



**SERVİS GÖREVLİSİ**

SEVİYE 2

REVİZYON NO: 02

**12UY0093-2**

**GİRİŞ**

Servis Görevlisi (Seviye 2) Ulusal Yeterliliği 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Antalya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Turizm, Konaklama Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelenip değerlendirildikten ve Komitenin uygun görüşü alındıktan sonra, MYK Yönetim Kurulunun 07.11.2012 tarih ve 2012/82 sayılı kararı ile onaylanmıştır.

Servis Görevlisi (Seviye 2) Ulusal Yeterliliği MYK’nın görevlendirdiği TURYİD, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği tarafından güncellenmiş ve … tarih ve … sayılı MYK Yönetim Kurulu kararı ile revize edilmiştir.

**TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR**

**ADİSYON**: Hizmet işletmelerinde sunulan hizmetin ve emtianın cins ve miktarını göstermek amacıyla düzenlenen belge, hesap pusulası.

**APERATİF**: Yemeklerden önce alınan iştah açıcı içecekler/atıştırmalık.

**ARAÇ:** Bir işi yapmakta veya sonuçlandırmakta gücünden yararlanılan nesne.

**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 kaydıdır.

**BAR**: Sıcak, soğuk, alkollü, alkolsüz içeceklerin, kahve türevlerinin, kokteyllerin, aperatiflerin servis edildiği mekân.

**BARDAK:** İçecekleri tüketmekte kullanılan, genellikle camdan yapılmış araç-gereç.

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

**BENMARİ**: Sıcak su dolu kap içinde ısıtma veya sıcak tutma tekniği.

**BİLDİRİMİ ZORUNLU ALERJEN MADDELER:**

* Gluten içeren tahıllar: buğday (ör. kılçıksız buğday ve kamut), çavdar, arpa, yulaf veya bunların hibrit türleri ve bunların ürünleri
* Kabuklular (Crustacea) ve bunların ürünleri
* Yumurta ve yumurta ürünleri
* Balık ve balık ürünleri
* Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri
* Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri
* Süt ve süt ürünleri (laktoz dahil)
* Sert kabuklu meyveler: Badem (Amygdalus communis L.), fındık (Corylus avellana), ceviz (Juglans regia), kaju fıstığı (Anacardium occidentale), pikan cevizi (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Brezilya fındığı (Bertholletia excelsa), antep fıstığı (Pistacia vera), macadamia fındığı ve Queensland fındığı (Macadamia ternifolia) ve bunların ürünleri
* Kereviz ve kereviz ürünleri
* Hardal ve hardal ürünleri
* Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri
* Kükürt dioksit ve sülfitler (tüketime hazır veya üreticilerin talimatlarına göre hazırlanan ürünler için, toplam SO2 cinsinden hesaplanan konsantrasyonu 10 mg/kg veya 10 mg/L’den daha fazla olanlar)
* Acı bakla ve acı bakla ürünleri
* Yumuşakçalar ve ürünleri

**BİLGİ PANOSU:** Çalışanların vardiya değişimleri, görev paylaşımları ve haberleşme amacı ile kullandıkları iç iletişim aracıdır.

**BT:** Bilgi teknolojileri.

**BULAŞIK MAKİNESİ:** Bulaşıkları daha hızlı ve ekonomik olarak yıkamak için kullanılan makine.

**BUZDOLABI:** Gıdaları soğuk tutarak daha uzun süre muhafaza etmeye yarayan soğutma makinesi.

**COCKTAIL (KOKTEYL):** Çeşitli içkilerin veya içeceklerin belirli oranlarda karıştırılarak oluşturulan alkollü veya alkolsüz içecek.

**ÇAY MAKİNESİ:** Çay demlemek için kullanılan elektrikli alet.

**ÇK:** Çevre koruma.

**DEKANTE:** Tortu içeren şarabın dekantasyonunu tutmak için kullanılan kap, karaf.

**DEZENFEKTAN**: Zararlı mikroorganizmaları ve çok dirençli olmayan diğer mikroorganizmaları tahrip eden kimyasal maddeler.

**DOĞAL KAYNAKLAR:** Su, hava, bitki örtüsü, petrol, hayvanlar, madenler.

**DONANIM**: Ekipman.

**DÜZ MAŞA:** Kolay alınabilen garnitürlerin servisini yapmak için kaşığın altta çatalın üstte olduğu ve iç kısımlarının birbirine paralel olduğu tutuş şekli.

**ESPRESSO**: Basınç altında hazırlanan İtalyan usulü kahve.

**E-ADİSYON:** Vergi Usul Kanunu gereğince lokanta, pastane, bar, pavyon, gazino ve kafeterya gibi masada servis yapılan, gerçek usulde vergilendirilen hizmet işletmelerinin kullanmasının zorunlu olduğu ve kâğıt ortamında düzenlenen adisyon belgesinin elektronik ortamda düzenlenmiş hali.

**E-ARŞİV FATURA:** Kâğıt ortamında düzenlenmek, muhafaza ve ibraz edilmek zorunluluğu bulunan faturanın, elektronik ortamda düzenlenmesi ve ikinci nüshasının elektronik ortamda muhafaza ve ibraz edilmesine imkân sağlayan uygulama.

**E-FATURA:** Veri format ve standardı Gelir İdaresi Başkanlığı tarafından belirlenen, bir faturada yer alması gereken bilgilerin içerisinde yer aldığı, satıcı ve alıcı arasındaki iletiminin merkezi bir platform (GİB) üzerinden gerçekleştirildiği elektronik bir belge.

**FİNCAN:** Genellikle çay kahve gibi sıcak içecekleri tüketmek için kullanılan kulplu veya kulpsuz kap.

**FLAMBE**: Misafir masası önünde servis personeli tarafından uygun alkollü içeceklerle alevlendirerek pişirme tekniği.

**FONDÜ**: Isıya dayanıklı kap içerisindeki sosun ispirto ocağı ile ısıtılarak masa üzerinde pişirilerek veya yiyecek içine batırılarak servis edilmesi.

**FORMLAR:** Kayıt tutma, haberleşme, raporlama gibi işlemler için kullanılan sistem

* Teknik Servis Formu: Teknik arızaları bildirmek için kullanılan form
* Temizlik Kontrol Formu (Checklist): Yapılan temizlik işlemlerinin kontrolü için kullanılan form
* Zayi Formu: Zayi olan ürünleri bildirmek için kullanılan form
* Sipariş Formu: Eksik malzemeleri ilgili birimlerden talep etmek için kullanılan form
* Bulunmuş Eşya Formu: Bulunan sahipsiz eşyaların buluntu bilgilerinin yer aldığı form
* Kayıp Eşya Formu: Kayıp olduğu bildirilen eşyaların bilgilerinin bulunduğu form
* Eşya Çıkış Formu: Misafir tarafından bırakılan hediyelerin işletmeden çıkışı için düzenlenen form

**FRENCH PRESS**: Pistonlu kahve baskı aparatı.

**GARNİTÜR**: Ana yemeği tamamlamak, çeşnilemek ve süslemek amacıyla yanında servis edilen yiyecekler.

**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.

**GEREÇ (MALZEME)**: Belirli bir işi yapmak için kullanılması gereken maddeler, materyal.

**GLUTEN:** Buğday içerisinde yer alan ve un öz değerlerini en fazla içeren protein grubu.

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

**ISCO**: Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması.

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

**İSG:** İş Sağlığı ve Güvenliği.

**İŞLETME**: Yiyecek içecek servisi yapılan kâr amaçlı kuruluş.

**İŞLETMENİN YAPISINA GÖRE SERVİS SIRASINDA KULLANILABİLECEK MALZEMELER:**  Masa örtüleri, kapak örtüsü, bez peçete, masa örtüsünün koruyucusu, sofra üstü metal malzemeler, sofra üstü porselen malzemeler, sofra üstü cam malzemeler, sofra üstü diğer servis malzemeleri, ara depolar (koltuk altı) malzeme ofisleri, ana ve yardımcı servantlar (servis istasyonu), servis arabaları, servis tepsileri, şarap kovaları, buz kovaları, sürahiler, vazolar, şamdanlar, garsonun üzerinde bulundurması gereken şahsi malzemeler, masa eteği, servis takımları, sos ve yemek benmarileri, ocaklı servis takımı, ocaklı servis arabası, servis maşaları, yedek servis takımları, tereyağlık.

**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.

**KARAF**: Şarabın dekantasyon işleminde ve rakı servisinde kullanılan değişik boylardaki cam sürahi.

**KAZA TÜRLERİ:** Yangın, yaralanma, kesik, düşme v.b.

**KİŞİSEL KORUYUCU DONANIM (KKD)**: Çalışanı, yürütülen işten kaynaklanan, sağlık ve güvenliği etkileyen bir veya birden fazla riske karşı koruyan, çalışan tarafından giyilen, takılan veya tutulan, bu amaca uygun olarak tasarımı yapılmış tüm alet, araç, gereç ve cihazlar.

**KONSANTRE**: İçime hazır olmayan, sulandırarak hazırlanan yoğun içecek.

**KONUK MEMNUNİYETİ:** Konuk şartlarının karşılanıp karşılanmadığı hakkındaki müşteri algılaması ile ilgili bilgilerin izlenerek kayıt altına alınmasıdır.

**KROKİ**: Bir yerin kuşbakışı görünüşünün ölçeksiz olarak düzlem üzerine çizimi.

**KUVER**: Yemek takımlarının yemek yeme usullerine ve menüye (yemek sıralamasına göre) göre masa üzerine yerleştirilmesi.

**KVKK:** Kişisel Verilerin Korunması Kanunu.

**MENAGE (MENAJ)**: Konuğun yemek anında, isteğine göre tatlandırmak için yemeğine kattığı maddeler (tuz, karabiber vb.)

**MENÜ**: Yiyecek ve/veya içecek listesi.

**MESAİ**: Bir günlük çalışma süresi.

**MISE EN PLACE:** Servis ile alakalı düzen alınması

**MİFLON-MOLTON**: Masanın en altına serilen çuha aba-keçe gibi kumaşlardan yapılmış koruyucu örtü.

**OLAĞANÜSTÜ DURUM:** Yangın, alkollü müşteri, kavga, gürültü vb. durumlar

**ORYANTASYON**: İşe alıştırma-uyum eğitimi.

**OTOMASYON**: Otomatik düzeneklerle kendi kendine çalışan sistem.

**ÖDEME YÖNTEMLERİ:** Nakit ödeme, kredi kartı ile ödeme, cepten temassız ödeme.

**PANO**: Bilgi akışı tahtası.

**PORSİYON**: Sağlıklı bir öğünde her yemek çeşidinden alınması gereken miktar.

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

**POT:** Çay, kahve gibi sıcak içeceklerin servisinde kullanılan kap.

**QR MENÜ:** Dijital ortama aktarılmış menü.

**REŞO:** Jel veya sıvı yakıtla çalışan, içine ılık su konularak üzerine yiyecek dolu kabın yerleştirilmesi ile yiyeceklerin sıcak kalmasını sağlayan araç

**REZERVE:** Önceden ayırtılmış.

**RİSK:** Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuçların meydana gelmesi ihtimali.

**RİSK FAKTÖRÜ**: Tehlikeli durumlara yol açacak etken.

**RUNNER:** Kapak örtüsü çeşidi.

**SANİTASYON**: Hijyen ve sağlık koşulların oluşturulması ve devam ettirilmesi.

**SERVANT (SERVİS İSTASYONU)**: Servis personelinin servis boyunca ihtiyaç duyacağı araç ve malzemelerin konulduğu raflı-çekmeceli dolaplar.

**SERVİS ARAÇ-GEREÇ VE DONANIMLARI:** Servis tepsileri, cam, porselen, metal, servis takımları, buz kovaları, kül tablaları, içecek otomatları, şamdanlar vb.

**SERVİS ARKA** **ALANI (BACKGROUND)**: Arka planı, ofis.

**SERVİS DEPOSU:** Serviste kullanılan tüm malzemelerin depolandığı arka alan.

**SERVİS MALZEMELERİ:** Çatal, bıçak, kaşık, tabak, fincan, bardak vb.

**SERVİS SONRASI İŞLEMLER:** Hesap alma, konuğu uğurlama, masayı bir sonraki servise hazırlama.

**SET-UP**: Konukların masada kullanacağı malzemelerin tümü.

**SEYRELTME**: Su katılarak yoğunluğun azaltılması işlemi.

**SİPARİŞ FİŞİ** – (Captain Order) Yiyecek ve içecek siparişlerinin alınıp yazıldığı 3 veya 4 nüshadan oluşan matbu evrak.

**SKIRT**: Bir tür masa eteği.

**SLIP**: Pos cihazından yazdırılan ödemenin yapıldığına dair belge.

**SOFT DRINK:** Alkolsüz içecek.

**SON KULLANMA TARİHİ (SKT):** Ürünün en son hangi tarihe kadar bozulmadan kullanılabileceği.

**STANDART**: Bir işletmede bir ürünü veya bir çalışma yöntemini belirlemek için konulmuş kural.

**SÜMEN:** Hesap götürülürken adisyonun içine konduğu servis malzemesi.

**SÜRAHİ (PITCHER-JUG):** Genelde cam veya plastikten yapılan, içine içecek koymaya yarayan kap.

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

**TAŞIYICI**: Hastalık etkeni mikroorganizmayı kendisinde hastalık belirtileri oluşturmayacak şekilde taşıyan kişi.

**TATBİKAT**: Olağanüstü durumların canlandırılması.

**TEHLİKE:** Var olan ya da dışardan gelebilecek zarar veya hasar verme potansiyeli.

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

**TEHLİKELİ DURUMLARA NEDEN OLAN ÇEVRESEL RİSK FAKTÖRLERİ:** Kimyasal ve biyolojik atık kalıntıları, çevreye zararlı maddeler (radyoaktif v.b.)

**TERS MAŞA:** Zorkavranabilen bazı yiyecek veya garnitürlerin servisini yapmak için kaşığın altta çatalın üstte olduğu ve uç kısımlarının birbirine bakar şekilde olduğu tutuş şekli.

**TİRBUŞON**: Şarap etiketini çıkarmaya ve şarap mantarını şişeden çıkarmak için kullanılan alet.

**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 göstergeleri.

**ULUSAL MESLEKİ YETERLİLİK:** Yetkilendirilmiş belgelendirme kuruluşlarınca yapılan değerlendirmelerle tespit edilen ve MYK tarafından onaylanarak ulusal yeterlilik çerçevesine yerleştirilen, bireyin sahip olması gereken bilgi, beceri ve yetkinlik.

**ÜNİFORMA**: İş kıyafeti.

**VARDİYA:** Çalışma zaman aralığı.

**VEGAN:** Hayvansal gıda tüketmeyen kişi.

**VEJETERYAN:** Et ürünleri tüketmeyen kişi.

**ZAYİ:** Kullanılmayacak durumda olan.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **12UY0093-2 SERVİS GÖREVLİSİ ULUSAL YETERLİLİĞİ** | | |
| **1** | **YETERLİLİĞİN ADI** | Servis Görevlisi |
| **2** | **REFERANS KODU** | 12UY0093-2 |
| **3** | **SEVİYE** | 2 |
| **4** | **ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ** | ISCO 08: 5131 (Garsonlar) |
| **5** | **TÜR** | - |
| **6** | **KREDİ DEĞERİ** | - |
| **7** | **A) YAYIN TARİHİ** | 07.11.2012 |
| **B) REVİZYON NO** | Rev. No: 02 |
| **C) REVİZYON TARİHİ** |  |
| **8** | **AMAÇ** | Servis Görevlisi (Seviye 2) mesleğinin nitelikli kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için;   * Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak, * Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek, * Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmaktır. |
| **9** | **YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I** | |
| Servis Görevlisi (Seviye 2) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0049–2 | | |
| **10** | **YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I** | |
| Bu yeterliliğin sınavına giriş için herhangi bir şart aranmamaktadır. | | |
| **11** | **YETERLİLİĞİN YAPISI** | |
| **11-a) Zorunlu Birimler** | | |
| 12UY0093-2/A1 İSG Faaliyetleri ve Çevre Koruma Mevzuatı  12UY0093-2/A2 İş Organizasyonu ve Servis Öncesi İşlemler  12UY0093-2/A3 Servis İşlemleri  12UY0093-2/A4 Gün/Vardiya Sonu İşlemleri | | |
| **11-b) Seçmeli Birimler** | | |
| 12UY0093-2/B1 Yabancı Dil | | |
| **11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri** | | |
| Adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gereklidir. | | |
| **12** | **ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME** | |
| Servis Görevlisi (Seviye 2) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlardan başarılı olmaları şartı vardır. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavlar her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır. Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin bir yeterliliği elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir. | | |
| **13** | **DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ** | |
| Değerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:  a) Turizm veya Yiyecek-İçecek alanında en az lisans düzeyinde eğitimini tamamlamış ve belgelendirme kaydıyla en az 2 yıl sektörde hizmet vermiş olmak,  b) Yükseköğretim veya ortaöğretim kurumlarında yiyecek içecek hizmetleri alanında en az 5 yıl teorik ve uygulamalı eğitim vermiş olmak.  c) Yiyecek içecek servisi alanında en az 3 yıl eğitmen veya yönetici pozisyonunda çalışmış olmak.  Yukarıdaki özelliklere 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 güvencesi konularında eğitim sağlanmalıdır. | | |
| **14** | **BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ** | Belgenin geçerlilik süresi beş (5) yıldır. |
| **15** | **GÖZETİM SIKLIĞI** | - |
| **16** | **BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME- DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ** | Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur;  a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içerisinde toplamda en az iki yıl veya son altı ay boyunca ilgili alanda çalıştığını gösteren kayıtları (hizmet dökümü (referans mektubu ile desteklenebilir), sözleşme veya fatura sunmak)  b) Yeterlilik kapsamında yer alan yeterlilik birimleri için tanımlanan uygulama sınavlarına katılmak. Değerlendirme sonucu olumlu olan adayların belge geçerlilik süreleri 5 yıl daha uzatılır. |
| **17** | **MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI** | - |
| **18** | **YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)** | Geliştiren: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası  Güncelleyen: TURYİD, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği |
| **19** | **YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ** | MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi |
| **20** | **MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI** | İlk Onay: 07/11/2012 –2012/82  01 No’lu Revizyon: 23/07/2014 –2014/53  02 No’lu Revizyon: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **12UY0093-2/A1 İSG FAALİYETLERİ VE ÇEVRE KORUMA MEVZUATI YETERLİLİK BİRİMİ** | | |
| **1** | **YETERLİLİK BİRİMİ ADI** | İSG Faaliyetleri ve Çevre Koruma Mevzuatı |
| **2** | **REFERANS KODU** | 12UY0093-2/A1 |
| **3** | **SEVİYE** | 2 |
| **4** | **KREDİ DEĞERİ** | - |
| **5** | **A) YAYIN TARİHİ** | 07.11.2012 |
| **B) REVİZYON NO** | Rev. No: 02 |
| **C) REVİZYON TARİHİ** |  |
| **6** | **YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI** | |
| Servis Görevlisi (Seviye 2) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0049–2 | | |
| **7** | **ÖĞRENME KAZANIMLARI** | |
| **Öğrenme Kazanımı 1: İş süreçlerinde İSG ve çevre koruma risklerini ve önlemlerini açıklar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  1.1: Çalışma süreçlerindeki olası tehlike ve riskler ile İSG önlemlerini açıklar.  1.2: Acil durumlarda uygun davranış ve önlemleri ayırt eder.  1.3: Çalışma ortamında atıkların bertarafına yönelik yöntem ve prosedürleri açıklar.  **Öğrenme Kazanımı 2: Sağlık ve hijyeni sağlamaya yönelik kural ve prosedürleri açıklar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  2.1: Kişisel hijyen ve sağlığını korumaya yönelik önlem ve uygulamaları açıklar.  2.2: Çalışma ortamının hijyen ve sanitasyon kurallarını sağlamaya yönelik önlem ve uygulamaları açıklar. | | |
| **8** | **ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME** | |
| **8 a) Teorik Sınav** | | |
| (T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara her bir bilgi ifadesine bir sorunun karşılık geldiği 12 soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama 1,5-2 dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) 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 başarıldığı tarihten itibaren 2 (iki) yıldır. | | |
| **9** | **YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)** | Geliştiren: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası  Güncelleyen: TURYİD, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği |
| **10** | **YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ** | MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi |
| **11** | **MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI** | İlk Onay: 07/11/2012 -2012/82  01 No’lu Revizyon: 23/07/2014 – 2014/53  02 No’lu Revizyon: |

**YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **İş Sağlığı ve Güvenliği ile İlgili Önlemler** |  |
|  |  |  |
| **1.1** | İş sağlığı ve güvenliğinde işverenlerin ve çalışanların hukuki yükümlülükleri | |
| **1.2** | İş sağlığı ve güvenliği kurallarının iş süreçlerine uygulanması | |
| **1.3** | Araç, gereç ve ekipmanların güvenli kullanımı ile ilgili talimat ve prosedürler ve bunları iş süreçlerine uygulama | |
| **1.4** | Kişisel koruyucu donanım türleri, kullanım ve bakım özellikleri | |
| **1.5** | Kişisel koruyucu donanımları doğru bir şekilde seçme, kullanma ve muhafaza etme | |
| **1.6** | Sağlık ve güvenlik işaretlerini tanıma ve takip etme | |
| **1.7** | Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler ile bunları belirleme yöntem ve teknikleri | |
| **1.8** | Risk ve tehlikeli durumlara karşı alınması gerekli önlemleri | |
| **1.9** | Acil durum türleri ve acil durum talimatlarına uygun davranma | |
| **1.10** | Çalışma alanının iş sağlığı ve güvenliği açısından karşılaması gereken özellikleri ve karşılama durumunun kontrolü | |
| **1.11** | Çalışma alanında olası tehlikeler, tehlikelere karşı uygulanacak önlemler ve uygulanması | |
|  |  | |
| **2.** | **Çevre Koruma Önlemleri** | |
| **2.1** | Atıklar ve geri kazanılabilir materyalleri tanıma | |
| **2.2** | Atıklar ve geri kazanılabilir materyallere yönelik işlemler ve bunların uygulanması | |

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

**a) BİLGİLER**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | | **Bilgi İfadesi** | | **UMS İlgili**  **Bölüm** | **Yeterlilik Birimi**  **Alt Öğrenme Kazanımı** | **Değerlendirme**  **Aracı** |
| BG.1 | | Çalışmalar esnasında, iş sağlığı ve güvenliği için gerekli olan kişisel koruyucu donanımları açıklar. | | A.2.2 | 1.1 | T1 |
| BG.2 | | İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili talimatları açıklar. | | A.1.1  A.1.3 | 1.1 | T1 |
| BG.3 | | Risk ve tehlikeli durumlara karşı alınması gerekli olan önlemleri açıklar. | | A.1.4 | 1.1 | T1 |
| BG.4 | | İkaz ve uyarı işaretleri ile levhalarını açıklar. | | A.1.1  A.1.3 | 1.1 | T1 |
| BG.5 | | Acil durumlara karşı alınması gerekli önlemleri açıklar. | | A.1.4  A.2.4 | 1.2 | T1 |
| BG.6 | | Çalışma alanındaki güvenlik donanımlarını açıklar. | | A.1.3  A.1.3 | 1.2 | T1 |
| BG.7 | | Acil durumlar için yapılan tatbikat ve uygulamalarda yapılması gerekenleri bilir. | | A.1.5 | 1.2 | T1 |
| BG.8 | | Çalışma ortamında ortaya çıkan atıkları ve bu atıkların ayrıştırılmasını açıklar. | | B.2.3 | 1.3 | T1 |
| BG.9 | | Kişisel bakım ve sağlık önlemlerini ve hijyen kurallarını açıklar. | | C.1.1 | 2.1 | T1 |
| BG.10 | | Hijyen kuralları gereği alması gereken önlemleri açıklar. | | C.1.1 | 2.1 | T1 |
| BG.11 | | Çalışma ortamının hijyen ve sanitasyon kurallarını sağlamaya yönelik önlemleri açıklar. | | C.1.1 | 2.2 | T1 |
| BG.12 | | Çalışma ortamında bulunan ürünlerin Son Kullanma Tarihlerini kontrol ederek servise hazırlar. | | 10UMS0049-4 C.1.4 | 2.2 | T1 |
| **12UY0093-2/A2 İŞ ORGANİZASYONU VE SERVİS ÖNCESİ İŞLEMLER YETERLİLİK BİRİMİ** | | | | | | | | |
| **1** | | **YETERLİLİK BİRİMİ ADI** | | İş Organizasyonu ve Servis Öncesi İşlemler | | | | |
| **2** | | **REFERANS KODU** | | 12UY0093-2/A2 | | | | |
| **3** | | **SEVİYE** | | 2 | | | | |
| **4** | | **KREDİ DEĞERİ** | | - | | | | |
| **5** | | **A) YAYIN TARİHİ** | | 07.11.2012 | | | | |
| **B) REVİZYON NO** | | Rev. No: 02 | | | | |
| **C) REVİZYON TARİHİ** | |  | | | | |
| **6** | | **YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI** | | | | | | |
| Servis Görevlisi (Seviye 2) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0049–2 | | | | | | | | |
| **7** | | **ÖĞRENME KAZANIMLARI** | | | | | | |
| **Öğrenme Kazanımı 1: Vardiyalar arası iş akışını açıklar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  3.1: Bir önceki vardiyadan kalan işler hakkında bilgi alma ve bir sonraki vardiyaya sorumluluk alanlarındaki görevleri devretmek için kullanacağı sistem ve otomasyonları açıklar.  3.2: Sorumlu olduğu çalışma süreçlerinde organizasyon kurallarını, kayıt tutma kurallarını ve işletme standartlarını açıklar.  **Öğrenme Kazanımı 2: Servis ön ve arka alanlarının temizliğini yapar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  1.1: Yüzey özelliklerine göre uygun materyalleri seçerek servis ön ve arka alanlarının temizliğini yapar.  1.2: Uygun kimyasalları işletme standartlarına göre uygun miktar ve yöntemler kullanarak servis istasyonlarının temizliğini yapar.  **Öğrenme Kazanımı 3: Araç-gereç ve donanımların temizliğini yapar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  2.1: Araç-gereç ve donanımların temizliği için gerekli malzemeyi açıklayarak ilgili birimden işletme standartlarına göre belirlenmiş yöntem ile teminini talep eder.  2.2: Araç-gereç ve donanımları özelliklerine göre uygun kimyasalları seçerek temizler.  2.3: Temizlik esnasında tespit edilen arızaları ilgili birime işletmenin belirlediği standartlara göre bildirir.  **Öğrenme Kazanımı 4: Servis malzemelerini servise hazırlar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  3.1: İlgili birim (amiri) tarafından belirlenen ve temin edilen malzemeleri temizler.  3.2: Serviste kullanılacak tüm malzemeleri servise hazır bir şekilde servis istasyonlarına yerleştirir.  **Öğrenme Kazanımı 5: Büfe hazırlığını yapar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  4.1: Büfenin oluşturulacağı alanı servise hazırlar.  4.2: Büfeleri servise hazır hale getirir.  **Öğrenme Kazanımı 6: Temiz kumaş malzemelerin hazırlığını yapar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  5.1: İlgili birimden aldığı temiz masa örtülerini ve peçeteleri servis alanına getirir.  5.2: Servis alanına getirdiği kumaş malzemeleri ilgili istasyonlara yerleştirir.  **Öğrenme Kazanımı 7: Ziyafetlerde masa ve sandalyelerin giydirilmesine yardım eder.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  6.1: İlgili birim tarafından hazırlanan plan doğrultusunda masaları, sandalyeleri yardım alarak yerleştirir.  6.2: Kullanılacak masa, sandalye ve kumaş malzemeleri belirlenen plan doğrultusunda servise hazırlar.  **Öğrenme Kazanımı 8: Masa düzeninin hazırlanmasına yardım eder.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  7.1: İşletmenin standartlarına göre servis tabağını ve konuk peçetesini masaya yerleştirir.  7.2: Yemek listesine ve işletme standartlarına göre çatal, bıçak, kaşık takımlarının ve kullanılan tüm malzemelerin masaya yerleştirilmesine yardım eder.  **Öğrenme Kazanımı 9: Servis istasyonlarını servise hazırlar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  8.1: Servis istasyonlarını işletme standartlarına göre servise hazırlar.  8.2: Serviste kullanılacak araç gereçleri ve malzemeleri servis istasyonlarına yerleştirir. | | | | | | | | |
| **8** | | **ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME** | | | | | | |
| **8 a) Teorik Sınav** | | | | | | | | |
| (T1) Çoktan Seçmeli Sınav: A2 birimine yönelik teorik sınav Ek A2-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara her bir bilgi ifadesine bir sorunun karşılık geldiği 13 soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama 1,5-2 dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az %70’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** | | | | | | | | |
| (P1): A2 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A2-2’de yer alan “Beceriler 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 %70 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A2-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir | | | | | | | | |
| **8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar** | | | | | | | | |
| Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 ve P1 sınavlarının her ikisinden de başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 (iki) yıldır. | | | | | | | | |
| **9** | | **YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)** | | Geliştiren: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası  Güncelleyen: TURYİD, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği | | | | |
| **10** | | **YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ** | | MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi | | | | |
| **11** | | **MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI** | | İlk Onay: 07/11/2012 –2012/82  01 No’lu Revizyon: 23/07/2014 –2014/53  02 No’lu Revizyon: | | | | |

**YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ**

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

1. Hijyen ve sanitasyon
   1. Temizlik kimyasallarının kullanımı
   2. Yüzey özellikleri
   3. Kimyasalların kullanımında dikkat edilmesi gerekenler
2. Temel İSG mevzuatı
   1. İş kanunu mevzuatı
   2. Risk ve tehlike durumları
   3. KKD çeşitleri ve kullanımı
3. Servis materyalleri
   1. Servis araç-gereç ve donanımları
   2. Servis malzemeleri
   3. Kuver ve menaj içerikleri
4. Formlar
   1. Teknik servis formu
   2. Sipariş formu
   3. Kontrol formları

**EK [A2]-2:** Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

**a) BİLGİLER**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Bilgi İfadesi** | **UMS İlgili**  **Bölüm** | **Yeterlilik Birimi**  **Alt Öğrenme Kazanımı** | **Değerlendirme**  **Aracı** |
| BG.1 | Bir önceki vardiyadan kalan işler hakkında bilgi alma ve bir sonraki vardiyaya sorumluluk alanlarındaki görevleri devretmek için kullanacağı sistem ve otomasyonları açıklar. | C.2.1 | 1.1 | T1 |
| BG.2 | Sorumlu olduğu çalışma alanını (servis arka alanı, servis alanı gibi) açıklar. | C.2.2 | 1.2 | T1 |
| BG.3 | Kayıt tutma araçlarının (temizlik takip formu, zayi formu, teknik servis formu, görev takip formu gibi) kullanım amacını açıklar. | C.2.2 | 1.2 | T1 |
| BG.4 | Uygun materyallerin kullanımı için yüzeyleri özelliklerine göre ayırt eder. | D.2.2 | 2.1 | T1 |
| BG.5 | Yüzeylere uygun temizlik materyallerini açıklar. | D.2.2 | 2.1 | T1 |
| BG.6 | Servis ön ve arka alanlarını açıklar. | D.1.1  D.1.4 | 2.1 | T1 |
| BG.7 | Servis istasyonunu açıklar. | D.1.2 | 2.2 | T1 |
| BG.8 | Servis araç-gereç ve donanımlarını (Servis tepsileri, cam, porselen, metal, servis takımları, buz kovaları, kül tablaları, içecek otomatları, şamdanlar v.b.) açıklar. | D.2.2 | 3.2 | T1 |
| BG.9 | Servis istasyonunda bulunması gereken malzemeleri açıklar. (Bardak, Tabak, Çatal-Bıçak Takımları, Menajlar, Yedek Kumaş Malzemeler, Bez ve Kâğıt Peçete, vb.) | D.3.4  D.3.5 | 4.2 | T1 |
| BG.10 | Serviste kullanılabilecek kumaş malzemeleri açıklar. | D.6.2 | 6.1 | T1 |
| BG.11 | Masa koruyucu örtülerini (Miflon-Molton) açıklar. | D.6.3 | 7.2 | T1 |
| BG.12 | Masada bulunması gereken malzemeleri açıklar. | D.7.2  D.7.3 | 8.2 | T1 |
| BG.13 | Servis istasyonlarında bulunması gereken araç-gereçleri (çatal, kaşık, bıçak, maşa vb.) açıklar. | D.8.3 | 9.2 | T1 |

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Beceri ve Yetkinlik İfadesi** | **UMS İlgili**  **Bölüm** | **Yeterlilik Birimi**  **Alt Öğrenme Kazanımı** | **Değerlendirme Aracı** |
| \*BY.1 | Yüzey temizlikleri esnasında gerekli KKD'leri (Eldiven, Siperlik) kullanır. | A.2.2 | 2.1 | P1 |
| BY.2 | Farklı yüzey yapılarında kullanmamak üzere bezleri renklerine göre ayrıştırır. | D.1.1  D.2.2 | 2.1 | P1 |
| BY.3 | Çalışma alanındaki yüzeylerin yapısına göre uygun renk ve özellikteki bezleri kullanarak alanların tozunu alır. | D.1.1  D.2.2 | 2.1 | P1 |
| BY.4 | Uygun temizlik malzemelerini listeleyerek salondaki cam ve aynaları İSG kuralları dahilinde siler. | D.1.3 | 2.1 | P1 |
| \*BY.5 | Yüzey özelliklerine göre uygun temizlik malzemelerini kullanarak servis ön ve arka alanlarını İSG kuralları dahilinde temizler ve düzenler. | D.1.4 | 2.1 | P1 |
| \*BY.6 | İşletme standartlarına göre, uygun kimyasallar kullanarak servis istasyonlarını temizler. | D.1.2 | 2.2 | P1 |
| BY.7 | Araç-gereç ve donanımların temizliğinde kullanılacak olan malzemeleri ilgili birime bildirerek (sipariş formu, işletme standartlarına göre kullanılan otomasyonlar vb.) teminini sağlar. | D.2.1 | 3.1 | P1 |
| BY.8 | Servis araç-gereç ve donanımlarının (Servis tepsileri, cam, porselen, metal, servis takımları, buz kovaları, kül tablaları, içecek otomatları, şamdanlar v.b.) temizliğini yapar. | D.2.2 | 3.2 | P1 |
| BY.9 | Temizlik esnasında tespit edilen arızaları ilgili birime işletmenin belirlediği standartlara göre bildirir. | D.2.2 | 3.3 | P1 |
| BY.10 | Eksik bildirimi yapılan ve tedariği sağlanan malzemelerin temizliğini yapar. | D.3.2 | 4.1 | P1 |
| BY.11 | Tuz, karabiber, zeytinyağı ve sirkelikleri, karabiber değirmenini ve diğer sos kaplarını doldurur. | D.3.3 | 4.2 | P1 |
| \*BY.12 | İşletmenin belirlediği standartlara göre servis istasyonunun kontrolünü yaparak eksik malzemeleri tamamlar. (Servis istasyonunda bulunması gereken malzemeler; Bardak, Tabak, Çatal-Bıçak Takımları, Menajlar, Yedek Kumaş Malzemeler, Bez ve Kâğıt Peçete, vb.) | D.3.4 | 4.2 | P1 |
| BY.13 | Büfenin oluşturulacağı salona masaları yardım alarak İSG kuralları dahilinde taşır. | D.4.1 | 5.1 | P1 |
| BY.14 | Öncesinde belirlenen büfe düzenine göre masaları yardım alarak yerleştirir. | D.4.1 | 5.1 | P1 |
| BY.15 | Büfe örtülerini açar ve eteklerini usulüne uygun takar. | D.4.2 | 5.2 | P1 |
| BY.16 | Amiri tarafından hazırlanan veya işletme standartlarına göre belirlenen büfe dekorasyonunu yapar. | D.4.3 | 5.2 | P1 |
| BY.17 | İlgili birimden aldığı talimatlar doğrultusunda büfeyi servise hazırlar. | D.4.4 | 5.2 | P1 |
| BY.18 | İlgili birimden aldığı temiz kumaş malzemeleri servis alanına getirir. | D.5.4 | 6.1 | P1 |
| BY.19 | Servis alanına getirdiği kumaş malzemeleri ilgili istasyonlara yerleştirir. | D.5.4 | 6.2 | P1 |
| BY.20 | İlgili birim tarafından hazırlanan plan doğrultusunda masa ve sandalyeleri yardım alarak yerleştirir. | D.6.2 | 7.1 | P1 |
| BY.21 | Masalara koruyucu örtüleri serer. | D.6.3 | 7.2 | P1 |
| \*BY.22 | İşletme standartlarına göre masa örtülerini serer. | D.6.4 | 7.2 | P1 |
| BY.23 | İşletme standartlarına göre kapak örtülerini serer. | D.6.4 | 7.2 | P1 |
| BY.24 | İşletme standartlarına göre sandalye örtülerini giydirir. | D.6.5 | 7.2 | P1 |
| BY.25 | İşletme standartlarına göre peçeteleri katlar. | D.6.7 | 7.2 | P1 |
| BY.26 | İşletmenin standartlarına göre servis tabağını ve konuk peçetesini masaya yerleştirir. | D.7.1 | 8.1 | P1 |
| \*BY.27 | Yemek listesine göre çatal, bıçak, kaşık takımlarını servis kurallarına uygun şekilde masaya yerleştirir. | D.7.2 | 8.2 | P1 |
| BY.28 | İşletme standartlarına göre masada bulunması gereken malzemeleri masaya yerleştirir. (Şamdan, Mumluk, Kadeh, Tuzluk, Vazo vb.) | D.7.3 | 8.2 | P1 |
| BY.29 | Servis istasyonlarını işletme standartlarına göre servise hazırlar. | D.8.1 | 9.1 | P1 |
| BY.30 | Serviste kullanılacak araç gereçleri (çatal, bıçak, kaşık, maşa vb.) servis arabasına yerleştirir. | D.8.3 | 9.2 | P1 |

(\*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **12UY0093-2/A3 SERVİS İŞLEMLERİ YETERLİLİK BİRİMİ** | | |
| **1** | **YETERLİLİK BİRİMİ ADI** | Servis İşlemleri |
| **2** | **REFERANS KODU** | 12UY0093-2/A3 |
| **3** | **SEVİYE** | 2 |
| **4** | **KREDİ DEĞERİ** | - |
| **5** | **A) YAYIN TARİHİ** | 07.11.2012 |
| **B) REVİZYON NO** | Rev No: 02 |
| **C) REVİZYON TARİHİ** |  |
| **6** | **YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI** | |
| Servis Görevlisi (Seviye 2) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0049–2 | | |
| **7** | **ÖĞRENME KAZANIMLARI** | |
| **Öğrenme Kazanımı 1: Su ve ekmek servisini yapar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  1.1: İşletme standartlarına göre su servisini yapar.  1.2: İşletme standartlarına göre ekmek servisini yapar.  1.3: Servis bittikten sonra konuğu rahatsız etmeden geri çekilir.  **Öğrenme Kazanımı 2: Siparişlerle ilgilenir.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  2.1: İşletme standartlarına göre, siparişler için kullanılan bir otomasyon olmaması halinde ilgili birimden aldığı sipariş fişinin bir nüshasını mutfağa, bir nüshasını servis bara ve bir nüshasını da kasaya iletir.  2.2: İlgili birimin talimatı doğrultusunda masadan alınan diğer siparişlerin takibini (mutfak ve bardan) yaparak mutfak ve servis barda hazırlanan yiyecek ve içecekleri ısı kaybı olmadan servis tepsisinde ilgili istasyona taşır.  2.3: Servis bitiminde ilgili birimin talimatı doğrultusunda kasadan hesap pusulasını alarak ilgili birime getirir.  **Öğrenme Kazanımı 3: Siparişi alınan içecekleri servise hazırlar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  3.1: İçecek servisi için tepsiyi işletme standartlarına göre hazırlar.  3.2: Konuğun istediği ekstra malzemeler olması durumunda tepsiye ekler.  3.3: Servisin yapılması için ilgili birime içecek tepsisini iletir.  **Öğrenme Kazanımı 4: Kül tablalarını değiştirir.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  4.1: Kül tablasının kirli olup olmadığını denetleyerek usulüne uygun olarak değiştirir.  4.2: Servis bittikten sonra konuğu rahatsız etmeden geri çekilir.  **Öğrenme Kazanımı 5: Kirli servis malzemelerini bulaşıkhaneye taşır.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  5.1: İlgili birimin servis istasyonuna bıraktığı kirli malzemeleri servis tepsisine veya servis arabasına sıyırarak yerleştirir.  5.2: Aldığı tepsiyi ve/veya servis arka alanında toplanan kirli servis malzemelerini işletme standartlarına göre ve İSG kurallarına uygun olarak bulaşıkhaneye taşır.  **Öğrenme Kazanımı 6: Servis sırasında oluşan kazalara müdahale eder.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  6.1: Kaza çeşidine göre olaya işletme standartları doğrultusunda müdahale eder ve ilgili birime sözlü olarak bildirir.  6.2: Oluşan kazayı, kaza sonrasında onarım gerektiren durumları ve var ise zayi olan malzemeleri tespit ederek ilgili birime haber verir.  6.3: Kaza yapılan yerin güvenli hale getirilmesinde ve kaza sonucu oluşan problemlerin giderilmesinde işletme standartlarına göre ilgili birime yardım eder.  **Öğrenme Kazanımı 7: İş akışında oluşan aksaklıkları açıklar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  7.1: Şüpheli paket, eşya ve kişileri, olağanüstü durumları ve yaralanma veya ölüm durumlarını ilgili birime sözlü olarak bildirir.  7.2: İlgili birime olağanüstü durumlara müdahalede yardım eder.  7.3: Konuğun istek ve şikâyetlerini ilgili birime sözlü olarak bildirir. | | |
| **8** | **ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME** | |
| **8 a) Teorik Sınav** | | |
| Bu birimde teorik sınav yapılmayacaktır. | | |
| **8 b) Performansa Dayalı Sınav** | | |
| (P1): A3 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A3-2’de yer alan “Beceriler 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 %70 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A3-2) 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 (iki) yıldır. | | |
| **9** | **YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)** | Geliştiren: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası  Güncelleyen: TURYİD, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği |
| **10** | **YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ** | MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi |
| **11** | **MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI** | İlk Onay: 07/11/2012 –2012/82  01 No’lu Revizyon: 23/07/2014 –2014/53  02 No’lu Revizyon: |

**YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ**

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

1. Hijyen ve sanitasyon
   1. Temizlik kimyasallarının kullanımı
   2. Yüzey özellikleri
   3. Kimyasalların kullanımında dikkat edilmesi gerekenler
2. Temel İSG mevzuatı
   1. İş kanunu mevzuatı
   2. Risk ve tehlike durumları
   3. KKD çeşitleri ve kullanımı
   4. Acil durumlarda yapılması gerekenler
   5. İlk yardım ve kurtarma
   6. Yangın
3. Servis materyalleri
   1. Servis araç-gereç ve donanımları
   2. Servis malzemeleri
   3. Kuver ve menaj içerikleri
4. Formlar
   1. Teknik servis formu
   2. Zayi formu
5. Temel bilgisayar becerisi
6. Müşteri memnuniyeti
   1. Müşteri odaklılık
   2. Etkili iletişim
   3. Müşteri memnuniyeti

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

**a) BİLGİLER**

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Beceri ve Yetkinlik İfadesi** | **UMS İlgili**  **Bölüm** | **Yeterlilik Birimi**  **Alt Öğrenme Kazanımı** | **Değerlendirme Aracı** |
| \*BY.1 | Su servisini konuğun sağından yapar. | E.2.1 | 1.1 | P1 |
| BY.2 | Suyu bardağa doldururken 1-2 cm dudak payı bırakır. | E.2.4 | 1.1 | P1 |
| BY.3 | Su doldurma işlemini konuğun gözü önünde şişe veya sürahiyi bardağa değdirmeden yapar. | E.2.3  E.2.4 | 1.1 | P1 |
| BY.4 | İşletme standartlarına göre ekmek servisini konuğun solundan yapar. | E.3.2  E.3.3 | 1.2 | P1 |
| BY.5 | Servis bittikten sonra konuğu rahatsız etmeden geri çekilir. | E.3.3 | 1.3 | P1 |
| BY.6 | İlgili birimden aldığı fişin bir nüshasını mutfağa verir. (Otomasyon olmaması halinde) | E.1.1 | 2.1 | P1 |
| BY.7 | İlgili birimden aldığı fişin bir nüshasını bara verir. (Otomasyon olmaması halinde) | E.1.1 | 2.1 | P1 |
| BY.8 | İlgili birimden aldığı fişin bir nüshasını kasaya verir. (Otomasyon olmaması halinde) | E.1.1 | 2.1 | P1 |
| \*BY.9 | Siparişlerin takibini yapar. | E.1.3 | 2.2 | P1 |
| BY.10 | Hazırlanan yiyecek veya içecekleri ısı kaybı olmadan servis tepsisiyle ilgili birime İSG kuralları dahilinde taşır. | E.1.2 | 2.2 | P1 |
| BY.11 | İçecek servisi için tepsiyi işletme standartlarına göre hazırlar. | E.4.1 | 3.1 | P1 |
| BY.12 | Konuğun isteği doğrultusunda gerekli ekstra malzemeleri (şeker, süt, krema, tuz, karabiber, limon, buz vb.) temin ederek tepsiye yerleştirir. | E.4.2  E.4.4 | 3.2 | P1 |
| BY.13 | Hazırladığı tepsiyi servis etmesi için ilgili birime İSG kuralları dahilinde taşır. | E.1.2 | 3.3 | P1 |
| BY.14 | Kül tablalarının kirli olup olmadığını denetler. | E.5.1 | 4.1 | P1 |
| BY.15 | Temiz kül tablasını kirli kül tablasının üstüne kapatır ve ikisini birlikte alarak masadan çekilir. | E.5.2 | 4.1 | P1 |
| BY.16 | Kirli kül tablasını tepsiye bırakarak temiz kül tablasını masaya yerleştirir. | E.5.3 | 4.1 | P1 |
| BY.17 | Servis bittikten sonra konuğu rahatsız etmeden geri çekilir. | E.3.3 | 4.2 | P1 |
| BY.18 | Kirli malzemeleri sıyırarak servis arabasına veya servis tepsisine yerleştirir. | E.6.1 | 5.1 | P1 |
| BY.19 | Sıyırdığı malzemeleri ebatlarına ve cinslerine göre tepsiye dizer. | E.6.2 | 5.1 | P1 |
| BY.20 | Tepsiyi işletme standartlarına ve İSG kurallarına göre göre servis arka alanına taşır. | E.6.3 | 5.2 | P1 |
| BY.21 | Servis bitiminde ilgili birimin talebi doğrultusunda kasadan hesap pusulasını alarak ilgili birime getirir. | E.1.4 | 1.3 | P1 |
| BY.22 | Servis arka alanında biriken kirli malzemeleri bulaşıkhaneye İSG kuralları dahilinde taşır. | E.6.4 | 5.2 | P1 |
| BY.23 | Kaza çeşidine göre olaya İSG kuralları dahilinde müdahale eder. | E.7.1 | 6.1 | P1 |
| BY.24 | Kazayı ilgili birime sözlü olarak bildirir. | E.7.1 | 6.1 | P1 |
| BY.25 | Kaza yapılan yeri güvenli hale getirmede ilgili birimlere yardım eder. | E.7.2 | 6.3 | P1 |
| BY.26 | Kaza sonrası oluşacak muhtemel problemlerin giderilmesinde ilgili birime yardım eder. | E.7.3 | 6.3 | P1 |
| BY.27 | Oluşan kaza ile ilgili onarım gerektiren durumları ilgili birime sözlü olarak bildirir. | E.7.5 | 6.2 | P1 |
| BY.28 | Kaza sonrası zayi olan ürünleri tespit eder. | E.7.4 | 6.2 | P1 |
| BY.29 | Zayi olan ürünleri ilgili birime sözlü olarak bildirir. | E.7.4 | 6.2 | P1 |
| BY.30 | Zayi olan ürünlerle alakalı oluşturulacak 'Zayi Raporunu' amiri ile birlikte doldurur. | E.7.3  E.7.4 | 6.2 | P1 |
| BY.31 | Şüpheli paket, eşya ve kişileri ilgili birime sözlü olarak bildirir. | E.8.1 | 7.1 | P1 |
| BY.32 | Olağanüstü durumları ilgili birime sözlü olarak bildirir. | E.8.2 | 7.1 | P1 |
| BY.33 | Yaralanma ve ölüm durumlarını ilgili birime sözlü olarak bildirir. | E.8.3 | 7.1 | P1 |
| BY.34 | Bildirdiği durumlar ile alakalı sorunların giderilmesinde ilgili birimlere yardım eder. | A.1.2 | 7.2 | P1 |
| \*BY.35 | Konuğun istek ve şikâyetlerini ilgili birime sözlü olarak bildirir. | E.8.4 | 7.3 | P1 |

(\*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **12UY0093-2/A4 GÜN/VARDİYA SONU İŞLEMLERİ YETERLİLİK BİRİMİ** | | |
| **1** | **YETERLİLİK BİRİMİ ADI** | Gün/Vardiya Sonu İşlemleri |
| **2** | **REFERANS KODU** | 12UY0093-2/A4 |
| **3** | **SEVİYE** | 2 |
| **4** | **KREDİ DEĞERİ** | - |
| **5** | **A) YAYIN TARİHİ** | 07.11.2012 |
| **B) REVİZYON NO** | Rev. No: 02 |
| **C) REVİZYON TARİHİ** |  |
| **6** | **YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI** | |
| Servis Görevlisi (Seviye 2) Ulusal Meslek Standardı – 10UMS0049–2 | | |
| **7** | **ÖĞRENME KAZANIMLARI** | |
| **Öğrenme Kazanımı 1: Salonu bir sonraki gün/vardiyaya hazırlar.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  1.1: Salondaki kirli malzemeleri toplayarak ilgili birime taşır.  1.2: Salonu bir sonraki servise hazırlar.  1.3: Kirli kumaş malzemeleri kumaş türüne ve rengine göre ayırır.  1.4: Kirli kumaş malzemeleri işletme standartlarına göre belirlenen alana taşır.  1.5: Salondan çıkarken ışıkları, prizleri kontrol eder ve kapatılması gereken cihazları İSG kuralları doğrultusunda kapatır.  **Öğrenme Kazanımı 2: Konuklar tarafından verilen hediyeleri işletme standartlarına uygun olarak kabul eder.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  2.1: Konuğun verdiği hediyeler için ilgili birime başvurarak eşya çıkış formunu düzenletir.  2.2: İşyerinden konuğun verdiği hediye ile ayrılırken kapı çıkışındaki görevlilere eşya çıkış formunu gösterir.  **Öğrenme Kazanımı 3: Kayıp ve bulunmuş eşya ile ilgili işletme standartlarını uygular.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  3.1: Bulunmuş eşyayı işletme standartlarına göre belirlenen prosedürlere uygun olarak ilgili birim amirine teslim eder ve düzenlenen formu imzalar.  **Öğrenme Kazanımı 4: Servis depolarını düzenler.**  **Alt Öğrenme Kazanımları:**  4.1: Servis depolarını uygun kimyasalları seçerek temizler, dezenfekte eder ve İSG kurallarına uygun olarak yerleştirir.  4.2: Kullanımda olan tüm araç-gereç, donanım ve malzemelerin sayımında ilgili birime yardım eder. | | |
| **8** | **ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME** | |
| **8 a) Teorik Sınav** | | |
| Bu birimde teorik sınav yapılmayacaktır. | | |
| **8 b) Performansa Dayalı Sınav** | | |
| (P1): A4 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A4-2’de yer alan “Beceriler 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 %70 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A4-2) 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 (iki) yıldır. | | |
| **9** | **YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)** | Geliştiren: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası  Güncelleyen: TURYİD, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği |
| **10** | **YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ** | MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi |
| **11** | **MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI** | İlk Onay: 07/11/2012 –2012/82  01 No’lu Revizyon: 23/07/2014 –2014/53  02 No’lu Revizyon: |

**YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ**

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

1. Hijyen ve sanitasyon
   1. Temizlik kimyasallarının kullanımı
   2. Yüzey özellikleri
   3. Kimyasalların kullanımında dikkat edilmesi gerekenler
2. Temel İSG mevzuatı
   1. İş kanunu mevzuatı
   2. Risk ve tehlike durumları
   3. KKD çeşitleri ve kullanımı
   4. Acil durumlarda yapılması gerekenler
   5. İlk yardım ve kurtarma
   6. Yangın
3. Servis materyalleri
   1. Servis araç-gereç ve donanımları
   2. Servis malzemeleri
   3. Kuver ve menaj içerikleri
4. Formlar
   1. Kayıp eşya formu
   2. Bulunmuş eşya formu
   3. Eşya çıkış formu
5. Temel bilgisayar becerisi
6. Müşteri memnuniyeti
   1. Müşteri odaklılık
   2. Etkili iletişim
   3. Müşteri memnuniyeti
7. İş akışını
8. Periyodik Temizlik ve Bakım Programı Talimatları
   1. Haşere önleme talimatları
   2. Bakım talimatları
9. Araç-gereç ve donanımların bakım ve temizliği

**EK [A4]-2:** Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

**a) BİLGİLER**

**b) BECERİ VE YETKİNLİKLER**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Beceri ve Yetkinlik İfadesi** | **UMS İlgili**  **Bölüm** | **Yeterlilik Birimi**  **Alt Öğrenme Kazanımı** | **Değerlendirme Aracı** |
| \*BY.1 | Salondaki tüm kirli servis malzemelerini toplayarak ilgili alana İSG kuralları dahilinde taşır. | F.1.2 | 1.1 | P1 |
| BY.2 | Salonu havalandırır. | F.1.1 | 1.1 | P1 |
| BY.3 | Temiz servis malzemelerini ilgili bölümlere İSG kuralları dahilinde taşır. | F.1.4 | 1.2 | P1 |
| BY.4 | Masa ve sandalyeleri düzenler. | F.1.5 | 1.2 | P1 |
| BY.5 | Kirli kumaş malzemeleri türüne, rengine göre ayırır, katlar. | D.5.2 | 1.3 | P1 |
| BY.6 | Kirli kumaş malzemeleri işletme standartlarına göre belirlenen alana taşır. | D.5.3  F.1.3 | 1.4 | P1 |
| BY.7 | Konuğun verdiği hediyeleri ilgili birime bildirir. | F.3.1 | 2.1 | P1 |
| BY.8 | İlgili birime eşya çıkış formu düzenletir. | F.3.1 | 2.1 | P1 |
| BY.9 | İşyerinden konuğun verdiği hediye ile ayrılırken kapı çıkışındaki görevlilere eşya çıkış formunu gösterir. | F.3.2 | 2.2 | P1 |
| BY.10 | Bulunmuş eşyayı işletme standartlarına göre belirlenen prosedürlere uygun olarak ilgili birim amirine teslim eder. | F.4.1 | 3.1 | P1 |
| BY.11 | Ilgili birimin düzenlediği bulunmuş eşya formunu imzalar. | F.4.2 | 3.1 | P1 |
| BY.12 | Servis depolarını uygun temizlik malzemelerini seçerek İSG kurallarına uygun olarak temizler. | G.3.2 | 4.1 | P1 |
| BY.13 | Tüm araç-gereç, donanım ve malzemeleri işletme standartlarına göre depoya yerleştirir. | G.3.1 | 4.1 | P1 |
| BY.14 | Kullanımda olan tüm araç-gereç, donanım ve malzemelerin sayımında ilgili birime yardım eder. | G.2.2 | 4.2 | P1 |
| BY.15 | Salondan çıkarken ışıkları, prizleri kontrol eder ve kapatılması gereken cihazları İSG kuralları doğrultusunda kapatır. | F.1.7 | 1.5 | P1 |

(\*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **12UY0093-2/B1 YABANCI DİL YETERLİLİK BİRİMİ** | | |
| **1** | **YETERLİLİK BİRİMİ ADI** | Yabancı Dil |
| **2** | **REFERANS KODU** | 12UY0093-2/B1 |
| **3** | **SEVİYE** | 2 |
| **4** | **KREDİ DEĞERİ** | - |
| **5** | **A) YAYIN TARİHİ** | 07.11.2012 |
| **B) REVİZYON NO** | Rev. No: 02 |
| **C) REVİZYON TARİHİ** |  |
| **6** | **YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI** | |
| - | | |
| **7** | **ÖĞRENME KAZANIMLARI** | |
| **Öğrenme Kazanımı 1: Yabancı dilde A1 düzeyinde dinleme becerisine sahip olmak.**  **Öğrenme Kazanımı 2: Yabancı dilde A1 düzeyinde okuma becerisine sahip olmak.**  **Öğrenme Kazanımı 3: Yabancı dilde A1 düzeyinde karşılıklı konuşma becerisine sahip olmak.**  **Öğrenme Kazanımı 4: Yabancı dilde A1 düzeyinde sözlü anlatım becerisine sahip olmak.**  **Öğrenme Kazanımı 5: Yabancı dilde A1 düzeyinde yazılı anlatım becerisine sahip olmak.** | | |
| **8** | **ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME** | |
| **8 a) Teorik Sınav** | | |
| - | | |
| **8 b) Performansa Dayalı Sınav** | | |
| - | | |
| **8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar** | | |
| Ölçme ve değerlendirme, yabancı dil yeterliliğindeki 5 öğrenme çıktısının seviyesine göre belirlenmiş ayrı ayrı yöntemler ile gerçekleştirilecektir.  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. | | |
| **9** | **YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)** | Geliştiren: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası  Güncelleyen: TURYİD, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği |
| **10** | **YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ** | MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi |
| **11** | **MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ ve SAYISI** | İlk Onay: 07/11/2012 –2012/82  01 No’lu Revizyon: 23/07/2014 –2014/53  02 No’lu Revizyon: |

**YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ**

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

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.

**EK [B1]-2:** Yeterlilik Biriminin Ölçme ve Değerlendirmesinde Kullanılacak Kontrol Listesi

**YETERLİLİK EKLERİ**

**EK 1:** Ulusal Yeterlilik Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Adı – Soyadı** | **Eğitim Bilgileri\***  **(Tarih- Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)** | **Deneyim Bilgileri\***  **(Tarih – İş Yeri – Unvan)** |
| 1. | Ecem ALPTEKİN |  | 2021-…. Turyid – Karar Verici |
| 2. | Cem KAYNAK |  | 2018-…. Msa’nın Restoranı – Restoran Yöneticisi |
| 3. | Vedat DİLBER |  | 2015-…. Turyid – Genel Koordinatör |
| 4. | Şükran YÜREKLİ |  | 2003-…. Turyid – Genel Sekreter |
| 5. | Esra ABAY DANIŞMEND |  | 2010-…. Nişantaşı Brasserie – İşletme Müdürü |
| 6. | Ebru KORALI |  | 1995-2017 Çubuklu Hayal Kahvesi – İşletme Ortağı |
| 7. | Serkan TOP |  | 2008-…. Top Gıda Paz. AŞ (Waffle Stop) Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı |
| 8. | Ayhan ÇARIKÇILAR |  | 2002-…. Midpoint Restoran – Kurucu Ortak |
| 9. | Cem Oktay GÜZELLER |  |  |
| 10. | Musa GÜMÜŞTAŞ |  |  |
| 11. | Adem ARMAN |  |  |
| 12. | Orhan KUTLUCA |  |  |
| 13. | Cem YILMAZ |  |  |

*\*Yalnızca meslekle ilgili olan eğitim/deneyim bilgilerine yer verilecektir.*

**EK2:** Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar

1. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
2. MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
3. MEB [Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü](http://hbogm.meb.gov.tr)
4. MEB [Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü](http://egitek.meb.gov.tr)
5. Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
6. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
7. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)
8. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
9. Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu (TESK)
10. Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
11. Hak-İş Konfederasyonu
12. Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TURK-İŞ)
13. Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
14. Ankara Ticaret Odası (ATO)
15. İstanbul Ticaret Odası (İTO)
16. Antalya Ticaret ve Sanayi Odası Eğitim Araştırma ve Kültür Vakfı İktisadi İşletmesi Mesleki Sınav ve Sertifika Merkezi
17. Kalitesert Uluslararası Belgelendirme Denetim ve Dış Ticaret Limited Şirketi
18. Çelik Akademi Belgelendirme Eğitim Limited Şirketi
19. Academyworld Mesleki Yeterlilik ve Belgelendirme Merkezi Limited Şirketi
20. Chef Ali Eğitim Gıda Turizm Mesleki Belgelendirme İnşaat Fotoğrafçılık Ticaret Anonim Şirketi
21. Devrimci Turizm İşçileri Sendikası (DEV.TURİZM-İŞ)
22. Türkiye Otel, Lokanta ve Eğlence Yerleri İşçileri Sendikası (OLEYİS)
23. Turizm, Eğlence ve Hizmet İşçileri Sendikası (TEHİS)
24. Turizm, Eğlence, Konaklama ve Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası (TEK-İŞ)
25. Türkiye Otel, Lokanta, Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası (TOLEYİS)
26. Türk Ağır Sanayii ve Hizmet Sektörü Kamu İşverenleri Sendikası (TÜHİS)
27. Turizm Otel Yöneticileri Derneği (TUROYD)
28. Türkiye Turizm Yatırımcıları Derneği (TTYD)
29. Türkiye Otelciler Birliği (TÜROB)
30. Türkiye Otelciler Federasyonu (TÜROFED)
31. Tüm Restoran ve Turizmciler Derneği (TÜRES)
32. Mutfak Sanatları Akademisi
33. Usla Uluslararası Servis ve Lezzet Akademisi
34. Arel Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü Meslek Yüksek Okulu
35. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
36. Beykent Üniversitesi
37. Bilgi Üniversitesi
38. Özyeğin Üniversitesi
39. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
40. Ege Üniversitesi
41. Etiler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
42. İstanbul Kültür Üniversitesi
43. Marmara Üniversitesi
44. Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi
45. Ondokuz Mayıs Üniversitesi
46. Edition Hotel
47. Avantgarde Collection
48. Divan Otel
49. Swissotel The Bosphorus
50. Point Hotel
51. Maçakızı Hotel
52. Four Seasons Hotels and Resorts
53. Çırağan Palace Kempinski
54. Dedeman Hotels
55. Holiday Inn İstanbul City
56. Bodrum La Blanche Resort Hotel
57. Novotel
58. Raffles Hotels
59. The Ritz-Carlton
60. Rixos Downtown Antalya
61. Shangri-La Bosphorus
62. Wyndham Grand Levent
63. Wyndham Grand Kalamış
64. BTA Food&Services Group
65. Köşebaşı Ocakbaşı ve Kebap
66. Bisquitte Piazza
67. Banyan Restaurant – Soul Group
68. Healin Foods
69. Midpoint
70. Bay Döner
71. Ulus 29 – D-ream Group
72. Neolokal
73. Beymen Brasserie
74. Big Chefs
75. Ma’na
76. Happy Moon’s
77. Sunset
78. 7 Mehmet Restoran
79. Mikla
80. Alcoholoco
81. Develi Restaurant
82. Yengeç Restaurant Urla
83. Grill Polonez
84. Od Urla
85. Sushico
86. Nalia Karadeniz Mutfağı
87. Onbaşılar Kebap
88. Del Mare
89. La Boom
90. Sortie
91. Tavuk Dünyası
92. Huqqa

**EK3:** MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

**EK 4:** MYK Yönetim Kurulu Üyeleri