



ULUSAL MESLEK  
STANDARDI



MYK  
MESLEKİ YETERLİLİK  
KURUMU

## BULAŞIKHANE GÖREVLİSİ SEVİYE 2

10UMS0114-2

RESMÎ GAZETE TARİH-SAYI

24.01.2022-31729 (1. Mükerrer)



|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Meslek:</b>                               | <b>Bulaşıkthane Görevlisi</b>                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Seviye:</b>                               | <b>2<sup>1</sup></b>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Referans Kodu:</b>                        | <b>10UMS0114-2</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):</b>    | <b>Hazırlayanlar: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB), Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (AKTOB)</b><br><b>Güncelleyen: Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu</b> |
| <b>Standardı Dođrulayan Sektör Komitesi:</b> | <b>MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi</b>                                                                                                                                                                                                      |
| <b>MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:</b>   | <b>21.12.2010 Tarih ve 2010/76 Sayılı Karar</b><br><b>Rev. 01: 03.11.2021 Tarih ve 2021/139 Sayılı Karar</b>                                                                                                                                                                 |
| <b>Resmî Gazete Tarih/Sayı:</b>              | <b>29/12/2010 - 27800 (2. Mükerrer)</b><br><b>Rev. 01: 24.01.2022-31729 (1. Mükerrer)</b>                                                                                                                                                                                    |
| <b>Revizyon No:</b>                          | <b>01</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    |

<sup>1</sup> Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler erevesine göre seviye 2 olarak belirlenmiřtir.

## TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

**ACİL DURUM:** İşyerinin tamamında veya bir kısmında meydana gelebilecek yangın, patlama, tehlikeli kimyasal maddelerden kaynaklanan yayılım, doğal afet gibi acil müdahale, mücadele, ilkyardım veya tahliye gerektiren olayları,

**ACİL DURUM PLANI:** İşyerlerinde meydana gelebilecek acil durumlarda yapılacak iş ve işlemler dâhil bilgilerin ve uygulamaya yönelik eylemlerin yer aldığı planı,

**ELEKTRİKLİ MUTFAK EKİPMANLARI:** Mutfakta kullanılan kıyma makinesi, sebze parçalayıcı, karıştırıcılar ve benzeri ekipmanları,

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

**ISCO:** Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

**İSG:** İş Sağlığı ve Güvenliğini,

**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 cihazları,

**PİŞİRME ÜNİTELERİ:** Mutfakta kullanılan ocak, fırın, fritöz ve benzeri ekipmanları,

**RAMAK KALA OLAY:** İş yerinde meydana gelen, çalışan, iş yeri ya da ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

**RİSK:** Tehlikeden kaynaklanacak kayıp, yaralanma ya da başka zararlı sonuç meydana gelme ihtimalini,

**RİSK DEĞERLENDİRMESİ:** İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek derecelendirilmesi ve kontrol tedbirlerinin kararlaştırılması amacıyla yapılması gerekli çalışmalarını,

**TEHLİKE:** İşyerinde var olan ya da dışarıdan gelebilecek, çalışanı veya iş yerini etkileyebilecek zarar veya hasar verme potansiyelini,

ifade eder.

## İÇİNDEKİLER

|                                                                                       |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1. GİRİŞ.....                                                                         | 5 |
| 2. MESLEK TANITIMI .....                                                              | 6 |
| 2.1. Meslek Tanımı .....                                                              | 6 |
| 2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri.....                          | 6 |
| 2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler.....                                           | 6 |
| 2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları.....                                                 | 6 |
| 3. MESLEK PROFİLİ .....                                                               | 7 |
| 3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri..... | 7 |
| 3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar.....                                        | 8 |
| 3.3. Tutum ve Davranışlar .....                                                       | 8 |
| Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar .....             | 9 |

## 1. GİRİŞ

Bulaşıkthane Görevlisi (Seviye 2) Ulusal Meslek Standardı 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Lokantacılar, Kebapçıları, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

Bulaşıkthane Görevlisi (Seviye 2) Ulusal Meslek Standardının 01 no’lu revizyonu, Türkiye Lokantacılar, Kebapçıları, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu tarafından yapılmış ve MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

## MESLEK TANITIMI

### 2.1. Meslek Tanımı

Bulaşıkhanane Görevlisi (Seviye 2); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre koruma önlemlerini uygulayarak, kalite gereklilikleri çerçevesinde, iş organizasyonu yapan, bulaşıkları elle ve makinede yıkayan, mutfağın genel alan ve donanım temizliğini yapan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

### 2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

**ISCO 08:** 9112 (Büro, otel ve diğer işyerlerinde çalışan temizlikçiler ve benzeri elemanlar)

### 2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

2872 sayılı Çevre Kanunu

3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu

4857 sayılı İş Kanunu

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu

6356 sayılı Sendikalar ve Toplu İş Sözleşmesi Kanunu

*\*Mesleğin icrasına yönelik İSG, Çevre ve diğer konulardaki mevzuata uyulması esastır.*

### 2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Bulaşıkhanane Görevlisi (Seviye 2); özel ve kamuya ait konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların bulaşıkhanelerinde görev yapar. Servis, Oda Servisi, Ambar, Satın Alma, Teknik Servis, Çamaşırhane, İnsan Kaynakları gibi bölümlerle işbirliği içinde çalışır. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir.

Mesleğin icrası, esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınmasını gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. İşveren tarafından mesleğe yönelik olarak ortaya çıkabilecek risklerle kaynağında mücadele edilir ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uyularak bu riskler bertaraf edilir. Risklerin tamamen ortadan kaldırılamadığı durumlarda ise işveren tarafından öncelikle toplu korunma yöntemleri uygulanır, gerekli durumlarda ise yine işveren tarafından sağlanan uygun kişisel koruyucu donanım kullanarak çalışılır.

### 3. MESLEK PROFİLİ

#### 3.1. Görevler, İşlemler, Başarım Ölçütleri, Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri

| Görev    | A. İş sağlığı ve güvenliği, çevre koruma ve kalite gerekliliklerini uygulamak |                   |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler |                                                                               | Başarım Ölçütleri |                                                                                                                                                                | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Kod      | Açıklama                                                                      | Kod               | Açıklama                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| A.1      | İSG önlemlerini uygulamak                                                     | A.1.1             | İSG talimatlarına uygun şekilde çalışır.                                                                                                                       | 1. İSG mevzuatı ve iş süreçlerine uygulanması<br>2. Makine, araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretleri<br>3. Sağlık ve güvenlik işaretleri<br>4. KKD türleri ve kullanımı<br>5. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler<br>6. Tehlike ve risklere karşı yapılacak işlemler<br>7. İşyerinde meydana gelebilecek kazalar<br>8. Acil durum türleri ve önlemleri<br>9. Çalışma alanındaki elektrik panosu, gaz vanası, su vanasının kullanımı<br>10. Temel ilkyardım<br>11. Çalışma yeri ve ekipmanların düzenli tutulması<br>12. Atık türleri, tasnifi ve bertaraf yöntemler<br>13. İş süreçlerinde kullanılan kimyasallar, bunların güvenli kullanımı ve bertarafına yönelik önlemler<br>14. Çevre koruma talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması |
|          |                                                                               | A.1.2             | İşyerindeki makine, araç, gereç ve ekipmanı, sağlık ve güvenlik işaretlerine ve talimatlara uygun şekilde kullanır.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|          |                                                                               | A.1.3             | KKD’leri talimatlarına uygun şekilde kullanır ve muhafaza eder.                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|          |                                                                               | A.1.4             | Acil durumlarda iş yerinin acil durum planında belirtilen hususlar dâhilinde alınan önleyici ve sınırlandırıcı tedbirleri uygular.                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|          |                                                                               | A.1.5             | Yaptığı iş ile ilgili tehlike ve risklerin belirlenmesi amacıyla yapılan risk değerlendirmesi ve risk faktörlerinin azaltılması çalışmalarına katkıda bulunur. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|          |                                                                               | A.1.6             | Çalışma ortamında sağlık ve güvenlik yönünden bir tehlike ile karşılaştığında ve koruma tedbirlerinde bir eksiklik gördüğünde belirlenen prosedürleri uygular. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|          |                                                                               | A.1.7             | İş süreçlerinde kullandığı kimyasalların ve atıklarının, güvenli kullanım ve bertarafına yönelik önlemleri uygular.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| A.2      | Çevre koruma önlemlerini uygulamak                                            | A.2.1             | İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkların tasnifini talimatlara göre yapar.                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|          |                                                                               | A.2.2             | İş süreçlerinde ortaya çıkan atık malzemelerin bertarafını talimatlara göre gerçekleştirir.                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Görev    | A. İş sağlığı ve güvenliği, çevre koruma ve kalite gerekliliklerini uygulamak |                   |                                                                             |                                             |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| İşlemler |                                                                               | Başarım Ölçütleri |                                                                             | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri        |
| Kod      | Açıklama                                                                      | Kod               | Açıklama                                                                    |                                             |
| A.3      | Kalite gerekliliklerini uygulamak                                             | A.3.1             | Yürütülen işlerde belirlenmiş kalite gerekliliklerine uygun olarak çalışır. | 15. İş süreçlerindeki kalite gereklilikleri |
|          |                                                                               | A.3.2             | İş süreçlerinin iyileştirilmesine yönelik görüş ve önerilerde bulunur.      |                                             |

| Görev    | B. İş organizasyonu yapmak  |                   |                                                                                                   | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|-----------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler |                             | Başarım Ölçütleri |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Kod      | Açıklama                    | Kod               | Açıklama                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| B.1      | İş planlaması yapmak        | B.1.1             | Bir önceki vardiyadan kalan işler ve yürütülecek işler hakkında aşçıbaşından/şefinden bilgi alır. | 1. İş planı yapma<br>2. Kişisel hazırlık<br>3. Kişisel bakım ve hijyen kuralları<br>4. Çalışma ortamının fiziki koşulları<br>5. Ortamı havalandırma ve aydınlatma yöntemleri<br>6. Çalışma ortamında temizlik kuralları<br>7. Çalışma ortamında kullanılan araç ve gereçler ve hazırlığı<br>8. Çeşitli yüzeylerin temizliği<br>9. Periyodik temizlik işlemleri<br>10. Temizlik yöntemleri ve uygulamaları<br>11. Temizlik malzemeleri ve özellikleri<br>12. İş kayıtlarını tutma yöntemleri<br>13. Arşivleme yöntemleri |
|          |                             | B.1.2             | Yürüteceği işleri önceliklendirir.                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|          |                             | B.1.3             | Bir sonraki vardiyaya sorumluluk alanlarındaki görevleri devreder.                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| B.2      | Kişisel hazırlık yapmak     | B.2.1             | Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizlik önlemlerini alır.                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|          |                             | B.2.2             | Çalışma ortamına ve işe uygun iş kıyafetini giyer.                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| B.3      | Çalışma ortamını düzenlemek | B.3.1             | Çalışma ortamının havalandırma ve aydınlatma yeterli düzeyde olacak şekilde düzenler.             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|          |                             | B.3.2             | Çalışma alanının periyodik (günlük, haftalık, aylık) temizlik kontrollerini yapar.                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|          |                             | B.3.3             | Yapacağı işlere uygun araç-gereç ve malzemeyi hazırlar.                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| B.4      | Kayıtları tutmak            | B.4.1             | İş süreçlerinde kayıt tutmaya yönelik işlemleri yöntemine uygun olarak yapar.                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|          |                             | B.4.2             | Tuttuğu kayıtları yöntemine uygun olarak arşivler.                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Görev    |                            | C. Bulaşık yıkamak |                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------|----------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler |                            | Başarım Ölçütleri  |                                                                                                          | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Kod      | Açıklama                   | Kod                | Açıklama                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| C.1      | Makine ile bulaşık yıkamak | C.1.1              | Yıkama öncesi bulaşık makinesinin uygunluğunu kontrol eder.                                              | 1. Bulaşık makinesi kullanımı ve çalışma prensibi<br>2. Bulaşık yıkamada kullanılan deterjan, kimyasal ve malzemeler<br>3. Bulaşık yıkama yöntem ve teknikleri<br>4. Makine ile bulaşık yıkamada izlenen adımlar<br>5. Makine ile bulaşık yıkamada sıcaklık ayarı<br>6. El ile bulaşık yıkamada sıcaklık ayarı<br>7. El ile bulaşık yıkamada izlenen adımlar<br>8. El ile bulaşık yıkamada kullanılan malzemeler<br>9. Malzemelerin yıkanma özellikleri<br>10. Malzemelerin yerleşim düzeni |
|          |                            | C.1.2              | Makinanın sıcaklık ayarını yapar.                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|          |                            | C.1.3              | Kaba kirleri temizleyerek çıkmayan kirlileri daldırma havuzunda bekletir.                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|          |                            | C.1.4              | Yıkanacak bulaşıklar için uygun basketleri belirleyerek malzemeleri basketlere yerleştirir.              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|          |                            | C.1.5              | Makinayı çalıştırarak bulaşıkların yıkanma süresinin tamamlanmasını bekler.                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|          |                            | C.1.6              | Yıkaması tamamlanan malzemelerin temizlenmiş olup olmadığını kontrol ederek belirlenen yere yerleştirir. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| C.2      | El ile bulaşık yıkamak     | C.2.1              | Yıkanacak malzemenin özelliğine ve kirlilik durumuna uygun temizlik yöntemini seçer.                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|          |                            | C.2.2              | Temizlik yöntemine uygun kullanacağı malzemeleri (kimyasal, bulaşık bezi ve benzeri) belirler.           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|          |                            | C.2.3              | Yıkama suyunun sıcaklığını ayarlayarak temizlik yöntemine uygun şekilde bulaşıkları yıkar.               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|          |                            | C.2.4              | Yıkanan malzemeleri tezgâhın üzerinde kurumaya bırakır.                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|          |                            | C.2.5              | Kuruyan malzemeleri mutfak içinde belirlenmiş yerlerine düzenli şekilde yerleştirir.                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Görev    | D. Genel alan ve donanım temizliği yapmak  |       |                                                                                                                  |
|----------|--------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler | Başarım Ölçütleri                          |       | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                             |
| Kod      | Açıklama                                   | Kod   |                                                                                                                  |
| D.1      | Genel alan temizliği yapmak                | D.1.1 | Yerlerin, duvarların ve mazgalların temizliğini yöntemine uygun şekilde yapar.                                   |
|          |                                            | D.1.2 | Büfelerin temizliğini yöntemine uygun şekilde yapar.                                                             |
|          |                                            | D.1.3 | Çalışma tezgâhlarının, evye ve muslukların temizliğini yöntemine uygun şekilde yapar.                            |
|          |                                            | D.1.4 | Doğrama tahtalarının/tezgâhlarının temizliğini kimyasal kullanmadan yöntemine uygun şekilde yapar.               |
| D.2      | Bulaşık makinesinin temizliğini yapmak     | D.2.1 | Makinayı kapatarak yıkama suyunu boşaltır.                                                                       |
|          |                                            | D.2.2 | Filtre ve perdeleri çıkararak temizler.                                                                          |
|          |                                            | D.2.3 | Makinanın içini tazyikli su ve fırça ile temizler.                                                               |
|          |                                            | D.2.4 | Makineyi kısa programda çalıştırır.                                                                              |
|          |                                            | D.2.5 | İşlem bittikten sonra tekrar su doldurup deterjan ve parlatıcı pompalarını açarak makineyi hazır konuma getirir. |
| D.3      | Elektrikli donanımların temizliğini yapmak | D.3.1 | Elektrikli donanımların fişini çekerek sökülebilecek parçalarını elde yıkar.                                     |
|          |                                            | D.3.2 | Elektrikli donanımların iç ve dış kısımlarını makineye zarar vermeyecek şekilde temizler.                        |
|          |                                            | D.3.3 | Elektrikli donanımların sökülen parçalarını yerine takarak kullanıma hazır hale getirir.                         |

1. Temizlik yapılan bölge ve ekipmanlar
2. Genel alan temizliği yöntem ve teknikleri
3. Bulaşık makinesi temizliği yöntem ve teknikleri
4. Mutfaklarda kullanılan elektrikli donanımlar
5. Elektrikli donanımların temizliği yöntem ve teknikleri
6. Elektrikli donanım aletlerinde temizleme esnasında iş güvenliği kurallarına uyma (elektrikli aletin prizden çıkarılması gibi )

| Görev    | D. Genel alan ve donanım temizliği yapmak |                   |                                                                                                               |                                                                                                        |
|----------|-------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler |                                           | Başarım Ölçütleri |                                                                                                               | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                   |
| Kod      | Açıklama                                  | Kod               | Açıklama                                                                                                      |                                                                                                        |
| D.4      | Pişirme ünitelerinin temizliğini yapmak   | D.4.1             | Piştirme ünitelerinin sökülebilen parçalarını yağ sökücü solüsyonla temizler.                                 | 1. Mutfaklarda kullanılan piştirme üniteleri<br>2. Piştirme ünitelerinin temizlik yöntem ve teknikleri |
|          |                                           | D.4.2             | Sıcak su ile yağ çözücüden arınana kadar durulayarak kurular.                                                 |                                                                                                        |
|          |                                           | D.4.3             | Piştirme ünitelerinin dış kısımlarını mekanik aksamalarına zarar gelmeyecek şekilde temizleme bezi ile siler. |                                                                                                        |

| Görev    | E. Mesleki gelişim faaliyetlerini yürütmek              |                   |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                             |
|----------|---------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İşlemler |                                                         | Başarım Ölçütleri |                                                                                                                                                                                | Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri                                                                                                                                                                                        |
| Kod      | Açıklama                                                | Kod               | Açıklama                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                             |
| E.1      | Mesleği ile ilgili yenilikleri ve süreçleri takip etmek | E.1.1             | Mesleği ile ilgili yenilikleri kendisine iletilen uygun kaynaklardan takip eder.                                                                                               | 1. Alanı ile ilgili güncel bilgileri takip edeceği kurum, kuruluş ve yayınlar<br>2. Mesleki eğitim veren kurum ve kuruluşlar<br>3. Alanıyla ilgili fuar, etkinlikleri takip edeceği araçlar<br>4. Kişisel portföy oluşturma |
|          |                                                         | E.1.2             | Aşçılık kapsamına dâhil süreçlerdeki değişimleri kendisine iletilen uygun kaynaklardan takip eder.                                                                             |                                                                                                                                                                                                                             |
| E.2      | Bireysel mesleki gelişimini sağlamak                    | E.2.1             | Rehberlik eşliğinde belirlenen kişisel eğitim ihtiyaçları kapsamında ilgili kurum veya kuruluşlar tarafından mesleki konulara ilişkin düzenlenen eğitim programlarına katılır. |                                                                                                                                                                                                                             |
|          |                                                         | E.2.2             | Rehberlik eşliğinde belirlenen kişisel kariyer hedeflerine göre kısa ve uzun dönemli mesleki gelişimini planlar.                                                               |                                                                                                                                                                                                                             |
|          |                                                         | E.2.3             | Mesleki belge ve dokümanlarından kişisel portföyünü rehberlik eşliğinde hazırlar.                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                             |

### 3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. İSG ekipmanları (yangın tüpleri ve benzeri)
2. İş Kıyafetleri (Su geçirmez önlük, bone, kolluk)
3. Kişisel Koruyucu Donanımlar (KKD) (maske, iş eldiveni, kaymaz tabanlı çelik burunlu çizme)
4. Makineler (bulaşık makinesi, elektrikli yer temizleme makinesi, vakum makinesi gibi)
5. Matbu formlar (malzeme talep formu, zayi formu gibi)
6. Mutfak araç, gereç ve donanımları (benmari, çalışma tezgâhları, doğrama tahtaları, pişirme üniteleri gibi)
7. Temizlik araç ve gereçleri (çekçek, çöp arabası, çöp poşeti, dezenfektanlar dezenfektan havuzu, eldiven çeşitleri, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, mop çeşitleri, paspas arabası, paspas çeşitleri, sabun, sünger, süpürge, temizlik bezleri, temizlik deterjanları, yağ çözücüler gibi)
8. Uyarı levhaları
9. Yangın talimatları

### 3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarda soğukkanlı ve sakin olmak
2. Araç, gereç ve ekipmanlar ile malzemelerin verimli kullanımına özen göstermek
3. Çalışma ortamının temizlik ve hijyenine özen göstermek
4. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
5. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
6. Doğal kaynakların kullanımında/tüketiminde tasarruflu hareket etmek
7. Düzenli, planlı ve seri çalışmak
8. Ekip içinde uyumlu çalışmak
9. Geribildirimlere ve eleştirilere açık olmak
10. Hijyen kurallarına uymak
11. İnsan ilişkilerine özen göstermek
12. İş sağlığı ve güvenliğine kurallarına uygun davranmak
13. İş programına uygun zaman planlaması yapmak
14. İş ve işlemlerde detaylara ve uyarılara dikkat etmek
15. İş yerine ait araç, gereç ve ekipmanın kullanımına özen göstermek
16. Kariyer hedeflerine yönelik eğitime ve faaliyetlere katılmak
17. Kişisel bakım ve hijyenine özen göstermek
18. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
19. Meslek alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip ederek mesleki uygulamalara yansıtma
20. Sorumluluğundaki görevleri zamanında ve eksiksiz yerine getirmeye özen göstermek
21. Takım çalışmasına yatkın olmak
22. Çalışma ortamında sağlık ve güvenlik yönünden ciddi ve yakın bir tehlike ile karşılaştığında ilgilileri zamanında bilgilendirmek

**Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar**

**1. Meslek Standardı Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:**

| No | Adı - Soyadı   | Eğitim Bilgileri*<br>(Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)                                                                             | Deneyim Bilgileri*<br>(Tarih – İş Yeri – Unvan)                                                   |
|----|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Lütfi ÇEBİ     | Lisans                                                                                                                             | Türkiye Lok. Keb. Past. ve Tat. Federasyonu Den. Kurulu Başkanı                                   |
| 2. | Ertekin Soyer  | Lisans                                                                                                                             | Türkiye Lok. Keb. Past. ve Tat. Federasyonu-Proje Koordinatörü                                    |
| 3. | Gülşah Düzenli | Ön lisans                                                                                                                          | Türkiye Lok. Keb. Past. ve Tat. Federasyonu-Genel Sekreter                                        |
| 4. | Şükrü Sağbaş   | Lisans                                                                                                                             | Türkiye Lok. Keb. Past. ve Tat. Federasyonu- Kalite Uzmanı                                        |
| 5. | Gülhan Okçu    | İlköğretim                                                                                                                         | 15 yıl - Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde bulaşıkthane görevlisi olarak çalışmıştır.        |
| 6. | Mustafa Kılıç  | Lisans                                                                                                                             | 2 yıl - Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde bulaşıkthane görevlisi olarak çalışmıştır.         |
| 7. | Mehmet Yıldız  | Lisans                                                                                                                             | 7 yıl - Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde bulaşıkthane görevlisi ve şefi olarak çalışmıştır. |
| 8. | Mert Telatar   | Ön lisans                                                                                                                          | 2 yıl – Kahya Otel de mutfak görevlisi olarak çalışmaktadır.                                      |
| 9. | Selcen Avcı    | DACUM Eğitimi<br>TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi | EDUSER Ltd. Şti., DACUM Moderatörü, 15 yıl                                                        |

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

## 2. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
- MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
- MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü
- MEB Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü
- Türkiye İş Kurumu (İş ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)
- Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)
- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
- Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK)
- Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu (DİSK)
- Hak-İş Konfederasyonu
- Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TURK-İŞ)
- Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)
- Ankara Ticaret Odası (ATO)
- İstanbul Ticaret Odası (İTO)
- İzmir Ticaret Odası
- Türkiye Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonuna bağlı 104 ihtisas odası
- Ankara Çankaya İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm meslek Lisesi
- İstanbul Kartal İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- İzmir Urla Yılay Hakan Çeken Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- İçmeler Halit Narin Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- Bursa Necati Bey Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- Muğla Ortaca Ahmet Ateş Mesleki Eğitim Merkezi
- Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi
- Çorum Hitit Üniversitesi Turizm Fakültesi
- Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler MYO Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- Bartın Üniversitesi Turizm MYO Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Bozcaada MYO Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- İstanbul Aydın Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
- Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
- GASTRO-TURDER (Göbeklitepe Gastronomi Turizmi ve Mutfak Sanatları Derneği)
- Gastronomi Şef Federasyonu
- TUADER (Turizm Akademisyenleri Derneği)
- Eurotoques Türkiye (Avrupa Aşçıları Birliği Türkiye Şubesi)
- Akdeniz Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu
- Adana Aşçıları ve Pastacılar Derneği
- Türkiye Otel Lokanta ve Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası
- Radison Blu Ortaköy-İstanbul
- Radison Blue Tuzla – İstanbul
- Radison Blu Ottomare Hotel – İstanbul
- Hilton Mardin

- Hilton Mall of İstanbul
- Double Tree By Hilton İstanbul
- Sheraton City İstanbul-Dolapdere
- İbiz and Nov Otel Zeytinburnu-İstanbul
- The Elysium Hotel Taksim – İstanbul
- Wanda Hotels – İstanbul
- Golden Park Hotel – İstanbul
- Raymar Hotel Mardin
- Radisson Blu Sakarya
- Ajwa Hotel-Nevşehir
- Ramada Plaza-Kahramanmaraş
- Prof. Dr. Nevzat Aypek (Gazi Üniversitesi)
- Prof. Dr. Aziz Ekşi (Ayvansaray Üniversitesi)
- Prof. Dr. Derman Küçükoldu (Karaman Meslek Yüksek Okulu)
- Ali Çakır (Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar Meslek Yüksek Okulu Öğretim Görevlisi)
- ATSO MESEM
- KALİTESERT
- ACADEMI WORLD
- CHEF ALİ EĞİTİM
- UGETAM

### 3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Esra LAYIK  
Şeref KANTOĞLU  
Ferda ÇAKMAKLIOĞLU  
Emrah DERELİ  
Doç. Dr. Bilgehan GÜLCAN  
Necip BOZ  
Arif TAK  
Sevil Figen OCAK CİĞİR  
Mustafa ÖKSÜZ  
Erdoğan YILMAZ  
Aylin RAMANLI  
Burak Çağrı KARAKAYA

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı  
Milli Eğitim Bakanlığı  
Kültür ve Turizm Bakanlığı  
Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı  
Yükseköğretim Kurulu  
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği  
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu  
Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği  
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu  
Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu  
Mesleki Yeterlilik Kurumu  
Mesleki Yeterlilik Kurumu

#### 4. MYK Y6netim Kurulu

Adem CEYLAN,

Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,

Dr. Recep ALTIN

Bendevi PALAND6KEN

Dr. Osman YILDIZ

Celal KOLOĐLU

Başkan (Aile, alışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı  
Temsilcisi)

Başkan Vekili (Y6ksek6đretim Kurulu Başkanlığı  
Temsilcisi)

6ye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)

6ye (Kamu Kurumu Niteliđindeki Meslek Kuruluřları  
Temsilcisi)

6ye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)

6ye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)