



**MESLEKİ YETERLİLİK**

**(Özel Eğitim)**

**22MY0005-2**

**İÇECEK HAZIRLAYICISI**

**SEVİYE 2**

**MESLEKİ YETERLİLİK KURUMU**

**Ankara, 2022**

## GİRİŞ

İçecek Hazırlayıcısı (Seviye 2) Mesleki Yeterliliği (Özel Eğitim), Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü ile 03.05.2018 tarihinde imzalanan İşbirliği Protokolü kapsamında, zihinsel yetersizliği veya otizmi olan öğrencilerin meslek alanlarının tanımlanması, sahip olmaları gereken mesleki yeterlilikler ile mesleki yeterlilik seviyelerinin belirlenmesi ve bu yeterlilikler kapsamında Özel Eğitim Mesleki Eğitim Merkezlerinde uygulanan eğitim programlarının düzenlenerek mezun olan öğrencilere mesleki yeterliliklerin kazandırılması amacıyla hazırlanmıştır.

Mesleki Yeterlilik, MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi tarafından incelenip değerlendirildikten ve Komitenin uygun görüşü alındıktan sonra, MYK Yönetim Kurulunun 07/12/2022 tarih ve 2022/253 sayılı kararı ile onaylanmıştır.

## 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,

**ARAÇ:** Bir işi yapmakta veya sonuçlandırmakta gücünden yararlanan nesneyi,

**DEZENFEKTAN:** Zararlı mikroorganizmaları ve çok dirençli olmayan diğer mikroorganizmaları tahrip eden kimyasal maddeleri,

**FRENCH PRESS:** Çoğunlukla camdan üretilen ve plastik ya da çelik tutacıklara sahip, silindirik şeklinde bir bardaktan oluşan, elekli ve ızgaralı bir yapıya sahip olan filtre kahve ve bitki çayı demlerken sıvının yüzeyde kalmasını, öğütülmüş kahvenin ya da bitki çayının ise dibe çökmesini sağlayan aracı,

**GENELLEME:** Bireyin öğretim koşulları dışında diğer koşullarda da öğrendiklerini sergileyebilmesi,

**GEREÇ:** Belirli bir işi yapmak için kullanılması gereken maddeleri, materyalleri,

**GRANÜL KAHVE:** İstant kahve olarak bilinen granül kahve, sıcak suya konulduğunda çözünen bir kahve çeşidini,

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

**ISCO:** Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması' nı,

**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,

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

**RİSK DEĞERLENDİRMESİ:** İş yerinde 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 çalışmaları,

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

ifade eder.

**22MY0005-2 İÇECEK HAZIRLAYICISI MESLEKİ YETERLİLİĞİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİĞİN ADI</b>	İçecek Hazırlayıcısı
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	22MY0005-2
<b>3</b>	<b>SEVİYE</b>	2
<b>4</b>	<b>ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ</b>	ISCO 08: 9412 (Mutfak yardımcıları)
<b>5</b>	<b>TÜR</b>	-
<b>6</b>	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
<b>7</b>	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	07/12/2022
	<b>B) REVİZYON NO</b>	00
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	-
<b>8</b>	<b>AMAÇ</b>	<p>İçecek Hazırlayıcısı (Seviye 2) mesleğinin zihinsel yetersizliği veya otizm spektrum bozukluğu bulunan bireyler tarafından verimli, kaliteli ve standartlara uygun icra edilmesi ve sürdürülebilmesi için;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak,</li> <li>Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek,</li> <li>Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmaktır.</li> </ul>
<b>9</b>	<b>YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LARI)</b>	10UMS0048-4 Bar Görevlisi (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LARI)</b>	<p>Zihinsel yetersizliği veya otizm spektrum bozukluğu bulunan bireylerden aşağıda sayılan belgelerden birini ibraz edenler sınava alınır.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zihinsel yetersizliği veya otizm spektrum bozukluğu bulunduğu dair çocuklar için özel gereksinim raporu ve erişkinler için engellilik sağlık kurulu raporu,</li> <li>Orta öğretim kademesinde özel eğitim programı uygulanan okul veya sınıfı tamamladığına ya da bu okul veya sınıfa devam ettiğine dair belge.</li> </ul>
<b>11</b>	<b>YETERLİLİĞİN YAPISI</b>	<p><b>11-a) Zorunlu Birimler</b></p> <p>22MY0005-2/ A1: İSG, Kişisel Bakım ve Toplumsal Yaşama Uyum 22MY0005-2/ A2: İçecek Hazırlama İşlemlerini Yapma</p> <p><b>11-b) Seçmeli Birimler</b></p> <p>-</p> <p><b>11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri</b></p> <p>Adayın mesleki yeterlilik belgesi alabilmesi için tüm yeterlilik birimlerinden başarılı olması zorunludur.</p>
<b>12</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	İçecek Hazırlayıcısı (Seviye 2) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performans dayalı sınavlar her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirilmesi

bağımsız yapılmalıdır.

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

### 13 DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ

Değerlendirme en az 2 kişiden oluşan bir komisyon tarafından gerçekleştirilir.

Birinci Değerlendirici Özel Eğitim Alanı:

- Özel eğitim alanında en az üç (3) yıl tecrübeye sahip öğretmen veya akademisyen olmak,

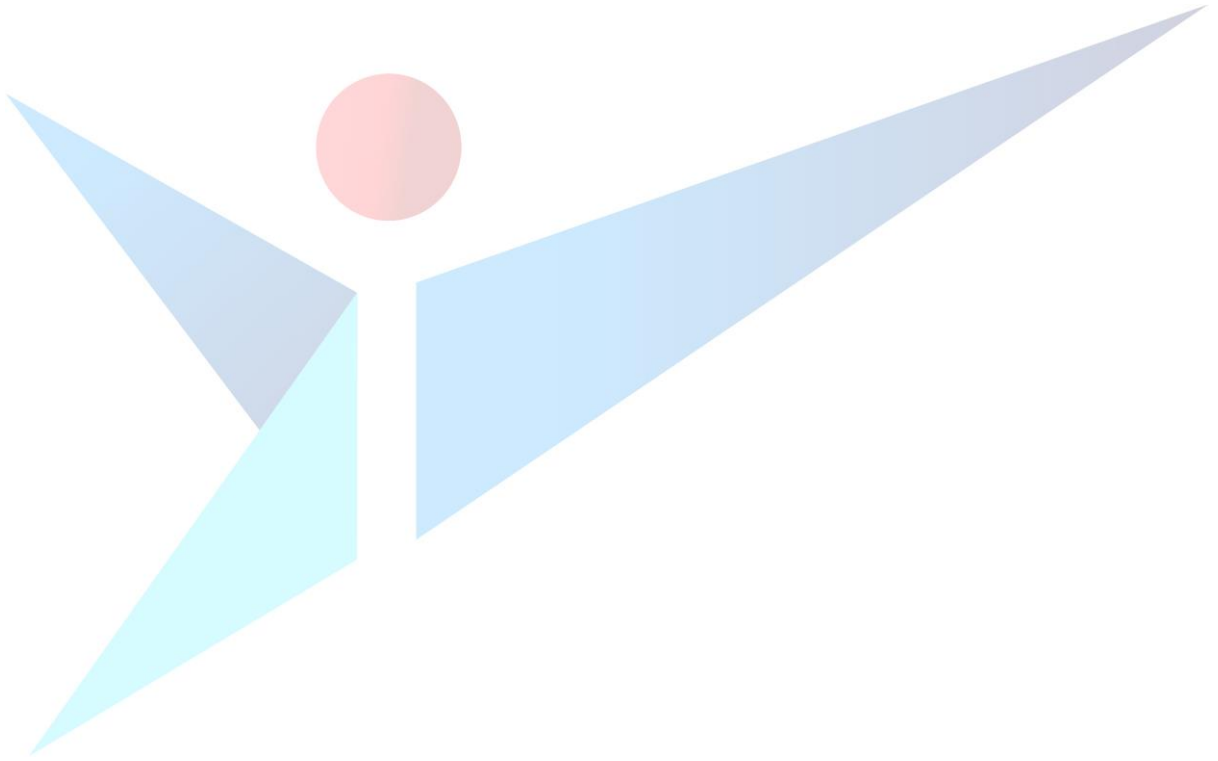
İkinci Değerlendirici Meslek Alanı: İkinci değerlendirici aşağıda belirtilen kriterlerden en az birini sağlamalıdır.

- Meslek alanında eğitim veren kurumlarda öğretmen/öğretim üyesi/öğretim görevlisi olarak en az 3 yıl çalışmış olmak,
- Lisans mezunu olup, ölçme değerlendirmesini yapacağı yeterlilik alanında en az beş (5) yıl deneyime sahip olmak,
- Önlisans mezunu olup, ölçme değerlendirmesini yapacağı yeterlilik alanında en az yedi (7) yıl deneyime sahip olmak,
- Mesleki ortaöğretim kurumu mezunu olup, ölçme değerlendirmesini yapacağı yeterlilik alanında en az on (10) yıl deneyime sahip olmak,
- Ölçme ve değerlendirmesini yapacağı yeterlilik alanında departman şefi/departman sorumlusu olarak fiilen en az on (10) yıl mesleki deneyime sahip olmak.

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

14	<b>BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ</b>	Belgenin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.
15	<b>GÖZETİM SIKLIĞI</b>	-
16	<b>BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ</b>	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 yazısı/mektubu, sözleşme, fatura, portfolyo, vb.) 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	<b>MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI</b>	-
18	<b>YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)</b>	Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü

<b>19</b>	<b>YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi
-----------	---	--



## 22MY0005-2/A1 İSG, KİŞİSEL BAKIM VE TOPLUMSAL YAŞAMA UYUM YETERLİLİK BİRİMİ

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İSG, Kişisel Bakım ve Toplumsal Yaşama Uyum
2	<b>REFERANS KODU</b>	22MY0005-2/A1
3	<b>SEVİYE</b>	2
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	07/12/2022
	<b>B) REVİZYON NO</b>	00
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	10UMS0048-4 Bar Görevlisi (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	<b>ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<p><b><u>Öğrenme Kazanımı 1: İş sağlığı ve güvenliği kurallarını açıklar.</u></b></p> <p><b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b></p> <p>1.1: Güvenlik uyarı ve yönergelerini açıklar. 1.2: Acil durumlara karşı yapılması gerekenleri açıklar. 1.3: İSG kurallarına göre iş ekipmanlarının kullanımını açıklar. 1.4: İş hayatında karşılaşılabileceği riskleri açıklar.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 2: Kişisel bakım ve hijyen ile ilgili kuralları açıklar.</u></b></p> <p><b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b></p> <p>2.1: Kişisel bakım kurallarını açıklar. 2.2: Hijyen kurallarını açıklar.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 3: Toplumsal yaşam becerileri ile ilgili kuralları açıklar.</u></b></p> <p><b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b></p> <p>3.1: Çalışma hayatının kurallarını açıklar. 3.2: Görgü ve nezaket kurallarını açıklar.</p>
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
<p>(T1) A1 yeterlilik birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre yapılandırılmış mülakat formatıyla gerçekleştirilir. Yapılandırılmış mülakat sınavına göre adaya en az 16 soru sorulur. Sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Her soru yapılandırılmış cevap ve değerlendirme çizelgesine göre değerlendirilir. Sınavda adaylara her soru için ilgili olduğu bilgi ölçütünün kapsamı ve içeriğine uygun süre tanınır. Bu süre yapılandırılan formatta belirtilir. Sözlü sınavda değerlendirme çizelgesine göre 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. Yapılandırılmış mülakat formatında sınava girecek bireyin yetersizliğine göre alternatif iletişim becerileri kullanılarak da mülakat gerçekleştirilebilir. Örneğin sınava giren bireyin konuşma yetersizliği olması durumunda mülakat, bireyin işaret dili ve/veya görsel materyaller desteği ile cevap verebileceği şekilde yapılandırılır.</p>		

8 b) Performansa Dayalı Sınav	
-	
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar	
Yeterlilik biriminin elde edilebilmesi için adayın T1 sınavından başarılı olması gerekmektedir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin tümüyle başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.	
9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b> Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b> MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi

### YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

Bu birimin kazandırılması için aşağıda tanımlanan içeriğe sahip bir eğitim programının tamamlanması tavsiye edilir.

#### Eğitim İçeriği:

- İş sağlığı ve güvenliği kuralları bilgisi
  - Güvenlik uyarı ve yönergeleri
  - Acil durumlar ve acil durumlara karşı yapılması gerekenler
  - İSG kuralları ve İSG kurallarına göre iş ekipmanlarının seçimi ve kullanımı
  - İş hayatında karşılaşılabileceği riskler ve risklere karşı uygulayacağı önlemler
- Kişisel bakım ve hijyen ilgili kuralları
  - Kişisel bakım kuralları
  - Hijyen kuralları
- Toplumsal yaşam becerileri ile ilgili kuralları
  - Çalışma hayatının kuralları
  - Ast ve üst ilişkileri
  - Genel görgü ve nezaket kuralları
  - İşyerinde görgü ve nezaket kuralları

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

##### a) BİLGİLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.1	İşyerine ve yapılan çalışmaya özgü sağlık ve güvenlik işaretlerini sıralar.	A.2.3	1.1	T1
BG.2	Sağlık ve güvenlik işaretlerinin doğru kullanım şekillerini açıklar.	A.2.3	1.1	T1
BG.3	Acil durumların neler olduğunu sıralar.	A.1.5	1.2	T1



No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
BG.4	Acil durumlarda ne yapması gerektiğini söyler.	A.2.6	1.2	T1
BG.5	İş ekipmanlarını listeler.	E.2.1	1.3	T1
BG.6	İş ekipmanları ile çalışırken uyması gereken sağlık ve güvenlik talimatlarını sıralar.	A.2.2	1.3	T1
BG.7	Çalışma ortamındaki riskleri sıralar.	A.1.4	1.4	T1
BG.8	Çalışma ortamındaki risklere karşı alması gereken güvenlik tedbirlerini söyler.	A.1.4	1.4	T1
BG.9	Kişisel bakımın önemini söyler.	D.1.1	2.1	T1
BG.10	Çalışma ortamının gerektirdiği şekilde yapması gereken kişisel bakım ve temizliği söyler.	D.1.1-4	2.1	T1
BG.11	İşi ile ilgili dikkat etmesi gereken hijyen kurallarını sıralar.	D.1.1	2.2	T1
BG.12	İşi ile ilgili hijyen kurallarının önemini söyler.	D.1.1	2.2	T1
BG.13	İşinin gerektirdiği çalışma hayatına ait temel kuralları sıralar.	D.3.1-3	3.1	T1
BG.14	Ast ve üst pozisyondaki personele yönelik görevleri sorulduğunda açıklar.	<del>D.3.1-3</del>	<del>3.1</del>	<del>T1</del>
BG.15	Genel nezaket ve görgü kurallarını sıralar.	F.2.1-4	3.2	T1
BG.16	İşyerindeki nezaket ve görgü kurallarını açıklar.	F.2.1-4	3.2	T1

#### b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

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

(\*) Performans sınavında başarılmaması zorunlu kritik adımlar.

**22MY0005-2/A2 İÇECEK HAZIRLAMA İŞLEMLERİNİ YAPMA YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İçecek Hazırlama İşlemlerini Yapma
2	<b>REFERANS KODU</b>	22MY0005-2/A2
3	<b>SEVİYE</b>	2
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	07/12/2022
	<b>B) REVİZYON NO</b>	00
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	10UMS0048-4 Bar Gevlisi (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı
7	<b>ŐĐRENME KAZANIMLARI</b>	<p><b><u>ŐĐrenme Kazanımı 1: Sıcak ve soğuk içecek servisi için n hazırlıklarını yapar.</u></b>  <b>Alt ŐĐrenme Kazanımları:</b>  1.1. Kişisel hazırlık yapar.  1.2. Araç-gereçleri hazırlar.</p> <p><b><u>ŐĐrenme Kazanımı 2: Sıcak içecek hazırlar.</u></b>  <b>Alt ŐĐrenme Kazanımları:</b>  2.1. ay hazırlar.  2.2. Talimatlar doğrultusunda reçeteye uygun Türk kahvesi yapar.  2.3. Granül kahve hazırlar.  2.4. Talimatlar doğrultusunda reçeteye uygun french press kullanarak içecek hazırlar.</p> <p><b><u>ŐĐrenme Kazanımı 3: Soğuk içecek hazırlar.</u></b>  <b>Alt ŐĐrenme Kazanımları:</b>  3.1. Talimatlar doğrultusunda reçeteye uygun ayran yapar.  3.2. Talimatlar doğrultusunda reçeteye uygun limonata yapar.  3.3. Uygun ekipman ile taze meyve suyu hazırlar.</p> <p><b><u>ŐĐrenme Kazanımı 4: Gün sonu işlemlerini yürütmeye yardımcı olur.</u></b>  <b>Alt ŐĐrenme Kazanımları:</b>  4.1. Çalışma alanını temizleye yardımcı olur.  4.2. Araç gereç ve donanımları temizleye yardımcı olur.  4.3. Araç gereç ve donanımları yerlerine yerleştirmeye yardımcı olur.  4.4. Dolaplardaki eksik malzemeleri tamamlamaya yardımcı olur.</p>
8	<b>ŐLME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
-		

**8 b) Performansa Dayalı Sınav**

A2 birimine yönelik performansa dayalı sınav (P1) Ek A2-2’de yer alan “Beceri ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Sınavın hemen öncesinde adayın ortam, kişi, araç ve gereç genellemesi (bireyin öğretim koşulları dışında diğer koşullarda da öğrendiklerini sergileyebilmesi) yapılır. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 80 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.

Kontrol Listesindeki bilgi ifadelerinde bireyin yetersizliğine göre alternatif iletişim becerileri kullanılarak da sınav gerçekleştirilebilir. Örneğin sınava giren bireyin konuşma yetersizliği olması durumunda, bireyin işaret dili ve/veya görsel materyaller desteği ile cevap verebileceği şekilde uyarılma yapılır.

**(P1) Uygulama Sınavı: İçecek Hazırlama İşlemleri**

Uygulama sınavı (P1), içecek hazırlama işlemleri kapsamında yürütülen faaliyetlerle ilgili hazırlanan senaryolar üzerinden, Beceri ve Yetkinlik Kontrol Listesi dikkate alınarak yapılacaktır. Sınav bir kişinin gözetiminde gerçekleştirilir. Sınavda rol alacak olan kişi adaya işleri gerçekleştirmesine yönelik gerekli talimatları verir ve talimatlar doğrultusunda ölçme ve değerlendirme süreci gerçekleştirilir. Uygulama süresi, senaryo içeriğine göre belirlenmelidir.

**8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar**

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için P1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

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

<b>9</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi

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

Bu birimin kazandırılması için aşağıda tanımlanan içeriğe sahip bir eğitim programının tamamlanması tavsiye edilir.

**Eğitim İçeriği:**

1: Sıcak ve soğuk içecek servisi için ön hazırlık

1.1. Kişisel hazırlık

1.2. Araç-gereç hazırlığı

2: Sıcak içecek hazırlama

2.1. Çay hazırlama

2.2. Türk kahvesi hazırlama

- 2.3. Granül kahve hazırlama
- 2.4. French press kullanarak içecek hazırlama
- 2.5 Sıcak içecek hazırlamada kullanılan reçeteler

- 3: Soğuk içecek hazırlama
  - 3.1. Ayran hazırlama
  - 3.2. Limonata hazırlama
  - 3.3. Taze meyve suyu hazırlama
  - 3.4. Soğuk içecek hazırlamada kullanılan reçeteler

- 4: Gün sonu işlemleri
  - 4.1. Çalışma alanı temizliği
  - 4.2: Araç, gereç ve donanım temizliği
  - 4.3. Araç, gereç ve donanımların yerleşimi
  - 4.4. Eksik malzeme temini

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

##### a) BİLGİLER

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

##### b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	El yüz temizliği yapar.	D.1.1	1.1	P1
*BY.2	Saat ve alyans hariç mücevherat ve takılarını çıkarır (küpe, kolye, bileklik ve benzeri).	D.1.2	1.1	P1
*BY.3	İşletmenin belirlediği üniformayı giyer.	D.1.3	1.1	P1
BY.4	İsimliğini ve varsa işletme logosunu üniformasına takar.	D.1.4	1.1	P1
BY.5	Amirinin talimatı doğrultusunda hazırlayacağı ürünün araç-gereçlerini (çaycı, kahve, cezve ve benzeri) hazırlar.	E.1.1	1.2	P1
BY.6	Pota soğuk su doldurur.	G.1.1	2.1	P1
BY.7	Potun düğmesine basarak çalıştırır.	G.1.1	2.1	P1
BY.8	Demleme çay servisi için soğuk su ile çayın tozunu alır.	G.1.3	2.1	P1
BY.9	Kaynar suyu demliğe döker.	G.1.4	2.1	P1
*BY.10	Pota kaynar su ilave eder.	G.1.4	2.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.11	Çayın demlenmesi için 10-15 dk bekler.	G.1.4	2.1	P1
BY.12	Fincan veya bardağa demlenmiş çay veya kaynar suyu dudak payı (1–2 cm) bırakarak doldurur.	G.1.5	2.1	P1
*BY.13	Servis edilecek fincan ölçüsüne göre cezveye soğuk su ilave eder.	G.2.2	2.2	P1
*BY.14	Siparişe göre cezveye şeker (şekersiz, az, orta veya çok) ilave eder.	G.2.2	2.2	P1
*BY.15	Kişi sayısına göre kahve ilave eder.	G.2.2	2.2	P1
BY.16	Kahveyi kısık ateşte köpürterek pişirir	G.2.3	2.2	P1
BY.17	Köpüğü ve kahveyi sıcak fincanlara eşit olarak dağıtır.	G.2.4	2.2	P1
BY.18	Amirinin isteğine göre granül kahveyi, sıcak sütü veya sıcak suyu, fincanı ve potu hazır bulundurur.	G.5.1	2.3	P1
*BY.19	Amirinin isteğine göre granül kahveyi, sıcak sütü veya sıcak suyu pota doldurur.	G.5.2	2.3	P1
BY.20	Karışımı çay kaşığı ile karıştırır.	G.5.2	2.3	P1
*BY.21	Talimatlar doğrultusunda reçeteye uygun french presse kahve/bitki çayı koyar.	G.3.1	2.4	P1
*BY.22	Kahvenin/Bitki çayının üzerine ölçüsüne göre sıcak su ilave eder.	G.3.1	2.4	P1
*BY.23	Press kapağını kapatarak bekler.	G.3.2	2.4	P1
BY.24	Press kapağını aşağı bastırarak demleme işlemini tamamlar.	G.3.3	2.4	P1
*BY.25	Amirinin verdiği reçeteye göre ayran malzemelerini ölçer.	H.5.1	3.1	P1
BY.26	Ölçtüğü malzemeleri mikserin içine koyar.	H.5.1	3.1	P1
*BY.27	Ayrarı hazırlarken mikseri kullanır.	H.5.4	3.1	P1
*BY.28	Ayrarı sürahiye doldurur.	H.5.3	3.1	P1
*BY.29	Amirinin verdiği reçeteye göre limonata malzemelerini ölçer.	H.5.1	3.2	P1
BY.30	Limonları yıkar.	H.5.1	3.2	P1
BY.31	Limonların kabuklarını rendeler.	H.5.1	3.2	P1
*BY.32	Limonları sıkar.	H.5.1	3.2	P1
*BY.33	Amirinin verdiği reçeteye göre limonatayı hazırlar.	H.5.4	3.2	P1
*BY.34	Amirinin istediği taze meyve suyu için uygun meyveleri yıkar.	H.5.1	3.3	P1
*BY.35	Meyveleri keser/soyar.	H.5.1	3.3	P1
*BY.36	Hazırlayacağı meyve suyu için uygun makineyi kullanır.	H.5.4	3.3	P1
BY.37	Taze meyve suyunu servise hazırlar.	H.5.3	3.3	P1
*BY.38	Çalışma alanını yüzey özelliğine uygun araç-gereç ve malzemeler ile temizler.	J.5.1	4.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.39	öpleri kapalı poşetlerde atar.	J.4.2	4.1	P1
BY.40	Amirinin parçalarına ayırdığı makine ve donanımları temizler.	J.1.1	4.2	P1
BY.41	alışma alanındaki malzemeleri düzenler.	J.1.1	4.3	P1
*BY.42	Amirinin verdiği talimatlar doğrultusunda eksilen malzemeleri yerlerine yerleştirir.	J.5.4	4.4	P1

(\*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

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

	<b>Adı - Soyadı</b>	<b>Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)</b>	<b>Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)</b>
1.	Gültaç BATMAN	2010-Gazi Üniversitesi/Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği	2013-Ataşehir Özel Eğitim Meslek Okulu-Yiyecek-İçecek Hizmetleri Öğretmeni
2.	Akide KAVALA ÖZKAN	2012-Gazi Üniversitesi/Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği	2016-Beykoz Özel Eğitim Meslek Okulu- Yiyecek-İçecek Hizmetleri Öğretmeni
3.	Şerafettin DOLAŞ	1997-Atatürk Üniversitesi/Sınıf Öğretmenliği	2014-Kuyuluk Özel Eğitim Meslek Okulu-Okul Müdürü

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

**EK 2: Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar****EK 3: MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar**

Hami TÜRKELİ	(Başkan) Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
Dr. Mustafa SÖZEN	(Başkan Vekili) Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Münevver Merve HELVACIOĞLU	(Üye) Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
Fatma UZUN	(Üye) Milli Eğitim Bakanlığı
Samiye KORKMAZ	(Üye) Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı
Müveddet BAYRAKTAR	(Üye) Sağlık Bakanlığı
Esra KESKİN	(Üye) Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Mustafa ÖZÜPEK	(Üye) Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Hatice BAYSAL	(Üye) Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Aylin RAMANLI	(Üye) Mesleki Yeterlilik Kurumu

**EK 4: MYK Yönetim Kurulu Üyeleri**

Adem CEYLAN,	Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,	Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
Dr. Recep ALTIN	Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
Bendevi PALANDÖKEN	Üye (Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)