



MESLEKİ YETERLİLİK

(ÖZEL EĞİTİM)

**HIZLI SERVİS RESTORAN
(FAST FOOD) ELEMAN YARDIMCISI**

SEVİYE 2

25MY0006-2

REVİZYON NO: 00

GİRİŞ

Hızlı Servis Restoran (Fast Food) Eleman Yardımcısı (Seviye 2) Mesleki Yeterliliği (Özel Eğitim), Millî Eğitim Bakanlığı (MEB) Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü ile 31.10.2023 tarihinde imzalanan İşbirliği Protokolü kapsamında, özel eğitim ihtiyacı olan bireylerin meslek alanlarının tanımlanması, sahip olmaları gereken mesleki yeterlilikler ile mesleki yeterlilik seviyelerinin belirlenmesi ve bu yeterlilikler kapsamında özel eğitim ihtiyacı olan öğrenciler için 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 12/03/2025 tarih ve 2025/29 sayılı kararı ile onaylanmıştır.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

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

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, geçici depolanması, ara depolanması, geri kazanılması, taşınması, bertarafı ve bertaraf işlemleri sonrası kontrolü ve benzeri işlemleri içeren bir yönetim biçimini,

FAST FOOD/HIZLI SERVİS RESTORAN: Az zamanda çok sayıda tüketiciye hizmet veren, standart yöntemlerle hazırlanmış besinlerin üretildiği ve satıldığı bir yemek sistemini,

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

KİŞİSEL BAKIM: Bireyin zihnini ve bedenini sağlıklı tutmak için yapması gereken faaliyetleri,

KİŞİSEL HİJYEN: Birey olarak, kendisinin ve başkasının sağlığına zarar verebilecek şartlardan ve uygulamalardan korunmak için alınan önlemleri,

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

LOBİ: Hızlı Servis Restoranlarında müşterilerin yeme-içme için kullandığı bölümü,

RAMAK KALA OLAY: İşyerinde meydana gelen; çalışan, işyeri ya da iş ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olayı,

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,

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

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

ifade eder.

25MY0006-2 HIZLI SERVİS RESTORAN (FAST FOOD) ELEMAN YARDIMCISI MESLEKİ YETERLİLİĞİ

1	YETERLİLİĞİN ADI	Hızlı Servis Restoran (Fast Food) Eleman Yardımcısı
2	REFERANS KODU	25MY0006-2
3	SEVİYE	2
4	ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ	ISCO 08: 9411 (Fast food hazırlayıcıları)
5	TÜR	-
6	KREDİ DEĞERİ	-
7	A) YAYIN TARİHİ	12/03/2025
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
8	AMAÇ	<p>Hızlı Servis Restoran (Fast Food) Eleman Yardımcısı (Seviye 2) mesleğinin özel eğitim ihtiyacı olan bireyler tarafından verimli, kaliteli ve standartlara uygun icra edilmesi ve sürdürülebilmesi 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	20UMS0752-3 Hızlı Servis Restoran (Fast Food) Elemanı (Staff) (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
10	YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I	<p>Özel eğitim ihtiyacı olan bireylerden aşağıda sayılan belgelerden birini ibraz edenler sınava alınır.</p> <ul style="list-style-type: none"> Özel eğitim ihtiyacı olduğuna dair çocuklar için özel gereksinim raporu ve erişkinler için engellilik sağlık kurulu raporu, Ortaöğretim kademesinde özel eğitim programı uygulanan okul veya sınıfı tamamladığına ya da bu okul veya sınıfa devam ettiğine dair belge.
11	YETERLİLİĞİN YAPISI	
11-a) Zorunlu Birimler		
25MY0006-2/A1: İSG, Kişisel Bakım ve Toplumsal Yaşama Uyum		
25MY0006-2/A2: Hızlı Servis Restoranında Servise Yardımcı Olma		
11-b) Seçmeli Birimler		
-		
11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri		
Adayın yeterlilik belgesi alabilmesi için zorunlu yeterlilik birimlerinin tamamından başarılı olması gereklidir.		

Yardımcısı

12	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
		Mesleki Yeterlilik Belgesini elde etmek isteyen adaylar birimlerde tanımlanan sınavlara tabi tutulur. “11-c) birimlerin gruplandırma alternatifleri ve İlave Öğrenme Çıktıları” kısmında belirtilen alternatifler arasından birini seçecek olan aday, seçtiği alternatife ait yeterlilik birimleri için hazırlanmış sınavlara girer. Yeterlilik birimlerindeki teorik ve performansa dayalı sınavları 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	
		Değerlendirme en az 2 kişiden oluşan bir komisyon tarafından gerçekleştirilir. Birinci Değerlendirici Özel Eğitim Alanı: <ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> 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, Ön lisans mezunu olup, ölçme değerlendirmesini yapacağı yeterlilik alanında en az yedi (7) yıl deneyime sahip olmak, Ortaöğretim kurumu mezunu olup, ölçme değerlendirmesini yapacağı yeterlilik alanında en az on (10) yıl deneyime sahip olmak, Yukarıdaki özelliklerden en az birine sahip olan ve ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilere; sınav ve belgelendirme kuruluşları tarafından mesleki yeterlilik sistemi, kişinin görev alacağı ulusal yeterlilik(ler), ilgili uluslararası/ulusal meslek standart(lar)ı, ölçme değerlendirme, ölçme-değerlendirmede kalite güvencesi ve İSG 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)	Millî Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü
19	YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ	MYK Sağlık ve Sosyal Hizmetler Sektör Komitesi

25MY0006-2/A1 İSG, KİŞİSEL BAKIM VE TOPLUMSAL YAŞAMA UYUM YETERLİLİK BİRİMİ

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	İSG, Kişisel Bakım ve Toplumsal Yaşama Uyum
2	REFERANS KODU	25MY0006-2/A1
3	SEVİYE	2
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	12/03/2025
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	20UMS0752-3 Hızlı Servis Restoran (Fast Food) Elemanı (Staff) (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: İş sağlığı ve güvenliği kurallarını açıklar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 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><u>Öğrenme Kazanımı 2: Kişisel bakım ve hijyen ile ilgili kuralları açıklar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 2.1: Kişisel bakım kurallarını açıklar. 2.2: Hijyen kurallarını açıklar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 3: Toplumsal yaşam becerileri ile ilgili kuralları açıklar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 3.1: Çalışma hayatının kurallarını açıklar. 3.2: Görgü ve nezaket kurallarını açıklar.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<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 on altı (16) soru sorulur. Sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi 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</p>		

yetersizliği olması durumunda mülakat, bireyin işaret dili ve/veya görsel materyaller desteği ile cevap verebileceği şekilde yapılandırılır.

8 b) Performansa Dayalı Sınav

-

8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar

Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.

9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN / GÜNCELLEYEN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Millî Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü
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

- 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 Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.1	İşyerine ve yapılan çalışmaya özgü sağlık ve güvenlik işaretlerini sıralar.	-	1.1	T1
BG.2	Sağlık ve güvenlik işaretlerinin doğru kullanım şekillerini açıklar.	-	1.1	T1
BG.3	Acil durumların neler olduğunu sıralar.	A.3.1-2	1.2	T1
BG.4	Acil durumlarda ne yapması gerektiğini tanımlar.	A.3.1-2	1.2	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.5	İş ekipmanlarını listeler.	B.3.1-6	1.3	T1
BG.6	İş ekipmanları ile çalışırken uyması gereken sağlık ve güvenlik talimatlarını sıralar.	B.3.1-6	1.3	T1
BG.7	Çalışma ortamındaki riskleri sıralar.	A.2.1	1.4	T1
BG.8	Çalışma ortamındaki risklere karşı alması gereken güvenlik tedbirlerini açıklar.	A.2.1-2 A.3.1	1.4	T1
BG.9	Kişisel bakımın önemini ifade eder.	A.6.2	2.1	T1
BG.10	Çalışma ortamının gerektirdiği şekilde yapması gereken kişisel bakım ve temizliği ifade eder.	A.6.1-4	2.1	T1
BG.11	İşi ile ilgili dikkat etmesi gereken hijyen kurallarını sıralar.	A.6.1 A.6.3-4	2.2	T1
BG.12	İşi ile ilgili hijyen kurallarının önemini açıklar.	A.6.1 A.6.3-4	2.2	T1
BG.13	İşinin gerektirdiği çalışma hayatına ait temel kuralları ifade eder.	A.5.3-4	3.1	T1
BG.14	Ast ve üst pozisyondaki personele yönelik görevleri açıklar.	A.2.2 B.1.2	3.1	T1
BG.15	Genel nezaket ve görgü kurallarını sıralar.	C.3.5	3.2	T1
BG.16	İşyerindeki nezaket ve görgü kurallarını listeler.	C.3.5	3.2	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

-

**25MY0006-2/A2 HIZLI SERVİS RESTORANINDA SERVİSE YARDIMCI OLMA
YETERLİLİK BİRİMİ**

1	YETERLİLİK BİRİMİ ADI	Hızlı Servis Restoranında Servise Yardımcı Olma
2	REFERANS KODU	25MY0006-2
3	SEVİYE	2
4	KREDİ DEĞERİ	-
5	A) YAYIN TARİHİ	12/03/2025
	B) REVİZYON NO	00
	C) REVİZYON TARİHİ	-
6	YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI	20UMS0752-3 Hızlı Servis Restoran (Fast Food) Elemanı (Staff) (Seviye 3) Ulusal Meslek Standardı
7	ÖĞRENME KAZANIMLARI	<p><u>Öğrenme Kazanımı 1: İSG ve çevre gerekliliklerine uyar.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 1.1: Çalışmalarında İSG kurallarına uyar. 1.2: Çalışmalarında çevre koruma gerekliliklerine uyar.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 2: İş organizasyonu yapmaya yardımcı olur.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 2.1. Kişisel hazırlık yapar. 2.2. Hızlı servis restoranını hizmete hazırlamaya yardımcı olur. 2.3. Araç gereç ve ekipmanları kullanıma hazır hale getirmeye yardımcı olur.</p> <p><u>Öğrenme Kazanımı 3: Hızlı servise ve ürün hazırlamaya yardımcı olur.</u> Alt Öğrenme Kazanımları: 3.1. Hızlı servis ürününü siparişe göre servise hazırlamaya yardımcı olur. 3.2. Müşterinin siparişini teslim etmeye yardımcı olur.</p>
8	ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	
8 a) Teorik Sınav		
<p>(T1) A2 yeterlilik birimine yönelik teorik sınav Ek A2-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre yapılandırılmış mülakat formatıyla gerçekleştirilir. Yapılandırılmış mülakat sınavına göre adaya en az beş (5) soru sorulur. Sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimi 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 %50 ‘sine doğru yanıt veren aday başarılı sayılır. Sınav soruları bu birimde teorik sınav ile ölçülmesi öngörülen tüm bilgi ifadelerini (EK A2-2) 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		
(P1) Performans Sınavı: A2 birimine yönelik performansa dayalı sınav 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. Adayın performans sınavından başarı sağlaması için kritik adımların tamamından başarılı performans göstermek koşuluyla sınavın genelinden asgari % 70 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek-A2-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.		
8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar		
Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Adayın kendi ve diğer kişilerin can güvenliğini tehlikeye sokacak bir davranış göstermesi halinde sınava son verilir.		
9	YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN / GÜNCELLEYEN KURUM/KURULUŞ(LAR)	Millî Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü
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. İSG ve çevre gereklilikleri
 - 1.1 Hızlı serviste ISG kuralları
 - 1.2 Hızlı servis çalışmalarında çevre koruma gerekliliği
2. İş organizasyonu yapmaya yardımcı olur.
 - 2.1 Hızlı serviste kişisel hazırlıklar
 - 2.2 Hızlı servis restoranında hizmet hazırlıkları
 - 2.3 Hızlı servis araç gereç ve ekipmanlarını kullanıma hazır hale getirme
3. Hızlı servise ve ürün hazırlamaya yardımcı olur.
 - 3.1 Hızlı servis ürününü siparişe göre servise hazırlama
 - 3.2 Hızlı serviste müşterinin siparişini teslim etme

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	Ürün yapımında kullanılan malzemeleri tanır.	B.3.4	2.3	T1
BG.2	Ürün yapımında kullanılan ekipmanı tanır.	B.3.4	2.3	T1
BG.3	Ürün servisinde kullanılan ekipmanı tanır.	B.3.4	2.3	T1
BG.4	Ürün yapımında kullanılan ekipmanın kullanım amaçlarını açıklar.	B.3.4	2.3	T1
BG.5	Ürün servisinde kullanılan ekipmanın kullanım amaçlarını açıklar.	B.3.4	2.3	T1

b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
*BY.1	Çalışmalarında İSG kurallarına uyar.	A.1.1	1.1	P1
*BY.2	Çalışmalarında çevre koruma gerekliliklerine uyar.	A.4.1-3	1.2	P1
*BY.3	Kişisel bakımını uygun şekilde yapar.	A.6.2	2.1	P1
BY.4	İş kıyafetini uygun şekilde giyer.	A.6.2	2.1	P1
*BY.5	Verilen talimata göre hızlı servis restoranının genel temizliğini yapmaya yardımcı olur.	A.6.3-4 B.3.1	2.2	P1
*BY.6	Verilen talimata göre hızlı servis restoranında lobi alanının düzenini sağlamaya yardımcı olur.	A.6.4	2.2	P1
BY.7	Verilen talimata göre hızlı servis restoranı kasa bölgesinin temizliğini ve düzeninin sağlamaya yardımcı olur.	B.2.3	2.2	P1
BY.8	Verilen talimata göre pişirici ve ısıtıcı ekipmanları çalıştırmaya yardımcı olur.	B.3.2	2.3	P1
BY.9	Verilen talimata göre üretimde ve serviste kullanılan araç gereçleri kontrol etmeye ve hazırlamaya yardımcı olur.	B.3.4	2.3	P1
BY.10	Verilen talimata göre kullanılan araç ve gereçleri hijyenik bir ortamda muhafaza etmeye yardımcı olur.	B.3.6	2.3	P1
BY.11	Verilen talimata göre hazır ürünü uygun ısıtıcı veya pişirici ekipmanla pişirmeye yardımcı olur.	D.2.1	2.3	P1
BY.12	Verilen talimata göre çıkan ürünleri bekletme ünitesine alır.	D.2.3	3.1	P1
BY.13	Verilen talimata göre ürünü belirlenen ambalaj malzemesi ile paketlemeye yardımcı olur.	D.2.6	3.1	P1
BY.14	Verilen talimata göre kasa bölgesinde görevli personele siparişin hazır olduğunu sesli veya görsel olarak bildirir.	D.2.9	3.1	P1
*BY.15	Verilen talimata göre sipariş tepsisini hazırlamaya yardımcı olur.	C.3.1	3.1	P1
BY.16	Verilen talimata göre müşterinin istediği içeceği hazırlar.	C.3.3	3.1	P1
*BY.17	Verilen talimata göre hazırlanan sipariş tepsisini müşteriye teslim eder.	C.3.4	3.2	P1
BY.18	Verilen talimata göre müşteriye günün saatine uygun ifade ve güler yüzle uğurlar.	C.3.5	3.2	P1

(*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.