



ULUSAL MESLEK
STANDARDI



MYK
MESLEKİ YETERLİLİK
KURUMU

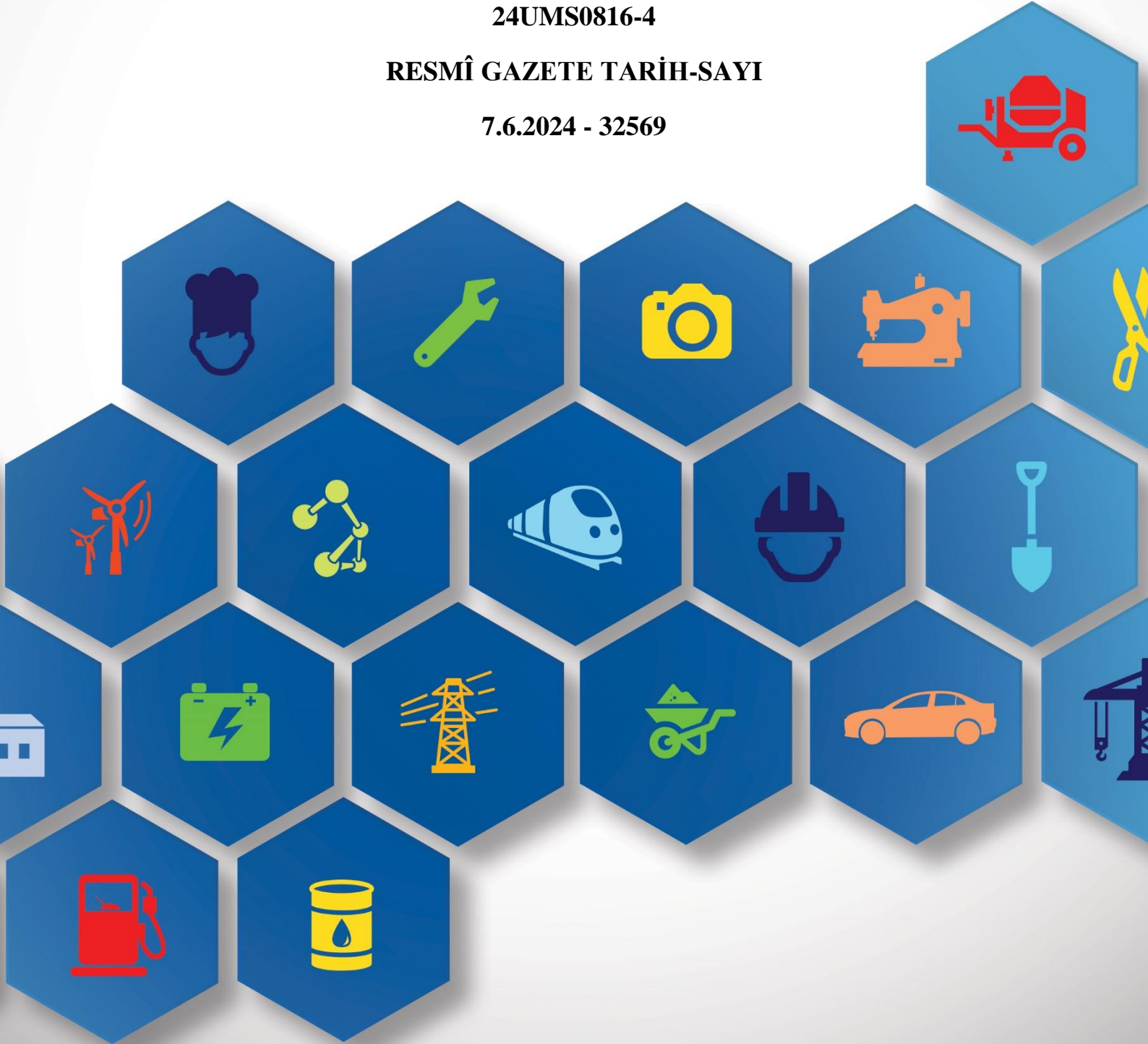
KANTİNCİ
SEVİYE 4

REFERANS KODU

24UMS0816-4

RESMÎ GAZETE TARİH-SAYI

7.6.2024 - 32569



Meslek:	Kantinci
Seviye:	4¹
Referans Kodu:	24UMS0816-4
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar):	MYK Çalışma Grubu
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi:	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/Sayı:	27.3.2024 Tarih ve 2024/69 Sayılı Karar
Resmî Gazete Tarih/Sayı:	7.6.2024 - 32569
Revizyon No:	00

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, 8 seviyeli Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine göre seviye 4 olarak belirlenmiştir.

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,

ATIK KONTROLÜ: Atığın kaynağında azaltılması, özelliğine göre ayrılması, toplanması, geçici depolanması, ara depolanması, geri kazanılması, taşınması, bertarafı ve bertaraf işlemleri sonrası kontrolü ve benzeri işlemleri içeren bir yönetim biçimini,

ATIK: Herhangi bir faaliyet sonucunda oluşan, çevreye atılan veya bırakılan herhangi bir maddeyi,

ÇALIŞMA ALANI: Kantin işletmesinde yiyecek içecek ürünlerinin yer aldığı, hazırlandığı, depolandığı, sergilendiği alanı,

ÇAYCI KAZANI: Sıcak su elde etmek ve suyun sıcaklığını kontrol altında tutmak için kullanılan elektrikli/gazlı su kazanını,

DONDURUCU: İçerisine konulacak malzemelere göre dereceleri farklılık gösteren ve iç sıcaklığı sıfırın altında olan dolapları,

GARNİTÜR: Yiyecek ürünlerini bütünleyen ve onları tamamlayan haşlanmış, konserve ve soğuk olarak kullanılan sebze, pıyaz, turşu ve benzerlerini,

GIDA DIŞI ÜRÜN: İşyerinin ve müşterinin ihtiyaçlarına uygun olarak satışı yapılan kırtasiye, temizlik, giyim, hijyen ve benzeri ürünleri,

GIDA GÜVENLİĞİ: Gıdaların, gıda kaynaklı risklere neden olan fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkenleri önleyecek şekilde işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan sistem döngüsünü,

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflamasını,

İSG: İş Sağlığı ve Güvenliğini,

KANTİN: İşyerlerinde ayrılmış bir alanda hızlı gıda, yiyecek, içecek ve ambalajlı ürünlerin satıldığı yerleri,

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,

KOLAY TATLILAR: Temel sütlü tatlılar (sütlaç, puding, muhallebi), kek çeşitleri, hazır hamurdan yapılan şerbetli tatlılar (Kemal Paşa, şekerpare) ve benzeri,

PAKETLİ ÜRÜNLER: Şişe, kutu, paket içerisinde ve belirli bir tüketim tarihi olan doğrudan tüketilen yiyecek ve içecekleri,

POŞET ÇAY: İçerisinde çay olarak tüketilecek bitkinin yaprak ve/veya tohumlarını içeren demleme çay için kullanılan tek kullanımlık küçük ve gözenekli torbalanmış ürünü,

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

REÇETE: Yemek tarifi ya da tarifleri,

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,

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

SANDVIÇ: Ekmek arasına yerleştirilen bir ya da daha fazla gıda ürününün (sebze, et, peynir ve benzeri çeşitleri) ve isteğe göre sos ilavesi ile hazırlanan soğuk yiyeceği,

SERVİS ALANI: Kantin işletmesinde müşterinin siparişinin alındığı ve ürünün müşteriye teslim edildiği veya servis edildiği alanı,

SON KULLANMA TARİHİ: Bir ürünün daha öncesinde tüketilmesi veya kullanılması gerektiğini belirten tarihi,

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

TOST: Ekmek arasına yerleştirilen bir ya da daha fazla gıda ürününün (peynir, domates, işlenmiş et ürünleri ve benzeri) isteğe göre sos ilavesi ile özel makinesi veya aparatı ile ısıtılarak yapılan sıcak yiyeceği,

TOZ/GRANÜL İÇECEKLER: Sıcak suyla karıştırılarak hazırlanan öğütülmüş şeklindeki kahve, salep ve meyveli karışımları,

UNLU MAMÜLLER: Kantin işletmesinde satılan simit, poğaç, kurabiye, tart, kek ve benzeri çeşitleri

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

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

1. GİRİŞ

Kantinci (Seviye 4) Ulusal Meslek Standardı 19/10/2015 tarihli ve 29507 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarının ve Ulusal Yeterliliklerin Hazırlanması Hakkında Yönetmelik ve 27/11/2007 tarihli ve 26713 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Meslekî Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği Çalışma Grubu tarafından hazırlanmış, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş ve MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır.

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Kantinci (Seviye 4); iş sağlığı ve güvenliği ile çevre koruma önlemlerine uyararak, kalite gereklilikleri çerçevesinde, iş organizasyonu yapan, kantinde yiyecek-içecek siparişi hazırlayan, kantinde ürün satışı yapan ve mesleki gelişim faaliyetlerine katılan nitelikli kişidir.

Kantinci (Seviye 4); kantinlerde yiyecek ve içecekleri özelliklerine göre hazırlayan, pişiren, hazır gıda ve paketli ürünleri müşteriye sunan ve satışın yanında farklı ürünlerin de satışını yapan kişidir.

2.2. Mesleğin Meslek Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 5246 Yiyecek servis tezgahı çalışanları

2.3. Mesleğe Yönelik Özel Düzenlemeler

1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

2872 sayılı Çevre Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki alt mevzuatı.

6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve yürürlükteki alt mevzuatı.

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

2.4. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Kantinci (Seviye 4); yiyecek-içecek hazırlığı ve sunumu yapılan özel veya kamuya ait kantin işletmelerinde görev yapar. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir. Hijyen kurallarına uyararak, uzun süre ayakta ya da oturarak çalışır. Kantinin bulunduğu ortama göre müşteri kitlesi (öğrenci, öğretmen, asker, hastane çalışanları vb.) değişiklik göstermektedir. Bunun dışında muhasebe, malzeme tedarikçileri, servis elemanları ile birlikte çalışır.

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

3. MESLEK PROFİLİ

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

Görev	A. İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Güvenliği, Çevre Koruma ve Kalite Gerekliliklerini Uygulamak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.1	İSG önlemlerini uygulamak	A.1.1	İSG ile ilgili önlemleri göz önünde bulundurarak kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışır.	1. İSG mevzuatı ve iş süreçlerine uygulanması 2. Araç, gereç ve ekipmanın sağlık ve güvenlik işaretleri 3. Uyarı ve işaret levhaları 4. KKD türleri ve kullanımı 5. Çalışma ortamındaki risk ve tehlikeler 6. Tehlike ve risklere karşı yapılacak işlemler 7. İşyerinde meydana gelebilecek kazalar 8. Acil durum türleri ve önlemleri 9. Yangına müdahale ve yangın tüpü kullanımı 10. Gıda güvenilirliği kuralları 11. Hijyen ve temizlik kuralları
		A.1.2	İşyerindeki araç, gereç ve ekipmanı sağlık ve güvenlik işaretlerine uygun şekilde kullanır.	
		A.1.3	Yapılan işe uygun KKD ve gerekli diğer malzemeleri kullanır.	
		A.1.4	Kendisini ve çevresini etkileyeceğini gözlemlediği tehlike, risk ve ramak kala olayları yazılı ve/veya sözlü olarak ilgililer ile paylaşır.	
		A.1.5	Acil durumlarda, talimatlara uygun hareket eder.	
A.2	Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun çalışmak	A.2.1	İş süreçlerinde gıda güvenliği ve hijyen kurallarını uygular.	
		A.2.2	Çalışma alanlarında (üretim alanı, servise hazırlama alanı, depo ve benzeri) hijyen kurallarını prosedürlere göre uygular.	
		A.2.3	Kullanılan araç-gereç ve malzemelerin temizlik ve hijyenini prosedürlere uygun olarak yapar.	
		A.2.4	Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun araç-gereç ve iş kıyafeti kullanır.	

Görev	A. İş Sağlığı ve Güvenliği, Gıda Güvenliği, Çevre Koruma ve Kalite Gerekliliklerini Uygulamak			
İşlemler		Başarım Ölçütleri		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
A.3	Çevre koruma önlemlerini uygulamak	A.3.1	Çevresel tehlike oluşturabilecek maddelere karşı talimatlara uygun önlem alır.	12. Atık türleri, ayrıştırma ve sevkine yönelik yöntemler
		A.3.2	İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkların tasnifini türüne göre yapar.	13. Kimyasal maddelerin kullanımı 14. İş süreçlerindeki kalite gereklilikleri
A.4	Kalite gerekliliklerini uygulamak	A.4.1	Kullandığı malzemeleri en az kayıp verecek şekilde işler.	
		A.4.2	İş süreçlerinde kullanılan malzemeleri kalite kriterlerine uygun seçer.	
		A.4.3	Yürütülen işlerde belirlenmiş kalite gerekliliklerine uygun olarak çalışır.	

Görev		B. İş Organizasyonu Yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.1	İş planlaması yapmak	B.1.1	Periyodik yürütülecek işleri planlar.	
		B.1.2	Yapılacaklara göre gün içinde yürüteceği işleri belirler.	
B.2	Kişisel hazırlık yapmak	B.2.1	Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizlik önlemlerini alır.	
		B.2.2	Çalışma ortamına uygun iş kıyafetini giyer.	
B.3	Malzemelerin uygun koşullarda stoklamasını sağlamak	B.3.1	Kantin stoklarındaki malzemelerin yapılacak işe göre miktarını, niteliğini ve kullanılabilirliğini kontrol ederek eksik malzemeleri belirler.	
		B.3.2	Gelen malzemenin miktar, tür, kullanım tarihi olarak siparişe uygun olup olmadığını kontrol eder.	
		B.3.3	Stoklanacak malzemeleri saklama koşullarına göre sınıflandırır.	
		B.3.4	Sınıflandırılmış malzemeleri saklama koşullarına uygun yerlere yerleştirir.	
		B.3.5	Gıda ürünlerini gıda güvenliği kurallarına uygun olarak dolaba/depoya yerleştirir.	

Görev		B. İş Organizasyonu Yapmak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
B.4	Kantinin hazırlığını gıda güvenilirliği kurallarına göre yapmak	B.4.1	Kantin ortamının fiziki şartlarına göre havalandırma ve aydınlatmasını ayarlar.	7. Çalışma ortamının fiziki koşulları
		B.4.2	Kantindeki tezgâh temizliğini talimatına uygun şekilde yapar.	8. Çalışma ortamında temizlik ve hijyen kuralları
		B.4.3	Kantin alanının (yer, raflar ve benzeri) periyodik temizlik kontrollerini yapar.	9. Çeşitli yüzeylerin temizliği ve hijyeni
		B.4.4	Mutfak alet ve ekipmanlarının hijyen ve temizliğini yapar.	10. Kantinde kullanılan mutfak alet ve ekipmanları
		B.4.5	Ürün raflarının düzenini ve ürünlerin son kullanma tarihlerini kontrol eder.	11. Kantinde kullanılan alet ve ekipmanların kullanıma hazır hale getirilmesi
		B.4.6	Ürünlerin fiyatlandırılması ve etiketlemesini yapar.	12. Raf düzeninde gıda ve gıda dışı ürünlerin yerleşimi

Görev		C. Kantinde yiyecek- içecek siparişi hazırlamak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.1	Sipariş almak	C.1.1	Müşteriyi karşılar.	
		C.1.2	Müşterinin siparişini miktar/ porsiyon olarak alır.	
		C.1.3	Müşterinin talebinin karşılanmaması durumunda talebe uygun alternatif ürün teklif eder.	
C.2	Sıcak içecek siparişi hazırlamak	C.2.1	Demleme çay hazırlayarak bardakta servis eder.	
		C.2.2	Bitki çayı (poşet ve benzeri) demlemesi yaparak servis eder.	
		C.2.3	Toz/granül ürünlerden sıcak içecekler hazırlayarak servis eder.	
		C.2.4	Kahve türlerini (Türk Kahvesi ve benzeri) hazırlayarak servis eder.	
C.3	Soğuk içecek siparişi hazırlamak	C.3.1	Makine veya elle çırparak ayranı servis eder.	
		C.3.2	Sıkma makinasında mevsimine göre taze meyve suyu hazırlayarak servis eder.	
		C.3.3	Reçeteye uygun şekilde limonata/şerbeti hazırlar.	
		C.3.4	Soğuk kahve türlerini hazırlayarak servis eder.	
		C.3.5	Sipariş edilen soğuk sütlü içeceği (meyveli, ballı ve benzeri) bıçaklı/bıçaksız karıştırıcılarda hazırlayarak servis eder.	

Görev		C. Kantinde yiyecek- içecek siparişi hazırlamak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.4	Tost siparişi hazırlamak	C.4.1	Tost makinasını uygun sıcaklıklarda çalıştırır.	12. Tost türleri ve yapılış yöntemleri 13. Soğuk sandviç türleri ve yapılış yöntemleri 14. Et ürünleri türleri ve hazırlanma yöntemleri 15. Köfte türleri ve hazırlanma teknikleri 16. Garnitür çeşitleri ve sunum yöntemleri
		C.4.2	Siparişe göre tost yapacağı ekmeği ve iç malzemelerini pişirmeye hazırlar.	
		C.4.3	Tostu makinada pişirerek sunuma hazır hale getirir.	
C.5	Soğuk sandviç siparişi hazırlamak	C.5.1	Siparişe göre soğuk sandviç yapacağı ekmeği ve iç malzemelerini hazırlar.	
		C.5.2	Hazırlanan soğuk sandviçi sunuma hazır hale getirir.	
C.6	Et ürünleri siparişi hazırlamak	C.6.1	Pişirme ekipmanlarını (ızgara, fırın ve benzeri) uygun sıcaklıklarda çalıştırır.	
		C.6.2	Paketli / hazırlanan hamburger/köfteyi pişirir.	
		C.6.3	Yarı işlenmiş veya dondurulmuş kırmızı/beyaz et ürünlerini (döner, şnitzel, sucuk, sosis ve benzeri) hazırlar.	
		C.6.4	Pişirdiği et ürünlerini garnitür ile servis eder.	

Görev		C. Kantinde yiyecek- içecek siparişi hazırlamak		Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
C.7	Diğer yiyecek siparişlerini hazırlamak	C.7.1	Yumurtaı uygun pişirme teknikleri kullanarak hazırlar.	17. Yumurtaı pişirme teknikleri
		C.7.2	Kahvaltılık malzemelerden tabak/ sunum hazırlar.	18. Kahvaltılık malzemelerden tabak/ sunum hazırlama
		C.7.3	Tava/fritöz/fırında patates ve benzeri sebzeleri kızartır.	19. Sebze kızartma yöntem ve teknikleri
		C.7.4	Salata çeşidini (kısır, mevsim, çoban ve benzeri) hazırlar.	20. Salata türleri ve hazırlama yöntemleri
		C.7.5	Sıcak/soğuk çorba çeşidini hazırlar.	21. Sıcak/soğuk çorba çeşitleri
		C.7.6	Hamur işlerini hazır ürünleri kullanarak (makarna, noddle ve benzeri) hazırlar.	22. Hamur işlerini hazır ürünleri kullanarak (makarna, noddle ve benzeri) hazırlama yöntemleri
		C.7.7	Kolay hamur işlerini (pizza, gözleme, börek, simit, poğaç ve benzeri) hazırlar.	23. Kolay tatlıları (sütlü tatlılar, kek, Kemal Paşa ve benzeri) hazırlama yöntemleri
		C.7.8	Kolay tatlıları (sütlü tatlılar, kek, Kemal Paşa ve benzeri) sunuma hazırlar.	24. Kolay hamur işleri hazırlama yöntemleri (pizza, gözleme, börek, simit, poğaç ve benzeri)

Görev	D. Kantinde ürün satışı yapmak			Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler		Başarım Ölçütleri		
Kod	Açıklama	Kod	Açıklama	
D.1	Hazırlanmış ürünleri müşteriye sunmak	D.1.1	Hazırlanmış yemek ürünlerini tabldot/tabakta servis eder.	
		D.1.2	Hazırlanmış yemek ürünlerini hijyen ve taşıma şartlarına uygun paketler.	
		D.1.3	İçecek siparişlerini sunuma uygun halde müşteriye servis eder.	
		D.1.4	Yiyecek siparişlerini sunuma uygun halde müşteriye servis eder.	
		D.1.5	Unlu mamülleri ürünün özelliğine göre servise uygun şekilde müşteriye servis eder.	
D.2	Ürün satışı yapmak	D.2.1	Sorulması halinde sipariş ettiği ürünün fiyatı hakkında müşteriye bilgilendirir.	
		D.2.2	Ödemesi alınan gıda ya da gıda dışı ürünleri (kırtasiye, temizlik ve benzeri) müşteriye teslim eder.	
D.3	Siparişin ödemesini almak	D.3.1	Sipariş/tercih edilen ürün fiyatına göre ödemeyi alır.	
		D.3.2	Kasa fişini/faturayı müşteriye verir.	
		D.3.3	Kantinin gün sonu işlemlerini yapar.	

Görev	E. Mesleki gelişim faaliyetlerine katılmak			Mesleki Bilgi ve Uygulama Becerileri
İşlemler	Başarım Ölçütleri			
Kod	Açıklama	Kod		
E.1	Kendisinin ve başkalarının mesleki gelişimlerini sağlamak	E.1.1	Rehberlik eşliğinde mesleki gelişim ihtiyaçlarını belirler.	1. Mesleki yasal düzenlemeler 2. Mesleki gelişim faaliyetleri 3. Mesleki eğitim veren kurum ve kuruluşlar 4. İşbaşı eğitim yöntemleri 5. Meslekle ilgili teknolojileri ve gelişmeleri takip etme 6. Mesleki ekipman, araç-gereçler ve sarf malzemeleri (özellikleri ve kullanımları) 7. Gözlem yapma ve değerlendirme 8. Mesleki bilgi ve deneyimleri aktarma
		E.1.2	Meslekle ilgili malzeme, araç, gereç ve ekipmanlardaki teknolojik gelişmeleri takip eder.	
		E.1.3	Mesleki gelişim ihtiyaçları doğrultusunda mesleki eğitimlere ve diğer faaliyetlere katılım sağlar.	
		E.1.4	Takım arkadaşlarına bilgi ve deneyimlerini aktararak mesleki gelişimlerine katkı sağlar.	

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipmanlar

1. Ambalajlama ve paketlenme malzemeleri
2. Buzdolapları ve derin dondurucular
3. Bıçak çeşitleri
4. Bulaşık makinası
5. Çalışma tezgâhları
6. Çaycı kazanı, cezve, kahve makinesi ile alet ve ekipmanları
7. Çöp kovaları, atık ayrıştırıcı kutular, atık yağ bidonu
8. Davlumbazlar
9. Ecza dolabı
10. Fırın, ocak, mikrodalga fırın
11. Gıda saklama kapları
12. Izgara
13. Maşa, spatula, kaşık, süzgeç ve benzeri ekipmanlar
14. Kesme tahtaları
15. Kesici, doğrayıcı ve karıştırıcı ekipmanlar (mikser, döner pişirme ve kesme makinası, konsantre makineleri)
16. KKD ve gerekli diğer malzemeler (eldiven, kaymaz tabanlı ucu kapalı terlik veya ayakkabı, fırın eldiveni)
17. Meyve sıkma makinası/pres
18. Temizlik malzeme ve kimyasalları
19. Raflar, dolaplar, çekmeceler
20. Rende, bıçak, soyacak ve küçük ekipmanlar
21. Sebze soyma ve doğrama ekipmanları
22. Tartılar
23. Servis ekipmanları (bardak, tabak, kaşık, tabldot ve benzeri)
24. Tost makinası
25. Uyarı ikaz ve işaretleri
26. Yemek pişirme (tencere, benmari, tava ve benzeri) ekipmanları
27. Yangın söndürme tüpü
28. Yemek tabakları ve yemek tepsileri

3.3. Tutum ve Davranışlar

1. Acil ve stresli durumlarda soğukkanlı ve sakin olmak
2. Araç, gereç ve ekipmanlar ile malzemelerin verimli kullanımına özen göstermek
3. Çalışma ortamının temizlik ve hijyenine özen göstermek
4. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
5. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
6. Doğal kaynakların kullanımında/tüketiminde tasarruflu hareket etmek
7. Ekip içinde uyumlu çalışmak
8. Geri bildirimlere ve eleştirilere açık olmak
9. İnsan ilişkilerine özen göstermek
10. İş ortamını tehlikeye düşürecek davranışlardan kaçınmak
11. İş programına uygun zaman planlaması yapmak
12. İş süreçlerinde kalite gerekliliklerini uygulamak
13. İş süreçlerinde kalite prosedürlerinin oluşturulmasına katkıda bulunmak
14. İş süreçlerinde ortaya çıkan atıkların tasnifini talimatlara göre yapmak
15. İş ve işlemlerde detaylara ve uyarılara dikkat etmek
16. İş yerine ait araç, gereç ve ekipmanın kullanımına özen göstermek
17. Kariyer hedeflerine yönelik eğitimlere ve faaliyetlere katılmak
18. Kendisini ve çevresindekileri riske atmayacak şekilde çalışmak
19. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
20. Mesleğine ilişkin yeniliklere ve yeni fikirlere açık olmak
21. Meslek alanıyla ilgili yenilik ve gelişmeleri takip ederek mesleki uygulamalara yansıtılmak
22. Sorumluluğundaki görevleri zamanında ve eksiksiz yerine getirmeye özen göstermek
23. Takım çalışmasına yatkın olmak
24. Tehlike durumlarında ilgilileri zamanında bilgilendirmek

Ek: Meslek Standardı Hazırlama ve Doğrulama Sürecinde Görev Alanlar**1. Meslek Standardı Hazırlama Ekibi ve Teknik Çalışma Grubu Üyeleri:**

No	Adı - Soyadı	Eğitim Bilgileri* (Tarih - Eğitim Kurumu/Bölüm Adı)	Deneyim Bilgileri* (Tarih – İş Yeri – Unvan)
1.	Vahap Osmanoğlu		İstanbul Kantinciler Odası Başkanı
2.	Bayram Şahin	Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi	Ankara Kantinciler Odası Başkanı, 19 yıl
3.	Zülfiye Sapankaya		İstanbul Kantinciler Odası Genel Sekreteri
4.	K. Elif Alper	Çukurova Üniversitesi, İİBF İşletme	MEKSA Vakfı Proje Başkanı, 18 yıl TESK, Eğitim ve Projeler Koordinatörü,
5.	Osman Büyük		İzmir Kantinciler Odası
6.	Mehmet Polat	Gazi Üniversitesi Teknik Eğitim Fakültesi	SESOB, MEB Teknik Öğretmen, 23 yıl
7.	Hasan YALÇIN	Gazi Üniversitesi Ticaret Turizm Eğitim Fakültesi	SESOB, MEB Öğretmen, 27 yıl
8.	Selcen Avcı	DACUM Eğitimi TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi	MYK, DACUM Moderatörü, 15 yıl

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

2. Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:

İş Sağlığı ve Güvenliği Genel Müdürlüğü

Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü

Türkiye İstatistik Kurumu Başkanlığı

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Başkanlığı

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu Başkanlığı

Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu (Hak-İş)

Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu (TÜRK-İŞ)

Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu (TİSK)

Sakarya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği

İzmir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği

Ankara Kantinciler Odası

Bursa Kantinciler Odası

İstanbul Kantinciler Odası

Gıda Güvenliği Derneği

İzmir Büfeciler ve Kantinciler Odası

Türkiye Perakendeciler Federasyonu

Türkiye Aşçılar Federasyonu

Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu

Türkiye Gastronomi Yöneticileri Derneği

Türkiye Perakendeciler Federasyonu

3. MYK Sektör Komitesi Üyeleri ve Uzmanlar

Emine Esra ÇEVİK

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı

Türkan ÖZ

Milli Eğitim Bakanlığı

Ferda ÇAKMAKLIOĞLU

Kültür ve Turizm Bakanlığı

Vedat IŞIK

Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı

Prof. Dr. Bilgehan GÜLCAN

Yükseköğretim Kurulu

Necip BOZ

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği

Adlıhan DERE

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu

Sevil Figen OCAK CİĞİR

Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği

Mustafa ÖKSÜZ

Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu

Derya AYDOĞAN

Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu

Burak Çağrı KARAKAYA

Mesleki Yeterlilik Kurumu

4. MYK Yönetim Kurulu

Prof. Dr. Mustafa Necmi İLHAN,

Başkan (Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Temsilcisi)

Prof. Dr. Mehmet SARIBIYIK,

Başkan Vekili (Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Temsilcisi)

Fethullah GÜNER

Üye (Milli Eğitim Bakanlığı Temsilcisi)

Bendevi PALANDÖKEN

Üye (Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşları Temsilcisi)

Eda AKBULUT

Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)

Celal KOLOĞLU

Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)