



**KANTİNCİ**

**SEVİYE 4**

**REVİZYON NO: 00**

**24UY0580-4**

## GİRİŞ

Kantinci (Seviye 4) 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 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.

## 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:** İş yerinin 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, piyaz, turşu ve benzerlerini,

**GIDA DIŞI ÜRÜN:** İşyerinin ve müşterinin ihtiyaçlarına uygun olarak satışı yapılan kırtasiye, temizlik, giyim, hijyen vb. 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 benzerini,

**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, işlenmiş et, peynir vb. 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 çeşitleri arasına yerleştirilen bir ya da daha fazla gıda ürününün (peynir, domates, işlenmiş et ürünleri gibi) 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 vb. çeşitlerini,

ifade eder.

**24UY0580-4 KANTİNCİ ULUSAL YETERLİLİĞİ**

<b>1</b>	<b>YETERLİLİĞİN ADI</b>	Kantinci
<b>2</b>	<b>REFERANS KODU</b>	24UY0580-4
<b>3</b>	<b>SEVİYE</b>	4
<b>4</b>	<b>ULUSLARARASI SINIFLANDIRMADAKİ YERİ</b>	ISCO-08: 5246
<b>5</b>	<b>TÜR</b>	-
<b>6</b>	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
<b>7</b>	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	03/07/2024
	<b>B) REVİZYON NO</b>	00
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	-
<b>8</b>	<b>AMAÇ</b>	<p>Kantinci (Seviye 4) mesleğinin nitelikli kişiler tarafından yürütülmesi ve çalışmalarda kalitenin artırılması için;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adayların sahip olması gereken nitelikleri, bilgi, beceri ve yetkinlikleri tanımlamak,</li> <li>Adayların, geçerli ve güvenilir bir belge ile mesleki yeterliliğini kanıtlamasına olanak vermek,</li> <li>Eğitim sistemine, sınav ve belgelendirme kuruluşlarına referans ve kaynak oluşturmak amacıyla hazırlanmıştır.</li> </ul>
<b>9</b>	<b>YETERLİLİĞE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDART(LAR)I</b>	24UMS0816-4 / Kantinci (Seviye 4)
<b>10</b>	<b>YETERLİLİK SINAVINA GİRİŞ ŞART(LAR)I</b>	
<b>11</b>	<b>YETERLİLİĞİN YAPISI</b>	
	<b>11-a) Zorunlu Birimler</b>	24UY0580-4/A1: İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, Gıda Güvenilirliği ve İş Organizasyonu 24UY0580-4/A2: Kantin İşlemlerini Yürütme
	<b>11-b) Seçmeli Birimler</b>	-
	<b>11-c) Birimlerin Gruplandırılma Alternatifleri</b>	-
<b>12</b>	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	<p>Kantinci (Seviye 4) 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 performansa dayalı sınavları her bir birim için ayrı ayrı yapılabileceği gibi birlikte de yapılabilir. Ancak her birimin değerlendirmesi bağımsız yapılmalıdır.</p> <p>Yeterlilik birimlerinin geçerlilik süresi, birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır. Yeterlilik birimlerinin birleştirilerek bir yeterliliğin elde edilebilmesi için tüm birimlerin geçerliliğini koruyor</p>

olması gerekmektedir.		
<b>13</b>	<b>DEĞERLENDİRİCİ ÖLÇÜTLERİ</b>	
Değerlendiricinin aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması gerekmektedir:		
a) Üniversitelerin gıda, yiyecek-içecek, aşçılık, gastronomi, turizm otelcilik (mutfak-aşçılık) bölümlerinden lisans mezunu olup yiyecek-içecek hizmetleri alanında en az 2 yıl iş deneyimine sahip olmak.		
b) Meslek yüksekokulu gıda, yiyecek-içecek, aşçılık, gastronomi, turizm otelcilik (mutfak-aşçılık) ön lisans mezunu olup yiyecek-içecek hizmetleri alanında 4 yıl iş deneyimine sahip olmak.		
c) Meslek liselerinin gıda, yiyecek-içecek ve turizm otelcilik (mutfak) alanlarından veya dallarından mezun olup yiyecek-içecek hizmetleri veya kantincilik meslek dalında en az 6 yıl iş deneyimine sahip olmak.		
d) Kantin işletmeciliği meslek dalında usta öğretici belgesine sahip olup ve bu alanda 4 yıl iş deneyimine sahip olmak.		
e) Kantinci (Seviye 4) MYK Mesleki Yeterlilik Belgesine veya denk bir belgeye sahip olup en az 8 yıl iş deneyimine sahip olmak.		
Yukarıdaki özelliklerden en az birine sahip olan ve ölçme ve değerlendirme sürecinde görev alacak değerlendiricilere; ilgili alanda yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından mesleki yeterlilik sistemi, kişinin görev alacağı ulusal yeterlilik(ler), ilgili ulusal meslek standart (lar)ı, ölçme-değerlendirme ve ölçme-değerlendirmede kalite güvencesi konularında eğitim sağlanmalıdır.		
<b>14</b>	<b>BELGE GEÇERLİLİK SÜRESİ</b>	Belgenin geçerlilik süresi beş (5) yıldır.
<b>15</b>	<b>GÖZETİM SIKLIĞI</b>	-
<b>16</b>	<b>BELGE YENİLEMEDE UYGULANACAK ÖLÇME-DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ</b>	Beş (5) yıllık geçerlilik süresinin sonunda belge sahibinin performansı aşağıda tanımlanan yöntemlerden en az biri kullanılarak değerlendirmeye tabi tutulur; a) 5 yıl belge geçerlilik süresi içerisinde toplamda en az 2 (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
<b>17</b>	<b>MESLEKTE YATAY ve DİKEY İLERLEME YOLLARI</b>	-
<b>18</b>	<b>YETERLİLİĞİ GELİŞTİREN KURULUŞ(LAR)</b>	MYK Çalışma Grubu
<b>19</b>	<b>YETERLİLİĞİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
<b>20</b>	<b>MYK YÖNETİM KURULU ONAY TARİHİ VE SAYISI</b>	03/07/2024 - 2024/128

**24UY0580-4/ A1: İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ, ÇEVRE KORUMA, GIDA GÜVENİLİRLİĞİ  
VE İŞ ORGANİZASYONU YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Koruma, Gıda Güvenilirliği ve İş Organizasyonu
2	<b>REFERANS KODU</b>	24UY0580-4/A1
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	03/07/2024
	<b>B) REVİZYON NO</b>	00
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	24UMS0816-4 / Kantinci (Seviye 4)
7	<b>ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<p><b><u>Öğrenme Kazanımı 1: Kantin işletmesinde iş sağlığı ve güvenliği, acil durum ve çevre koruma önlemlerini açıklar.</u></b></p> <p><b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b></p> <p>1.1: Kantin işletmesindeki olası tehlike ve riskler ile alınması gereken uygun önlemleri açıklar. 1.2: Kantin işletmesindeki acil durumları ve alınması gereken önlemleri açıklar. 1.3: Kantin işletmesinde çevre korumaya yönelik alınması gereken önlemleri açıklar.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 2: Kantin işletmesinde hijyen, sanitasyon, gıda güvenilirliği önlemleri ve iş organizasyonu kurallarını açıklar.</u></b></p> <p><b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b></p> <p>2.1: Kantinde hijyen ve sanitasyonu sağlamaya yönelik yöntemleri açıklar. 2.2: Kantinde uyulması gereken gıda güvenilirliği kurallarını açıklar. 2.3: Kantinde yürütülen iş süreçlerini açıklar.</p>
8	<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	
<b>8 a) Teorik Sınav</b>		
<p><b><u>Çoktan Seçmeli Sınav (T1):</u></b> A1 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara en az 15 (on beş) soruluk 4 seçenekli çoktan seçmeli ve her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. Çoktan seçmeli sorularla düzenlenmiş sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirim yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama bir buçuk (1,5) dakika süre 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.</p>		
<b>8 b) Performansa Dayalı Sınav</b>		
-		
<b>8 c) Ölçme ve Değerlendirmeye İlişkin Diğer Koşullar</b>		
Adayın söz konusu birimden başarılı sayılması için T1 sınavından başarılı olması gerekir. Yeterlilik biriminin geçerlilik süresi birimin başarıldığı tarihten itibaren 2 yıldır.		

9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	MYK Çalışma Grubu
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

### YETERLİLİK BİRİMİ EKLERİ

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

- İş süreçlerinde İSG, acil durum ve çevre koruma
  - İSG talimatları
  - Acil durum talimatları
  - Risk ve tehlike kavramları
  - Çevre koruma talimatları
  - Çevresel tehlike ve riskler ile alınacak önlemler
  - Çalışma ortamında bulunabilecek sağlık ve güvenlik işaretleri
  - Çalışma süreçlerindeki işlere ve risklere özgü kişisel koruyucu donanımlar
  - İş süreçlerinde kullanılan alerjenler ve kullanım özellikleri
  - İş süreçlerinde ortaya çıkan atıklar ve geri dönüşüme yönelik önlemler
- İş süreçlerinde gıda güvenliği ve hijyen ve iş organizasyonu
  - Gıda güvenliği standartları ve talimatları
  - Genel hijyen kuralları
  - Sanitasyon ve prosedürleri
  - Çalışma alanlarında hijyen kuralları
  - Kantin işletmelerinde yürütülen iş süreçleri

#### EK [A-1]-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	Tehlike ve risk kavramlarını tanımlar.	A.1.1, A.1.4	1.1	T1
BG.2	Kantin işletmesinde görülebilecek tehlike ve riskleri açıklar.	A.1.1, A.1.4	1.1	T1
BG.3	Kantin işletmesinde görülebilecek tehlike ve risklere karşı alınacak önlemleri açıklar.	A.1.1, A.1.4	1.1	T1
BG.4	Kantin işletmesinde kullanılan sağlık ve güvenlik işaretlerini açıklar.	A.1.2	1.1	T1
BG.5	İş süreçlerinde kullanılan kişisel koruyucu donanımları açıklar.	A.1.3	1.1	T1
BG.6	Kantin işletmesinde karşılaşılabilecek acil durumları açıklar.	A.1.5	1.2	T1



No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.7	Acil durumun türüne göre alınacak önlemleri açıklar.	A.1.5	1.2	T1
BG.8	Yürüttüğü işlemlerde çevrenin korunmasına ilişkin alınması gereken tedbirleri açıklar.	A.3.1	1.3	T1
BG.9	Atıkları türüne göre tasnif ve bertaraf etme yöntemlerini açıklar.	A.3.2	1.3	T1
BG.10	Kantin alanlarının (üretim alanı, tezgah, dolap vb) kullanımında ve temizliğinde uyulması gereken hijyen kurallarını ve yöntemlerini açıklar.	A.2.2	2.1	T1
BG.11	Kullanılan araç-gereç ve malzemelerin sanitasyon kurallarını ve yöntemlerini açıklar.	A.2.3	2.1	T1
BG.12	Ürünlerin muhafaza ve kullanımında uyulması gereken gıda güvenilirliği kurallarını açıklar.	A.2.1	2.2	T1
BG.13	Soğuk hava ünitelerinin özelliklerini ve kullanım kurallarını açıklar.	A.2.2-3	2.2	T1
BG.14	Gıda ürünleri, malzeme ve ekipman kullanırken uyulması gereken gıda güvenliği ve hijyen kurallarını açıklar.	A.2.1-3	2.2	T1
BG.15	Kantin işletmesindeki iş süreçlerini açıklar.	B.1.1-2	2.3	T1

#### b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Beceri ve Yetkinlik İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Başarım Ölçütü	Değerlendirme Aracı
*BY.1	-			

(\*) Performans sınavında başarılması zorunlu kritik adımlar.

**24UY0580-4/A2: KANTİN İŞLEMLERİNİ YÜRÜTME YETERLİLİK BİRİMİ**

1	<b>YETERLİLİK BİRİMİ ADI</b>	Kantin İşlemlerini Yürütme
2	<b>REFERANS KODU</b>	24UY0580-4/A2
3	<b>SEVİYE</b>	4
4	<b>KREDİ DEĞERİ</b>	-
5	<b>A) YAYIN TARİHİ</b>	03/07/2024
	<b>B) REVİZYON NO</b>	00
	<b>C) REVİZYON TARİHİ</b>	-
6	<b>YETERLİLİK BİRİMİNE KAYNAK TEŞKİL EDEN MESLEK STANDARDI</b>	24UMS0816-4 / Kantinci (Seviye 4)
7	<b>ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<p><b><u>Öğrenme Kazanımı 1: Kantin işletmesinin açılış işlemlerini yapar.</u></b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 1.1: Kantin işletmesinin açılış temizliği ve düzenlemesini yapar. 1.2: Kantin işletmesinde kullanılacak alet ve ekipmanları hazırlar. 1.3: Kantin malzemelerini stoklama alanına yerleştirir. 1.4: Ürün raflarının düzenini kontrol eder. 1.5: Kişisel hazırlığını yapar.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 2: Kantinde içecek siparişi hazırlar.</u></b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 2.1: Müşteriyi karşılayarak içecek sipariş/ürün tercihini alır. 2.2: Müşterinin tercihine göre sıcak içecek siparişi hazırlar. 2.3: Müşterinin tercihine göre soğuk içecek siparişi hazırlar.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 3: Kantinde yiyecek siparişi hazırlar.</u></b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 3.1: Müşteriyi karşılayarak sipariş/ürün tercihini alır. 3.2: Müşterinin tercihine göre tost siparişi hazırlar. 3.3: Müşterinin tercihine göre soğuk sandviç siparişi hazırlar. 3.4: Müşterinin tercihine göre et ürünleri siparişi hazırlar. 3.5: Müşterinin tercihine göre yiyecek siparişi hazırlar.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 4: Kantinde ürün/ sipariş satışı yapar.</u></b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 4.1: Talep edilen paketli veya paketsiz ürünleri müşteriye sunar. 4.2: Hazırlanmış ürün/siparişi usulüne uygun olarak teslim eder. 4.3: Talep edilen ürün/siparişin fiyatına göre ödemeyi tahsil eder. 4.4: Kantin işletmesinin gün sonu işlemlerini yapar.</p> <p><b><u>Öğrenme Kazanımı 5: Çalışma ortamında İSG, gıda güvenilirliği, kalite ve çevre kurallarına uyar.</u></b> <b>Alt Öğrenme Kazanımları:</b> 5.1: Çalışma ortamında İSG ve gıda güvenilirliği kurallarını uygular. 5.2: Çalışma ortamında kalite kurallarını uygular.</p>

5.3: Çalışma ortamında çevre kurallarını uygular.

## 8 ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

### 8 a) Teorik Sınav

**Coktan Seçmeli Sınav (T1):** A2 birimine yönelik teorik sınav Ek A1-2’de yer alan “Bilgiler” kontrol listesine göre gerçekleştirilir. Teorik sınavda adaylara dört (4) seçeneqli çoktan seçmeli olarak düzenlenmiş en az yirmi (20) soruluk, her biri eşit puan değerinde yazılı sınav (T1) uygulanmalıdır. (T1) Teorik sınavda yanlış cevaplandırılan sorulardan herhangi bir puan indirimii yapılmaz. Sınavda adaylara her soru için ortalama 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

**Performans Sınavı (P1):** 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 % 80 başarı göstermesi gerekir. Performansa dayalı sınavın süresi, belirlenen kapsamda, gerçek uygulama şartlarındaki süreye karşılık gelmelidir. Performansa dayalı sınav gerçek veya gerçeğine uygun olarak düzenlenmiş çalışma ortamında gerçekleştirilir. Beceri ve yetkinlik ifadelerinin (Ek A2-2) tamamı performansa dayalı sınav ile ölçülmelidir.

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

Birim için öngörülen sınavların geçerlilik süresi sınavın başarıldığı tarihten itibaren 1 yıldır. Birimin elde edilebilmesi için başarılı 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 sınava son verilir.

9	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ GELİŞTİREN KURUM/KURULUŞ(LAR)</b>	MYK Çalışma Grubu
10	<b>YETERLİLİK BİRİMİNİ DOĞRULAYAN SEKTÖR KOMİTESİ</b>	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi

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

1. Kantin işletmesinin açılış ve kapanış işlemleri
  - 1.1. Kantin çalışma alanlarının düzen ve temizliğini sağlama
  - 1.2. Kantinde kullanılan araç, gereç ve ekipmanların kullanım amaçları
  - 1.3. Kantinde kullanılan araç, gereç ve ekipmanların kontrolü, temizliği
  - 1.4. Kantin işletmesinde yapılacak kontroller ve kontrol sonrası yapılacak işlemler
  - 1.5. Kantin işletmesinde saklama ve depolama
  - 1.6. Hijyen ve sanitasyon uygulamaları
  - 1.7. İş süreçlerinde kayıt tutma ve raporlama
  - 1.8. İş süreçlerinde kullanılan makine ve ekipmanla güvenli çalışma
  - 1.9. İşyeri çalışma talimatları
2. Sipariş alma ve ürün satış işlemleri
  - 2.1. Müşteriyi karşılama ve karşılama sergileyeceği tutum ve davranışlar
  - 2.2. Ürünler hakkında bilgi verme
  - 2.3. Kantin ürünü siparişi alma
  - 2.4. Sipariş hazırlama süreçleri
  - 2.5. Sipariş/ürün bedeli tahsilat yöntemleri
  - 2.6. Sipariş/ürün sunum ve teslim etme
  - 2.7. Müşteriyi uğurlama ve uğurlamada sergilenecek tutum ve davranışlar
  - 2.8. Satış artırıcı teknikler ve iş süreçlerinde uygulama
3. Sıcak ve soğuk içecekler hazırlama
  - 3.1. Sıcak ve soğuk içecek çeşitlerini tanıma
  - 3.2. Sıcak içecek hazırlama ekipman ve malzemeleri tanıma
  - 3.3. Sıcak içecek hazırlama yöntemleri
  - 3.4. Soğuk içecek hazırlama ekipman ve malzemelerini tanıma
  - 3.5. Soğuk içecek hazırlama yöntemleri
  - 3.6. Sıcak ve soğuk içecek çeşitlerini servis etme
  - 3.7. Sıcak ve soğuk içecek çeşitlerini hazırlamada dikkat edilecek hususlar
4. Yiyecek ürünler hazırlama
  - 4.1. Yiyecek hazırlamada kullanılacak ekipman ve malzemeleri tanıma
  - 4.2. Yiyecek hazırlamada kullanılacak malzemelerin özellikleri
  - 4.3. Pişirici ve ürün bekletme ünitelerinin kullanımı
  - 4.4. Soğutucuların ve dondurucuların kullanımı
  - 4.5. Soğutucuların çalışma sıcaklıklarını kontrol etme
  - 4.6. Depodaki malzemelerin tavsiye edilen tüketim tarihlerini kontrol etme
  - 4.7. Pişirici ve ısıtıcı/ bekletme ünitesinin uygun çalışma sıcaklığı
  - 4.8. Tost çeşitleri, malzemeleri ve hazırlanma yöntemleri
  - 4.9. Sandviç çeşitleri, malzemeleri ve hazırlanma yöntemleri
  - 4.10. Hamburger/köfte çeşitleri, malzemeleri ve hazırlanma yöntemleri
  - 4.11. Yumurta pişirme yöntemleri
  - 4.12. Tatlı türleri ve pişirme yöntemleri
  - 4.13. Yiyecekleri yöntem ve tekniğine göre ısıtma, kızartma, pişirme ve bekletme
  - 4.14. Yiyecek ürününü servis etme

5. İş süreçlerinde İSG, gıda güvenliği, çevre, kalite ve organizasyon
  - 5.1. İş süreçlerinde uygulanması gereken İş Sağlığı Güvenliği gereklilikleri
  - 5.2. İş süreçlerinde uygulanması gereken gıda güvenilirliği gereklilikleri
  - 5.3. İş süreçlerinde uygulanması gereken çevre gereklilikleri
  - 5.4. İş süreçlerinde uygulanması gereken kalite gereklilikleri
  - 5.2. İş süreçlerinde kullanılan prosedürler

**EK [A-2]-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	Kantin işletmesinin açılışında yürütülen iş süreçlerini açıklar.	B.1.1-2	1.1	T1
BG.2	Kantin işletmesinin kapanışında yürütülen iş süreçlerini açıklar.	B.1.1-2	1.1	T1
BG.3	Kantin işletmesinde kullanılan aletleri ve kullanım amaçlarını açıklar.	A.1.2, B.4.4	1.2	T1
BG.4	Kantin işletmesinde kullanılan ekipmanları ve kullanım amaçlarını açıklar.	A.1.2, B.4.4	1.2	T1
BG.5	Kantinde malzemelerin stoklanmasında uyulması gereken kuralları açıklar.	B.3.1	1.3	T1
BG.6	Ambalajlı ürünlerin etiketleri üzerindeki bilgi ve ifadeleri açıklar.	B.4.5	1.4	T1
BG.7	Sipariş alma ve ürün satışı süreçlerini açıklar.	C.1.1-3	2.1 3.1	T1
BG.8	Sıcak içecek türlerini açıklar.	C.2.1-4	2.2	T1
BG.9	Sıcak içecekleri türüne göre hazırlama süreçlerini açıklar.	C.2.1-4	2.2	T1
BG.10	Soğuk içecek türlerini açıklar.	C.3.1-5	2.3	T1
BG.11	Soğuk içecekleri türüne göre hazırlama süreçlerini açıklar.	C.3.1-5	2.3	T1
BG.12	Tost çeşitlerine göre kullanılan malzemeleri listeler.	C.4.1-3	3.2	T1
BG.13	Tost çeşitlerinin hazırlanma yöntemlerini açıklar.	C.4.1-3	3.2	T1
BG.14	Soğuk sandviç hazırlama yöntemlerini açıklar.	C.5.1-2	3.3	T1
BG.15	Et ürünlerinin (hamburger/köfte, döner, şnitzel, sucuk, sosis vb.) türüne göre hazırlama süreçlerini açıklar.	C.6.1-4	3.4	T1
BG.16	Kantinde satılan diğer yiyecek (patates kızartması, yumurta, salata, çorba, hamur işi, kolay tatlılar) çeşitlerini listeler.	C.7.1-7	3.5	T1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BG.17	Kantinde satılan içeceklerin sunum yöntemlerini açıklar.	D.1.3	4.2	T1
BG.18	Kantinde satılan yiyeceklerin sunum yöntemlerini açıklar.	D.1.4	4.2	T1
BG.19	Sipariş/ürün satışı sonrası ödemeyi alma yöntemlerini açıklar.	D.3.1-2	4.3	T1
BG.20	Kantin işletmesinin gün sonu işlemlerini açıklar.	D.3.3	4.4	T1

## b) BECERİ VE YETKİNLİKLER

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.1	Kantin ısıtma, soğutma, havalandırma ve aydınlatma sistemini kullanır.	B.4.1	1.1	P1
*BY.2	Kantindeki tezgâh temizliğini talimatına uygun şekilde yapar.	B.4.2-3	1.1	P1
BY.3	Mutfak alet ve ekipmanlarının temizliğini yapar.	B.4.4	1.2	P1
BY.4	Çalışma alanında kullanılacak olan ekipmanların çalışırlığını kontrol eder.	B.4.4	1.2	P1
BY.5	Verilen listeye göre kantin stoklarındaki ürün miktarlarını kontrol eder.	B.3.1	1.3	P1
*BY.6	Verilen malzemeleri saklama koşullarına uygun yerlere yerleştirir.	B.3.2-5	1.3	P1
BY.7	Ürün raflarının düzenini verilen yerleşim planına göre kontrol eder.	B.4.5	1.4	P1
*BY.8	Paketli ürünlerin son kullanma tarihini kontrol ederek ürünleri tarihlerine göre satış önceliği olacak şekilde tasnif eder.	B.4.5	1.4	P1
BY.9	Hijyen kurallarına uygun olarak kişisel temizlik önlemlerini alır.	B.2.1	1.5	P1
BY.10	Çalışma ortamına uygun iş kıyafetini giyer.	A.3.1 B.2.2	1.5	P1
BY.11	Müşteriyi karşılayarak içecek siparişini alır.	C.1.1-2	2.1	P1
BY.12	Talebin karşılanamaması durumunda müşterinin talebine uygun alternatif ürün teklif eder.	C.1.3	2.1	P1
*BY.13	Demleme çayı yöntemine uygun şekilde hazırlar.	C.2.1	2.2	P1
BY.14	Demleme çayı çay bardağında servis eder.	C.2.1	2.2	P1
BY.15	Poşet çay (her türlü bitki çayı) demlemesi yaparak servis eder.	C.2.2	2.2	P1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.16	Ambalajlı toz/granül sıcak içecek hazırlayarak servis eder.	C.2.3	2.2	P1
*BY.17	Siparişe göre cezve/kahve makinesinde Türk kahvesi yaparak fincanda servis eder.	C.2.4	2.2	P1
BY.18	Makine veya elle çırpılarak uygun kıvamda ayran yapar.	C.3.1	2.3	P1
*BY.19	Mevsimine göre meyvelerden sıkma makinasında veya elde sıkarak taze meyve suyu hazırlar.	C.3.2	2.3	P1
BY.20	Meyvelerden reçeteye uygun şekilde limonata/şerbet yapar.	C.3.3	2.3	P1
BY.21	Soğuk kahve türlerini reçeteye uygun hazırlayarak servis eder.	C.3.4	2.3	P1
BY.22	Reçeteye uygun sütlu içecek (meyveli, ballı vb.) hazırlar.	C.3.5	2.3	P1
BY.23	Müşteriyi karşılayarak yiyecek siparişini alır.	C.1.1-2	3.1	P1
BY.24	Pişirme ekipmanlarını (tost makinası, ızgara, kızartma tavası vb.) uygun sıcaklıklara ayarlayarak çalıştırır.	C.4.1	3.2	P1
*BY.25	Siparişe göre reçetesine uygun tost hazırlar.	C.4.2-3	3.2	P1
BY.26	Siparişe göre sandviç ekmeğini ve iç malzemelerini hazırlar.	C.5.1	3.3	P1
BY.27	Siparişe göre reçetesine uygun soğuk sandviç yapar.	C.5.2	3.3	P1
*BY.28	Pişirme ekipmanlarını (ızgara, fırın vb.) uygun sıcaklıklara ayarlayarak çalıştırır.	C.6.1	3.4	P1
BY.29	Siparişe göre reçetesine uygun hamburger/köfte hazırlar.	C.6.2	3.4	P1
BY.30	Siparişe göre yarı işlenmiş veya dondurulmuş kırmızı/beyaz et ürünleri (döner, şnitzel, sucuk, sosis vb.) pişirir.	C.6.3	3.4	P1
BY.31	Pişirdiği et ürünlerini garnitür ile servis eder.	C.6.4	3.4	P1
BY.32	Reçetede verilen kahvaltılık malzemelerden tabak/sunum hazırlar.	C.7.1-3	3.5	P1
BY.33	Siparişe göre reçetesine uygun malzemelerle salata yapar.	C.7.4	3.5	P1
BY.34	Sıcak/soğuk çorba çeşidini reçetesine göre hazırlar.	C.7.5	3.5	P1
BY.35	Siparişe göre hamur işlerini (makarna/ noddle/ pizza/ gözleme) reçetesine göre hazırlar.	C.7.6 C.7.7	3.5	P1
BY.36	Siparişe göre sütlu tatlı ve kek hazırlar.	C.7.8	3.5	P1
BY.37	Unlu mamülleri ürünün özelliğine göre servise uygun şekilde müşteriye verir.	D.1.5	4.1	P1

No	Bilgi İfadesi	UMS İlgili Bölüm	Yeterlilik Birimi Alt Öğrenme Kazanımı	Değerlendirme Aracı
BY.38	Paketli gıda veya gıda dışı ürünü müşteriye verir.	D.2.2	4.1	P1
BY.39	İçecek siparişlerini sunuma uygun halde müşteriye verir.	D.1.3	4.2	P1
BY.40	Yiyecek siparişlerini sunuma uygun halde müşteriye verir.	D.1.4	4.2	P1
BY.41	Müşteriyi sipariş ettiği ürünün fiyatı hakkında bilgilendirir.	D.2.1	4.3	P1
*BY.42	Sipariş/tercih edilen ürün fiyatına göre nakit/kredi kartı ile ödemeyi alır.	D.3.1-2	4.3	P1
BY.43	Gün/ vardiya sonunda kantinin, kapanış işlemlerini yapar.	D.3.3	4.4	P1
*BY.44	Araç, gereç ve ekipmanları (tost makinesi, fırın, bıçaklar, vb.) güvenlik talimatlarına uygun olarak kullanır.	A.2.1-3	5.1	P1
*BY.45	Kullanılan tüm araç, gereç ve ekipmanların temizliğini ve sanitasyonunu yapar.	A.2.1-3	5.1	P1
*BY.46	Gıda malzemesi kullanımında gıda güvenliği kurallarını uygular.	A.2.1	5.1	P1
*BY.47	Yiyecek hazırlama uygulamalarında el hijyenini sürdürür.	A.2.1	5.2	P1
*BY.48	Çıkan atıkları mevzuata uygun şekilde ayrıştırır.	A.3.1-2	5.3	P1

(\*): Kritik adımları ifade eder.



**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.	Vahap Osmanoğlu		İstanbul Kantinciler Odası Başkanı
2.	Bayram Şahin	Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi	Ankara Kantinciler Odası Başkanı, 19 yıl
3.	Zülfiye Sapankaya	Gıda Mühendisi	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 Böyük		İzmir Kantinciler Odası
6.	Mehmet Pancar	Dumlupınar Üniversitesi Simav Teknik Eğitim Fakültesi	SESOB, MEB Teknik Öğretmen, 24 yıl
7.	Mehmet Polat	Gazi Üniversitesi Teknik Eğitim Fakültesi	SESOB, MEB Teknik Öğretmen, 23 yıl
8.	Hasan YALÇIN	Gazi Üniversitesi Ticaret Turizm Eğitim Fakültesi	SESOB, MEB Öğretmen, 27 yıl
9.	Selcen Avcı	DACUM Eğitimi TÜRKAK_TS EN ISO IEC 17024 Personel Akreditasyonu Eğitimi, MYK Sınav ve Belgelendirme Semineri, İç Tetkik Eğitimi	MYK, DACUM Moderatörü, 19 yıl

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

**EK 2: Görüş İstenen Kişi, Kurum ve Kuruluşlar:**

Ankara Kantinciler Odası

Bursa Kantinciler Odası

Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu

Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi- Aile Ekonomisi Beslenme Eğitimi Bölümü

Gıda Güvenliği Derneği

Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu

İstanbul Kantinciler Odası

İzmir Kantinciler Odası

KOSGEB

Sakarya Kantinciler Odası

T.C. Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü)

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü)

T.C. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı

Türkiye Aşçılar Federasyonu

Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu

Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Konfederasyonu

Türkiye Gastronomi Yöneticileri Derneği

Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)

Türkiye İş Kurumu

Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu

Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu

Türkiye Kantinciler Federasyonu

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)

Türkiye Perakendeciler Federasyonu

Uluslararası Aşçılar Derneği

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı (YÖK)

**EK 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 CIĞIR	Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
Mustafa ÖKSÜZ	Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Derya AYDOĞAN	Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Burak Çağrı KARAKAYA	Mesleki Yeterlilik Kurumu

**EK 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)
Bendevis PALANDÖKEN	Üye (Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşları Temsilcisi)
Eda AKBULUT	Üye (İşçi Sendikaları Konfederasyonları Temsilcisi)
Celal KOLOĞLU	Üye (İşveren Sendikaları Konfederasyonu Temsilcisi)