

I. Seviye "0" soruları – Aşçı

Cook - Turkish

0. Seviye Soruları	Seviye Skalası				
	Düşük	Temel	Yeterli	İyi	Uzman
Aşağıdaki becerilerdeki uzmanlığınızı değerlendiriniz.					
Mevsime ve ürün bölgesine göre bir menü tanımlama..					
Sebze kavurma					
Salata doğrama					
Salata hazırlama					
Sıcak meze hazırlama					
Çorba hazırlama					
Balık pişirme					
Et hazırlama					
Sebze pişirme					
Sos hazırlama					
Unlu mamül hazırlama					
Büfe hazırlama					
Mutfak temizleme					
Tarife göre yemek hazırlama					
Çiğ gıda ile güvenli ve hijyenik bir şekilde çalışmak.					
Stok kontrolü yapmak					
Dolap ve soğutma odasını kullanma					
Hijyen ve sağlık kurallarını uygulama					

II. Yetkinlik Kontrolü - Öz Değerlendirme – AŞÇI

Bilgi	Sorular	Seviye Skalası				
		Düşük	Temel	Yeterli	İyi	Uzman
1. Ünite: Yemek hazırlama ve menü belirleme						
	Aşağıdakileri yapabilirim..					
Yemek tariflerinin gastronomik özelliklerinin, yiyeceklerin besleyici özelliklerini ve mevsimselliğini biliyorum.	Mevsim ve ürün bölgelerine göre bir menü tanımlayabilirim					
	Beslenme ilkelerini uygulayabilirim					
	Yemekleri hazırlarken gastronomik prosedürünü takip edinebilirim					
	Yemek bileşenlerini anlayabilirim					
	Müşterinin isteğine ve kısıtlamalarına göre yiyecek hazırlayabilirim.					
Pişirme tekniklerini, ana teknoloji, ekipman, alet ve mutfak gereçlerinin özelliklerini, işleyişini ve kullanımını biliyorum.	Doğru pişirme tekniklerini bilirim					
	Tarifleri anlayıp tarife göre yemek pişirebilirim					
	Tabağı yemekler ile dekore edebilirim					
	Mutfak ekipmanlarını ve aletlerini uygun şekilde kullanabilirim.					
Yemeklerin kalite standartlarını anlayabilirim.	Ürünlerin kalitesini kontrol edebilirim.					
	Ürünlerin miktarını kontrol edebilirim.					
Yiyecekleri saklama ve sipariş etme yöntemlerini biliyorum.	Sipariş vermek ve siparişin standartlarını kontrol edebilirim					
	Gıda işleme teknikleri ve yöntemlerini uygulayabilirim.					
	Doğru gıda koruma tekniğini ve depolama yöntemini uygulayabilirim.					
	Gıda işleme tekniklerini benimserim.					

	Gıda muhafazasını ve kontrol etme parametrelerini kontrol edebilirim.					
Ünite 2: Mutfakta hijyen ve güvenlik						
		Seviye Skalası				
		Düşük	Temel	Yeterli	İyi	Uzman
	Aşağıdakileri yapabilirim..					
Mutfaktaki çevre ve güvenlik ile ilgili yönetmelikler biliyorum.	Mutfakta güvenlik yönetmeliklerini uyguluyorum					
	Mutfakta çevre ile ilgili düzenlemelerini uyguluyorum.					
	Mutfakta genel ve kişisel hijyen araç ve gereçlerini kullanıyorum.					
Yemek, giyim ve kişisel hijyen konularında çalışma ortamında ve ekipmanlarda temizlik ve hijyen prensiplerini, teknik ve yöntemlerini uyguluyorum.	mutfak ortamını düzgün şekilde temizlemek için ürünleri ve ekipmanları kullanıyorum					
	Temizlik prensiplerini, tekniklerini ve yöntemlerini uyguluyorum					
	Mutfakta yaptığım işlerde hijyen standartlarını uyguluyorum					
	Hammaddelerin ve yarı mamullerin profesyonel hijyenik şekilde saklanmasını bilirim.					
	İş kıyafetlerimin temizliğine dikkat ederim.					
Hijyen ve Tüketici Gıda Güvenliği Protokolleri prensiplerini, yöntemlerini ve yöntemlerini uygulayabiliyorum (HACCP).	HACCP'e göre catering için temizlik düzenlemelerini çalışma ortamında uyguluyorum					
	ürünleri dezenfekte edip hijyenik hale getiririm					
	Güvenlik ve temizlik standartlarını uygulayabilmek için gerekli yöntemleri uyguluyorum					
	Restoran planlama tekniklerini uyguluyorum					



Mutfakta çalışmayı planlama, organize etme ve senkronize etme prensiplerini ve tekniklerini biliyorum.	Mutfaktaki çalışma görevlerini planlar, düzenler ve senkronize ederim.					
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--



I. Yetkinlik Öz Değerlendirme Kontrolü - ANAHTAR İŞ BECERİLERİ

Questions to estimate the RefuSkills Skills and Competences	Seviye Skalası				
	Kötü	Temek	Yeterli	İyi	Uzman
Ünite – 1 – Öğrenmeyi Öğrenme					
Aşağıdakileri Yapabilirim					
Yeni şeyleri öğrenmek için kendimi motive edebilirim					
Kendi öğrenmem için sorumluluk alabilirim					
Bilgi toplar ve organize edebilirim					
Bilgiyi yorumlar ve kullanabilirim					
Değişimi sağlamak için öğrenmenin gerekliliğini kabul edebilirim					
Yeni becerileri öğrenmek için zaman ve çaba harcarım.					
İş yerinde öğrenme işbirliklerine katkıda bulunabilirim					
Ünite 2: İletişim					
Aşağıdakileri Yapabilirim					
Arkadaşıma iş ile ilgili talimatları açıklayabilirim					
İşyerindeki iletişimi anlayabilirim					
İş performansından işyerinde bahsedebilirim					
İş ile ilgili talimatları ve raporları yazabilirim					
Kendi işimle ilgili fikirlerimi, düşüncelerimi ve duygularımı dile getirebilirim					
Çok kültürlü ortamlarda çalışırım ve iletişim kurabilirim					
Cinsiyet çeşitliliği olan ortamlarda çalışırım ve iletişim kurabilirim					
Ünite 3 : Takım Çalışması					
Aşağıdakileri Yapabilirim					

Takım olarak çalışabilirim					
Takım arkadaşlarıma iletişim kurabilirim					
	Seviye Skalası				
	Kötü	Temek	Yeterli	İyi	Uzman
Takım arkadaşlarımdan düşünce ve görüşlerine saygı gösterebilirim					
Karar vermede grup fikrine uyarabilirim					
Gelişim için geri bildirimleri kabul ederim					
Diğer insanların katkılarına değer verebilirim					
Açık bir şekilde bilgiyi paylaşabilirim					
Eleştirel geri bildirim kabul edebilirim					
Ünite 4: Problem çözme					
Aşağıdakileri Yapabilirim					
Pratik çözümler sunabilirim					
Problemleri tanımlayabilirim					
Bilgiyi toplayıp, analiz eder ve organize edebilirim					
Problemleri çözmek için kaynakları yönetip planlamalar yapabilirim.					
Bağımsız bir şekilde problemlerimi çözebilirim.					
Problem çözme işlemlerini diğerlerine anlatabilirim.					
Bilgisayar ve diğer iletişim araçlarını problem çözmede kullanabilirim.					
Bilgisayar ve diğer iletişim araçlarını problem çözümünü dokümantasyonunda kullanabilirim					
Ünite 5 Yaratıcılık ve yenilik / girişimci davranış					
Aşağıdakileri Yapabilirim					
Açık fikirlikle düşünebilir ve hareket edebilirim.					
Fırsatları tanımlayabilir ve sergileyebilirim					
Fikirleri aksiyona dönüştürebilirim.					
Yenilikçi çözümler sunabilirim.					
Yaratıcı süreçlerde eleştirel düşünmeyi kullanabilirim.					

Risk değerlendirmesi yapabilirim					
Yeni işletmelere başlamanın artılarını ve eksilerini değerlendirebilirim.					
Ünite 6: Öz Yönetim					
Aşağıdakileri Yapabilirim					
İş ve aile(yada gündelik) hayatını dengeleyebilirim.					
	Seviye Skalası				
	Kötü	Temek	Yeterli	İyi	Uzman
Başkaları ile bağlantı kurabilir ve çalışabilirim.					
Kendi ve diğer kültürel topluluklardaki kariyer fırsatlarını tanıyabilirim					
Hedeflerimi önceliklendirip belirleyebilirim.					
Problemler ile baş edebilir ve stres ile başa çıkabilirim.					
Karar veririm.					
Disiplin ve sorumluluk gösterebilirim					
Kendi performansımı değerlendirebilirim					
Ünite 7: Teknik ve dijital beceriler					
Aşağıdakileri Yapabilirim					
İletişim araçlarını işime uygun bir şekilde bilgi edinmek için kullanabilirim.					
Yazmak ve hesap tutmak amacı ile bilgisayar temelli belgeler hazırlayıp paylaşabilirim.					
İletişim için bilgisayar ve diğer bilişim araçlarını (Telefon, tablet vs.) kullanabilirim					
Kedimin ve başkalarının bilişim araçlarını kullanmasını eleştirebilirim.					

ÖZ DEĞERLENDİRME – KUAFÖR

Hairdresser - Turkish

I. Seviye 0 Soruları – Kuaför

Seviye 0 Soruları	Seviye Skalası				
	Yetersiz	Basit	Yeterli	İyi	Uzman
Deneyimliyim...					
... müşterileri karşılama.					
... müşterilere tavsiye verme.					
... müşterilere kullanılacak çeşitli ürünleri bildirme şampuan vb.					
... çeşitli saç ürünleri kullanma (şampuan, saç kremi, jel vb).					
... saç yıkama ve doğru sıcaklığı sorma.					
... saç rengi ve kesimi için öneri sağlama.					
... saç kesme.					
... saç boyama.					
... saç derisi ve saç için ürün satma.					
... saç kurutma.					
... saç stili yapma.					
... sakal kesme.					
... yerleri temizleme.					
... makas vb. Aletleri temizleme ve dezenfekte etme.					
... para alma.					
... fiş yazma.					
... randevu oluşturma.					

II. Yetkinlik Özdeğerlendirme - Kontrol KUAFÖR

Bilgi (Matrix'ten alındı) - gizli	RefuSkills Becerileri ve Yeterliliklerini belirlemek için sorular	Seviye Skalası				
		Yetersiz	temel	yeterli	iyi	uzman
Ünite 1 Saç ve kafa derisi bakımı						
	yapabilirim...					
Saç derisinin ve saçın doğasını bilir ve değerlendiririm.	... kafa derisinin durumunu ve doğasını inceleme.					
	... saç derisinin durumunu ve doğasını değerlendirme.					
	... saçın durumunu ve doğasını inceleme.					
	... saçın durumunu ve doğasını değerlendirme.					
	... tedavi için yöntemler önerme.					
Saç temizleyici ve saç bakım ürünlerinin nasıl farklı olduğunu biliyorum.	...saç temizleyicisi ve saç ürünleri seçme.					
	... doğru saç temizleyici ve ürünlerinin dozunu ayarlama.					
	... saç temizleyici ve ürünleri doğru şekilde ekleme.					
Saç ve saç derisinin temizlenmesi ve bakımı için yöntemleri biliyorum.	... saç yıkama.					
	... saça ve saç derisine bakım.					
	... saç parçaları bakımı ve temizleme.					
	... protez saçların temizliği ve bakımı.					

	... ekleme yapma.					
	... servisi tamamlama.					
Ünite 2 – 2.1. Saç kesme, saç şekilleri dizaynı ve 2.2. Hijyen ve sağlık korumasının uygunluğu						
	<i>I am able to...</i>					
Planlanan saç stiline nasıl görüneceğini biliyorum.	... saç stili hayal etme.					
	... planlanan saç şeklini oluşturma.					
	... saç çizgisini belirleme.					
	... saç kalitesini belirleme ve saça göre şekillendirme.					
	...büyüme yönünü belirleme.					
	... saç dökülmesini belirleme.					
Planlanan saç modellerini dikkate alarak saç uzunluğunu nasıl tahmin edeceğimi ve bölebileceğimi biliyorum.	... saç uzunluğu tahmin etme.					
	... saç uzunluğunu bölme.					
Klasik kesme tekniklerini biliyorum.	... klasik ve uygun kesim tekniklerini seçme.					
	... saç kesme.					
Kuaförlük desteğine nasıl hazırlanacağını biliyorum.	... kuaförlük destekleri için hazırlanma.					
	... saç kesimi ve süslenmesi için material ve aletleri kullanma.					
Muhtemel saç stilleri tasarımları biliyorum.	... kıvrıkcık yapıcı tekniklerle saç şekli tasarlama.					
	... dalga yapıcı tekniklerle saç şekli tasarlama.					
	... Fransız lüle tekniklerle saç şekli tasarlama.					
	... saç kurutma teknikleri ile saç tasarımı.					
	... pin-up saç modelleri tasarlama.					
	... baskılı saç modelleri tasarlama.					
	... stil ve bitirme teknikleri kullanma					

Sakalları kesmeyi ve şekillendirmeyi ve tıraştan önce ve sonra cilde nasıl bakılacağını biliyorum.	... sakal kesme ve şekillendirme.					
	... tıraştan önce ve sonra doğru bakım uygulama.					
Tıraş tekniklerini biliyorum.	... farklı tıraş teknikleri kullanma.					
Güvenlik yönetmeliklerini biliyorum.	... aletleri temizleme ve dezenfekte etmeyi sürdürme.					
Sağlık koruma önlemlerini ve temizlik, dezenfeksiyon ve bakım malzemelerini biliyorum.	... aletleri temizleme ve dezenfekte etme					
	... aletlere doğru şekilde bakma					
	... özellikle cilt koruması için kişisel sağlık koruma önlemleri uygulama.					
Kişisel hijyen önlemlerini ve iş kıyafeti gereksinimlerini biliyorum.	... kişiye özel sağlık koruma yöntemleri uygulama.					
	... hijyen yönetmeliklerine ilişkin iş kıyafeti şartlarını uygulama.					

1 . Seviye 0 Sorular - OFİS ÇALIŞANLARI Office Worker Turkish

Seviye 0 - Soruları	Scala levels Seviyeler				
	Düşük	Temel	Yeterli	İyi	Uzman
Benim deneyimliyim...					
... telefona cevap veririm					
... telefon araması yaparım					
... Telefon görüşmelerini bağlarım					
... Not alırım ve ilgili kişiye iletirim					
... Toplantılarda tutanakları yazarım					
... E-posta yazarım					
... Profesyonel bilgi aramak için interneti kullanırım					
... Amirim / şefim için profesyonel toplantıları koordine ederim					
... İşten gelen misafirleri ağırlır ve onlara ofisete yol gösteririm					
... Belgeleri yazdırabilirim					
... Yazılı yazışmalar yapabilirim					
... Ofis yönetimi iş akışları.					
... Belgeleri ilgili kasete yerleştiririm					
... Ofis arşiv sisteminde belgeleri bulmak.					
... Ofis malzemesi siparişi vermek					
... Ofiste küçük bir envanter yapmak.					
... bilgisayar kullanmak.					

I. ECVET QUESTIONS – OFFICE WORKER
ECVET SORULARI - OFİS İŞÇİ

Bilgi (Matrix'ten alınmıştır) (gizli)	RefuSkills Becerileri ve Yeterliliklerini Tahmin Etmek için Sorular	Seviyeler				
		Düşük	Temel	Yeterli	İyi	Uzman
Ünite 1 İş Süreci, Muhasebe						
	Yapabilirim...					
Yazar kasa kurallarını nasıl uygulayacağımı biliyorum.	... Bir kasiyer yönetirim.					
	... Muhasebe için kayıtları tutarım					
	... Belgeleri sistematik bir düzende tutarım					
Muhasebe kurallarını nasıl uygulayacağımı biliyorum.	... Makbuzları tutarım					
	... Faturaları inceleyebilirim					
	... Maliyet tahminlerini yazarım					
	... Makbuzları, fişleri ve destekleyici belgeleri yönetirim					
Ünite 2 Sorular Büro Organizasyonu						
	Yapabilirim...					
Sipariş sürecini ofiste nasıl uygulayacağımı biliyorum.	... Malları sipariş etmek ve tüketimi kontrol ederim					
	... Maliyet tahminlerini isteyebilirim					
	... Maliyet tahminlerini yazabilirim					
	... Düzenleme ile uğraşabilirim					
Bilgi yönetim sistemlerini nasıl uygulayacağımı biliyorum.	... Farklı bilgi kanalları kullanırım					
	... Farklı medya kanalları kullanırım					

	...Farklı Bilgi teknolojilerini kullanabilirim					
	... Bilgisayarımda verileri profesyonel bir şekilde kaydedebilirim					
	. Çeşitli bilgi teknolojilerini kullanırım.					
	... process information.					
	... işlem bilgisi.					
Profesyonel bir zaman yönetim sistemini nasıl kullanacağımı biliyorum.	... Elektronik medya ile randevuları (amirim / şef / bölüm için) planlayabilirim					
	... Elektronik medya ile günlük bir gündem planlarım					
	... Gündemi gündeme getirebilmek için faaliyetler planlarım					
	... Gündemi gündeme getirebilmek için faaliyetler planlamak.					
	... Ofis zaman yönetimini geliştiririm					
Ünite 3 - Ofis Süreci						
		Seviyeler				
		Düşük	Temel	Yeterli	İyi	Uzman
	Yapabilirim...					
Ofisteki iş akışlarını nasıl tanımlayacağımı biliyorum.	... Gelir ve giderlerle ilgili kayıtları saklarım					
Kelime işlem için yazılımı nasıl uygulayacağımı biliyorum.	... Word programında çeşitli işlevleri kullanırım					
	... Bir Word metni düzenlerim.					
	... Çeşitli Word fonksiyonlarını kullanarak bir iş mektubu yazarım.					
	... Kelime işlemeyi verimli bir şekilde kullanırım.					
	... Word'de belgeler oluştururum.					
Excel'i uygulayabiliyorum.	... Excel'de hesaplama yapabilirim.					

	... Çeşitli Excel işlevlerini kullanın.					
Bir dosya yönetim sistemini nasıl oluşturacağımı biliyorum.	... Çeşitli dosya yapılarını kullanırım.					
	... PC'imde etkili bir dosya yönetim sistemi uygulayabilirim.					
Veri güvenliği önlemlerini nasıl uygulayacağımı biliyorum.	... Harici bilgileri güvenli bir şekilde işleyebilirim					
	... Güncel tarihleri, virüs koruma ve güvenlik duvarlarını uygulayabilirim.					
	... Virüs uyarılarına uygun bir şekilde tepki veririm.					
Telefonu profesyonel bir şekilde nasıl kullanacağımı biliyorum.	... Çeşitli çevrimiçi iletişim formlarını örn. Skype. kullanabilirim					
	... organize a professional phone call.					
	... Profesyonel bir telefon görüşmesi yapın.					
	... Telefon notlarını alın ve bu notları iletirim					
	... Telefona doğru cevap veririm					
Toplantıları ve etkinlikleri nasıl organize edeceğimi biliyorum.	... Telefon görüşmelerini bağlarım					
	... Olayları planlamak için Outlook'u kullanırım					
	... Toplantıları koordine ederim.					
	... Amirim / şefim için çalışma toplantıları gibi etkinlikler düzenlerim.					
	... Amirim ve meslektaşlarım için seyahatler organize ederim.					
	... Bölümüm / enstitümdede toplantılar düzenlerim					
	... Davetiye yazarım.					
	... raporları ve tutanakları yazarım.					
... Enstitümdede kitap toplantı odaları.						



	... Toplantı salonları hazırlarım (misafirleri ağırlamak için).					
	... Ofisteki iş arkadaşlarına hoşgeldiniz derim.					
	... Ofisteki iş misafirlerini					
PowerPoint kullanmayı biliyorum.	... Kısa sunum hazırlamak için PowerPoint'i kullanırım.					
	... Ek resimler, tablolar vb. Gibi çeşitli PowerPoint işlevlerini kullanırım.					



Satış Görevlisi – ÖZ DEĞERLENDİRME

I. Seviye 0 Sorular - SATIŞ GÖREVLİSİ Sales Person - Turkish

Seviye 0 Sorular	Seviye Skalası				
	Düşük	Temel	Yeterli	İyi	Uzman
Ben deneyimliyim...					
Müşterilere danışmanlık yapabilirim.					
... müşteri servisi.					
... Müşterilere yardımcı olabilirim.					
... Malların düzenleyebilirim.					
... Malların stoktan kaldırabilirim.					
... Ürün deposu odasında çalışabilirim					
... Hijyene göre görsel denetimler yapmabilirim					
... Depoyu temizleyebilirim					
... Envanter yapabilirim.					
... Malları iş planlarına göre konumlandırabilirim.					
... Bir vitrin tasarlayabilirim.					
... Masa başında çalışabilirim.					
... Nakit sayımı yapabilirim.					
... Fiyatları mallarla karşılayabilirim					
... Şikayetleri yönetebilirim.					

II Yetkinlik Öz Değerlendirme-Satış SATIŞ ÇALIŞANI

Knowledge (taken from the Matrix) - hidden	RefuSkills Becerileri ve Yeterliliklerini tahmin etmek için sorular	Seviyeler				
		Düşük	Temel	Yeterli	İyi	Uzman
Ünite 1 Araştırma, hazırlık ve satış						
	Yapabilirim...					
Satış yapmayı, hazırlamayı ve gerçekleştirmeyi biliyorum.	... Bir satış için beklentileri bilirim.					
	... Bir satış hazırlayabilirim					
	... Bir satış gerçekleştirebilirim.					
Müşteri yaklaşım tekniklerini nasıl uygulayacağımı biliyorum.	... Bir müşteri ile iletişim kurmak ve müşteri yaklaşım tekniklerini uygulamak.					
	... Müşteri ihtiyaçlarını ve motivasyonlarını tanımlayabilirim.					
	... Müşteriye yardımcı olabilirim.					
	... Müşterilere hizmet edebilirim.					
	... Ürün ve hizmetler sunabilirim.					
	... Bir müşteriye doğru bir şekilde tavsiyede bulunabilirim.					

Bir ürünü / hizmeti nasıl sunacağımı ve önereceğimi biliyorum.	... Ürün ve hizmetler hakkında bilgi verebilirim.					
	... Malların konumlandırılmasını yapabilirim.					
	... Satış noktası oluşturabilirim.					
Bir satış konuşması sırasında nasıl tartışacağımı ve ne yapacağımı biliyorum.	... Bir satış konuşmasında ürünler sunabilirim.					
	... Müşteriyi uygun bir şekilde karşılayabilirim.					
	... Satış işlemi sırasında tartışma noktalarını görebilirim					
	. Bir satışı kapatabilirim.					
	... Şikayetleri müşteri tarafından yönetebilirim.					
Ünite 2 Satış noktasında animasyon ve sergileme teknikleri						
		Seviyeler				
	Yapabilirim...	Düşük	Tem el	Yeterli	İyi	Uzman
Satış noktasında kalıcı veya geçici bir animasyonun nasıl uygulanacağını biliyorum.	... Gözetim altında bir satış noktası kurabilirim.					
	... Satış noktasında bazı animasyonlar uygulayabilirim.					
	... Şirket politikası iş hedeflerini uygulayabilirim.					
	... İş hedeflerine göre satış noktasında animasyon teknikleri uygulayabilirim.					
	... İş hedeflerine göre satış noktasında animasyon teknikleri uygulayabilirim.					
Değiştirme tekniklerini biliyorum.	... Satışı optimize etmek için ticari alanı optimize edebilirim.					
	... Malları tanıtım amaçlı olarak sergileyebilirim.					
	... Güvenlik önlemlerini takiben malları değiştirebilirim.					
	HACCP sistemini (HACCP - Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktası) takip eden malları değiştirebilirim.					



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



The information and views set out in this study are those of the author(s) and do not necessarily reflect the official opinion of the European Union. Neither the European Union institutions and bodies nor any person acting on their behalf may be held responsible for the use which may be made of the information contained therein.

I. Seviye 0– Bay Garson / Bayan Garson

Level 0 Soruları	Seviye Skalası				
	yetersiz	temel	yeterli	iyi	uzman
Deneyimliyim...					
... misafirleri ağırlamada.					
... misafirlere yardımcı olmada.					
... misafirlere danışmanlık yapmada (içecekler ve yiyeceklerde).					
... içecek ve yiyecek siparişleri almada.					
... içeceleri doldurmada.					
... kahve yapmada.					
... içecek servisi yapmakta.					
... yiyecekleri ve menüleri servis etmede.					
... masaları ayarlama.					
... bar servisi yapmada.					
... masa servisi yapmada.					
... büfe hazırlamada.					
... masa rezervasyonu almada.					
... rezervasyonların nakit sistemine girilmesinde.					
... bar / kafeterya stoklarının kontrol edilmesinde.					
...nakit almada.					
... masaları temizlemede.					
... barları temizlemede.					

II. Yetkinlik Özdeğerlendirme BAY GARSON / BAYAN GARSON

Bilgi (Matrix'ten alınmıştır) - gizli	RefuSkills Becerileri ve Yeterliliklerini belirlemek için sorular	Seviye Skalaları				
		yetersiz	temel	yeterli	iyi	uzman
Ünite 1 Barda ve Masada yiyecek ve içecek servis etme teknikleri.						
	Yapabilirim...					
Barda - kafeteryada hizmet öncesi sürecin nasıl geliştirileceğini biliyorum.	... tesisleri açma(kafeterya, şarap barı, misafirhane vb.)					
	... uygulama için materyal ve ekipmanı gözden geçirme.					
	... tesisi açmadan önce genel denetleme yapma.					
	...sorumlu kişilere sorunları raporlama.					
	...tedarik fişlerini doldurma.					
Nasıl yiyecek – içecek servis edileceğini, servis standartlarına göre alet ve materyalleri kullanmayı biliyorum.	... yemek sunumlarını analiz etme.					
	... bar ve masa servisindeki temel kuralları kabul etme.					
	... içecek sunumlarını analiz etme.					
	... günün menüsünü önerme.					
	... konukları yemekler hakkında bilgilendirme.					
Bar ve kafeteryadaki konuları nasıl karşılayacağımı ve onlara nasıl eşlik edeceğimi biliyorum.	... müşterilerle mükemmel iletişim kurma.					
	... müşterilere servis yaparken aktif iletişim içinde olma.					
Çek veya fatura düzenlemesini, müşterileri belirlenen kurallara	... kuruluşun Kabul ettiği kredi kartları hakkında bilgi vermek.					
	... nakit alma.					

göre almayı – göndermeyi biliyorum.						
Bar ve kafeteryada olası riskleri önlemek için servis sonrası operasyonlarını nasıl yapacağımı biliyorum	... depolama ile ilgili kuralları uygulama.					
	... yer değişikliği yapma.					
	... servisi tamamlama.					
Ünite 2 İçecekler ve Şarap Servisi						
		Seviye Skalaları				
		yetersiz	temel	yeterli	iyi	uzman
	Yapabilirim...					
	... tüketici alışkanlıklarını, bir menü rotasyon sistemi oluşturmak için fark etme.					
Bir içecek hazırlamak için gerekli kalite derecesini nasıl belirleyeceğimi biliyorum.	... karakteristik ürünleri belirleme (içme ve yemede).					
Aletlerin ve malların iç alımlarının nasıl gerçekleşeceğini biliyorum.	... mal alımı için iş planını takip etme.					
	... içecekleri ve menüleri sunma.					
	... menüleri sunma.					
Şaraptan başka içeceklerin hazırlanmasını ve sunmasını biliyorum.	... bütün çeşit içecekleri hazırlama.					
Temel şarap menülerinin nasıl hazırlandığını ve onları müşteriler için çekici hale getirmeyi biliyorum.	... şarap listesi belirleme.					
	... listedeki şarapları kalite, mevcudiyet ve sunuma göre tanımlama.					
	... sunulan şarapla alakalı kalite – fiyat oranı belirleme.					
	...şarap tüketimini ve talebini kontrol etme.					

Şaraphane için mevcut tüketim şaraplarının nasıl tedarik edileceğini biliyorum.	... şarabı en uygun şartlarda muhafaza etme.					
Hizmet türlerine ve standartlarına göre şarapların nasıl sunulacağını biliyorum.	... farklı servis tiplerine göre şarap servisi yapma.					
	... şarap stoğunu kontrol etme.					
En önemli şarapların basit tadımlarını nasıl yapacağımı biliyorum.	... en önemli şarabı test etme.					
	... karakteristik şarapları test etme.					
Ü3 Bar-kafeteryada yemeklerin hazırlanması ve sergilenmesi. Otelcilik sektöründe güvenlik, hijyen ve çevre koruma						
		Seviye Skalaları				
		yetersiz	temel	yeterli	iyi	uzman
	Yapabilirim...					
Bar kafeteryasının çekici, dengeli ve uygun gastronomi tekliflerini nasıl tanımlayacağımı biliyorum.	... çekici ve dengeli gastronomi tekliflerini belirleme.					
	... gastronomik tekliflerle ilgili ihtiyaçları tanımlama.					
	... ham materyalleri kontrol etme.					
	... besin değerleri hakkında bilgi verme.					
Hammaddelerin kalite derecesini nasıl belirleyeceğimi biliyorum.	... ürünü kalite seviyesine göre kontrol etme.					
	...hammaddelerin kalitesini kontrol etme.					
Ürün tanımının ve hazırlanmasının temel kurallarına göre kahvaltı, meze, atıştırmalık, sandviç ve kombine tabakların nasıl hazırlanıp sunulacağını biliyorum.	... kahvaltı hazırlama.					
	... farklı yiyecekler için doğru saklama teknikleri kullanma (doğru sıcaklık kullanma vb.)					
	... atıştırmalık ve meze hazırlama.					
	... sandviç hazırlama.					
	... farklı dekorasyon teknikleri kullanma.					

Temel yiyecek dekorasyonlarının nasıl dizayn edileceğini biliyorum.	... mutfak ürünlerine en uygun dekorasyonu kullanma.					
Mevcut yönetmeliklerde belirlenen kişisel hijyen kurallarını nasıl uygulayacağımı biliyorum.	... kıyafetlerimi hijyenik tutma.					
	... hastalık durumlarında bildirim prosedürlerini uygulama.					
	... mikroplarla ilgili projelerin yapılması için yönetmelikler uygulamak.					
Makina, ekipman ve ikram araçlarının temizlemesini ve iyi durumda olduklarını kontrol etmeyi biliyorum hijyen standartları ile ilgili çalışma alanlarını kontrol etme.					
	... hijyen standartlarına göre yiyecek ve içecek hazırlama.					
Gıda atıklarının toplanması, arıtılması ve boşaltılması işlemlerinin nasıl yapılacağını ve yürütüleceğini biliyorum.	... güvenlik ve sağlık düzenlenmelerine göre çalışma.					
	... çevresel risk düzenlenmelerine göre çalışma.					
Ü4 Bar-kafeterya yönetimi. Restorant servisi için Profesyonel İngilizce.						
		Seviye Skalaları				
		yetersiz	temel	yeterli	iyi	uzman
	Yapabilirim...					
Satın alma yönetimi konusunda bilinçli olmayı ve gerekli olan malların tedarikini biliyorum.	... en iyi koşullarda almak için tedarikçilerle pazarlık yapma.					
	... işletmedeki günlük işler için gerekli mal alımını ve tedariklerini kontrol etme.					
Üretim ve nakit ödeme işlemlerinin günlük kapanışını kurallara ve belirlenmiş prosedürlere göre nasıl gerçekleştireceğimi biliyorum.	... Günlük kapanış kurallarını uygular.					
	... Nakit ödemeleri yapar.					

Bar-kafeterya operasyonu için bilgisayar kaynakları ihtiyacının nasıl değerlendirileceğini biliyorum.	... Turistik alanda kullanılan yaygın yazılımlar ile bilgisayarda çalışır.					
	... Programları güvenlik kurallarına göre kullanır.					
Müşterilerin isteklerini karşılamak için restoran faaliyetleri alanında sözlü ve yazılı İngilizce biliyorum.	... müşteriye karşılamak için İngilizce'yi anlama.					
	... müşterileri İngilizce karşılama.					
	... gastronomik sunumlar yapmak, yiyecekler ve içecekler için öneride bulunmak üzere İngilizce bilgi verme					
	... İngilizce temel belgelerden ekstra bilgi çıkarma.					
	... İngilizce kısa ve yazılı belgeler yazma.					

I. Seviye “0” soruları – Kaynakçı

0. Seviye Soruları	Seviye Skalası				
	Düşük	Temel	Yeterli	İyi	Uzman
Aşağıdaki becerilerdeki seviyem..					
Eskizler ve teknik çizimleri okuma					
Eskiz çizme					
Parçaları temizleme					
Tel fırçalar, zımpara ve taşlama makineleri kullanımı.					
Boya, pas, kir ve yağın çıkarılması.					
Parçaları çatlak ve malzeme kusurları açısından kontrol etmek.					
Parçaları küçük boyutlara ayırmak.					
Çalışma kayıtlarını tutmak					
Gaz füzyon kaynağı. elektrik kaynak, inert gaz kaynağı, alev kesme, lehimleme, plastik kaynak yapmak					
Elektrikli kaynak					
Inert gaz kaynağı					
Alevli kesme					
Lehimleme					
Plastik kaynaklama					

II. Yetkinlik Kontrolü - Öz Değerlendirme – ECVET- KAYNAKÇI

Bilgi	Refuskill bilgi ve becerilerini tahmin etmek için sorular.	Seviye Skalası				
		Düşük	Temel	Yeterli	İyi	Uzman
Ünite 1 Temel Kaynakçılık Becerileri (Matematik ve okuryazarlık yeterlilikleri)						
	Aşağıdakileri yapabilirim..					
Temek matematik (toplama, çıkarma, çarpma, bölme) işlemlerini bilirim.	Kaynak prosedürleri şartnamelerinden (WPS) alınan bilgilerle temel hesaplamaları gerçekleştiririm.					
	Çizimlerden alınan bilgilerle temel hesaplamaları yaparım					
	Kaynaklardan alınan bilgilerle temel hesaplamaları yaparım					
	Grafiklerden alınan bilgilerle temel hesaplamaları yaparım					
	Tablo ve grafiklerdeki verileri okurum					
	Standart çizimlerden kaynak işleri için ilgili bilgileri seçebilirim					
	Kaynak işlemi spesifikasyonlarından (WPS) kaynak aktiviteleri için ilgili bilgileri seçebilirim.					
	Kaynak yöntem belirtimi (WPS) ile uğraşan matematik egzersizlerini çözebilirim.					
	Tablolarla ilgili matematik alıştırmalarını çözebilirim.					
	Grafik içeren matematik sorularını çözebilirim.					
Teknik çizimleri ve kaynak prosedür özelliklerini (WPS) nasıl yorumlayacağımı bilirim.	Bir kaynak prosedürü teknik özelliklerinde (WPS) bulunan bilgileri yorumlayabilirim.					
	Kaynaklı bir konstrüksiyonun teknik resminde yer alan bilgileri yorumlarım					
	Alet, aksesuar ve ekipmanların temsili resimlerini yorumlayabilirim.					

	Teknik çizimleri analiz edebilirim .					
	Sembolleri analiz edebilirim.					
	Kısaltmaları anlayabilirim.					
	Bir çizimdeki kaynak noktasını anlayabilirim.					
	WPS'deki kaynak noktasını anlayabilirim.					
Ünite 2 - Çapraz yeterlilikler (Sağlık ve güvenlik yeterlilikleri + İletişim yeterlilikleri)						
	Aşağıdakileri yapabiliyim..	Düşük	Temel	Yeterli	İyi	Uzman
Çalışma alanının, önlemler, prosedürler ve ekipman bakımı dahil olmak üzere sağlık ve güvenlik düzenlemelerine göre nasıl hazırlanacağını bilirim.	Farklı kaynak işlemlerinden kaynak ve yan faaliyetlerle ilgili tehlikeleri önlemek için uygun yöntemleri seçer ve uygular.					
	İşyerindeki sağlık ve güvenlik önlemlerinin kullanılmamasının olumsuz etkilerini görürüm.					
	İşyerindeki kazaları önlemek için sağlık ve güvenlik önlemlerini uygularım					
	Sağlık ve güvenlik önlemlerini uygulama nedenlerini açıklarım					
	Sağlık ve güvenlik ekipmanlarını uygun koşullarda bulundururum					
	Koruyucu gazları güvenlik kurallarına göre kullanırım					
Kaynak mesleği ile ilgili belirli riskleri, tehlikeleri ve potansiyel kazaları biliyorum.	kaynak mesleğine özel tehlikeleri tanımlarım					
	kaynak mesleğindeki riskleri belirlerim					
	meslekteki potansiyel kazaları tespit edebilirim.					
İlk yarılımı bilirim	İlk yarılımı uygularım					
Farklı iletişim türlerini biliyorum (resmi olmayan, resmi olmayan, sözel ve sözel olmayan).	Sözlü ve yazılı talimatlardan alınan eylemleri uygularım.					
	Resmi olmayan ve sözsüz mesajları anlarım					
Farklı iletişim türlerini ne zaman uygulayacağımı biliyorum.	Kaynak işinde kaynak koordinatörü ve diğer kaynak personeli ile iletişimi sağlarım.					
	Takım arkadaşlarımla iletişimi sağlarım.					

Ünite 3 - Mesleki Yeterlilikler (Ölçme ekipmanı ve araçları, Malzeme, Kaynak ve Yardımcı Ekipmanlar ve bakımı, Yapıların montajı, kaynak işlemleri ve kalite kontrol ve standartları)						
	<i>Aşağıdakileri yapabiliyim..</i>	Düşük	Temel	Yeterli	İyi	Uzman
Ölçüm prosedürlerini ve ölçüm ekipmanı ve aletlerinin uygulanabilirliğini (örn. Boyutlar, kaynak parametreleri, ön ısıtma ve yorumlama sıcaklıkları) biliyorum.	Özel ölçümler yapmak için uygun ekipmanı ve araçları seçebilirim.					
	ölçüm yapmak için doğru ekipmanı kullanabilirim (boyutlar, kaynak parametreleri, ön ısıtma ve yorumlama sıcaklıkları).					
	Önceki kaynaklara göre kaynak değişkenlerini kontrol edebilirim.					
Kaynak için farklı malzemeler ve sarf malzemeleri arasında nasıl ayırım yapılacağını biliyorum.	Kaynak işimi gerçekleştirmek için dolgu malzemesini tanımlarım					
	Kaynak işimi gerçekleştirmek için koruyucu gazı tanımlarım					
	Kaynak için temel malzemeyi (demir ve demir dışı) tanımlarım					
	Sarf malzemelerinin kullanım için yetersiz olup olmadığının değerlendirilmesi yaparım					
Farklı malzemelerin kaynaklanabilirlik ile ilgili temel kavramlarını biliyorum.	Farklı malzemelerin kaynaklanabilirlik temel kavramlarını uygularım					
Malzeme hazırlamanın temellerini biliyorum (örneğin, kesme, temizleme).	Kaynak işi için temel sarf malzemeleri hazırlarım					
	Temel malzemeleri kesmek ve temizlerim					
Kaynakta kullanılan el aletleri ve ekipmanlarının teknolojik özelliklerini biliyorum.	WPS'nin gereksinimlerine göre kaynak ekipmanı kurarım					
	Kaynakta kullanılan çeşitli el aletleri ve ekipman arasında ayırım yaparım					
Ekipman ve araç bakım gereksinimlerini biliyorum.	WPS'e göre kaynak aşamasından önce, sırasında ve sonrasında uygun aletler kullanırım					

	WPS'ye göre kaynak fazından önce, sırasında ve sonrasında uygun yardımcı ekipmanı kullanırım					
	Kaynak ve yardımcı ekipmanın bakımını yaparım.					
Farklı kaynak işlemlerine sahip yapıların imalatını ve montajını biliyorum.	WPS gerekliliklerine göre birleştirme hazırlıkları yaparım					
	Teknik çizim ve WPS'ye göre uygun toleransları uygulayabiliyorum					
	Metalik yapılar için kaynak montaj tekniklerini kullanırım					
En az bir kaynaştırma kaynağı işleminin (örn. MMA, TIG, MIG / MAG, FCAW ve Gaz Kaynağı), ana kaynak parametrelerinin ve bunların farklı malzeme ve ek yerleri üzerindeki uygulamalarının özelliklerini bilirim.	Kaynak ekipmanındaki koruyucu gazını değiştirebilirim.					
	Kaynak ekipmanındaki dolgu malzemesini değiştirebilirim.					
	Profesyonel bir ortamda en az bir füzyon kaynağı işlemini gerçekleştirebilirim (örneğin, MMA, TIG, MIG / MAG, FCAW veya Gaz kaynağı).					
	Kaynak güç kaynağını ayarlayabilirim.					
	Çeşitli kaynak parametrelerini ayarlayabilirim.					
	Gerektiğinde ön ısıtmayı gerçekleştirebilirim.					
Görsel kontrollerin temel elemanları ve teknikleri dahil olmak üzere kaynakların NDT denetiminin amacını biliyorum.	Talimatlara göre görsel denetim yapabilirim					
	Görsel kusurları ile kaynak kusurlarını tanımlayabilirim.					
Kaynak kusurlarını biliyorum.	Kaynak kusurlarının meydana gelmesinin nedenlerini tanımlayabilirim.					
Kaynak kalitesini ve ilgili kaynak standartlarını etkileyen faktörleri biliyorum.	Kaynak kalitesini etkileyen faktörleri tanımlarım					
	Kaynak standartlarına göre kalite kontrol faaliyetlerini gerçekleştiririm.					