



BULAŞIKHANE GÖREVLİSİ

SEVİYE 2

REFERANS KODU

22UY0500-2

GİRİŞ

Bulaşıkhanes 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, alıŐma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Türkiye Lokantacılar, Kebapıları, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu tarafından hazırlanmıŐ, sektördeki ilgili kurum ve kuruluŐların görüŐleri alınarak deęerlendirilmiŐ ve MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıŐtır.

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, ilkyardı m veya tahliye gerektiren olayları,

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

ELEKTRİKLİ MUTFAK EKİPMANLARI: Mutfakta kullanılan kıyma makinesi, sebze parçalayıcı, karıştırıcılar vb. ekipmanları,

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): alışanı, 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, firitz vb. 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 işyerini etkileyebilecek zarar veya hasar verme potansiyelini,

ifade eder.

22UY0500-2 BULAŞIKXANE GÖREVLİSİ (SEVİYE 2) ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Bulaşıkxane Görevlisi
2	REFERANS KODU	22UY0500-2
3	SEVİYE	2
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	9412 (Mutfak Yardımcıları)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A) YAYIN TARİHİ	08/06/2022
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	<p>Bu yeterlilik Bulaşıkxane Görevlisi (Seviye 2) mesleğinin eğitim almış ve nitelik kazandırılmış kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 oluşturmak amacıyla hazırlanmıştır.
9	YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I	10UMS0114-2 Bulaşıkxane Görevlisi (Seviye 2) Ulusal Meslek Standardı
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	-
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
	11-a) Zorunlu Birimler	22UY0500-2/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, Kalite ve İş Organizasyonu 22UY0500-2/A2: Genel Alan ve Donanım Temizliği Yapma
	11-b) Seçmeli Birimler	-
	11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri	Adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gereklidir.
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p>Bulaşıkxane 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.</p> <p>Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performans dayalı sınavlar her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır.</p>

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:

- Yaygın ve örgün eğitim kurumlarında “turizm otelcilik”, “gastronomi” veya “aşçılık” bölümlerinden herhangi birinde eğitmen/öğretmen/öğretim üyesi/öğretim görevlisi olarak en az 1 yıl çalışmış olmak.
- Yükseköğretim kurumlarının “turizm otelcilik”, “gastronomi”, “aşçılık” lisans bölümlerinden mezun olup alanda en az 1 yıl deneyimli olmak,
- Yükseköğretim kurumlarının “turizm otelcilik”, “gastronomi”, “aşçılık” ön lisans bölümlerinden mezun olup alanda en az 3 yıl deneyimli olmak,
- Turizm meslek liselerinin “yiyecek içecek hizmetleri mutfak dalı” veya “turizm otelcilik alanı mutfak dalı” bölümlerinden mezun olup alanda en az 5 yıl deneyimli olmak,
- En az Aşçı (Seviye 3) Mesleki Yeterlilik Belgesine veya denk bir belgeye sahip olup en az 7 yıl deneyimli olmak.
- Yiyecek içecek hizmetleri sektörü mutfak alanında Aşçı olarak en az 10 yıl deneyimli 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 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	MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI	-
18	YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)	Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
19	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

**22UY0500-2/ A1: İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, ÇEVRE KORUMA, KALİTE VE İŞ
ORGANİZASYONU YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, Kalite ve İş Organizasyonu
2	REFERANS KODU	22UY0500-2/A1
3	SEVİYE	2
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	08/06/2022
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	10UMS0114-2 Bulaşıkhaneye Görevlisi (Seviye 2) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: İş süreçlerinde İSG ve çevre koruma risklerini ve önlemlerini açıklar.</u></p> <p>Alt Öğrenme Kazanımları:</p> <p>1.1: Çalışma sürecindeki olası tehlike ve riskler ile İSG önlemlerini açıklar.</p> <p>1.2: Acil durumlarda uygun davranış ve önlemlerini açıklar.</p> <p>1.3: Çalışma ortamında atık tasnifi ve bertarafına yönelik yöntemleri açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 2: İş süreçlerinde kalite ve iş organizasyonu gerekliliklerini açıklar.</u></p> <p>Alt Öğrenme Kazanımları:</p> <p>2.1: Bulaşıkların temiz yıkanması için uygulanması gereken prosedürleri açıklar.</p> <p>2.2: İşleri önceliğine göre sıralar.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p>(T1) kapalı uçlu sözlü sınav:¹ A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara her biri eşit puan değerinde en az 15 soruluk kapalı uçlu sözlü sınav uygulanmalıdır. Kapalı uçlu sözlü sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama 2 dakika zaman verilir. Kapalı uçlu sözlü sorularla düzenlenmiş sınavda soruların en az %60’ına doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.</p>		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
<p>Bu birime yönelik beceri ve yetkinlik ifadeleri diğer birimlerin beceri ve yetkinlik kontrol listelerinde tanımlanmış olup, bu kapsamda söz konusu beceri ve yetkinlik ifadelerinin ölçme ve değerlendirilmesi yapılacaktır.</p>		

¹ Önceden muhtemel cevapları belirlenmiş soru tipleridir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarılı olduğu tarihten itibaren 2 yıldır.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Mutfak ve bulaşıkhanede İSG, acil durum ve çevre koruma
 - 1.1. İSG talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
 - 1.2. Sağlık ve güvenlik işaretleri
 - 1.3. Kişisel koruyucu donanımlar
 - 1.4. Acil durum talimatlarına uygun davranılması
 - 1.5. Risk ve tehlikelere karşı yapılacak işlemler ve işlemlerin uygulanması
 - 1.6. Çevre koruma talimatlarının iş süreçlerinde uygulanması
 - 1.7. Atık malzemeler ve tasnifi
 - 1.8. Geri dönüşümlü malzemeler
2. Mutfak ve bulaşıkhanede temizlik ve hijyen
 - 2.1. Genel ortam temizlik kuralları
 - 2.2. Mutfak ve bulaşıkhanede kullanılan ekipmanların temizlik kuralları
 - 2.3. Personel hijyeni
3. Mutfak ve bulaşıkhanede ortam düzenleme ve organizasyonu
 - 3.1. Mutfak düzenini sağlama kuralları
 - 3.2. Bulaşıkhanede planlı çalışma ve ortam düzenleme
 - 3.3. İş süreçlerinde uygulanması gereken kalite şartları/gereklilikleri

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	Çalışma ortamı ve yapılan işten kaynaklı tehlike ve riskleri açıklar.	A.1.1, A.1.4-5	1.1	T1
BG.2	Çalışma ortamında güvenli çalışma için uyulması gereken önlemleri açıklar	A.1.1, A.1.4-5	1.1	T1
BG.3	Çalışma alanında kullanılan malzemelerin özelliğinden dolayı olası kaza risklerini açıklar.	A.1.1, A.1.4	1.1	T1
BG.4	Çalışma alanında kullanılan ekipman ve donanımların özelliğinden dolayı olası kaza risklerini açıklar.	A.1.1, A.1.4	1.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.5	Çalışma ortamında bulunabilecek sağlık ve güvenlik işaretlerini ve bunlara ilişkin doğru kullanım talimatlarını açıklar.	A.1.2	1.1	T1
BG.6	Çalışma ortamında yürütülen işlere ve risklere göre kullanılması gereken KKD'leri ve talimatlara uygun olarak kullanım şekillerini açıklar.	A.1.3	1.1	T1
BG.7	İş kazası, meslek hastalığı ve ramak kala durumlarında uygulanacak prosedürleri açıklar	A.1.7	1.1	T1
BG.8	Risk değerlendirmesi kavramını açıklar.	A.1.5	1.2	T1
BG.9	Risk değerlendirmesi çalışmalarına nasıl katkıda bulunacağını açıklar.	A.1.5	1.2	T1
BG.10	Acil müdahale gerektiren yangın, yaralanma, zehirlenme gibi durumlarda yapılması gerekenleri açıklar.	A.1.5	1.2	T1
BG.11	Atık malzemenin türüne göre nasıl tasnifleneceğini açıklar.	A.2.1-2	1.3	T1
BG.12	Geri dönüşümü olan ve olmayan malzemeleri ayırt eder.	A.2.1-2	1.3	T1
BG.13	Bulaşıkların temiz yıkanması için uygulanması gereken prosedürleri açıklar.	A.3.1-2	2.1	T1
BG.14	Verilen işleri önceliğine göre sıralar.	B.1.1-3	2.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.1	-			

22UY0500-2/ A2: GENEL ALAN VE DONANIM TEMİZLİĞİ YAPMA YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Genel Alan ve Donanım Temizliği Yapma
2	REFERANS KODU	22UY0500-2
3	SEVİYE	2
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	08/06/2022
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
10UMS0114-2 Bulaşıkhaneye Görevlisi (Seviye 2) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<u>Öğrenme Kazanımı 1: Bulaşıkları yıkar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
1.1: Makine ile bulaşık yıkar.		
1.2: El ile bulaşık yıkar.		
<u>Öğrenme Kazanımı 2: Genel alan ve donanım temizliği yapar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
2.1: Genel alan temizliği yapar.		
2.2: Bulaşık makinesinin temizliği yapar.		
2.3: Elektrikli donanımların temizliği yapar.		
2.4: Pişirme ünitelerinin temizliği yapar.		
2.5: Yürüttüğü işlemleri kayıt altına alır.		
<u>Öğrenme Kazanımı 3: Çalışma ortamında İSG, çevre, hijyen, gıda güvenilirliği kurallarına uyar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
3.1: Çalışma ortam temizliğinde; İSG ve çevre uygulamalarını gerçekleştirir.		
3.2: Çalışma ortam temizliğinde; hijyen ve gıda güvenilirliği uygulamalarını gerçekleştirir.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
Bu birimde teorik sınav yapılmayacaktır.		
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. Beceriler 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, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak		

düzenlenmiş ortamlarda 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 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 adayın sınavına son verilir.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Mutfak ve bulaşıkhaneye malzeme ve ekipmanları
 - 1.1. Mutfak demirbaş malzemeleri
 - 1.2. Mutfakta kullanılan elektrikli ekipmanlar
 - 1.3. Pişirme ekipmanları ve malzemeleri
 - 1.4. Bulaşıkhaneye demirbaş malzemeleri ve elektrikli ekipmanlar
 - 1.5. Bulaşık makinesi
2. Mutfak ve bulaşıkhaneye temizlik kuralları
 - 2.1. Bulaşık yıkama yöntemleri
 - 2.2. Makine ile bulaşık yıkama
 - 2.3. El ile bulaşık yıkama
 - 2.4. El ile bulaşık yıkamada dikkat edilecek kurallar
 - 2.5. Genel alan ve donanım temizliği
 - 2.6. Genel alan temizliği
 - 2.7. Temizlik kimyasal ve ekipmanlarının özellikleri ve kullanım alanları
 - 2.8. Bulaşık makinesi temizliği
 - 2.9. Elektrikli donanımların temizliği
 - 2.10. Pişirme ünitelerinin temizliği
 - 2.11. Kayıt türleri ve işlerin kayıt altına alınması
3. Mutfak ve bulaşıkhaneye temizliğinde İSG ve çevre koruma kuralları
 - 3.1. Bulaşıkhaneye temizliği uygulamalarında İSG ve çevre koruma
 - 3.2. Bulaşıkhaneye temizliği uygulamalarında hijyen ve gıda güvenilirliği

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	-			

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.1	Yıkama öncesi bulaşık makinesinin deterjan haznesinin makineye bağlı olup olmadığını kontrol eder.	C.1.1, B.3.3	1.1	P1
BY.2	Yıkama öncesi bulaşık makinesinin sıcaklığının yıkamaya uygun olup olmadığını kontrol eder.	C.1.1, B.3.3	1.1	P1
BY.3	Yıkama öncesi bulaşık makinesinin haznesindeki suyun temiz ve yeterli olup olmadığını kontrol eder.	C.1.1, B.3.3	1.1	P1
BY.4	Makinenin sıcaklık ve yıkama ayarını yıkanacak bulaşığın türüne uygun olarak yapar.	C.1.2-3	1.1	P1
*BY.5	Bulaşığın türüne göre kaba kirleri yöntemine uygun şekilde temizler.	C.1.3	1.1	P1
*BY.6	Bardak, tabak, çatal, kaşık vb. malzemeleri ebatlarına uygun basketlere yerleştirir.	C.1.4	1.1	P1
BY.7	Makineyi çalıştırarak bulaşıkların yıkanmasını sağlar.	C.1.5	1.1	P1
BY.8	Yıkaması tamamlanan malzemelerin temizlik ve sağlamlık kontrolünü yapar.	C.1.6	1.1	P1
BY.9	Yıkaması tamamlanan malzemeleri İSG kurallarına uygun şekilde yerleştirir.	C.1.6	1.1	P1
BY.10	Bulaşık makinesinin haznesine sığmayacak boyuttaki tencere, kevgir vb. temizliğinde kullanacağı malzemeleri kirlilik durumuna göre belirler.	C.2.1-2	1.2	P1
BY.11	Yıkama suyunun sıcaklığını standart değere uygun şekilde ayarlar.	C.2.3	1.2	P1
BY.12	Temizlik yöntemine uygun şekilde tencere, kevgir vb. bulaşıkları yıkar.	C.2.3	1.2	P1
BY.13	Yıkanan malzemeleri tezgâhın üzerinde kullanıma hazır şekilde kurumaya bırakır.	C.2.4	1.2	P1
BY.14	Kuruyan malzemeleri mutfak içinde belirlenmiş yere standart prosedüre uygun şekilde yerleştirir.	C.2.5	1.2	P1
BY.15	Yerlerdeki kaba kirleri uygun ekipman ve malzeme kullanarak temizler.	D.1.1	2.1	P1
BY.16	Raf düzeyindeki duvarları uygun ekipman ve malzeme kullanarak temizler.	D.1.1-4	2.1	P1
*BY.17	Doğrama tahtasını uygun ekipman ve malzeme kullanarak temizler.	D.1.4	2.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.18	Zemin malzemesine uygun deterjan ve ekipmanlar kullanarak köpükleme, durulama, suyunu çekme ve kurulama işlemlerini sırasına göre uygular.	D.1.1	2.1	P1
BY.19	Büfenin üzerindeki bulaşıkhanede yıkanabilecek ekipmanları bulaşıkhaneye götürür.	D.1.2	2.1	P1
BY.20	Büfelerin kalan kısımlarının temizliğini çapraz bulaşmayı önleyici tedbirlere uygun şekilde yapar.	A.1.1, D.1.2	2.1	P1
BY.21	Çalışma tezgâhının üzerinde kalan gıda malzemeleri ve ekipmanları yerlerine kaldırır.	D.1.3	2.1	P1
*BY.22	Çalışma tezgahını, evye ve musluğu uygun ekipman ve malzeme kullanarak temizler.	D.1.3	2.1	P1
BY.23	Bulaşık makinasının içinin boş olup olmadığını kontrol eder.	D.2.1	2.2	P1
BY.24	Bulaşık makinasının kapağını kapatıp ilgili tuşa basarak yıkama suyunu boşaltır.	D.2.1	2.2	P1
BY.25	Bulaşık makinasının filtre ve perdeleri çıkararak uygun malzeme kullanarak temizler.	D.2.2	2.2	P1
BY.26	Bulaşık makinasının içini tazyikli su ve fırça ile temizler.	D.2.3	2.2	P1
BY.27	Bulaşık makinasını uygun programda çalıştırır.	D.2.4	2.2	P1
BY.28	Bulaşık makinasının filtre ve perdelerini yerleştirir.	D.2.2	2.2	P1
BY.29	İşlem bittikten sonra tekrar su doldurup deterjan ve parlaticı pompalarını açarak makineyi hazır konuma getirir.	D.2.5	2.2	P1
BY.30	Elektrikli donanımın sökülen parçalarını (bıçak, doğrama aparatları, rende aparatları vb.) uygun ekipman kullanarak temizler.	D.3.1, D.3.3	2.3	P1
*BY.31	Elektrikli donanımların gövde ve haznesini makineye zarar vermeyecek şekilde temizler.	D.3.2	2.3	P1
BY.32	Ocağın sökülebilen parçalarını çıkararak yağ sökücü solüsyonla yıkar.	A.1.8, D.4.1-2	2.4	P1
*BY.33	Ocağın dış kısımlarını mekanik aksamlarına zarar gelmeyecek şekilde temizleme bezi ile siler.	A.1.8, D.4.3	2.4	P1
BY.34	Fırının sökülebilen parçalarını çıkararak yağ sökücü solüsyonla yıkar.	A.1.8, D.4.1-2	2.4	P1
BY.35	Fırının dış yüzeyini uygun ekipman kullanarak temizler.	A.1.8, D.4.3	2.4	P1
BY.36	Elektrikli küçük pişirme aletlerinin (mikrodalga, salamandra, tost makinası, vb.) iç ve dış temizliğini kullanma kılavuzuna uygun şekilde yapar.	D.4.3	2.4	P1
BY.37	Bulaşıkhanede yürütülen işler esnasında tutulan kayıt türlerini (genel alan temizliği, arıza bildirim, kayıp bildirim, tedarik bildirim) açıklar.	B.4.1-2	2.5	P1
BY.38	Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizlik (takı kullanmama, saçların toplu olması, vb.) önlemlerini alır.	B.2.1	3.1	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.39	Çalışma ortamına ve işe uygun iş kıyafeti, önlük, eldiven, bone, kaymaz tabanlı ayakkabısını, maske, gözlük vb. giyer.	A.1.3, B.2.2	3.1	P1
BY.40	Çalışma ortamının aydınlatmasını yeterli düzeyde olacak şekilde düzenler.	A.1.1, B.3.1	3.1	P1
BY.41	Kimyasal kullanımı durumunda ortamın havalandırmasını yeterli düzeyde olacak şekilde düzenler.	A.1.7-8, B.3.1	3.1	P1
BY.42	İş süreçlerinde kullandığı kimyasalların ve atıklarının ayrıştırılmasına yönelik önlemleri alır.	A.2.1-2	3.1	P1
BY.43	Mutfak ve bulaşıkhaneye temizliğinde hijyen kurallarını uygular.	A.2.1-2	3.2	P1
BY.44	Mutfak temizliğinde gıda güvenilirliliği kurallarını uygular.	A.2.1-2	3.2	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

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

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Kürşat Eroğlu	Lisans	Türkiye Lok. Keb. Past. ve Tat. Federasyonu Lokpast MYM Belgelendirme Müdürü
2.	Ertekin Soyer	Lisans	Türkiye Lok. Keb. Past. ve Tat. Federasyonu-Proje Koordinatörü
3.	Gülşah Düzenli	n lisans	Türkiye Lok. Keb. Past. ve Tat. Federasyonu-Genel Sekreter
4.	şükrü Sağbaş	Lisans	Türkiye Lok. Keb. Past. ve Tat. Federasyonu- Kalite Uzmanı
5.	Rukiye Atik	Ortaöğretim	6 yıl - Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde bulaşıkhaneye görevlisi olarak çalışmıştır.
6.	Mustafa Kılıç	Lisans	2 yıl - Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde bulaşıkhaneye görevlisi olarak çalışmıştır.
7.	Mehmet Yıldız	Lisans	7 yıl - Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde bulaşıkhaneye görevlisi olarak çalışmıştır.
8.	Kübra Erik	nlisans	6 yıl - Yiyecek sektöründe farklı işletmelerde bulaşıkhaneye görevlisi ve aşçı olarak çalışmıştır.
9.	Selcen Avcı	DACUM Eğitimi TRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi	EDUSER Ltd. şti., DACUM Moderatörü, 15 yıl

10.	şule şeyma YILDIZ	TRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav Ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi	EDUSER Ltd. şti. Kalite Yönetim temsilcisi, Ankara
-----	-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

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

EK2: Görüş İstlenen 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 ğrenme 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 (YK)
- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)
- Türkiye Esnaf ve Sanatkrları 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 Kebapilar Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonuna bağlı 104 ihtisas odası
- Ankara ankaya İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm meslek Lisesi
- İstanbul Kartal İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- İzmir Urla Yılay Hakan eken 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
- orum Hitit Üniversitesi Turizm Fakültesi
- Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Otel Lokanta ve İkrım Hizmetleri Bölümü
- Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler MYO Otel Lokanta ve İkrım Hizmetleri Bölümü
- Bartın Üniversitesi Turizm MYO Otel Lokanta ve İkrım Hizmetleri Bölümü
- Çanakale 18 Mart Üniversitesi Bozcaada MYO Otel Lokanta ve İkrım 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 Aşçılar Birliği Türkiye Őubesi)
- Akdeniz Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu
- Adana Aşçılar 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 Kkoldu (Karaman Meslek Yüksek Okulu)
- Ali akır (Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar Meslek Yüksek Okulu ğretim Görevlisi)
- ATSO MESEM
- KALİTESERT
- ACADEMI WORLD
- CHEF ALİ EğİTİM
- UGETAM

EK3: MYK Sektör Komitesi yeleri ve Uzmanlar

Esra LAYIK	alışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
Őeref KANTOğLU	Milli Eğitim Bakanlığı
Ferda AKMAKLIOğLU	Kültür ve Turizm Bakanlığı
Emrah DERELİ	Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı
Doç. Dr. Bilgehan GÜLCAN	Yükseköğretim Kurulu
Necip BOZ	Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Arif TAK	Türkiye Esnaf ve Sanatkrları Konfederasyonu
Sevil Figen OCAK CİğİR	Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
Mustafa ÖKSÜZ	Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Erdoğan YILMAZ	Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Burak ağrı KARAKAYA	Mesleki Yeterlilik Kurumu

EK 4: MYK Y6netim Kurulu 6yeleri

Adem CEYLAN,
Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,
Dr. Recep ALTIN,
Bendevi PALAND6KEN,
Dr. Osman YILDIZ,
Celal KOLOĞLU,

Başkan (Çalışma ve Sosyal G6venlik Bakanlığı Temsilcisi)
6ye (Y6ksek6đretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)
6ye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)
6ye (Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
6ye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
6ye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)