A6-2) ölçmelidir.</p>				
8 b) Performansa Dayalı Sınav				
<p>(P1) A6 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A6- 2’de yer alan “Beceri ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınav örnek olay senaryosuna göre, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A6-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.</p> <p>Performansa dayalı sınav, aşağıda tanımlanan reçeteler göz önüne alınarak yapılmalıdır.</p>				
BARDAK HACİMLERİ, ESPRESSO SHOT MİKTARLARI VE MOCHA İÇİN GEREKLİ KAKAO MİKTARI				
SICAK İÇECEKLER	0-300 ML	301-450 ML	451--600 ML	601 ML VE YUKARISI
Americano	1 SHOT	2 SHOT	3 SHOT	4 SHOT
Latte	1 SHOT	1 SHOT	2 SHOT	2 SHOT
Cappuccino	1 SHOT	1 SHOT	2 SHOT	2 SHOT
Mocha	1 SHOT(20 ML-40 ML ARASI KAKAO)	1 SHOT(40 ML-60 ML ARASI KAKAO)	2 SHOT(60 ML-80 ML ARASI KAKAO)	2 SHOT(80 ML-100 ML ARASI KAKAO)
Aromalı sütlüler	1 SHOT	1 SHOT	2 SHOT	2 SHOT

**BUZLU İÇECEKLER İÇİN BARDAK HACİMLERİ VE
ESPRESSO SHOT MİKTARLARI**

BUZLU İÇECEKLER	0-300 ML	301-450 ML	451--600 ML	601 ML VE YUKARISI
Americano	1 SHOT	2 SHOT	3 SHOT	4 SHOT
Latte	1 SHOT	1 SHOT	2 SHOT	2 SHOT
Mocha	1 SHOT (20 ML-40 ML ARASI KAKAO)	1 SHOT (40 ML-60 ML ARASI KAKAO)	2 SHOT (60 ML-80 ML ARASI KAKAO)	2 SHOT (80 ML-100 ML ARASI KAKAO)
Aromalı Sütlüler	1 SHOT	1 SHOT	2 SHOT	2 SHOT

**BARDAK HACİMLERİ VE ESPRESSO SHOT
MİKTARLARI (REÇETE)**

Karıştırıcı Kahveler	0-300 ML	301- 450 ML	451--600 ML	601 ML ve Yukarısı
Espresso kahveli karışım içecek	1 SHOT	1 SHOT	2 SHOT	3 SHOT
	Buz oranı bir içekte ortalama % 50-60 arası, espresso+aroma+ süt yada su oranı bir içekte ortalama %40-50 arası olmalıdır.			
Sütlü aromalı karışım içecekler	Kahvesiz	Kahvesiz	Kahvesiz	Kahvesiz
	Buz oranı bir içekte ortalama % 50-60 arası, aroma+süt+meyve oranı bir içekte ortalama %40-50 arası olmalıdır.			

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı olan sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.		
Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.		
Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.		
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	22/07/2015-2015/32

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

Eğitim İçeriği:

1. Hijyen ve Sanitasyon
2. Etkili İletişim
3. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
 - 3.1. İş Güvenliği
 - 3.2. Acil Durum Talimatları
 - 3.3. Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
 - 3.4. Risk Analizi
 - 3.5. Risk Değerlendirme
 - 3.6. Kontrol Teknikleri
 - 3.7. İlk Yardım
4. İçecek Hazırlama ve Servisi
 - 4.1. Çay Hazırlama ve Servisi
 - 4.2. Türk Kahvesi Hazırlama ve Servisi
 - 4.3. Espresso Bazlı Kahve Hazırlama ve Servisi
 - 4.3.1. Espresso
 - 4.3.2. Espresso macchiato
 - 4.3.3. Latte Macchiato
 - 4.3.4. Mocha
 - 4.3.5. Espresso con Panna
 - 4.3.6. Americano
 - 4.3.7. Cappuccino
 - 4.3.8. Ristretto
 - 4.3.9. Ristretto bianco
 - 4.3.10. Doppio
 - 4.3.11. Flat white
 - 4.4. Sıcak Çikolata Hazırlama ve Servisi
 - 4.5. Filtre Kahve Hazırlama ve Servisi

- 4.6.French Press Hazırlama ve Servisi
 4.7.Buzlu kahve servisi
 4.8.Karıştırıcı ile soğuk kahve servisi

EK A6-2: 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 tarihçesini ve özelliklerini açıklar	3.3/12	1.1	T1
BG.2	Kahvenin yetiştirilme alanlarını açıklar.	3.3/12	1.1	T1
BG.3	Kahve türlerini açıklar.	3.3/12	1.1	T1
BG.4	Hammadde (kahve, süt, şurup, soslar, krema v.s.) çeşitlerini ve menşei bilgilerini açıklar.	3.3/12	1.1	T1
BG.5	Ürün özelliklerini açıklar.	3.3/12	1.1	T1
BG.6	Ürün işleme yöntemlerini açıklar.	3.3/12	1.1	T1
BG.7	Hammadde ve ürünlerin saklama yöntemlerini açıklar.	3.3/2	1.1	T1
BG.8	Sütün ısıtılma yöntemini açıklar.	3.3/12 G.3.4	1.2	T1
BG.9	Espresso yapımına ilişkin unsurları listeler.	3.3/12	2.1	T1
BG.10	Çay çeşitlerini ve içeriklerini listeler.	3.3.12	2.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Paslanmaz çelik süt ısıtma kaplarını hazırlar.	3.3/12 3.2/51	1.2	P1
BY.2	Sütü kalitesine ve yağ oranına göre seçer.	3.3/12 3.3/16	1.2	P1
BY.3	Sütü buharla ısıtır.*	3.3/12	1.2	P1
BY.4	Süt köpüğünün kıvamını kullanacağı içeceğe göre hazırlar.	3.3/12	1.2	P1
BY.5	Buhar çubuğunun temizliğini yapar.*	3.3/1 3.3/11	1.2	P1
BY.6	Öğütülmüş kahveyi espresso kahve makinesinin filtre tutucusuna yerleştirir.	G.4.2	2.1	P1
BY.7	Kahveyi tamperla sıkıca bastırıp sıkıştırır.	G.4.3	2.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.8	Fazla kahveyi filtre tutucusunun kenarından düzleştirip atar.	G.4.3	2.1	P1
BY.9	Filtreyi makinenin haznesine kilitler.	3.3/1	2.1	P1
BY.10	Filtre tutucusunun altına ısıtılmış fincana/shot bardağa koyar.	G.4.4	2.1	P1
BY.11	Espresso bazlı diğer ürünleri reçetelerine göre hazırlar.*	3.3/12	2.1	P1
BY.12	Çay fincanlarını, bardakları ve potları/demlikleri sıcak tutar.	G.1.2	2.2	P1
BY.13	Pota/demliğe/bardağa sıcak su ilave eder.	G.1.4	2.2	P1
BY.14	Fincan veya bardağa kaynar suyu dökülmeyecek/taşmayacak şekilde gerekli payı bırakarak doldurur.	G.1.5	2.2	P1
BY.15	Misafirin isteğine göre poşet çayı/bitki çayı çeşidini ekler.	G.1.7	2.2	P1
BY.16	Konuğun isteğine göre süt veya tranş limonu ile servisini yapar.	G.1.7	2.2	P1
BY.17	Servis edilecek fincan ölçüsüne göre cezveye soğuk su ilave eder.	G.2.2	2.3	P1
BY.18	Siparişe göre cezveye şeker (şekersiz, az, orta veya çok) ilave eder.	G.2.2	2.3	P1
BY.19	Kişi sayısına göre kahve ilave eder.	G.2.2	2.3	P1
BY.20	Kahveyi kısık ateşte köpürterek pişirir.	G.2.3	2.3	P1
BY.21	Köpüğü ve kahveyi sıcak fincanlara eşit olarak dağıtır.	G.2.4	2.3	P1
BY.22	Kahve servisini yapar.	G.2.5	2.3	P1
BY.23	İçecek/kahve türüne göre çekirdek kahveyi öğütür.	G.4.1	2.4	P1
BY.24	Kahveyi makineye koyar.	G.3.1	2.4	P1
BY.25	Öğütülmüş kahvenin filtreden geçip hazneye inmesini bekler.	G.3.2	2.4	P1
BY.26	Demlenen kahveyi temiz pota veya doğrudan fincanlara alır.	G.3.3	2.4	P1
BY.27	Filtre kahve servisi yapar.	G.3.4	2.4	P1
BY.28	Kakao türevlerini veya karışımını, sütü, fincanı ve potu hazır bulundurur.	G.5.1	2.5	P1
BY.29	Kakao türevi veya karışımı süt kaplarına/kuvertür makinesine doldurur.	G.5.2	2.5	P1
BY.30	Kakao türevi veya karışımına göre miktarda süt ilave eder.	G.5.2	2.5	P1
BY.31	Hazırlanan karışımı espresso makinesinin buharıyla ısıtır.	G.5.3	2.5	P1
BY.32	Konuğa servis yapar.	G.5.3	2.5	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.33	İçecek türüne göre çekirdek kahveyi öğütür.	3.3/12	2.6	P1
BY.34	French presslerin ölçülerine göre kahve koyar.	3.3/12	2.6	P1
BY.35	Kahvenin üzerine ölçüsüne göre sıcak su ilave eder.	3.3/12	2.6	P1
BY.36	Press kapağını kapatarak bekler.	3.3/1	2.6	P1
BY.37	Press kapağını aşağı bastırarak demleme işlemini tamamlar.	3.3/1	2.6	P1
BY.38	Konuğa servis yapar.	3.3/24	2.6	P1
BY.39	Öğütülmüş kahveyi espresso kahve makinesinin filtre tutucusuna yerleştirir.	3.3/12	3.1 3.2	P1
BY.40	Kahveyi tamperla sıkıca bastırıp sıkıştırır.	G.4.3	3.1 3.2	P1
BY.41	Fazla kahveyi filtre tutucusunun kenarından düzleştirip atar.	G.4.3	3.1 3.2	P1
BY.42	Filtreyi makinenin haznesine kilitler.	3.3/1	3.1 3.2	P1
BY.43	Filtre tutucusunun altına fincan/shot bardağı koyar.	G.4.4	3.1 3.2	P1
BY.44	Espresso bazlı buzlu ürünleri reçetelerine göre hazırlar.*	3.3/12	3.1	P1
BY.45	Karıştırıcı ile soğuk kahve ürünlerini reçetelerine göre hazırlar.*	3.3/12	3.2	P1
BY.46	Uygun bardak/fincan ile servis eder.	3.3/24	3.1 3.2	P1
BY.47	Yiyecek ısıtma cihazının temizliğini kontrol eder.	3.3/11	4.1	P1
BY.48	Yiyecek ısıtma cihazının ısıtma gücünü yiyecek çeşidine göre ayarlar.	3.3/11 3.3/19	4.1	P1
BY.49	Sıcak yiyecek ürünlerini sunuma hazırlar.	3.3/24	4.1	P1
BY.50	Sıcak yiyecek ürünlerini konuğa servis eder.	3.3/24	4.1	P1
BY.51	Soğuk yiyecek ürünlerini sunuma hazırlar.	3.3/24	4.2	P1
BY.52	Soğuk yiyecek ürünlerini konuğa servis eder.	3.3/24	4.2	P1

(*): Kritik adımları ifade eder.

15UY0216-4/A7 GÜN/VARDİYA SONU ve PERİYODİK İŞLEMLER YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Gün/Vardiya Sonu ve Periyodik İşlemler
2	REFERANS KODU	15UY0216-4/A7
3	SEVİYE	4
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A)YAYIN TARİHİ	22/07/2015
	B)REVİZYON NO	00
	C)REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
Bar Görevlisi (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0048–4		
7	ÖĞRENME ÇIKTILARI	
<p><u>Öğrenme Çıktısı 1: Yiyecek ve içecekleri muhafaza eder.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>1.1. Yiyecek ve içecekleri uygun koşullarda saklar.</p> <p>1.2. Yiyecek ve içeceklerin envanter kayıtlarını tutarak rapor eder.</p> <p><u>Öğrenme Çıktısı 2: Makine, donanım ve çalışma alanının temizliği ve kontrolünü yapar.</u></p> <p>Başarım Ölçütleri:</p> <p>2.1.Makine ve donanımları temizler ve kontrol eder.</p> <p>2.2. Çalışma alanını temizler.</p> <p>2.3. Bar içi zemin temizliği yapar.</p>		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Bu birimde teorik sınav yapılmayacaktır.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
<p>(P1) A8 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A8- 2’de yer alan “Beceri ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınav örnek olay senaryosuna göre, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A8-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.</p>		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
<p>Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.</p> <p>Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.</p>		
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	22/07/2015-2015/32

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

Eğitim İçeriği:

1. Gıda Güvenliği
 - 1.1.Risk Analizi
 - 1.2.Risk Belirleme ve Tanıma
 - 1.3.Gıda Kontrolü
 - 1.4.Kimyasal Bulaşma
 - 1.5.Fiziksel Bulaşma
 - 1.6.Biyolojik Bulaşma
 - 1.7.Çapraz Bulaşma
 - 1.8.Gıda alerjenleri
2. Hijyen ve Sanitasyon
 - 2.1.Temizlik Kimyasalları
 - 2.2.Dezenfektanlar
3. Etkili İletişim
4. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
 - 4.1.İş Güvenliği
 - 4.2.Acil Durum Talimatları
 - 4.3.Tehlike Tanımlama, Risk Belirleme
 - 4.4.Risk Analizi
 - 4.5.Risk Değerlendirme
 - 4.6.Kontrol Teknikleri
 - 4.7.İlk Yardım
5. Bar Servisinde İş Akışı
6. Bar Servis Malzemeleri
 - 6.1.Menaj Takımları
 - 6.2.Bardaklar ve fincanlar
7. Araç-gereç ve Donanım Bakım ve Temizlik Talimatları

EK A7-2: Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
-	-	-	-	-

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BY.1	Yiyecekleri ve içecekleri soğutucularda muhafaza eder.	J.3.1	1.1	P1
BY.2	Yiyecek ve içecekleri son kullanma tarihlerine göre saklar.	3.3/2	1.1	P1
BY.3	Son kullanma tarihi geçen ürünleri imha eder.*	3.3/2	1.1	P1
BY.4	Tüketilmeyen/satılmayan ürünler ile imha edilen yiyecek içeceklerin envanter kaydını tutar.	3.3/18	1.2	P1
BY.5	Envanter kayıtlarını yetkiliye rapor eder.	3.3/18	1.2	P1
BY.6	Makine ve donanımları uygun temizlik malzemeleri ile temizleyerek dezenfekte eder.	J.5.1	2.1	P1
BY.7	Espresso makinesinin ayarını kontrol eder.*	3.3/1	2.1	P1
BY.8	Termometreyi kontrol eder.*	3.3/1	2.1	P1
BY.9	Öğütücünün ayarını kontrol eder.	3.3/1	2.1	P1
BY.10	Filtre kahve makinesinin ayarını kontrol eder.	3.3/1	2.1	P1
BY.11	Makineler ve donanımların kontrolü hakkında yetkiliye bilgi verir.	J.5.3	2.1	P1
BY.12	Çalışma alanını yüzey özelliğine uygun araç-gereç ve malzemeler ile temizler.	J.2.1 J.2.2 J.4.1	2.2	P1
BY.13	Çalışma alanındaki malzemeleri düzenler.	J.1.1	2.2	P1
BY.14	Zemine uygun temizlik araç-gereç ve malzemelerini seçer.	3.3/1 3.3/11	2.3	P1
BY.15	Çöpleri cinslerine göre gruplandırır.	J.4.2	2.3	P1
BY.16	Çöpleri kapalı poşetlerde atar.	J.4.2	2.3	P1
BY.17	Çıkışa en uzak yerden başlayarak zemini süpürerek siler.	J.4.3	2.3	P1

(*): Kritik adımları ifade eder.

YETERLİLİK EKLERİ**EK 1: Yeterlilik Birimleri**

15UY0216-4/A1 İş Sağlığı ve Güvenliği Faaliyetleri ve Çevre Koruma
15UY0216-4/A2 Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri
15UY0216-4/A3 İş Organizasyonu ve Mesleki Gelişim
15UY0216-4/A4 Servis Öncesi İşlemler
15UY0216-4/A5 Servis İşlemleri
15UY0216-4/A6 İçecek ve Yiyecek Servisi
15UY0216-4/A7 Gün/Vardiya Sonu ve Periyodik İşlemler

EK 2: Terimler, Simgeler ve Kısaltmalar

BARİSTA: İtalyancada kafelerde kahve ve türevleri hazırlayan ve sunan servis görevlisini,

BLENDER: Parçalayıcıyı,

BRANDY: Kanyakı,

BT: Bilgi teknolojilerini,

CL: Yüzde bir litrelik ölçü birimini,

COASTER: Bardakaltlığını,

ÇK: Çevre korumayı,

DEZENFEKTAN: Zararlı mikroorganizmaların sayısını azaltan kimyasal maddeleri,

DONANIM: Ekipmanı,

ESPRESSO: Basınç altında hazırlanan İtalyan usulü kahveyi,

FİLTRE KAHVE: Süzme kahveyi,

FRENCH PRESS: Pistonlu kahve presleme aparatını,

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 aracı,

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

İKLİMLENDİRME: Havanın sıcaklığının ve neminin belirli sıcaklıkta ve oranda tutulmasını,

ISCO: Uluslar arası Standart Meslek Sınıflamasını,

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 şartları ve faktörleri,

İŞLETME: Yiyecek içecek servisi yapılan kar amaçlı kuruluşu,

KALİBRASYON: Kahve makinelerinin ve gereçlerinin doğru bir biçimde işlem yapabilmesi için bir standarda göre çalışmasını kontrol etmeyi,

KALİTE: Ürün ve hizmetlerin belirlenen standartlara uygun olarak sunulmasını,

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

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 toplamını,

KKD: Kişisel koruyucu donanımı,

KONSANTRE: İçime hazır olmayan, sulandırarak hazırlanan yoğun içeceği,

MENÜ: Yiyecek-içecek listesini,

MENAJ: Konuğun yemek anında isteğe göre tatlandırmak için yemeğine kattığı maddeleri,

MESAİ: Çalışma süresini,

MIX: Karışımı,

MIXER: Karıştırıcı aleti, çırpıcıyı,

ML: Binde bir litrelik ölçü birimini,

PATOJEN: Hastalığa neden olan her türlü organizma ve maddeyi,

PORTÖR: Hastalık etkeni mikroorganizmayı kendisinde hastalık belirtisi oluşturmayacak şekilde taşıyan kişiyi

PREMIKS: Tankın içinde muhafaza edilen ve bu şekilde sunulan bira ve gazlı içecekleri,

RİSK FAKTÖRÜ: Tehlikeli durumlara yol açacak etkenleri,

SANİTASYON: Hijyen ve sağlık koşullarının oluşturulması ve devam ettirilmesi,

SEYRELTEME: Su katılarak yoğunluğun azaltılması işlemini,

SOFT DRINK: Alkolsüz içeceği,

STANDART: Sağlanması gereken asgari koşulları,

TAMPER: Toz maddelerin kalıba sığdırılmasını ve seviyelerinin ayarlanması için kullanılan aleti,

TATBİKAT: Olağanüstü durumların canlandırılmasını

TEHLİKE ANALİZİ: Tehlike faktörlerinin ve oluşma olasılıklarının bir arada gerçekleşme durumunda neden olacağı etkinin ölçülmesini,

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

TRANS LİMONU: İnce dilimlenerek servis edilen limonu,

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 göstergelerini,

ÜNİFORMA: İş kıyafetini

ifade eder.

EK 3: Meslekte Yatay ve Dikey İlerleme Yolları

Kahve Bar Görevlisi (Barista) (Seviye 4) yeterliliğine sahip bir bireyin yatay olarak ilerleyebileceği yeterlilikler; Bar Görevlisi (Seviye 4) ve/veya Servis Görevlisi (Seviye 4)'tür.

EK 4: Değerlendirici Ölçütleri

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

- a) Yiyecek-İçecek Sektöründe Barista alanında yetişerek en az 3 yıl yönetici olarak hizmet vermiş olmak ve Barista eğitim belgesine sahip olmak.
- b) Barista (Kahve Bar Görevlisi) alanında en az 3 yıl eğitmen pozisyonunda çalışmış ve Barista eğitim belgesine sahip olmak olmak.
- c) Yükseköğretim veya ortaöğretim Kurumlarında servis alanında en az 3 yıl teorik ve uygulamalı eğitim vermiş olmak.
- d) Yiyecek İçecek Sektöründe en az 3 yıl yönetici olarak görev yapmış olmak ve barista eğitim belgesine sahip olmak.

Yukarıdaki özelliklerden en az birine sahip olmak 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.