



ULUSAL MESLEK STANDARDI

BULAŞIKHANE GÖREVLİSİ
SEVİYE 2

REFERANS KODU/...

RESMİ GAZETE TARİH-SAYI/...

Meslek	:	BULAşIKHANE GREVLİşİ
Seviye	:	2 ¹
Referans Kodu	:	
Standardı Hazırlayan Kuruluş(lar)	:	T.C. KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIğI, TURİşTİK OTELCİLER, İşLETMECİLER VE YATIRIMCILAR BİRLİğİ (TUROB), AKDENİZ TURİşTİK OTELCİLER VE İşLETMECİLER BİRLİğİ (AKTOB)
Standardı Doğrulayan Sektör Komitesi	:	MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi
MYK Yönetim Kurulu Onay Tarih/ Sayı	:	 Tarih ve Sayılı Karar
Resmi Gazete Tarih/Sayı	:	
Revizyon No	:	

¹ Mesleğin yeterlilik seviyesi, sekizli (8) seviye matrisinde seviye iki (2) olarak belirlenmiştir.

TERİMLER, SİMGELER VE KISALTMALAR

AYNA: Soğuk büfelerde yiyeceklerin sunumunun yapıldığı dekorasyon amaçlı camları,

BAINMARIE (BENMARİ): Bir kabı kaynar suya oturtmak yolu ile içindekini ısıtma veya eritme yöntemini/ Bu kaba verilen adı,

BİLGİ PANOSU: Personelin iç haberleşme için kullandığı panoyu,

ÇÖP KONTEYNERİ: Çöp toplama kabını,

DAVLUMBAZ: Dumanın iç mekâna yayılmasını önlemek için, tavandan aşağıya doğru pişirme araçlarının üzerine yerleştirilmiş donanımı,

DEZENFEKTAN: Canlı için kullanılmayan ancak, aygıt ve malzemeler için kullanılan, mikropları öldüren kimyasal maddeleri,

DEZENFEKTE: Mikroplardan arındırılmayı,

DUŞLAMA: Bulaşıkları yıkamadan önce üzerindeki kaba kir ve pislikleri tazyikli suyla temizleme yöntemini,

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

ISCO: Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması'nı,

İSG: İş sağlığı ve güvenliğini,

İZLEK: Prosedürü,

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

PORTÖR: Hastalık etkeni mikroorganizmayı kendisinde hastalık belirtileri oluşturmayacak şekilde taşıyan kişiyi,

RECHAUD (REŞO): Yiyeceklerin ısını korumaya yarayan aracı,

REZİSTANS: Isıyı ayarlayan teli,

SALAMANDRA: Yemekleri ısıyı sadece üstten vererek ısıtmaya, pişirmeye yarayan cihazı,

SANİTASYON: Hijyen ve sağlık koşullarının oluşturulmasını ve devam ettirilmesini,

SOLÜSYON: İki veya daha fazla maddeyi içeren karışımı,

SPATULA: Bir maddeyi kazımaya, karıştırmaya, yaymaya yarayan, küçük bir kürek veya ucu keskin olmayan, bükülebilen bir bıçak biçiminde metal, ağaç, kemik gibi maddelerden yapılmış aracı,

VARDİYA (SHIFT): Çalışma zaman aralığını,

VARDİYALAR ARASI İLETİŞİM DEFTERİ: Vardiyalar arasında mesaj, bilgi aktarımını sağlayan defteri

ifade eder.

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ	6
2. MESLEK TANITIMI	7
2.1. Meslek Tanımı	7
2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri	7
2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler	7
2.4. Meslek ile ilgili Diğer Mevzuat	7
2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları	8
2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler	8
3. MESLEK PROFİLİ	9
3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri	9
3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman	20
3.3. Bilgi ve Beceriler	20
3.4. Tutum ve Davranışlar	20
4. ÖLÇME, DEĞERLENDİRME ve BELGELENDİRME	22

1. GİRİŞ

Bulaşıkhanane Görevlisi (Seviye 2) ulusal meslek standardı 5544 sayılı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) Kanunu ile anılan Kanun uyarınca çıkartılan “Ulusal Meslek Standartlarının Hazırlanması Hakkında Yönetmelik” ve “Mesleki Yeterlilik Kurumu Sektör Komitelerinin Kuruluş, Görev, Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik” hükümlerine göre MYK’nın görevlendirdiği T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB), Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (AKTOB) tarafından hazırlanmıştır.

Bulaşıkhanane Görevlisi (Seviye 2) ulusal meslek standardı, sektördeki ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak değerlendirilmiş, MYK Turizm, Konaklama, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Sektör Komitesi tarafından incelendikten sonra MYK Yönetim Kurulunca onaylanmıştır

2. MESLEK TANITIMI

2.1. Meslek Tanımı

Bulaşıkhanane Görevlisi (Seviye 2) özel ve kamuya ait konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların bulaşıkhanelerinde çalışır. İşletme ve bölüm izlekleri doğrultusunda, , mutfak ile bulaşıkhanane bölümlerinin yer, tavan, tezgah, büfe, depo ve çöp alanlarının temizliğini yapma, bulaşıklarını yıkama, kullanılan araç-gereç donanımlarını temizleme ve atıkları uzaklaştırma gibi işlemleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yapma bilgi ve becerisine sahip kişidir.

2.2. Mesleğin Uluslararası Sınıflandırma Sistemlerindeki Yeri

ISCO 08: 9112 (Büro, otel ve diğer işyerlerinde çalışan temizlikçiler vb. elemanlar)

2.3. Sağlık, Güvenlik ve Çevre ile İlgili Düzenlemeler

2872 Sayılı Çevre Kanunu

5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun

4857 Sayılı İş Kanunu

5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu

2822 Sayılı Toplu İş Sözleşmesi, Grev ve Lokavt Kanunu

1593 Sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu

Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik

Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik

Gürültü Yönetmeliği

İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulları Hakkında Yönetmelik

Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik

Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliği

Portör Muayenelerine Esas Laboratuar Tetkikleri,

Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği

*Ayrıca; iş sağlığı ve güvenliği ve çevre ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük ve yönetmeliklere uyulması ve konu ile ilgili risk analizi yapılması esastır.

2.4. Meslek ile ilgili Diğer Mevzuat

3308 Sayılı Mesleki Eğitim Kanunu

Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği

İş Kanununa İlişkin Fazla Çalışma ve Fazla Sürelerle Çalışma Yönetmeliği

*Ayrıca; meslek ile ilgili yürürlükte olan kanun, tüzük ve yönetmeliklere uyulması esastır.

2.5. Çalışma Ortamı ve Koşulları

Bulaşıkthane Görevlisi (Seviye 2) özel ve kamuya ait konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların bulaşıkhanelerinde görev yapar. Servis, Oda Servisi, Ambar, Satın Alma, Teknik Servis, Çamaşırhane, İnsan Kaynakları gibi bölümlerle işbirliği içinde çalışır. Uzun süre ayakta çalışması gerekir. Güç ve dayanıklılık gerektiren bir meslektir. Mesleğin icrası esnasında kaza ve yaralanma riskine karşı gerekli iş sağlığı ve güvenliği önlemleri alınmalıdır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir.

2.6. Mesleğe İlişkin Diğer Gereklilikler

Bu meslekte çalışan kişilerin portör olmaması gerekmektedir.

3. MESLEK PROFİLİ

3.1. Görevler, İşlemler ve Başarım Ölçütleri

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
A	İş sağlığı ve güvenliği (İSG) faaliyetlerini yürütmek	A.1	Eğitimlere ve tatbikatlara katılmak	A.1.1	İşyerinin ve işyeri dışındaki kurumların İSG ile ilgili eğitimlerine katılır.
				A.1.2	Eğitimlerde edindiği bilgi ve becerileri sürekli güncelleyerek işinde uygular.
				A.1.3	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				A.1.4	Yangın, sel, deprem gibi doğal afetlerde işletme izleklerine uygun olarak görev alır.
		A.2	Yasal ve işyerine ait kurallara uymak	A.2.1	İSG koruma ve müdahale araçlarını uygun ve çalışır şekilde bulundurur.
				A.2.2	Yapılan çalışmaya uygun iş elbisesini ve KKD'yi giyer ve çalışmayla ilgili uyarı işaret ve levhalarını talimatlar doğrultusunda kullanır.
				A.2.3	Tehlikeli durumları saptayıp giderilmesi için önlemler alır ve amirine bildirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
B	Çevre koruma mevzuatına uygun çalışmak	B.1	Çevre koruma yöntemlerini öğrenmek	B.1.1	İşyerinin ve işyeri dışındaki kurumların çevre koruma yöntemleri eğitimlerine katılır.
				B.1.2	Eğitimlerde öğrendiklerini sürekli güncelleyerek işinde uygular.
		B.2	Çevresel risklerin azaltılması çalışmalarını yürütmek	B.2.1	Risk faktörlerinin belirlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katılır.
				B.2.2	Çalışırken yaptığı uygulamaların çevresel etkilerini gözlemler ve zararlı sonuçlarının önlenmesi çalışmalarına katılır.
				B.2.3	Doğal kaynakları verimli ve tasarruflu bir şekilde kullanır.
				B.2.4	Çalıştığı alanlarda bulunan dönüştürülebilen malzemeleri işletme izlekleri doğrultusunda ayrıştırıp doğru yere iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
C	İş organizasyonu yapmak	C.1	Kişisel hazırlık yapmak	C.1.1	Kişisel bakım ve hijyen kurallarını uygular.
				C.1.2	İşletmenin kılık kıyafet standartlarına uyar.
		C.2	İş öncesi görev talimatlarını almak	C.2.1	İş programını öğrenir.
				C.2.2	Gerçekleşecek günlük aktivitelere ve günlük iş akışına göre görev alacağı bölümü üstlerinden ve bilgi panolarını inceleyerek öğrenir.
				C.2.3	Vardiyalar arası iletişim defterini okur ve bilgi edindiğine dair paraflar.
				C.2.4	Sorumluluk alanı ile ilgili amirinin belirlediği eksikleri tamamlar.
		C.3	Gerekli araç-gereç ve malzemeyi hazırlamak	C.3.1	Biten kâğıt havlu, sabun ve dezenfektanları tamamlar.
				C.3.2	Bölümlerdeki ve büfelerdeki eksik araç ve gereçleri tamamlar.
				C.3.3	Büfelerdeki yemekleri sıcak tutmak için kullanılan donanımları, ısıtıcıları ve bulaşık makinelerini kullanıma hazır hale getirir.
				C.3.4	Servis öncesi pişirme ünitelerinin bakım ve hazırlığını yapar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Genel alan ve donanım temizliği yapmak (Devamı var)	D.1	Yerlerin, duvarların ve mazgalların temizliğini yapmak	D.1.1	Kaba atıkları temizleme fırçası ile toplayarak uzaklaştırır.
				D.1.2	Zeminleri, duvarları, mazgalları ve giderleri sıcak su ve yüzeye uygun temizleme ürünü ile temizler.
				D.1.3	Tezgâh, dolap, fırın gibi donanımları çekerek arka kısımlarını temizler.
				D.1.4	Yer çekçeğiyle sulu kalan kısımların suyunu çeker.
				D.1.5	Nemli kalan bölgeleri kuru temiz bir paspas ile kurular.
		D.2	Büfelerin, çalışma tezgâhlarının, evye ve muslukların temizliğini yapmak	D.2.1	Büfede ve çalışma tezgâhında bulunan kaba atıkları çöp bidonuna koyarak çalışma alanından uzaklaştırır.
				D.2.2	Büfeleri, büfe donanımlarını, aynaları, tezgâhları, evye ve muslukları hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak temizler.
				D.2.3	Temiz bez veya havlu peçete ile kurular.
		D.3	Benmarilerin temizliğini yapmak	D.3.1	Benmari temizliğine başlamadan önce elektrikle irtibatını kesip içerisindeki suyu boşaltır.
				D.3.2	Rezistansında kireç birikimi varsa rezistansının seviyesine kadar su doldurur, su ve kireç miktarına bağlı kireç çözücü ilave ederek 20-30 dakika kaynatır, sıcak su ile durular.
				D.3.3	Benmariyi doldurarak bir sonraki servise hazır hale getirir.
		D.4	Et kesim tezgâhlarının ve doğrama tahtalarının temizliğini yapmak (Devamı var)	D.4.1	Temizleme rendesi kullanarak kaba atıkları ve çizikleri giderir.
				D.4.2	Sıcak su ile hazırlanmış solüsyon ve tezgâh temizleme fırçası ile ovarak temizler.
				D.4.3	Sıcak su ile durular.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Genel alan ve donanım temizliği yapmak (Devamı var)	D.4	Et kesim tezgâhlarının ve doğrama tahtalarının temizliğini yapmak	D.4.5	Dezenfektan ürünü doğrudan uygulayarak 15–20 dakika bekletip sıcak su ile durular.
				D.4.6	Temiz bez veya kâğıt havlu ile kurular.
		D.5	Elektrikli donanımların temizliğini yapmak	D.5.1	Sökülebilecek parçaları söküp bulaşık yıkama evyesinde yıkar.
				D.5.2	Makinelerin iç ve dış kısımlarını dezenfekte edip, sıcak su ile makine zarar görmeyecek şekilde durulayarak kurular.
				D.5.3	Sökülen parçaları yerlerine takarak kullanıma hazır hale getirir.
		D.6	Bulaşık makinesinin temizliğini yapmak	D.6.1	Makineyi kapatarak yıkama suyunu boşaltır.
				D.6.2	Filtre ve perdeleri çıkararak temizler.
				D.6.3	Makinenin içini tazyikli suyla yıkar ve dezenfekte eder.
				D.6.4	Kireçlenme var ise deterjan ve parlaticı pompalarını kapatır.
				D.6.5	Yıkama tankına su doldurup ön ve ana yıkama tankına bir miktar kireç çözücü ilave eder.
				D.6.7	Suyun ulaşmadığı bölgeleri tazyikli su ve fırça ile temizler.
				D.6.8	Makineyi kısa programda çalıştırır.
				D.6.9	İşlem bittikten sonra makineyi boşaltıp temizler.
				D.6.10	Tekrar su doldurup deterjan ve parlaticı pompalarını açarak makineyi hazır konuma getirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
D	Genel alan ve donanım temizliği yapmak	D.7	Pişirme ünitelerinin temizliğini yapmak	D.7.1	Ocak üstlerini ve donanımların sökülebilen parçalarını yağ sökücü solüsyonla temizler.
				D.7.2	Donanımların dış kısımlarını mekanik aksamlarına zarar gelmeyecek şekilde temizleme bezi ile siler.
				D.7.3	Fırının iç kısımlarını yağ çözücü ile temizler.
				D.7.4	Fırın arabasını ve ızgaraların yağlıklarını kazan bulaşıkhanesinde yıkar ve dezenfekte eder.
				D.7.5	Fritözdeki yağın soğumasını bekleyip uygun bir kaba boşaltarak, atık yağ tankına döker.
				D.7.6	Fritözün iç kısmına yağ çözücü uygulayarak temizler.
				D.7.7	Sıcak su ile yağ çözücüden arınana kadar durular ve kurular.
				D.7.8	Mikrodalga fırınların cam parçalarını bulaşık makinesinde yıkar ve yerlerine takar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
E	Elde ve makinede bulaşık yıkamak	E.1	Yıkama öncesi bulaşık makinesini kontrol etmek	E.1.1	Yıkama alanını ve malzeme istifleme raflarını, bulaşık makine parçalarının doğru takılıp takılmadığını, deterjan ve durulama ünitelerinin dolu olup olmadığını ve doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini inceler.
				E.1.2	Ön duşlama, ön yıkama, ana yıkama ve durulama sıcaklıklarını belirler.
				E.1.3	Yıkanacak malzemeleri sınıflandırır.
				E.1.4	Kaba kirleri temizler. Çıkmayacak kirlileri daldırma havuzunda bekletir.
				E.1.5	Yıkanacak bulaşıklar için uygun basketleri belirleyerek malzemeleri basketlere yerleştirir.
		E.2	Bulaşıkları makinede yıkamak	E.2.1	Ön duşlama yapar ve basketi makineye sürer.
				E.2.2	Makineden çıkan malzemelerin kurumasını bekler.
				E.2.3	Malzemelerin temizlenmiş olup olmadığını denetleyerek raflara yerleştirir.
		E.3	Kazan bulaşıkhanesinde elde bulaşık yıkamak	E.3.1	Bulaşıkları hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun bir şekilde yıkar.
				E.3.2	Yıkanan donanımları 30-40 derecelik durulama küvetine alır ve bol su ile durular.
				E.3.3	Bulaşık makinesine sığan donanımları dezenfekte olmaları için tekrar bulaşık makinesinde yıkar.
				E.3.4	Yıkanan donanımları ilgili raflara ve bölümlere yerleştirir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Periyodik işlemleri yürütmek (Devamı var)	F.1	Mutfaktaki atıkları depolamak	F.1.1	Çöp poşetlerinin ağzını sıkıca bağlar.
				F.1.2	Çöp kovalarını veya poşetlerini çöp odasına götürerek depolar.
				F.1.3	Çöp kovalarını sıcak suyla yıkayıp dezenfekte ederek çöp poşeti takar.
		F.2	Çöp bölgesinin temizliğini yapmak	F.2.1	Çöp odasındaki çöpleri çöp toplama kabına boşaltır.
				F.2.2	Her çöp boşaltımından sonra çöp kovaları ve odalarını yıkayıp dezenfekte eder.
		F.3	Davlumbaz ve filtrelerin temizliğini yapmak	F.3.1	Filtreleri yerinden çıkarır.
				F.3.2	Yağ çözücü solüsyon ile ovarak temizler ve sıcak su ile durular.
				F.3.3	Davlumbazın içini yağ çözücü ile temizleyip temiz bir bez ile durular.
				F.3.4	Kuruyan filtreleri yerine takar.
		F.4	Fayans ve duvarların temizliğini yapmak	F.4.1	Çekilebilen donanımları ve tezgâhları öne çekip yan, arka ve alt kısımlarını silerek dezenfekte eder.
				F.4.2	Duvarları fırçalayıp temizler ve sıcak su ile durular.
				F.4.3	Çekilen tezgâh ve donanımları zarar vermeden yerlerine yerleştirir.
				F.4.4	Elektrik prizlerini kurulayıp çalışır duruma getirir.
		F.5	Tavanların temizliğini yapmak (Devamı var)	F.5.1	Tavanları, temizlenebilen malzeme ise, üretim yapılmayan zamanlarda yerlerinden söker.
				F.5.2	Malzemenin cinsine göre izlekler doğrultusunda temizleyip yerlerine takar.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Periyodik işlemleri yürütmek (Devamı var)	F.5	Tavanların temizliğini yapmak	F.5.3	Düz tavan ise teknik servisle bağlantıya geçerek boyatır.
				F.5.4	Aydınlatmaları belirli aralıklarla temizler.
		F.6	Soğutucuların temizliğini yapmak	F.6.1	Boş dolabı kapalı konuma getirerek içindeki buzları eritir.
				F.6.2	Dolabın raflarını sökerek kazan yıkama evyesinde yıkayıp dezenfekte eder.
				F.6.3	Dolabın içindeki kaba pislikleri fırça veya bez yardımıyla alıp deterjanlı sıcak su ile motoruna zarar vermeden temizleyip durular.
				F.6.4	Dolabın içine dezenfektanlı ürünü püskürterek 5–10 dakika bekler ve sıcak su ile durulayıp kurular.
				F.6.5	Yıkanan rafları yerlerine takar.
				F.6.6	Dolabın fişini takarak çalışır konuma getirir.
				F.6.7	İçerisine girilerek temizlenecek boşaltılmış dolabın duvar, raf, kapı ve zeminini sıcak deterjanlı su ile fırçalayarak temizler ve sıcak su ile durular.
				F.6.8	Dezenfekte ürünü kullanarak 5–10 dakika bekletir.
				F.6.9	Sıcak su ile durulayıp vakum makinesi ile veya kuru bez ile kurular.
				F.6.10	Malzemeleri tekrar yerine yerleştirerek dolabı çalıştırır.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
F	Periyodik işlemleri yürütmek	F.7	Buz makinesi temizliği yapmak	F.7.1	Buz haznesinin içindeki buzları boşaltır.
				F.7.2	Teknik servise haber vererek mekanik kısımların sökülmesini sağlar.
				F.7.3	Sökülen parçaları temizler ve dezenfekte eder, sıcak su ile durulayıp kurumaya bırakır.
				F.7.4	Sökülen parçaları tekrar yerine taktırır.
				F.7.5	Buz haznesini temizleyip sıcak su ile dezenfekte eder ve durular.
				F.7.6	Buz makinesini çalıştırarak düşen buzları imha eder.
				F.7.7	Tekrar sıcak su ile durulayıp kullanıma hazır konuma getirir.
		F.8	Su sebili temizliği yapmak	F.8.1	Su vanasını kapatıp makinenin içindeki suyu boşaltır.
				F.8.2	Makinenin içini, dışını ve musluklarını temizleyip dezenfekte eder.
				F.8.3	Kimyasal atık kalmayacak şekilde durular.
				F.8.4	Fişini takıp su vanasını açar ve kullanıma hazır konuma getirir.
		F.9	Kırık, zayi raporu tutmak	F.9.1	Kırılan malzemenin ebadını, markasını, çeşidini tespit edip “Zayi Raporu”na detaylı bir şekilde yazar.
				F.9.2	Zayi raporunu amirine iletir.

Görevler		İşlemler		Başarım Ölçütleri	
Kod	Adı	Kod	Adı	Kod	Açıklama
G	Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmek	G.1	Mesleği ile ilgili yayınları takip etmek	G.1.1	Her türlü yayını, yeniliği ve teknolojik çalışmaları takip eder.
				G.1.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.
		G.2	Kurs ve seminerlere katılmak	G.2.1	Kişisel gelişimini artırıcı etkinliklere (toplantı, gezi, gözlem, fuar, demolar, kurs, seminer ve eğitimler) katılır.
				G.2.2	Öğrendiği bilgileri işinde uygular.
		G.3	Yeni gelen personele yardımcı olmak	G.3.1	İşletme prensiplerini öğretir.
				G.3.2	Yardım isteyen personele işi ile ilgili yardımda bulunur.

3.2. Kullanılan Araç, Gereç ve Ekipman

1. İSG ile ilgili donanımlar (Ecza dolabı, yangın talimatları, yangın tüpleri, uyarı levhaları gibi)
2. Kişisel koruyucu donanımlar (Bone, eldiven çeşitleri, galoş, maske gibi)
3. Makineler (Bulaşık makinesi, elektrikli yer temizleme makinesi, vakum makinesi gibi)
4. Matbu formlar (Malzeme Talep Formu, Zayi Formu gibi)
5. Mutfak donanımları (Benmari, çalışma tezgâhları, doğrama tahtaları, pişirme üniteleri, reşo ve reşo yakıtı gibi)
6. Temizlik donanımları ve malzemeleri (Çekçek, çöp arabası, çöp poşeti, dezenfektanlar dezenfektan havuzu, eldiven çeşitleri, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, mop çeşitleri, paspas arabası, paspas çeşitleri, sıvı sabunluk, sünger, süpürge, temizlik bezleri, temizlik deterjanları, yağ çözücüler gibi)

3.3. Bilgi ve Beceriler

1. Araç, gereç ve donanım bilgisi
2. Ekip içerisinde çalışabilme becerisi
3. El becerisi
4. Genel turizm bilgisi
5. Hijyen ve sanitasyon bilgisi
6. İletişim becerisi
7. İş sağlığı ve güvenliği bilgisi
8. İşyeri çalışma izlekleri bilgisi
9. Kullandığı kimyasallar hakkında bilgi
10. Mesleğe ilişkin yasal düzenlemeler bilgisi
11. Mesleki teknolojik gelişmelere ilişkin bilgi
12. Mesleki terim bilgisi
13. Mutfakta kullanılan araç, gereç ve donanımlar hakkında bilgi
14. Öğrenme ve kendini geliştirme yeteneği
15. Raporlama bilgisi
16. Temizlik yöntemleri bilgisi
17. Yabancı dil bilgisi (Temel düzeyde)
18. Yöreye ve işletmeye ait bilgi
19. Zamanı iyi kullanma becerisi

3.4. Tutum ve Davranışlar

1. Amirlerine ve çalışma arkadaşlarına doğru ve zamanında bilgi aktarmak
2. Çalışmalarında disiplinli olmak
3. Çalışmalarında planlı ve organize olmak
4. Çevre korumaya karşı duyarlı olmak
5. Değişime açık olmak ve değişen koşullara uyum sağlamak
6. Hizmet içi eğitimlere katılma ve mesleki bilgilerini geliştirme konusunda istekli olmak
7. İletişim kurduğu kişilere karşı hoş görülü olmak

8. İletişim kurduğu kişilere karşı güler yüzlü ve nazik davranmak
9. İSG kurallarına uyarak çalışmak
10. İş disiplinine sahip olmak
11. İşletmeye ait araç, gereç ve donanımın kullanımına özen göstermek
12. Karşılaşılabilecek ve karşılaşılan sorunlara soğukkanlı yaklaşmak
13. Kişisel bakım ve hijyenine dikkat etmek
14. Meslek ahlakına sahip olmak
15. Planlı ve organize çalışabilmek
16. Sorumluluklarını bilmek ve yerine getirmek
17. Yapılan iş ve işlemlerde detaylara dikkat etmek
18. Yapılan iş ve eylemlerde pratik olmak
19. Verimli ve ekonomik çalışmaya özen göstermek

4. 6LÇME, DEĞERLENDİRME ve BELGELENDİRME

Bulaşıkthane G6revlisi (Seviye 2) meslek standardını esas alan ulusal yeterliliklere g6re belgelendirme amacıyla yapılacak 6lçme ve değerlendirme, gerekli şartların sağlandığı 6lçme ve değerlendirme merkezlerinde yazılı ve/veya s6zl6 teorik ve uygulamalı olarak gerçekteştirilecektir.

6lçme ve değerlendirme y6ntemi ile uygulama esasları bu meslek standardına g6re hazırlanacak ulusal yeterliliklerde detaylandırılır. 6lçme ve değerlendirme ile belgelendirmeye ilişkin işlemler Mesleki Yeterlilik, Sınav ve Belgelendirme Y6netmeliği çerçevesinde y6r6t6l6r.

Ek: Meslek Standardı Hazırlama Sürecinde Görev Alanlar

1. Meslek Standardı Hazırlayan Kuruluşun Meslek Standardı Ekibi

Nursin NAMLI, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Yaygın Eğitim Dairesi Şube Müdürü

Figen KUNT, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Öğretici

İsa YAYLA, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Uzman Yardımcısı

Burak DİKİCİ, Kültür ve Turizm Bakanlığı - Eğitici

Abdullah DURMUŞ, Akdeniz Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği - Eğitim Koordinatörü

İsmail TAŞDEMİR, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Ofis Müdürü

2. Teknik Çalışma Grubu Üyeleri

Ahmet YAVUZ, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Mutfak Yöneticisi

Ahmet YILMAZ, İstanbul BYOTELL - Mutfak Yöneticisi

Aydın DEMİR, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Mutfak Yöneticisi

Cihan ÇETİNKAYA, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Mutfak Yöneticisi

Serkan BOZKURT, Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği - Milli Aşçı

Süleyman ERGİN, Antalya Rose Hotels – Mutfak Yöneticisi

Süleyman ACAR, Antalya Rose Hotels – Bulaşıkthane Şefi

Uğur ÇÖM, Antalya Rose Hotels – Kısım Şefi

3. Görüş İstenen Kişi/Kurum ve Kuruluşlar

Abant Taksim International

Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcililik Yüksek Okulu

Ankara Çankaya İMKB Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi

Ankara Dedeman Hotel

Ankara Divan Hotel

Ankara Hilton Hotel

Ankara Hotel 2000

Ankara İçkale Hotel
Ankara Kent Hotel
Ankara Metropolitan Hotel
Ankara Pastacılar, Tatlıcılar, Şekerciler Odası
Ankara Sheraton Hotel
Ankara Swiss Hotel
Ankara Yenimahalle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Antalya Best Western Hotel
Antalya Calista Hotel (Belek)
Antalya Dedeman Hotel
Antalya Letonia Hotel (Belek)
Antalya Papillon Ayscha Hotel (Belek)
Antalya Sunset Beach Hotel (Alanya)
Antalya Şampiyon Tatil Köyü
Antalya Xanadu Hotel (Belek)
Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu
Başkent Aşçılar ve Turizmciler Derneği
Başkent Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü
Bilkent Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksek Okulu
Boğaziçi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölümü
Bolu Abant Hotel
Bursa Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi
Çanakkale Akol Hotel
Çanakkale Colin Hotel
Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Diyarbakır Klas Hotel
Ege Bölgesi Sanayi Odası
Ege Üniversitesi Çeşme Turizm ve Otelcilik Yüksek Okulu
Erciyes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu
Erzurum Polat Renaissance Hotel
Eskişehir Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksek Okulu
Fatsa Yalçın Hotel
Gaziantep Grand Hotel
Gaziantep Tuğcan Hotel
Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi
Hak İşçi Sendikaları Konfederasyonu
İstanbul Akgün Hotel
İstanbul Barcelo Premium Eresin Topkapı
İstanbul By Otel
İstanbul Ceylan Intercontinental
İstanbul Conrad International
İstanbul Crowne Plaza İstanbul Old City
İstanbul Çınar Hotel
İstanbul Çırağan Palace Kempinski

İstanbul Dedeman Hotel
İstanbul Eser Premium Hotel & Spa Bykekmece
İstanbul Four Seasons At The Bosphorus
İstanbul Grand Cevahir Hotel
İstanbul Grand Ykseliş Hotel
İstanbul Hilton Hotel
İstanbul Holiday Inn İstanbul Airport Hotel
İstanbul Holiday Inn İstanbul City
İstanbul Hyatt Regency
İstanbul Kaya Ramada Plaza Hotel
İstanbul Klassis Resort Hotel
İstanbul Kumburgaz Princess Hotel
İstanbul Laresse Park Hotel
İstanbul Legacy Ottoman Hotel
İstanbul Marriott Asia Hotel
İstanbul Mvenpick Hotel
İstanbul Ortaky Princess Hotel
İstanbul Polat Renaissance Hotel
İstanbul Radisson Sas Conference & Airport Hotel
İstanbul Radisson Sas Bosphorus Hotel
İstanbul Ramada Plaza Hotel
İstanbul Richmond Wellness Sapanca
İstanbul Sheraton Maslak
İstanbul Srmeli Hotel
İstanbul The Green Park Bostancı
İstanbul The Green Park Merter
İstanbul The Marmara Hotel
İstanbul The Plaza Hotel
İstanbul The Ritz Carlton Hotel
İzmir Altınyunus Hotel (eşme)
İzmir Balova Termal Hotel
İzmir Korumar Hotel (Kuşadası)
İzmir Pırıl Hotel (eşme)
İzmir Sheraton Hotel
İzmir Sheraton Hotel (eşme)
İzmir Swisstel Grand Efes
İzmir Tusan Beach (Kuşadası)
Kapadokya Lykia Lodge
Kapadokya Peri Tower
Kk ve Orta lekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı
Marmara niversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yksek Okulu
Marmaris Aqua Hotel
Mersin Taksim International
Mersin niversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yksek Okulu

Muğla Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu
Mutfak Araştırma ve Geliştirme Derneği
Namık Kemal Üniversitesi Marmara Ereğlisi Meslek Yüksek Okulu
Ordu Belde Hotel
Profesyonel Otel Yöneticileri Derneği
Rize Dedeman Hotel
Sapanca Richmand Spa Hotel
Sapanca Güral Hotel
Sarıkamış Toprak Hotel
T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Erkek Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Projeler Koordinasyon Merkezi Başkanlığı)
T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğü)
T.C. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
Trabzon Zorlu Grand Hotel
Tüm Aşçılar Federasyonu
Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneği
Türkiye Aşçılar Federasyonu
Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu
Türkiye İstatistik Kurumu
Türkiye İş Kurumu
Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Türkiye Otelciler Federasyonu
Türkiye Otel, Lokanta, Dinlenme Yerleri İşçileri Sendikası
Türkiye Profesyonel Mutfak Yöneticileri Derneği
Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
Türkiye Turizm Yatırımcılar Derneği
Uluslararası Aşçılar Derneği
Urfa Cevahir Konukevi
Urfa Dedeman Hotel