

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**  
**KANTİN İŞLETMECİSİ**  
**KURS PROGRAMI**

Ankara, 2019

## İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI .....	1
PROGRAMIN DAYANAĞI .....	1
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI .....	1
EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ .....	1
PROGRAMIN AMAÇLARI .....	2
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR .....	2
PROGRAMIN KREDİSİ .....	3
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ .....	3
KANTİN İŞLETMECİSİ KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU .....	3
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR .....	5
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ .....	6
BELGELENDİRME .....	6



## **PROGRAMIN ADI**

Kantin İşletmecisi

## **PROGRAMIN DAYANAĞI**

1. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan, 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
2. 10 Temmuz 2018 Tarihli ve 30474 Sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Cumhurbaşkanlığı Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi (Kararname Numarası: 1),
3. 11.04.2018 tarihli ve 30388 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği,
4. Talim ve Terbiye Kurulunun 20.04.2016 tarih ve 19 sayılı kararı ile kabul edilen, Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı,
5. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 17.07.2017 tarihli ve 104 sayılı " Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin 53 Alanına Ait Haftalık Ders Çizelgeleri ile Çerçeve Öğretim Programları" konulu kararı,
6. 19.06.1986 tarihli ve 19139 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan 3308 sayılı Meslek Eğitim Kanunu
7. 15.05.2013 tarihli ve 28648 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik.
8. 09.02.2011 tarihli ve 28199 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Millî Eğitim Bakanlığı Okul-Aile Birliği Yönetmeliği

## **PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI**

1. En az ilkokul mezunu olmak,
2. 17 yaşını tamamlamış olmak,
3. Kurs programının öngördüğü temel becerileri gerçekleştirebilecek yeterliliğe (fiziksel, psiko-motor) sahip olmak.

## **EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ**

Kurs programının uygulanmasında eğiticiler aşağıdaki öncelik sırasına göre görevlendirilirler;

1. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelgeye" göre Yiyecek İçecek Hizmetleri;
  - a. Alan öğretmeni olarak atananlar;
  - b. Emekli alan öğretmenleri,
  - c. Alan öğretmeni olarak atanabilecek nitelikte olanlar,

2. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında/alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim kurumlarında görevli öğretim üyesi, öğretim görevlileri,
3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge ile Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında/alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim programları/fakülte mezunları,

### **PROGRAMIN AMAÇLARI**

Kantin İşletmecisi kurs programını bitiren bireyin,

1. İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel bilgiye sahip olması,
2. İletişim süreci içinde iş, sosyal ve kültürel hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurması,
3. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlama,
4. Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde ve makinede bulaşık yıkama, bulaşık sonrası çöpleri atma,
5. Hijyen kurallarını ve kıyafetin işe uygunluğunu dikkate alarak iş öncesi kişisel hazırlığını yapma,
6. İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyerek üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç gereçleri temin etme,
7. İşlenmiş hazır gıdaları uluslararası kurallara uyarak pişirme, servise hazırlama ve sunumunu yapma,
8. Kuru gıda ve içecek ürünlerinin satışını yapma, amaçlanmaktadır.

### **PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR**

1. Kantin İşletmecisi kurs programını bitiren bireylerin; İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel bilgiye sahip olma, iletişim süreci içinde iş, sosyal ve kültürel hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurma, toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlama, hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde ve makinede bulaşık yıkama, bulaşık sonrası çöpleri atma iş öncesi kişisel hazırlığını yapma, iş kıyafeti giyerek üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç gereçleri temin etme, işlenmiş hazır gıdaları uluslararası kurallara uyarak pişirme, servise hazırlama ve sunumunu yapma kuru gıda ve içecek ürünlerinin satışını yapma ile ilgili bilgi ve beceri sahibi olması amaçlanmaktadır.
2. Programın uygulanmasında ağırlıklı olarak mesleki yeterlilik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanmalıdır. Bu kapsamda anlatım, soru-cevap

grup çalışması, beyin fırtınası, tartışma, araştırma, problem çözme, gösterip yaptırma, uygulama yapma gibi öğretim yaklaşımlarından programa uygun, grupta/bireysel öğretim yöntem ve teknikleri kullanılabilir.

3. Kurs Programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
4. Program, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca açılan ve eğitim-öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
5. Programın uygulanmasında gerektiğinde iş piyasasının eğitim olanaklarından faydalanılabilir.
6. Kantin İşletmecisi kurs programının amaçları, içeriği ve kazanımları yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve geliştirilmesi hedeflenmiştir.

DEĞERLER
Kurallara Uyma
Sabır
Sorumluluk
Saygı
Duyarlık
Doğruluk ve dürüstlük

### PROGRAMIN KREDİSİ

Talim ve Terbiye Kurulunun 29.11.2013 Tarihli ve 135 sayılı kararı ile kabul edilen "Meslek ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları" doğrultusunda, kurs programını başarı ile tamamlayanlara 5 (Beş) kredi verilir.

### PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programı, günde en fazla 8 ders saati uygulanacak şekilde planlanmalıdır. Kurs süresi toplam 113 ders saatidir. Eğitim personeli, programın teorik ve uygulama sürelerini belirler.

### KANTİN İŞLETMECİSİ KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	SÜRE
<b>İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ</b>	İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel bilgiye sahip olur.	<ul style="list-style-type: none"><li>• İş sağlığı ve güvenliğinin amacı ve önemini açıklar.</li><li>• İş kazası ve meslek hastalıklarından korunma yöntemlerini bilir ve gerekli önlemleri alır.</li><li>• Tehlikelerden kaynaklanacak risklere karşı gerekli önlemleri alır.</li><li>• Acil durumlarda gerekli tedbirleri alır.</li></ul>	8

<b>ETKİLİ İLETİŞİM</b>	İletişim süreci içinde iş, sosyal ve kültürel hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temel iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar.</li> <li>• Bireysel özelliklerini tanıyıp çeşitli aktiviteler yaparak kendini geliştirir.</li> <li>• İnsan ilişkilerini düzenleyen toplumsal kurallara uygun davranır.</li> <li>• İşletme hakkında bilgi sahibi olarak çalışma hayatında etkili iletişim kurar.</li> <li>• Kültürel faaliyetlerle kendini ifade etme yolları geliştirir.</li> </ul>	11
<b>HİJYEN VE SANİTASYON</b>	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.</li> <li>• Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar.</li> <li>• Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.</li> <li>• Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu üretim yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.</li> </ul>	18
<b>BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI</b>	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde ve makede bulaşık yıkar. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına göre bulaşık sonrası çöpleri atar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı elde yıkar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı makede yıkar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına göre çöp atar.</li> </ul>	12
<b>KİŞİSEL HİJYEN</b>	Hijyen kurallarını ve kıyafetin işe uygunluğunu dikkate alarak iş öncesi kişisel hazırlığını yapar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar.</li> <li>• Yapacağı işe uygun farklı iş kıyafetleri giyer.</li> <li>• Sağlığını korumak için hizmet sunarken vücut mekaniklerine uygun hareket eder.</li> </ul>	12
<b>İŞ İÇİN HAZIRLIK</b>	İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyerek üzerinde ve dolabında bulundurması gereken araç gereçleri temin eder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İşletme standartları ve hiyerarşik yapıya göre iş kıyafeti giyer.</li> <li>• Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.</li> </ul>	12

<b>İŞLENMİŞ HAZIR VE HAZIR OLMAYAN GIDALAR</b>	İşlenmiş hazır gıdaları uluslararası kurallara uyarak pişirir, servise hazırlar ve sunumunu yapar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>İşlenmiş hazır gıdaları uluslararası kurallara uyarak pişirir.</li> <li>İşlenmiş hazır gıdaları uluslararası kurallara uyarak servise hazırlar.</li> <li>İşlenmiş hazır gıdaları uluslararası kurallara uyarak sunumunu yapar.</li> </ul>	30
<b>KURU GIDA VE İÇECEK SATIŞI</b>	İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda kuru gıda ve içecek ürünlerinin satışını yapar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda unlu mamuller, konserve ve bakliyat ürünlerinin satışını yapar.</li> <li>İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda içeceklerin satışını yapar.</li> <li>İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda soğuk zincirin satış ilkelerini uygular.</li> </ul>	10
<b>TOPLAM KURS SÜRESİ (Ders Saati):</b>			113

### ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

- Her modül sonrasında değerlendirme yapılmalıdır.
- Başarım ölçütleri bilgi, beceri ve yeterlikler bazında açıklanmalıdır.
- Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri kursun amaçları ve kazanımları ile uyumlu olmalıdır.
- Değerlendirme, Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre;
  - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetleri,
  - Kursiyerin performansına dayalı olarak gerçekleştirilecek sınavlar,
  - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar,
100 puan üzerinden yapılır.
- Değerlendirme; ders öğretmeni tarafından yazılı, sözlü, uygulamalı sınavlar ve/veya varsa ödev-projelere göre yapılmalıdır. Puanlama yapılırken teorik ve uygulamalı kısmın değerlendirmedeki ağırlığı kurs programının özelliğine göre eğitici tarafından belirlenmelidir. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan dersin puanı veya notu, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan veya not, kursun başarı puan ya da notu olarak değerlendirilir.
- Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
- Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.

## PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

Programın uygulama sürecinde;

1. Ders kitabı olarak Millî Eğitim Bakanlığının yayınlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.
2. Kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri, kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notları kullanılmalıdır.
3. Yararlanılacak kaynak araç-gereçlerin programın amaçlarını gerçekleştirecek nitelikte öğretim, yöntem ve tekniklerine uygun olması önem taşımaktadır.
4. Yararlanılacak araç ve gereçler:
  - Tartı aleti
  - Yazar kasa
  - Hazırlama tezgahı
  - Pişirme ocakları
  - Fırın sanayi ve mutfak tipi
  - Fritöz
  - Buzdolabı
  - Derin dondurucu
  - Davlumbaz
  - Evye
  - Tepsi
  - Tencere
  - Sürahi
  - Çatal
  - Kaşık
  - Servis bıçağı
  - Ürünlerin sıcak bekletilme ekipmanları
  - Hijyen ekipmanları
  - Buharlı kazan
  - Döner ocağı
  - Bulaşık yıkama makinası

## BELGELENDİRME

Kurs programını başarı ile tamamlayanlara, kurs bitirme belgesi, not döküm çizelgesi ve talep edenlere Europass Sertifika Eki verilir.

Kursu tamamlamadan ayrılanlar ile bütün modülleri başaramayanlara başardıkları modülleri gösteren not döküm çizelgesi verilir.