

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü

## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

### BULAŞIKÇI-MEYDANCI MODÜLER PROGRAMI (YETERLİĞE DAYALI)

2008  
ANKARA

## ÖN SÖZ

Günümüzde mesleklerin değişim ile karşı karşıya olması ve daha karmaşık bir yapıda bulunmaya başlaması nedeniyle, meslekî yeterliklerin de geniş tabanlı bilgilere, becerilere ve tavırlara dayalı olmasını ve programların buna göre geliştirilmesini zorunlu hâle getirmektedir.

Program çalışmalarını kapsamında yapılan sektör tarama ve inceleme çalışmaları sonucunda sektörde faaliyet gösterilen meslekler saptanarak, bu meslekler ikinci, üçüncü ve dördüncü seviye meslek gruplarına ayrılmıştır. Sektörde çalışan kişilerin görüş ve önerilerinden yola çıkılarak her meslek dalına ait anket soruları hazırlanmış, daha sonra anketler yurdun çeşitli bölgelerinde uygulanarak mesleklere özgü yeterlikler belirlenmiştir.

Program geliştirme sürecinin her aşamasında üniversitelerin ve ülkemizin önde gelen sektör temsilcileri ile iş birliği yapılmış kişi ve kurumların program çalışmalarına doğrudan katkıları sağlanmıştır. Sektör ve yükseköğretim kurumlarının beklentileri programa yansıtılarak, mesleklere ait belirlenen yeterlikler öğretim programları ve modüllerin temel dayanağını ve içeriğini oluşturmuştur.

Uluslararası düzeyde meslek elemanlarından beklenen yeterlikler çeşitli araştırmalar ve yerli/yabancı uzman görüşlerine dayanılarak tespit edilmiş, elde edilen sonuçlar program çalışmalarına aktarılmıştır.

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı öğretim programları, gelişmelere bağlı olarak esnek ve sürekli güncellenmeye uygun bir yapıda tasarlanmıştır. Bireyler kazandıkları güncel meslekî yeterlikler doğrultusunda istihdam edilebileceklerdir.

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun, her yaşta ve düzeyde bireye meslekî yeterlikler kazandıracak eğitim ve öğretim olanağı sunulmuştur.

## İÇİNDEKİLER

|  |   |
|--|---|
| ÖN SÖZ .....   | 1 |
| BULAŞIKÇI-MEYDANCI PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR..... | 3 |
| MESLEK ELEMANI TANIMI.....                             | 3 |
| GİRİŞ KOŞULLARI .....                                  | 3 |
| İSTİHDAM ALANLARI .....                                | 3 |
| EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI .....          | 3 |
| EĞİTİMCİLER.....                                       | 3 |
| ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....                            | 3 |
| BELGELENDİRME .....                                    | 4 |
| YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER.....                           | 4 |
| EĞİTİM SÜRESİ.....                                     | 4 |
| ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ .....                     | 4 |
| İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR .....         | 4 |
| ÖĞRENCİ/KURSIYER KAZANIMLARI .....                     | 5 |
| EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ .....                      | 5 |
| MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ .....                        | 5 |
| MODÜL VE İÇERİKLERİ.....                               | 6 |
| YETERLİK VE MODÜL TABLOSU .....                        | 6 |

## **BULAŞIKÇI-MEYDANCI PROGRAMINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR**

**ALAN** : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ  
**MESLEK** : BULAŞIKÇI-MEYDANCI  
**MESLEK SEVİYESİ** : 2. SEVİYE

### **MESLEK ELEMANI TANIMI**

Bulaşıkçı-Meydancı, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak kirli bulaşıkları cinsleri ve kirlilik derecelerine göre sınıflandırarak temizleyebilen, alanı ile ilgili araç-gereç ve ekipmanları kullanabilen mutfak elemanıdır.

### **GİRİŞ KOŞULLARI**

1. Okuma yazma bilmek veya ilkokul mezunu olmak.
2. Mesleğin gerektirdiği işleri ve yeterlikleri yapacak bedensel ve fiziksel özelliklere sahip olmak.

### **İSTİHDAM ALANLARI**

Mesleğin gerektirdiği yeterlikleri kazanan bireyler Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında;

1. Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
2. Kurum mutfaklarında,
3. Kafeterya, pastahane, bar ve restoranlarda,
4. Yemek fabrikalarında,
5. Ulaşım araçlarının yiyecek içecek üretim ünitelerinde vb. yerlerde çalışabilirler.

### **EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI**

1. Halk Eğitimi Merkezleri, Mesleki Eğitim Merkezleri ve sektördeki işletmelerde eğitim verilmektedir.
2. Programın uygulanabilmesi için Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı standart donanımları ve mesleklerin gerektirdiği ekipmanlar sağlanmalıdır.

### **EĞİTİMCİLER**

1. Programın uygulanmasında Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında eğitim almış ve tercihen sektör deneyimi olan, alan öğretmenleri görev almalıdır.
2. Programın uygulanmasında gerektiğinde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında sektör deneyimi olan eğiticiler ve meslek elemanlarından yararlanılabilir.
3. Usta öğretici; bu programla ilgili modül ve yeterlikleri almış olmalıdır.

### **ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME**

Bireylerin, çeşitli ölçme araçları kullanılarak;

1. Modüllerin sonunda kazandığı yeterlikler ölçülecektir.
2. Modüller ile kazandıkları bilgi, beceri ve tavırları ölçülecektir.
3. Ölçme sonuçları program sonunda değerlendirilecektir.
4. Eğitim kurumunda, işletmede ve kendi kendilerine yaptıkları tüm öğrenim faaliyetleri değerlendirilecektir.

## **BELGELENDİRME**

Sertifika programlarında; meslek elemanlarının sahip olduğu yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilir. Bu programlarda mesleğin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

- Sertifika öğretim programı sürecinde bireylerin tamamladığı modüller, aldığı eğitimin tümü ve kazandıkları yeterlikler belgelendirilir.
- Öğretim programının sonunda mesleğin yeterliklerini kazanan bireylerin aldığı belgeler mevzuat doğrultusunda sertifikada değerlendirilir. Bireyler mesleğin düzeyine göre mesleğinde sertifika alabilir.
- Bireyler gelecekte meslek değiştirmek veya mesleğin ilişkili olduğu diğer mesleklere geçmek amacıyla eğitim almak isterse, kazandığı yeterlikler değerlendirilecektir.
- Fark modüllerini tamamlayanlar ikinci bir meslekte kendini yetiştirebilecektir.
- Öğretim programından ayrılan bireyin kazandığı yeterlikler belgelendirilerek istendiğinde diğer sertifika programlarında değerlendirilir.
- Mesleğin seviyesine ve yeterliklerine sahip olanlar sertifika almaya hak kazanır ve ilgili iş yerlerinde çalışabilirler.

## **YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER**

Mesleğe yönelik geniş tabanlı yeterlikler kazandırmak hedeflenmiştir.

1. Eğitimin sonunda, mesleğinde sertifika alan birey gerektirdiğinde fark eğitimi alarak diploma programını tamamlayabilir.
2. Meslekî eğitim alan veya bitirmiş olan birey; gerekli modülleri tamamlayarak alandaki diğer meslekler arasında geçiş yapabilir.

## **EĞİTİM SÜRESİ**

1. Meslek programının toplam eğitim süresi 200/88 saat olarak planlanmıştır.
2. Eğitim süresinin okul, işletme ve bireysel öğrenme için ayrılmış dağılımı, modüller ile ilgili açıklamalarda belirtildiği gibi uygulanır.

## **ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ**

Modüler öğretime yönelik olarak bireysel öğrenme yöntem ve teknikleri uygulanır.

1. Eğitimciler bireylere rehberlik eder.
2. Bireyler kendi kendine öğrenmeye teşvik edilir.
3. Bireylerin aktif olması sağlanır.
4. Bireyler araştırmaya yönlendirilir.
5. Bireyler kendi kendilerini değerlendirebilir.
6. Bireylere meslekî yeterlik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanır.

## **İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR**

Bireyler, programın gerektirdiği öğretim faaliyetleri, istihdam olanakları ve planlama konularında, çevredeki üniversiteler, sivil toplum örgütleri, Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında çalışan firmalar, ilgili meslek odaları ve öğrencinin çevrede konuyla ilgili olarak iletişim kurabileceği araştırma, gözlem ve uygulama yapabileceği her türlü kurum ve kuruluşlar meslek elemanları ile iş birliği yapılarak yönlendirilir.

## ÖĞRENCİ/KURSIYER KAZANIMLARI

Programın sonunda mesleğe yönelik olarak öğrenci/kursiyer;

1. Mesleğin ait olduğu alandaki temel bilgi ve becerileri kazanabilecektir.
2. Alanın gerektirdiği temel yeterliklere sahip olabilecektir.
3. Mesleğin gerektirdiği işleri yapabilecektir.
4. Mesleğin gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanabilecektir.
5. Öğrenci/Kursiyer merkezli daha aktif ve kendi hızına göre öğrenme olanağı tanıyan kazanımlara sahip olabilecektir.

## EĞİTİM-ÖĞRETİM FAALİYETLERİ

Sertifika programında yer alan modüllerde öngörülen eğitim öğretim uygulamaları yapılır.

## MESLEKİ GELİŞİM MODÜLLERİ

1. Öğrenci/kursiyerin yaşam boyu kullanabileceği ve mesleki gelişmesine yararlı olabilecek, üretken, bilim ve teknoloji üretimine yatkın, beceri düzeyi yüksek olarak yetiştirilmesi, iyi ilişkiler kurabilmesi, işe uyum sağlayabilmesi gibi genel bilgi ve becerilerin kazandırıldığı modüllerdir.
2. Bu modüller ile öğrenci/kursiyerlere ulusal ve uluslararası iş gücünden beklenen yeterlikleri kazandırmak amaçlanmaktadır.
3. Meslekî Gelişim modül tablosundan, çevrenin istihdam durumu, öğrenci/kursiyerlerin hazır bulunuşluk düzeyi göz önüne alınarak modüller seçilecek ve yeterlik tablosunda yer alan süreye ilave edilecektir.
4. Dördüncü seviye meslek elemanları, bütün Mesleki Gelişim modüllerini tamamlamış olacaklardır.
5. Meslekî gelişim modülleri programlardan bağımsız olarak da kullanılabilir.

| KAZANDIRILAN YETERLİKLER |   | DERSİN MODÜLLERİ        | SÜRE  |
|--------------------------|---|-------------------------|-------|
| 1                        | Sosyal hayatta sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek  | Sosyal Hayatta İletişim | 40/16 |
| 2                        | İş hayatında sağlıklı ve etkili iletişim kurmak ve sürdürmek  | İş Hayatında İletişim   | 40/16 |
| 3                        | Türkçe'yi doğru konuşmak  | Diksiyon 1              | 40/32 |
| 4                        |   | Diksiyon 2              | 40/32 |
| 5                        | Mesleği ile ilgili gelişmeleri izlemek ve kendini kişisel olarak sürekli geliştirmek                      | Kişisel Gelişim         | 40/16 |
| 6                        | İşletme, finansman, pazarlama, reklam, satış, iş hukuku, kariyer gelişimi ve iş kurma becerileri kazanmak | Girişimcilik            | 40/24 |
| 7                        | Çevreye karşı duyarlı olmak ve çevreyi korumak  | Çevre Koruma            | 40/16 |

|    |   |                              |       |
|----|---|------------------------------|-------|
| 8  | Meslek etiği gereklerine uymak                                  | Meslek Etiği                 | 40/16 |
| 9  | İş yerinde plan, program ve iş organizasyonu yapmak             | İş Organizasyonu             | 40/16 |
| 10 | İşçi sağlığı mevzuatına uymak ve iş güvenliği önlemlerini almak | İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı | 40/24 |
| 11 | Temel düzeyde araştırma yapmak                                  | Araştırma Teknikleri         | 40/16 |

### MODÜL VE İÇERİKLERİ

- Öğrenme süresi her modül için toplam 40 saattir.
- Kazandırılacak yeterliğe bağlı olarak her modül 40/8, 40/16, 40/24, 40/32, 40/40 olarak yapılabilir.
- Modüllerde önerilen bu süreler öğrenme faaliyetlerindeki teorik ve uygulamalı tüm içeriği kapsar.
- Modül içeriğindeki öğrenme faaliyetinin uygulanması imkânı olmadığında, diğer okullarla ve işletmelerle iş birliği çerçevesinde uygulamalar yapılabilir.
- Kursiyer/öğrencinin önceden kazandığı yeterlikleri tekrar alma zorunluluğu yoktur.
- Modül ve yeterlikler programdaki uygulama sırasına göre alınacaktır.
- Programda yer alan modül ve yeterliklerin uygulama sırası zümre kararı ile belirlenir.

NOT: Bulaşıkçı-Meydancı programı yeterlikler tablosu ve modülleri aşağıda verilmiştir.

### YETERLİK VE MODÜL TABLOSU

| YETERLİKLER    |  | MODÜLLER                           | SÜRE          |
|----------------|--|------------------------------------|---------------|
| 1              | Kişisel bakım yapmak                         | Kişisel Bakım                      | 40/8          |
| 2              | Sanitasyon ve hijyen kurallarını uygulamak   | Sanitasyon                         | 40/24         |
| 3              | İş için hazırlık yapmak                      | İşe Hazırlık                       | 40/8          |
| 4              | Kritik kontrol noktalarını belirlemek(HACCP) | Yiyecek İçecek Hizmetlerinde HACCP | 40/24         |
| 5              | Bulaşık yıkamak ve çöp atmak                 | Bulaşık Yıkama ve Çöp Atımı        | 40/24         |
| <b>TOPLAM:</b> |  |                                    | <b>200/88</b> |