



AKTAR

SEVİYE 5

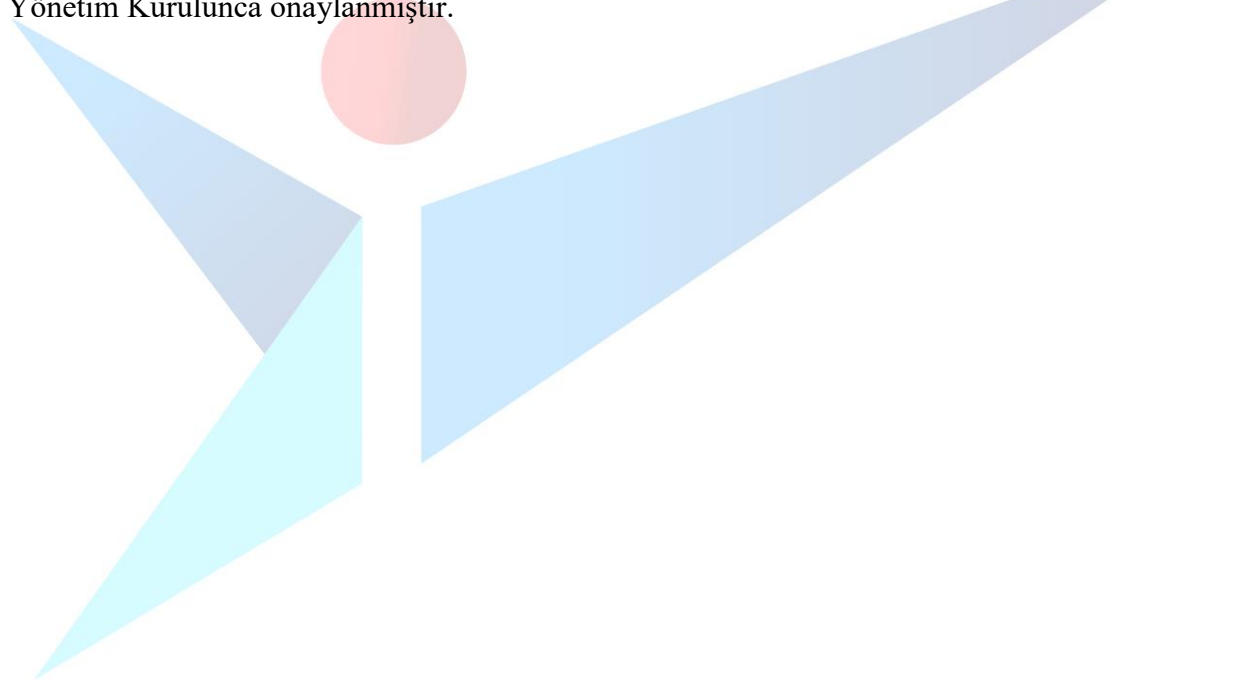
REVİZYON NO: 00

REFERANS KODU

22UY0542-5

GİRİŞ

Aktar (Seviye 5) Ulusal Yeterliliği 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Ankara Ticaret Odası tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca 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,

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

AKTAR: Kurutulmuş çeşitli aromatik bitkiler, çiçekler, çay, aromatik yağlar ve baharat satışı yapan kimseyi,

BİTKİSEL ÜRÜN: Bütün ya da bileşenler olarak bitkileri (yaprak, kök, gövde ve benzeri) ve tek ya da birden fazla bitkiden üretilen maddeyi,

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,

ÖĞÜTME: Uygun değirmen kullanılarak bitkisel ürün kısımlarının (tohum, yaprak, yumru, soğan ve benzeri) parçacık büyüklüğünü küçültme yöntemini,

PEST KONTROLÜ: Haşere türlerinin beslenme, barınma, yaşam döngüleri ve diğer alışkanlıkları gibi bilimsel temellere dayalı haşere kontrol yöntemleri kullanılarak yapılan mücadele çalışmalarını,

RAMAK KALA OLAY: İşyerinde meydana gelen; çalışan, işyeri 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 çalışmaları,

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

ifade eder.

22UY0542-5 AKTAR (SEVİYE 5) ULUSAL YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Aktar
2	REFERANS KODU	22UY0542-5
3	SEVİYE	5
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	ISCO 08: 5221 (Perakende ticaret ile ilgili küçük işyeri sahipleri)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A) YAYIN TARİHİ	16/11/2022
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	Aktar (Seviye 5)mesleğinin nitelikli kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için; - Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak, - Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek, - Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmaktır.
9	YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I	
21UMS0765-5 Aktar (Seviye 5) Ulusal Meslek Standardı		
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	
-		
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
11-a) Zorunlu Birimler		
22UY0542-5/A1: İş Sağlığı Ve Güvenliği, Çevre Koruma, Kalite ile İş Organizasyonu 22UY0542-5/A2: Bitkisel Ürün Satışı Uygulamaları		
11-b) Seçmeli Birimler		
-		
11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri		
Adayın mesleki yeterlilik belgesi alabilmesi için A1 zorunlu birimlerinden başarılı olması zorunludur.		
12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
Aktar (Seviye 5) Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. Adayların yeterlilik belgesini alabilmeleri için birimlerde tanımlanan sınavlardan başarılı olmaları şartı vardır.		
Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavlar her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır.		
Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor olması gerekmektedir.		

13	DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ	
Değerlendiricilerin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:		
- Aktar işletmelerinde aktariye ürün satışı konularında asgari on (10) yıl çalışmış olmak, - Aromaterapi, tıbbi ve aromatik bitkiler konularında en az beş (5) yıl eğitmen olarak çalışmış olmak, - Lisans veya ön lisans mezunu olmak ve aktarlık alanında en az üç (3) yıl çalışmış olmak, - Aromaterapi, tıbbi ve aromatik bitkiler alanında ön lisans veya lisans mezunu olmak ve aktarlık alanda en az iki (2) yıl çalışmış olmak,		
Yukarıdaki özelliklerden asgari 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 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	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)	Ankara Ticaret Odası
19	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi

**22UY0542-5/ 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	22UY0542-5/A1
3	SEVİYE	5
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	16/11/2022
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
21UMS0765-5 Aktar (Seviye 5) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<u>Öğrenme Kazanımı 1: Çalışma süreçlerinde ve alanlarında uygulanması gereken İSG ve çevre koruma önlemlerini açıklar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
1.1: Çalışma alanlarında ve süreçlerindeki olası tehlike ve riskler ile İSG önlemlerini açıklar.		
1.2: Acil durumlara uygun davranış ve önlemlerini ayırt eder.		
1.3: Çalışma ortamında atık tasnifi ve bertarafına yönelik yöntemleri açıklar.		
<u>Öğrenme Kazanımı 2: İş planlaması, kalite ve iş organizasyonu gerekliliklerini açıklar.</u>		
Alt Öğrenme Kazanımları:		
2.1: İş planlaması sürecini açıklar.		
2.2: İş süreçlerinde uyulması gereken kalite gerekliliklerini açıklar.		
2.3: İş süreçlerinde kayıt tutmaya yönelik işlemleri açıklar.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1): A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara dört (4) seçenekli çoktan seçmeli olarak düzenlenmiş en az on beş (15) soruluk, her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Teorik sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için asgari bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A1-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
Bu 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 değerlendirmesi yapılacaktır.		
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)	Ankara Ticaret Odası
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. İş sağlığı ve güvenliği

- 1.1. İş sağlığı ve güvenliği kuralları
- 1.2. Uyarı işaret ve levhaları
- 1.3. İşe uygun kullanılması gereken KKD'ler
- 1.4. Çalışmaya ilişkin tehlike ve riskler ve bunlara karşı uygulanacak işlemler
- 1.5. Çalışma ortamında kullanılması gereken kimyasallar ve özellikleri
- 1.6. PEST Kontrolü ve yapılış amacı
- 1.7. Acil durum ve acil durumlarda yapılacak işlemler

2. Çevre koruma

- 2.1. Çevre koruma mevzuatı
- 2.2. Geri dönüştürülebilir malzemeler ve geri dönüşüm süreçleri
- 2.3. Mağaza atıklarının çeşitleri, tasnifi ve geri dönüştürülmesi
- 2.4. Çevre koruma ile ilgili uygulanması gereken önlemler
- 2.5. Tüketim tarihi gelmiş ürünlere yapılacak işlemler

3. İş planlama ve kalite

- 3.1. İş planlaması
- 3.2. İş süreçlerinde uygulanması gereken kalite gereklilikleri
- 3.3. Satış alanında yapılması gereken işlemler
- 3.4. Satış faaliyeti sürecinin kalitesini etkileyen durumlar
- 3.5. Satış alanında tutulması gereken kayıt türleri
- 3.5. Kayıtların arşivlenmesinde kullanılan yöntemler
- 3.6. Makine, alet, donanım ya da sistemlerin kalite 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	İş sağlığı ve güvenliği açısından tehlike, risk, risk değerlendirmesi ve ramak kala olay terimlerini açıklar.	A.1.1 A.1.4	1.1	T1
BG.2	İş süreçlerindeki İSG tehlike ve risklerine göre uygun önlemleri açıklar.	A.1.1-2	1.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.3	Mevzuatta tanımlanan özelliklere göre çalışma ortamında kullanılması gereken kimyasalların özelliklerini açıklar.	A.1.1-2	1.1	T1
BG.4	PEST Kontrolünün yapılış amacını açıklar.	A.1.1-2 A.1.4	1.1	T1
BG.5	İşe uygun kullanılması gereken KKD'leri açıklar.	A.1.3	1.1	T1
BG.6	Çalışma alanı ve süreçlerindeki olası acil durumları açıklar.	A.1.5	1.2	T1
BG.7	Satış alanındaki acil durumlarda, kendisi ve müşteriler için uygun önlem ve davranışları açıklar.	A.1.5	1.2	T1
BG.8	Mağaza atıklarının (ambalaj malzemesi, temizlik malzemesi vb.) tasnif ve geri dönüşümüne yönelik önlem ve kuralları açıklar.	A.2.1-2	1.3	T1
BG.9	Tüketim tarihi gelmiş ürünlere yapılacak işlemleri açıklar.	A.2.1-2	1.3	T1
BG.10	Satış alanında yapılması gereken işlemleri (Mağazanın açılış işlemleri, stok kontrolü, vitrin düzenleme, kayıt tutma vb.) açıklar.	B.1.1-4	2.1	T1
BG.11	İş planında verilen işlerin önceliklendirme / takvimlendirme sürecini açıklar.	B.1.1-4	2.1	T1
BG.12	İş süreçlerinde uyması gereken kalite gerekliliklerini (ürünlerin muhafazası, çalışma saatleri, mağaza içi düzenleme, güvenlik vb.) açıklar.	A.3.1-2	2.2	T1
BG.13	Satış faaliyeti sürecinin kalitesini etkileyen durumları (ihtiyaç tespiti, sunum, itiraz yönetimi, müşteri ilişkileri vb.) açıklar.	A.3.1-2	2.2	T1
BG.14	Satış alanında tutulması gereken kayıt türlerini (Stok kaydı, uygunluk belgeleri, denetim kayıtları, ilaçlama kayıtları, yangın tüpü kasa işlemleri, fatura, irsaliye vb.) açıklar.	B.4.1	2.3	T1
BG.15	Kayıtların arşivlenmesinde kullanılan yöntemleri açıklar.	B.4.2	2.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

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

(*) Performans sınavında başarılmaması zorunlu kritik adımlar.

22UY0542-5/ A2: BİTKİSEL ÜRÜN SATIŞI UYGULAMALARI YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Bitkisel Ürün Satış Uygulamaları
2	REFERANS KODU	22UY0542-5/A2
3	SEVİYE	5
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	16/11/2022
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	
21UMS0765-5 Aktar (Seviye 5) Ulusal Meslek Standardı		
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	
<u>Öğrenme Kazanımı 1: Bitkisel ürünleri kullanıma uygun hale getirir.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 1.1: Bitkisel ürünün teminine ilişkin süreci açıklar. 1.2: Bitkisel ürünlerin ilgili mevzuata uygun olarak işleme sürecini açıklar. 1.3: Bitki/ baharat öğütür. <u>Öğrenme Kazanımı 2: Bitkisel ürün satışı yapar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 2.1: Kişisel hazırlık yapar. 2.2: Çalışma alanını düzenler. 2.3: Bitkisel ürünlerin mağaza içi düzenlemesini yapar. 2.4: Bitkisel ürünlerin satışını yapar. <u>Öğrenme Kazanımı 3: İSG ve çevre koruma iş süreçlerinde gerekliliklerini uygular.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 3.1: İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde çalışmalarını yürütür. 3.2: Çevre koruma kurallarına uygun olarak çalışmalarını gerçekleştirir.		
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
(T1): A2 birimine yönelik teorik sınav Ek A2-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara dört (4) seçenekli çoktan seçmeli olarak düzenlenmiş en az otuz (30) soruluk, her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. (T1) Teorik sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için asgari bir buçuk (1,5) dakika zaman verilir. Yazılı sınavda soruların en az % 70’ine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları, bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (Ek A2-2) ölçmelidir.		
8 b) Performansa Dayalı Sınav		
(P1): A2 birimine yönelik performansa dayalı sınav Ek A2-2’de yer alan “Beceri ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre, gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında		

gerçekleştirilir. Adaydan, verilen örnek olay ya da senaryo üzerinden bitkisel ürünlerden aromatik bitki, çiçek, çay, 3 çeşit baharat ve yağlardan birinin (oda kokusu, cilt bakım yağı, aromaterapi masaj yağı ve benzeri bitkisel sabit yağlar ile aromatik yağları) satışını yapması beklenir. Adayın gerçekleştirdiği satış süreci Ek A2-2’de yer alan “Beceri ve Yetkinlikler” kontrol listesine göre değerlendirilir.

Beceri ve yetkinlikler kontrol listesinde aday tarafından başarılması zorunlu kritik adımlar belirlenir. Adayın, performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari %70 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A2-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılan sınav tarihleri arasındaki süre farkı bir yılı geçemez.

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)	Ankara Ticaret Odası
10	YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi

YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

1. Aktar ürün grupları ve kullanım özellikleri

- 1.1. Baharatların türleri, kullanım alanları ve muhafaza koşulları
- 1.2. Baharatların kullanım şekline göre etkileri
- 1.3. Bitkisel ve hayvansal yağların türleri, elde ediliş biçimleri ve muhafaza koşulları
- 1.4. Bitkisel ve hayvansal yağların kullanım alanları, kullanım şekli, etkileri ve birbirleri ile etkileşimleri
- 1.5. Takviye edici gıda grubuna giren ürün türleri, kullanım şekilleri ve muhafaza koşulları
- 1.6. Takviye edici gıda grubuna giren ürün türleri, etkileri ve birbirleri ile etkileşimleri
- 1.7. Aromatik bitkiler ve bitkisel çayların türleri, kullanım şekilleri, etkileri, birbirleri ile etkileşimleri ve muhafaza koşulları
- 1.8. Aromatik suların türleri, kullanım şekilleri, etkileri, birbirleri ile etkileşimleri ve muhafaza koşulları
- 1.9. Arı ürünlerinin (bal, propolis, arı zehiri, polen vb.) kullanım şekli, etkileri, birbirleri ile etkileşimleri ve muhafaza koşulları
- 1.10. Bitkisel kozmetik (sabun, şampuan, krem vb.) ürünlerin türleri, kullanım şekilleri, etkileri, birbirleri ile etkileşimleri ve muhafaza koşulları
- 1.11. Özel kurutulmuş gıdaların (Kuru meyve, sebze ve kuruyemişler) türleri, kullanım şekilleri, etkileri, birbirleri ile etkileşimleri ve muhafaza koşulları
- 1.12. Ürün çeşitlerinin hasat zamanları
- 1.13. Temel düzeyde insan vücudunu ve organların işlevleri
- 1.14. Aktar ürünlerinin geleneksel ve bilimsel kullanım alanları
- 1.15. Aktar ürünlerinin günlük tüketim miktarları ve hazırlanış biçimleri
- 1.16. Aktar ürünlerinin kullanımında dikkat edilmesi gereken kurallar
- 1.17. Bitki/baharat öğütme işlemleri ve işlemler esnasında dikkat edilmesi gereken hususlar

2. Aktarlık ürünleri ile ilgili mevzuatlar

- 2.1. Bitki listesinde yer alan pozitif, negatif ve zehirli bitkiler
- 2.2. Bitkisel ürünlerin mevzuata uygun işlenme süreci
- 2.3. Türk Gıda Kodeksi “Etiketleme Yönetmeliği”
- 2.4. İspençiyari Ve Tıbbi Müstahzarlar Kanunu
- 2.5. Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu 2016/8 sayılı Genelge (Aktarlar, Baharatçılar ve Benzeri Dükkanlar)
- 2.6. Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmelik
- 2.7. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği
- 2.8. Ürünlerin çeşitlerine göre mevzuata uygunluk kriterleri.
- 2.9. Ürünlerin özelliğine göre doğal özellikleri bozulmayacak, birbirlerine olumsuz etki oluşturmayacak şekilde konumlandırması mevzuatı

3. Aktar işletmesinde kullanılan ekipman ve malzemeler

- 3.1. Çalışma alanında bulunan makine, araç ve gereçlerin kullanım yerleri ve kullanım amaçları
- 3.2. Bitki öğütücü ekipmanları ve kullanım özellikleri
- 3.3. Değirmen ayarları
- 3.4. Ambalajlama malzemeleri ve yöntemleri
- 3.5. Kullanılan makine, araç ve gereçlerin temizlik yöntemleri

4. Aktar işletmesinde mağaza içi düzenleme

- 4.1. Bitkisel ürünlerin türüne uygun olarak satışa uygun hale getirilmesi için yapılacak temizleme işlemleri
- 4.2. Bakanlık tarafından yayınlanmış çalışma ortamının taşınması gereken uygunluk koşulları
- 4.3. Soğuk ortamda saklanması gereken ürünler ile oda sıcaklığında saklanması gereken ürünler
- 4.4. Ürünlerin muhafazasında kullanılan alet, ekipman ve koşulların mevzuata uygun özellikleri
- 4.5. Ürünlerin konumlandırma işlemleri ve işlemler esnasında dikkat edilecek hususlar

5. Satış Teknikleri

- 5.1. Satış öncesi kişisel hazırlık işlemleri
- 5.2. Müşteri ile iletişim
- 5.3. Satış tekniklerinde uygulanan yöntemler
- 5.4. Satış sonrası işlemler
- 5.5. Satış sonrası müşteri hizmetleri

6. İSG, Çevre Koruma ve Kalite

- 6.1. İş sağlığı ve güvenliği kuralları
- 6.2. Çevre koruma kuralları
- 6.3. Kalite gereklilikleri

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	Baharatların türlerini, kullanım alanlarını ve muhafaza koşullarını açıklar.	C.1.1-C.2.1	1.1	T1
BG.2	Baharatların kullanım şekline göre etkilerini açıklar.	C.1.1-C.2.1	1.1	T1
BG.3	Bitkisel ve hayvansal yağların türleri, elde ediliş biçimleri ve muhafaza koşullarını açıklar.	C.1.1-2, C.2.1	1.1	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.4	Bitkisel ve hayvansal yağların kullanım alanları, kullanım şekli, etkileri ve birbirleri ile etkileşimlerini açıklar.	C.1.1-C.2.1	1.1	T1
BG.5	Takviye edici gıda grubuna giren ürün türlerini, kullanım şekillerini ve muhafaza koşullarını açıklar.	C.1.1-C.2.1	1.1	T1
BG.6	Takviye edici gıda grubuna giren ürün türlerinin etkilerini ve birbirleri ile etkileşimlerini açıklar.	C.1.1-C.2.1	1.1	T1
BG.7	Aromatik bitkiler ve bitkisel çayların türleri, kullanım şekilleri, etkileri, birbirleri ile etkileşimleri ve muhafaza koşullarını açıklar.	C.1.1-C.2.1	1.1	T1
BG.8	Aromatik suların türleri, kullanım şekilleri, etkileri, birbirleri ile etkileşimleri ve muhafaza koşullarını açıklar.	C.1.1-C.2.1	1.1	T1
BG.9	Arı ürünlerinin (bal, propolis, arı zehiri, polen vb.) kullanım şekli, etkileri, birbirleri ile etkileşimleri ve muhafaza koşullarını açıklar.	C.1.1-C.2.1	1.1	T1
BG.10	Bitkisel kozmetik (sabun, şampuan, krem vb.) ürünlerin türleri, kullanım şekilleri, etkileri, birbirleri ile etkileşimleri ve muhafaza koşullarını açıklar.	C.1.1-C.2.1	1.1	T1
BG.11	Özel kurutulmuş gıdaların (Kuru meyve, sebze ve kuruyemişler) türleri, kullanım şekilleri, etkileri, birbirleri ile etkileşimleri ve muhafaza koşullarını açıklar.	C.1.1-C.2.1	1.1	T1
BG.12	İlgili mevzuatta tanımlanan bitki listesinde yer alan pozitif, negatif ve zehirli bitkileri ayırt eder.	C.1.1	1.1	T1
BG.13	Ürün çeşitlerinin hasat zamanlarını açıklar.	C.1.2	1.1	T1
BG.14	Ürünlerin çeşitlerine göre mevzuata uygunluk kriterlerini açıklar.	C.1.3-4	1.1	T1
BG.15	Bitkisel ürünlerin türüne uygun olarak satışa uygun hale getirilmesi için yapılacak temizleme işlemleri açıklar.	C.1.5	1.2	T1
BG.16	Türk Gıda Kodeksi “Etiketleme Yönetmeliği”nde yer alan etiket bilgilerini açıklar.	C.1.5	1.2	T1
BG.17	Bitki öğütücü ekipmanları ve kullanım özelliklerini açıklar.	D.2.1-2	1.3	T1
BG.18	Ürünün özelliğine göre değirmen ayarının nasıl yapılacağını açıklar.	D.2.2	1.3	T1
BG.19	Öğütülen ürünün özelliğini bozmayacak ambalajlama yöntemini mevzuata uygun olarak açıklar.	D.2.3	1.3	T1
BG.20	Çalışma ortamının taşınması gereken uygunluk koşullarını bakanlık tarafından yayınlanmış olan iyi uygulama rehberleri veya kılavuza uygun olarak açıklar.	B.3.1 -3	2.2	T1
BG.21	Çalışma alanında bulunan makine, araç ve gereçlerin kullanım yerlerini ve kullanım amaçlarını açıklar.	C.3.1-2	2.2	T1
BG.22	Kullanılan makine, araç ve gereçlerin temizlik yöntemlerini açıklar.	C.3.1-2	2.2	T1
BG.23	Soğuk ortamda saklanması gereken ürünler ile oda sıcaklığında saklanması gereken ürünleri ayırt eder.	C.2.2-3	2.3	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.24	Ürünlerin muhafazasında kullanılması gereken alet, ekipman ve koşulların özelliklerini mevzuata uygun olarak açıklar.	C.2.3-4	2.3	T1
BG.25	Ürünlerin özelliğine göre doğal özellikleri bozulmayacak, birbirlerine olumsuz etki oluşturmayacak şekilde nasıl konumlandırması gerektiğini mevzuata göre açıklar.	C.2.2-4	2.3	T1
BG.26	İnsan vücudunu ve organların işlevlerini temel düzeyde açıklar.	E.1.2, E.2.1-3	2.4	T1
BG.27	Aktar ürünlerinin geleneksel ve bilimsel kullanım alanlarını açıklar.	E.1.2, E.2.1-3	2.4	T1
BG.28	Aktar ürünlerinin günlük tüketim miktarları ve hazırlanış biçimlerini açıklar.	E.1.2, E.2.1-3	2.4	T1
BG.29	Aktar ürünlerinin kullanımında dikkat edilmesi gereken kuralları açıklar.	E.1.2, E.2.1-3	2.4	T1
BG.30	Satış tekniklerinde uygulanan yöntemleri açıklar.	E.1.1-2, E.2.1-3	2.4	T1
BG.31	Satış sonrası müşteri hizmetlerinde yürütülecek adımları açıklar.	E.3.1-2	2.4	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.1	Öğütmede kullanacağı öğütücü ekipmanın temizlik ve hijyen kontrolünü yapar.	D.2.1	1.3	P1
BY.2	Tohumu öğütücü ekipmanı kullanarak istenilen büyüklükte (kaba, orta veya ince) öğütür.	D.2.1-2	1.3	P1
BY.3 (*)	Öğüttüğü ürünü istenilen miktarda tartarak özelliğini bozmayacak ambalaj malzemesi ile paketler.	D.2.3-4	1.3	P1
BY.4	Ürünün ismi, miktarı, tutarının yazılı olduğu etiketi ambalajın üstüne yapıştırır.	D.2.5	1.3	P1
BY.5	Ürünün tavsiye edilen tüketim tarihi/ son tüketim tarihi, kullanma ve muhafaza koşulları hakkında müşteriyi bilgilendirir.	D.2.5	1.3	P1
BY.6	Bakanlık tarafından yayınlanmış olan iyi uygulama rehberleri veya kılavuza uygun olarak ellerini yıkar.	B.2.1	2.1	P1
BY.7	İş kıyafetini (önlük, vb.) giyer.	B.2.2	2.1	P1
BY.8	Çalışma alanına makine, araç ve gereçleri kullanım amacına uygun şekilde yerleştirir.	C.3.1-2	2.2	P1
BY.9 (*)	En az 5 çeşit dökme ürün baharatları doğal özellikleri bozulmayacak, birbirlerine olumsuz etki oluşturmayacak, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve nemlenmeyecek şekilde çalışma alanında konumlandırır.	C.2.2-3	2.3	P1

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.10	Soğuk ortamda saklanması gereken ürünleri doğal özellikleri bozulmayacak, birbirlerine olumsuz etki oluşturmayacak, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve nemlenmeyecek şekilde çalışma alanında konumlandırır.	C.2.2-3	2.3	P1
BY.11	Sertifikalandırılmış ürünleri ayrı rafta konumlandırır.	C.2.2-3	2.3	P1
BY.12	Etiketli müşterinin görebileceği şekilde konumlandırır.	C.2.4	2.3	P1
BY.13	Müşteriyi karşılayarak talebini alır.	E.1.1	2.4	P1
BY.14	Müşterinin talep ettiği ürünü kullanım amacı (neden kullanacak, nasıl kullanacak, ne zaman kullanacak) kronik rahatsızlığı olup olmadığı, yan etkileri, özel durumlar (hamilelik, çocuk) ve benzeri hakkında bilgi alır.	E.1.2	2.4	P1
BY.15 (*)	Müşterinin talebini karşılayacak ürünü belirler.	E.2.1	2.4	P1
BY.16	Belirlediği ürünün özellikleri ile müşterinin talebi arasındaki uyumu müşteriye açıklar.	E.2.1 -2	2.4	P1
BY.17 (*)	Belirlediği ürünün kullanım şekli ve günlük tüketim miktarı hakkında müşteriyi bilgilendirir.	E.2.2	2.4	P1
BY.18	Müşterinin talep ettiği gramaja uygun aromatik bitki, çiçek, çay ve baharatı hazırlar.	D.1.1-2	2.4	P1
BY.19	Müşterinin talep ettiği gramaja ve kullanıma uygun yağlardan birini (oda kokusu, cilt bakım yağı, aromaterapi masaj yağı ve benzeri bitkisel sabit yağlar ile aromatik yağları) hazırlar.	D.1.2	2.4	P1
BY.20	Ödeme işlemleri için müşteriyi kasaya yönlendirir.	E.3.1-2	2.4	P1
BY.21	İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun olarak çalışmalarını gerçekleştirir.	A.1.1-3	3.1	P1
BY.22	KKD (eldiven ve maske) kullanır.	A.1.3	3.1	P1
BY.23	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkların (ambalaj, şişe vb.) tasnifini talimatlara göre yapar.	A.2.1	3.2	P1
BY.24	Ortaya çıkan atık malzemelerin bertarafını talimatlara göre gerçekleştirir.	A.2.1	3.2	P1

(*) Performans sınavında başarılmaması zorunlu kritik adımlar.

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

	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Halil İbrahim Yılmaz	Y. Lisans	ATO Yönetim Kurulu Başkan Vekili, Aktarlar Meslek Komitesi Meclis Üyesi, 25 yıl
2.	M. Gökhan Özdemir	Lisans	ATO Genel Sekreter, 25 yıl
3.	Sıtkı Zafer Kırıcı	Lise	Aktarlar Derneği Üyesi, Aktar, İşletme sahibi, 30 yıl
4.	Mert Ünyazıcı	Lisans	Aktarlar Mes. Kom. Meclis Üyesi, Aktarlar Derneği Başkanı, Aktar, İşletme sahibi, 20 yıl
5.	R. Aydemir Ünyazıcı	Lisans	TAB Kooperatifi Yönetim Kurulu Üyesi, Aktar, 50 yıl
6.	İsmail Kaya	Ortaöğretim	Aktarlar Derneği Üyesi Aktar, İşletme sahibi, 37 yıl
7.	Nergül Aksu	Lise	Aktarlar Derneği Üyesi Aktar, İşletme sahibi, 22 yıl
8.	Murat Ekşioğlu	Lise	Aktarlar Derneği Üyesi Aktar, İşletme sahibi, 13 yıl
9.	Niyazi Emektar	İlköğretim	Aktarlar Derneği Üyesi Aktar, İşletme sahibi, 18 yıl
10.	Harun Tokay	Y. Lisans	Danışman, 37 yıl
11.	Yılmaz Araç	Lise	Aktarlar Derneği Yöneticisi Aktar, İşletme sahibi, 18 yıl
12.	Gaye Yardımcı	Lisans	ATO İDEA Genel Müdürü, 25 yıl
13.	Dr. Şükran Mutlu	Doktora	ATO İDEA Mesleki Yeterlilik Merkezi Müdürü, 20 yıl
14.	Selcen Avcı	Y. Lisans	DACUM Eğitimi/ Moderatör, 15 yıl

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

EK 2: Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar

1. Aile, Çalışma Ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı (İş Sağlığı Ve Güvenliği Genel Müdürlüğü)
2. Milli Eğitim Bakanlığı (Mesleki Ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü)
3. Milli Eğitim Bakanlığı (Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü)
4. Milli Eğitim Bakanlığı (Yenilik Ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü)
5. Tarım Ve Orman Bakanlığı (Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü)
6. Türk Standartları Enstitüsü Başkanlığı
7. Türkiye İş Kurumu Genel Müdürlüğü (İş Ve Meslek Danışmanlığı Dairesi Başkanlığı)
8. Türkiye İstatistik Kurumu Başkanlığı
9. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
10. Devlet Personel Başkanlığı
11. Küçük Ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme Ve Destekleme İdaresi Başkanlığı
12. Türkiye İhracatçılar Meclisi Başkanlığı
13. Türkiye Odalar Ve Borsalar Birliği Başkanlığı
14. Türkiye Esnaf Ve Sanatkarlar Konfederasyonu
15. Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu
16. Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
17. Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
18. Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
19. Türkiye Baharatçılar Ve Aktarlar Federasyonu
20. Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu
21. Birleşmiş Aktarlar Derneği
22. Ankara Sanayi Odası
23. İstanbul Ticaret Odası
24. Tüketici Hakları Derneği
25. Tüketici Yararına Araştırma Derneği
26. TOBB Meybem Mesleki Yeterlilik Ve Belgelendirme Merkezleri Anonim Şirketi
27. Sayın Prof. Dr. Haluk DEDA
28. Sayın Prof. Dr. İbrahim Adnan SARAÇOĞLU
29. Sayın Doç. Dr. Halil SAMET Kocaeli Üniversitesi, İzmit MYO Bitkisel ve Hay. Üretim Bölümü

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)
Bendeve PALANDÖKEN	Üye (Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Dr. Osman YILDIZ	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)