
	RefuSkills: Aşçı								
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler								
RefuSkills: Aşçı Sektörel Yeterlilik Çerçevesi Seviyesi:	(mevcutsa)								
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Toplam Puanı:	(mevcutsa)								
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Toplam Kredisi:	(mevcutsa)								
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7		
				x					
Öğrenme Çıktı Birimleri	RefuSkills: Aşçı –B1	Yemek hazırlama, mönü belirleme, ürün kalite yönetimi							
	RefuSkills: Aşçı –B2	Mutfakta organizasyon, hijyen ve güvenlik							





AŞÇI



Birimin Genel Başlığı:

RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler –B1: Yemek hazırlama ve mönü belirleme

Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:

(mevcutsa)

Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:

(mevcutsa)

Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi

S1

S2

S3

S4

S5

S6



S7

x

Öğrenme Çıktıları

RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B1-Öğrenme Çıktısı Etiketleri	Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik	
		Bilgi	Beceriler
Yemek hazırlama, mönü belirleme, ürün kalite yönetimi	B1	Besin özelliklerini ve gıda bileşimini, gıda alerjisini ve intoleransını dikkate alarak tanımlanmış mönüye göre yemekleri hazırlamak, mönüye göre mutfak malzemelerini ve verilen yemek miktarını ayarlamak.	
		Yemek tarifinin gastronomik sunumunun bölgesel niteliğini ve mevsimselliğini, gıdaların spesifik bileşimini ve besin özelliklerini bilir.	Bölgeselliği, ürünlerin mevsimselliğini ve restoran türünü temel alarak mönüyü tanımlar; gıda intoleranslarına uygun beslenme ve hazırlama yöntemlerini uygular.
		Pişirme tekniklerini, temel teknoloji, ekipman, aletler ve mutfak araç ve gereçlerinin özelliklerini, işleyişini ve kullanımını bilir.	Yemek tariflerini, pişirme tekniklerini ve süsleme yöntem ve tekniklerini uygular.
		Gıda kalite standartlarını bilir.	Ürünlerin nitelik ve niceliğini kontrol eder.





		Yiyecekleri sıraya koyma yöntemlerini ve prensiplerini, gıda depolama tekniklerini ve yöntemlerini bilir.	Gıda işleme ve koruma tekniklerine uyar.				
	Aşçı						
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler –B2: Mutfakta hijyen ve güvenlik						
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:	(mevcutsa)						
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:	(mevcutsa)						
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
				x			
Öğrenme Çıktıları							
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B2- Öğrenme Çıktısı Etiketleri	Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik					
		Bilgi			Beceriler		
Mutfakta organizasyon, hijyen ve güvenlik	B2	Mutfakta hijyen ve güvenliği, iş güvenliği ve çevre koruma ile tüketici hijyeni ve gıda güvenliği kurallarına uygun olarak yönetir, personelin talimatlarına göre mutfağı düzenler.					
		Mutfaktaki çevre ve güvenlik ile ilgili yönetmelikleri bilir.			Kişisel hijyen araçlarını ve prosedürlerini kullanır.		
		Çalışma ortamında ve yemek ekipmanlarında, giyim ve kişisel hijyen konularında temizlik ve hijyen prensiplerini, tekniklerini ve yöntemlerini uygular.			Güvenlik ve hijyen standartlarıyla uyumlu çalışma yöntemlerini ve tekniklerini uygular.		
		Hijyen ve Tüketici Gıda Güvenliği Protokollerini (HACCP) bilir.			Yemek hizmeti için çalışma ortamının temizliği ve hijyenine dair yönetmeliklerce belirlenmiş prensipleri, teknikleri ve		





		Mutfakta planlama, organize ve senkronize etme işinin prensip ve tekniklerini bilir.	yöntemleri uygular. Restoran planlama tekniklerini uygular.
--	--	--	--





	RefuSkills: Kuaför/Berber							
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills:	Mesleki Yeterlilikler						
RefuSkills: Kuaför/Berber Sektörel Yeterlilik Çerçevesi Seviyesi:	(mevcutsa)							
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Toplam Puanı:	(mevcutsa)							
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Toplam Kredisi:	(mevcutsa)							
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	
		x						
Öğrenme Çıktı Birimleri	RefuSkills: Kuaför/Berber -B1	Saç ve saç derisi bakımı						
	RefuSkills: Kuaför/Berber -B2	Saç kesmek, saç model tasarımı, boyama, renk açma, hijyen ve sağlık koruma şartlarını sağlama						



--	--	--

	RefuSkills: Kuaför/Berber						
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills: B1 – Saç ve Saç Derisi Bakımı						
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:	(mevcutsa)						
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:	(mevcutsa)						
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
		x					
Öğrenme Çıktıları							
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B1-Öğrenme Çıktısı Etiketleri	Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik					
		Bilgi			Beceriler		
Saç ve Saç Derisi Bakımı		Saç bakımı uygulayabilir ve saç derisi bakım süreci için saç bakım ürünlerini seçebilir.					
		Saç derisinin ve saçın yapısını bilir ve değerlendirir.			Saç derisinin ve saçın durumunu ve yapısını inceler ve değerlendirir.		



	B1	Farklı saç temizleyici ve saç bakım ürünlerini bilir. Saçın ve saç derisinin temizliği ve bakımı için yöntemleri bilir.	İşlem için önlemler önerir. Saç temizleyici ve saç ürünlerini seçer, dozajlar ve eklemeler yapar. Saçı ve saç derisini temizler ve bakım yapar. Saç parçalarını ve saç protezini temizler ve bakım yapar.				
	RefuSkills: Kuaför/Berber						
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills: B2 - Saç kesmek, saç model tasarımı, boyama, renk açma, hijyen ve sağlık koruma şartlarını sağlama						
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:	(mevcutsa)						
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:	(mevcutsa)						
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2		S1	S2	S1	S2
		x		x		x	
Öğrenme Çıktıları							
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B2-Öğrenme Çıktısı Etiketleri		Eğitim	Yeterlilik				





	Modül Kodu	Bilgi	Beceriler
2.1 Saç kesme, saç model tasarımı, boyama, renk açma	B2	Farklı saç model tasarımlarına göre saç kesebilir, boyayabilir ve rengini açabilir.	
		Planlanan saç modelini tasarlayabilir.	Saç çizgisini, saç kalitesini, uzama yönünü ve saç dökülmesini dikkate alarak planlanan saç modelini şekillendirir.
		Planlanan saç modelini dikkate alarak saç uzunluğunu tahmin edebilir ve bölebilir.	Saç uzunluğunu tahmin eder ve böler.
		Klasik kesim tekniklerini bilir.	Klasik kesim tekniklerini seçer ve saç kesimlerini uygular.
		Kuaförlük desteği için hazırlıkları bilir.	Kuaförlük desteği için hazırlıkları seçer ve kullanır.
		Saç modellerinin tasarım olanaklarını bilir.	Bukleli, dalgalı, bigudili tekniklerden saç modeli tasarlar. Fön yoluyla saç modeli tasarlar. Firketeli saç modelleri ve saç ekimli saç modelleri tasarlar. Şekillendirme kullanır ve teknikleri tamamlar.
		Saç renklendirmeyi ve renk açma tekniklerini bilir.	Saçı renklendirir ve rengini açar.
Sakalı nasıl keseceğini ve şekil vereceğini bilir ve tıraş öncesi ve sonrası cilde işlem yapar.	Sakalı keser ve şekil verir, tıraş öncesi ve sonrası cilde işlem yapar.		





		Tıraş tekniklerini bilir.	Farklı tekniklerle tıraşı uygular.
		Makasları, saç kesme aletlerini ve saç kurutucularını kullanmayı bilir.	Makasları, saç kesme aletlerini ve saç kurutucularını kullanır.
2.2 Hijyen ve sağlık koruma şartlarını sağlama		Hijyen ve sağlık koruma şartlarını sağlayabilir.	
		Güvenlik yönetmeliklerini bilir.	Aletleri temizler, dezenfekte eder ve muhafaza eder.
		Sağlık koruma önlemlerini ve temizlik, dezenfeksiyon ve koruyucu tedbirleri bilir.	Temizlik, dezenfeksiyon ve koruyucu tedbirleri seçer ve kullanır. Kişisel sağlık koruma önlemlerini, özellikle cilt korumasını uygular.
	Kişisel hijyen önlemlerini ve iş giyim gerekliliklerinin uygulamasını bilir.	Müşteriye özel sağlık koruma önlemlerini uygular.	





	RefuSkills: Büro Elemanı							
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills:	Mesleki Yeterlilikler						
RefuSkills: Büro Elemanı Sektörel Yeterlilik Çerçevesi Seviyesi:	(mevcutsa)							
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Toplam Puanı:	(mevcutsa)							
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Toplam Kredisi:	(mevcutsa)							
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	
				x				
Öğrenme Çıktı Birimleri	RefuSkills: Büro Elemanı –B 1	İş Süreci						
	RefuSkills: Büro Elemanı – B 2	Büro Organizasyonu						
	RefuSkills: Büro Elemanı – B 3	Büro Süreci						



	RefuSkills: Büro Elemanı							
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler –B1:							
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:	(mevcutsa)							
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:	(mevcutsa)							
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	
				x				
Öğrenme Çıktıları								
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B1-Öğrenme Çıktısı Etiketleri	Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik						
		Bilgi			Beceriler			
İş Süreci	B1	İş süreci, muhasebe						
		Yazarkasa kurallarını uygular.			Kasayı yönetir. Muhasebe için kayıtları tutar. Sistematik bir düzende belgelerin			





		Muhasebe kurallarını uygular.	(makbuzlar, irsaliyeler, vs.) kaydını tutar. Makbuzları düzenler. Faturaları tetkik eder. Masraf tahminlerini yazar. Makbuzları, slipleri ve destekleyici belgeleri yönetir.				
	RefuSkills: Büro Elemanı						
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler –B2:						
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:	(mevcutsa)						
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:	(mevcutsa)						
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
				x			
Öğrenme Çıktıları							
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B2-Öğrenme Çıktısı Etiketleri	Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik					
		Bilgi			Beceriler		



Büro Organizasyonu	B2	İşyerinde iş sürecinin organizasyonu	
		Ofiste sipariş süreçlerini uygular.	Mal sipariş eder ve tüketimi kontrol eder. Maliyet tahminlerini ister ve yazar. Geri alımlarla ilgilenir.
		Bilgi yönetim sistemlerini uygulayabilir.	Farklı bilgi ve medya kanallarını kullanır. (Örneğin idari veritabanı, Google office, Sharepoint sistemi, vs.) Çeşitli bilgi teknolojilerini kullanır. Masaüstü bilgisayarına profesyonel bir yolla bilgiyi yapılandırır. (Dosyalar, belge isimleri, vs.) İlgili BT programlarını kullanabilir. Bilgiyi işleyebilir ve iletebilir
Profesyonel zaman yönetim sistemini kullanabilir.	Elektronik medya ile randevuları ve günlük ajandaları planlar. Faaliyetleri planlar. Ofis zaman yönetimini kontrol eder ve geliştirir.		



		RefuSkills: Büro Elemanı						
Birimin Genel Başlığı:		RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler –B2:						
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:		(mevcutsa)						
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:		(mevcutsa)						
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
					x			
Öğrenme Çıktıları								
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B3-Öğrenme Çıktısı Etiketleri		Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik					
			Bilgi			Beceriler		
Büro Süreci		B3	Ofis ve işyerinde süreçler					
			Ofiste iş akışlarını tanımlar. Yazı işlemleri için yazılım kullanır.			Gelirleri ve harcamaları kayıt altına alır. Word'de inceleme, numaralandırma, sekmeler, vs. gibi çeşitli fonksiyonları kullanır. Word'de metinleri düzenler.		







		<p>Excel kullanır.</p> <p>Dosya yönetim sistemi oluşturur.</p> <p>Veri güvenlik önlemlerini uygular.</p> <p>Profesyonel şekilde telefonu kullanabilir</p> <p>Toplantıları ve etkinlikleri organize</p>	<p>Bir iş mektubu yazmak için çeşitli fonksiyonları kullanır. Word işlemini verimli kullanır. Word'u kullanarak belge ve metinler oluşturur.</p> <p>Excel'de hesaplama yapar. Excel'in tablolar, formüller, sayı formatları, vs. gibi çeşitli fonksiyonlarını kullanır.</p> <p>Çeşitli dosya yapılarını kullanır. Verimli bir dosya yönetim sistemi uygular.</p> <p>Dışsal bilgiyi güvenli işler. Güncellemeleri, virüs koruma ve güvenlik duvarlarını uygular ve/veya şirkette bunu yapmaktan sorumlu kimin olduğunu bilir. Virüs uyarılarına karşılık verir.</p> <p>Örneğin Skype gibi, çeşitli çevrimiçi iletişim biçimlerini kullanır. Profesyonel bir telefon görüşmesini organize edebilir. (Hazırlık yapmak, not almak, görüşme sonrası çalışma yapmak.) Telefona doğru bir şekilde cevap verir ve telefon görüşmelerini bağlar.</p> <p>Etkinlikleri planlamak için Outlook'u</p>
--	--	--	--





		edebilir	kullanır. Toplantıları koordine eder. Etkinliklerin, seyahatlerin, toplantıların, vs. organizasyonunu planlar. Kişileri etkinliklere davet eder. (Outlook, Email, vs. yoluyla) Raporları ve notları yazar. Toplantı odasını ayırtır ve hazırlar. Ziyaretçileri karşılar ve davet eder.
		PowerPoint kullanabilir	Kısa sunumlar hazırlamak için PowerPoint'i kullanır. PowerPoint'in çeşitli fonksiyonlarını kullanır. (Resimler, tablolar, vs. eklemek)



	RefuSkills: Satış Görevlisi							
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills:	Mesleki Yeterlilikler						
RefuSkills: Satış Görevlisi Sektörel Yeterlilik Çerçevesi Seviyesi:	(mevcutsa)							
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Toplam Puanı:	(mevcutsa)							
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Toplam Kredisi:	(mevcutsa)							
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	
		x						
Öğrenme Çıktı Birimleri	RefuSkills: Satış Görevlisi -B1	Müşteri araştırması, hazırlık yapma, satış						
	RefuSkills: Satış Görevlisi -B2	Satış noktasında hareketlilik & Pazarlama teknikleri						



	RefuSkills: Satış Görevlisi							
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills: B1 - Müşteri araştırması, hazırlık yapma, satış							
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:	(mevcutsa)							
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:	(mevcutsa)							
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S1	S2	S1	S2	S1	
		x						
Öğrenme Çıktıları								
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B1- Öğrenme Çıktısı Etiketleri	Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik						
		Bilgi			Beceriler			
Müşteri araştırması, hazırlık yapma, satış	B1	Satışı gerçekleştirebilir.						
		Müşteri araştırmasını, hazırlığı ve satışı nasıl gerçekleştireceğini bilir.			Müşteri ilişkisini kurabilir.			
		Müşteri yaklaşım tekniklerini nasıl uygulayacağını bilir.			Müşteri tanımlamasını yapabilir.			
		Bir ürünü/hizmeti nasıl sunacağını ve önereceğini bilir.			Müşteri ihtiyaçlarını ve isteklerini tanımlayabilir.			

		Bir satış konuşması sırasında nasıl ikna edeceğini ve neyi amaçlayacağını bilir.	Ürünü ve/veya hizmeti faydalarına bakarak sunabilir. İkna tekniklerini uygulayabilir. Uygun bir zeminde müşteriyi anlaşabilir. Bir satışı tamamlayabilir.				
	RefuSkills: Satış Görevlisi						
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills: B2 - Satış noktasında hareketlilik & Pazarlama teknikleri						
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:	(mevcutsa)						
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:	(mevcutsa)						
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S1	S2	S1	S2	S1
		x					
Öğrenme Çıktıları							
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B2- Öğrenme Çıktısı Etiketleri	Eğitim	Yeterlilik					
		Bilgi					





	Modül Kodu		Beceriler
Satış noktasında hareketlilik & Pazarlama teknikleri	B2	Satış noktası hareketliliğini gerçekleştirebilir ve ticaret alanını en uygun şekilde kullanabilir.	
		Satış noktasında devamlı veya geçici bir hareketliliği nasıl uygulayacağını bilir. İkame tekniklerini bilir.	Gözetim altında satış noktasında hareketlilik tekniklerini uygulayabilir. Amaç ve şirket politikasına göre, satış noktasının tanıtımını ve hareketliliğini sağlayabilir. Yerleştirilen ürün ve hedeflere uygun araç ve malzemeleri kullanarak, tanıtım ve satış noktası hareketlilik tekniklerini uygular. Satışları optimize eden ticaret alanı organize edebilir. Şirket talimatlarına uygun olarak satışları optimize eden ürünleri sunabilir.



	RefuSkills: Garson							
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler							
RefuSkills: Garson Sektörel Yeterlilik Çerçevesi Seviyesi:	(mevcutsa)							
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Toplam Puanı:	(30)							
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Toplam Kredisi:	(22,4) 560 saat							
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	
				x				
Öğrenme Çıktı Birimleri	RefuSkills: Garson - B1		Barda ve masada yiyecek ve içecek servis teknikleri					
	RefuSkills: Garson - B2		İçecekler ve şarap servisi					
	RefuSkills: Garson - B3		Otelcilik sektöründe güvenlik, hijyen ve çevre koruma					



	RefuSkills: Garson - B4	Bar-Kafeterya yönetimi ve Profesyonel İngilizce					
	RefuSkills: Garson						
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler - B1: Barda yiyecek ve içecek servis teknikleri ve masa servisi						
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:	(mevcutsa)						
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:	(2,8) 70 saat						
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
				x			
Öğrenme Çıktıları							
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B1-Öğrenme Çıktısı Etiketleri	Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik					
		Bilgi			Beceriler		



Barda yiyecek ve içecek servis teknikleri ve masa servisi	B1	Yeterlilik: Barda yiyecek ve içecek servis süreçlerini geliştirmek ve bir masaya hizmet vermek
--	----	--

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.



	<p>Bar-kafeteryada hizmet öncesi süreci geliştirmek, belirlenen kurallara, tesislerin özelliklerine ve hizmet türüne uygun hale getirmek.</p> <p>Bar-kafeteryadaki müşterileri her zaman memnuniyetle karşılamak ve onlara eşlik etmek, böylece kendilerini memnun hissetmelerini, beklentilerinin karşılandığını hissetmelerini sağlamak; hedeflere ulaşmak ve şirketin ekonomik yönlerini ve hedeflerini gözetmek.</p> <p>Yiyecekleri, içecekleri servis etmek ve hizmet standartlarıyla göre araçları ve aksesuarları yönetmek.</p> <p>Çek veya fatura yazmak, müşterileri belirlenen kurallara göre toplamak ve çıkarmak. Bar-kafeteryada uygun ekonomik sonuçlara ulaşmak ve gelecekteki ve yapılmış satışların kontrolünü sağlamak.</p> <p>Bar-kafeteryadaki olası riskleri önlemek için servis sonrası işlemleri yapmak; tesisleri, ekipmanları müteakip hizmetleri sürdürmek ve uyarlamak.</p>	<p>Anahtar teslimi, genel denetim, arıza raporlaması ve havalandırma gibi faaliyetleri dikkate alarak tesislerin açılış sürecini yürütmek.</p> <p>Tedarik fişlerini doldurmak.</p> <p>Ana merkezi kurmak ve uygulanması için malzeme ve ekipmanı gözden geçirmek.</p> <p>Yemeklerin içecek mönüsünü, günün önerilerini ve müşterileri bilgilendirmek için yemek yapım sürecini analiz etmek.</p> <p>Müşterilerle akıcı bir şekilde iletişim kurmak; hizmet verirken iletişim süreci sırasında etkileşim kurmak ve anlamak.</p> <p>Tanımlanan çalışma araçlarını uygulamak. (Barda temel hizmet kuralları ve masa servisi)</p> <p>Kuruluşun kabul ettiği kredi kartları hakkında bilgi vermek: Son kullanma tarihini, bir kimlik belgesi ile müşterinin imzasını ve makbuzları (ödeme ve müşteri) doğrulayarak.</p> <p>Depo ve yer değiştirme, bar-kafeteryanın yeterliliği ve hizmetin tamamlanması ile ilgili kuralları bilmek.</p>
--	--	--



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.


		RefuSkills: Garson													
Birimin Genel Başlığı:		İçecekler ve şarap servisi													
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:		(mevcutsa)													
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:		(6,8) 170 saat													
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi		S1		S2		S3		S4		S5		S6		S7	
								X							
Öğrenme Çıktıları															
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B2-Öğrenme Çıktısı Etiketleri				Eğitim Modülü Kodu		Yeterlilik									
						Bilgi				Beceriler					
İçecekler ve şarap servisi				B2		Yeterlilik: Müşterilere şaraplardan başka içecekleri önermek, hazırlamak ve sunmak									




		<p>Satışların artırılması için ilgi çeken içecek mönüsü belirlemek.</p> <p>Sunulan ürünün müşteri tarafından beklenen kalite seviyesine sahip olması için, bir içeceği hazırlamak için gerekli kalite derecesini belirlemek, şaraplardan başka içeceklerin hazırlanması ve servisi</p> <p>İçeceklerin hazırlanması ve sunumunda daha sonraki bir kullanım için, ürünlerin ve aletlerin iç tedarikliğini sağlamak.</p> <p>Şaraplardan başka içeceklerin hazırlanması ve servisi</p>	<p>Tüketici alışkanlıklarını bilmek ve bir menünün rotasyon sistemini kurmak.</p> <p>Müşteri ve toplantı tarafından beklenen kaliteyi garantilemek ve aynı zamanda işletmenin ekonomik hedeflerini karşılamak için ürünün özelliklerini tanımlamak.</p> <p>İçeceklerin hazırlanması ve sunulması için gerekli mal ve türlerin uygun şekilde iç satın alınması için oluşturulan çalışma planını takip etmek.</p> <p>Her çeşit içeceği nasıl hazırlayacağını ve sunacağını öğrenmek.</p>
		Yeterlilik: Şarapları servis etmek ve onlar hakkında temel bilgiyi vermek	



		<p>Temel şarap mönülerini belirlemek. Müşteri için bu mönüleri cazip kılmak, satışlarını arttırmak ve kuruluşun gastronomik sunumuna adapte etmek.</p> <p>Şaraphane için mevcut tüketimin şarap tedarikliğini sağlamak.</p> <p>Hizmetin türlerine ve standartlarına göre şarap önermek ve servis etmek.</p> <p>En önemli şarapların temel tadımlarını gerçekleştirmek.</p>	<p>Şarap listesini şunları dikkate alarak tanımlamak: Arz olanakları, teklifler, varlık, kalite / fiyat oranı, kuruluşun gastronomik sunumu.</p> <p>Talebin özelliklerini öğrenmek ve şarapların varlığını kontrol etmek. Arzın geliştirilmesini ve optimum koruma koşullarını sağlamak.</p> <p>Toplantı müşterilerinin beklentilerini karşılayan şarabın uygunluğunu bilmek.</p> <p>Şarap tadımı için en uygun özelliklerden haberdar olmak: Mutfak eşyalarının toplanması, şarapların düzenlenmesi, yerin seçimi ve simgelerin hazırlanması.</p>
--	--	--	--

	<p>RefuSkills: Garson</p>	
<p>Birimin Genel Başlığı:</p>	<p>Otelcilik sektöründe güvenlik, hijyen ve çevre koruma</p>	
<p>Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:</p>	<p>(mevcutsa)</p>	



Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:	(4,4) 110 saat							
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	
				X				
Öğrenme Çıktıları								
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B3-Öğrenme Çıktısı Etiketleri	Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik						
		Bilgi			Beceriler			
Bar-kafeteryada yemeklerin hazırlanması ve sunumu	B3	Yeterlilik: Bar-kafeteryanın sunumunun temel ayrıntılarını hazırlamak ve sergilemek						



Otelcilik sektöründe güvenlik, hijyen ve çevre koruma	Bar-kafeteryanın cazip, dengeli ve uygun gastronomik sunumlarını belirlemek	- İhtiyaçlar, lezzet, hammadde, fiziksel ve insani araçlar, besin değeri, mevsimsellik ve tesis türü gibi özellikleri dikkate alarak gastronomik teklifleri tanımlamak
	Çiğ malzemelerin kalite derecesini tanımlamak. Kahvaltılar, mezeler, atıştırmalıklar, sandviçler ve ürünlerin açıklaması ve hazırlıkların temel kurallarına uygun olarak karışık yemekler hazırlamak ve sunmak. Temel yemek süslemesini tasarlamak.	Ürünün müşteri tarafından beklenen kalite düzeyine sahip olduğunu ve bar-kafeteryanın ekonomik hedefleri karşılandığını kontrol etmek. Gıda hazırlama ile ilgili temel teknikleri öğrenmek, sıcaklık, karmaşıklık ve kullanılan desteğin niteliği gibi sunumun özelliklerine cevap vermek. Tarza ve mutfak ürününe en uygun farklı teknik ve dekoratif unsurları öğrenmek.
Yeterlilik: Otelcilik sektöründe güvenlik, hijyen ve çevre koruma kurallarına uygun davranmak		




		<p>Güvenliği, gıda ürünlerinin sağlığını ve ikram faaliyetlerine ilişkin, mevcut düzenlemelerde bulunan kişisel hijyen kurallarını uygulamak ve kontrol etmek.</p> <p>Temizlik yapmak ve ekipmanın, makinelerin ve yiyecek-içecek aletlerinin iyi durumda olduğunu kontrol etmek. Böylece bunların kullanım ömrünün uzamasını, performansının düşmemesini ve kullanımı daha güvenli olmasını sağlamak.</p> <p>Çevre koruma kurallarına uyararak, yiyecek artıklarının ve diğer ikramlık malzemelerin toplanması, arıtılması ve atılması işlemlerini yönetmek ve yapmak</p>	<p>Düzenleyici elbisenin nasıl kullanılacağını ve optimal hijyen ve kişisel hijyen durumunu öğrenmek. Hastalık durumunda kurulan bildirim prosedürlerini bilmek.</p> <p>Mikrop oluşturabilecek alışkanlıkları, hareketleri veya uygulamaları bilmek ve bunlardan kaçınmak. Otel işletmelerinin çalışma alanlarını ve tesislerini ve özellikle gıda ve içeceklerin, üretimin ve mevcut yönetmeliklerin gerektirdiği hijyen standartları dahilinde hazırlanmasını ve servisini sürdürmek ve kontrol etmek</p> <p>Kişisel ve çevresel riskleri önlemek için güvenlik, hijyen ve sağlık kurallarına uygun davranmak.</p>
--	--	--	--

	RefuSkills: Garson	
---	---------------------------	--

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.

Birimin Genel Başlığı:	Bar-Kafeterya yönetimi ve profesyonel İngilizce							
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Puanı:	(mevcutsa)							
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Kredisi:	(8,4) 210 saat							
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	
				X				
Öğrenme Çıktıları								
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B4-Öğrenme Çıktısı Etiketleri	Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik						
		Bilgi			Beceriler			
Bar-Kafeterya yönetimi ve restoran hizmetleri için	B4	Yeterlilik: Bar-kafeterya yönetmek						



profesyonel İngilizce	<p>Siparişlerin, yönetimin ve bar-kafeteryanın üretim gereksinimlerini karşılamak için gerekli olan ürünlerin sunumunda bilinçli olmak.</p>	<p>Piyasa fiyatı, teslim süresi, nitelikleri, önceki koşullar, indirimler, ulaşım koşulları, şirketin hacmi ve likiditesi gibi unsurları dikkate alarak en avantajlı koşulları elde etmek için tedarikçilerle nasıl pazarlık yapılacağını öğrenmek.</p>
	<p>Gıda, içecekler ve alınmış diğer gıdaları, kullanılıncaya kadar mükemmel durumda saklayacak bir şekilde depolamak.</p> <p>Üretimin günlük kapanışını ve kasa denkleğini kurallara ve konulmuş prosedürlere uygun olarak gerçekleştirmek.</p> <p>Bar-kafeteryanın kuruluşun ihtiyaçlarına uygun olarak işlemler için bilgisayar kaynaklarının ihtiyaçlarını değerlendirmek.</p>	<p>Ürünlerin doğru bir şekilde saklanmasını, ayrıca süreçten elde edilen dokümantasyonu ve optimum temizlik koşullarını bilmek.</p> <p>Günlük kapanış ile ilgili kuralları bilmek.</p> <p>İş ortamında akılcı, güvenli ve etkili bir şekilde kullanılan farklı programların yönetimini birlikte tanımlamak.</p>
	<p>Yeterlilik: İkram hizmetlerinde bağımsız bir kullanıcı seviyesinde İngilizce iletişim kurmak</p>	





	<p>Müşterilerin isteklerini karşılamak için, restoran faaliyeti alanında İngilizce sözlü ve yazılı bilgileri anlamak.</p>	<p>İngilizce olarak öngörülebilir durumları bilmek ve anlamak: Tebrik ve veda, gastronomik teklif hakkında bilgi talebi, yiyecek ve içecek hizmetlerinin sağlanması, faturalama ve çevre talebi hakkında bilgi gibi.</p> <p>Hizmet sunumunu sağlamak ve satışları gerçekleştirmek için ortak çalışma durumlarında İngilizce olarak basit sözlü mesajlar üretmek.</p> <p>Günlük çalışma faaliyeti kapsamında İngilizce yazılmış kısa ve temel dokümanlardaki bilgilerin nasıl elde edileceğini öğrenmek. (Bilgi edinmek, işlemek ve uygun işlemleri yapmak)</p> <p>Pazarlama teklifleri için ve günlük çalışma sırasında gerekli olan İngilizce kısa ve basit yazılı belgeleri üretmek veya tamamlamak.</p>
--	---	--





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.

	RefuSkills: Kaynakçı							
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills:	Mesleki Yeterlilikler						
RefuSkills: Kuaför/Berber Sektörel Yeterlilik Çerçevesi Seviyesi:	(mevcutsa)							
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Toplam Puanı:	(mevcutsa)							
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Toplam Kredisi:	(mevcutsa)							
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	
		x						
Öğrenme Çıktı Birimleri	RefuSkills: Kaynakçı -B1	Temel Yeterlilikler						
	RefuSkills: Kaynakçı -B2	Çapraz yeterlilikler						



	RefuSkills: Kaynakçı -B3	Mesleki Yeterlilikler

	RefuSkills: Kaynakçı						
Birimin Genel Başkanı:	RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B1						
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Toplam Puanı:	(mevcutsa)						
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Toplam Kredisi:	(mevcutsa)						
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
		x					
Öğrenme Çıktıları							
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B1-Öğrenme Çıktısı Etiketleri	Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik					
		Bilgi			Beceriler		





	B1		
Matematik Becerileri	B1.1.	Bağımsız bir şekilde kaynak aktivitesi için hesaplamalar yapar.	
		Temel matematiksel işlemleri bilir (toplama, çıkarma, çarpma ve bölme).	WPS (Kaynak Prosedürleri Teknik Özellikleri), çizimler, tablolar ve grafiklerden alınan bilgilerle temel hesaplamaları yapar. Tablo ve grafiklerdeki verileri okur. Kaynak aktivitesi, standartlar, çizimler ve WPS'den ilgili bilgileri seçer. WPS, tablolar ve grafiklerle uğraşan matematik egzersizlerini çözer.
Okuma-Yazma Becerileri	B1.2.	Semboller, kısaltmalar ve çizimler gibi teknik çizimlerin ve WPS'nin bir düzeyde özerklikle yorumlanmasını gerçekleştirme.	
		Teknik çizimlerin özelliklerini ve özelliklerini bilir. Çizim çizimlerini (örneğin, üst, yan, izometrik) bilir. WPS yapısını, içeriğini ve terminolojisini bilir. Belirli standartlaştırılmış kaynak sembolleri hakkında bilgi sahibidir.	Bir WPS'de yer alan bilgileri ve / veya kaynaklı bir konstrüksiyonun teknik resmini yorumlar. Sembolik çizimleri ve araç, aksesuar ve teçhizatın temsilini yorumlar. Teknik çizimleri, sembolleri ve kısaltmaları analiz eder. Kaynak yeri ve konumunu belirler.



	RefuSkills: Kaynakçı						
Birimin Genel Başlığı:	RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B2						
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Toplam Puanı:	(mevcutsa)						
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Toplam Kredisi:	(mevcutsa)						
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
		x					
Öğrenme Çıktıları							
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B2-Öğrenme Çıktısı Etiketleri	Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik					
		Bilgi			Beceriler		
Sağlık ve güvenlik yetkinlikleri	B2.1	İşyerini sağlık ve güvenlik düzenlemelerine ve risk kazası önlemlerine göre biraz bağımsız bir biçimde hazırlama.					
		Kaynak işiyle ilgili farklı kaynak prosedürleri tehlikelerindeki iş sağlığı ve güvenliği konularını bilir. Kaynak mesleği ile ilgili belirli riskleri bilir. Güvenlik yönetmeliklerini ve kaza önleme yönetmeliklerini bilir.			Farklı kaynak işlemlerinde kaynak ve yardımcı faaliyetlerle ilgili tehlikeleri önlemek için yöntemleri seçer ve uygular. Sağlık ve güvenlik ekipmanlarını uygun koşullarda tutar.		

		<p>Sağlık ve güvenlik ekipmanlarının bakımını bilir.</p> <p>Kaynak aktivitesinde çevre koruma ile ilgili genel konuları bilir.</p> <p>İlk yardımdan haberi var.</p>	<p>Kaynak çalışmalarına göre işyerinde sağlık ve güvenlik prosedürlerini uygular.</p> <p>Mesleğindeki belirli tehlikeleri ve potansiyel kazaları tanımlar.</p> <p>Sağlık ve güvenlik önlemlerini uygulama nedenlerini ve kullanılmalarının olumsuz etkilerini açıklar.</p>
İletişim yeterlilikleri	B2.2	<p>Denetim altında bir kaynak işi yapmak için diğerleriyle etkileşime geçer.</p>	
		<p>Farklı iletişim türlerini bilir (resmi olmayan, gayri resmi, sözel ve sözel olmayan).</p> <p>Farklı iletişim türlerini ne zaman uygulayacağını bilir.</p>	<p>Sözlü ve yazılı talimatlardan alınan eylemleri uygular.</p> <p>Kaynak Koordinatörü ve kaynak işinde yer alan diğer kaynak personeli ile etkileşime girer.</p>



		RefuSkills: Kaynakçı						
Birimin Genel Başlığı:		RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B3						
Mesleki Eğitim ve Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECVET) Toplam Puanı:		(mevcutsa)						
Yüksek Öğretimde Kredi Transfer Sistemi (ECTS) Toplam Kredisi:		(mevcutsa)						
Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (Ulusal Yeterlilikler Çerçevesi) Seviyesi		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
			x					
Öğrenme Çıktıları								
RefuSkills: Mesleki Yeterlilikler – B2-Öğrenme Çıktısı Etiketleri		Eğitim Modülü Kodu	Yeterlilik					
			Bilgi			Beceriler		
Ölçüm ekipmanı ve araçları		B2.1	Ölçüm ve kontrol araçlarının bağımsızca kullanımı					
			Ölçüm prosedürlerini ve ölçüm ekipmanı ve aletlerinin (ör. Boyutlar, kaynak parametreleri, sıcaklıklar) uygulanabilirliği hakkında bilgi sahibidir.			Belli ölçümler yapmak için ekipmanı ve araçları seçer.		
			Kaynak değişkenlerini ölçmek ve kontrol etmek için ekipman kullanmanın önemini bilir.			WPS'de yer alan bilgilerden belirli birim ölçüm prosedürlerini yorumlar.		
						Kaynak ölçümü için temel boyut ölçme araçlarını kullanır.		

Malzemeler	B2.2	Kaynak prosedürlerini ve tekniğini malzeme özelliklerine göre, bir miktar özerklikle uygular.	
		<p>Kaynak için farklı malzemeler ve sarf malzemeleri arasında nasıl ayırım yapılacağını bilir.</p> <p>Farklı malzemelerin kaynaklanabilirlik temel kavramlarını bilir.</p> <p>Malzeme hazırlamanın temellerini bilir (örn. Kesme, temizleme)</p> <p>Özellikle güvenlik tehlikeleri ile bağlantılı olarak, koruyucu gazların ve özelliklerinin temel kavramlarını bilir.</p>	<p>Kaynak işleri yapmak için sarf malzemeleri (dolgu malzemesi, koruyucu gaz, diğer) tanımlar ve kullanır.</p> <p>Sarf malzemelerinin kullanım için uygun durumda olup olmadığını değerlendirir.</p> <p>Kaynak için temel malzemeleri (demir ve demir dışı) tanımlar.</p> <p>Kaynak işleri için temel malzemeleri ve sarf malzemeleri hazırlar.</p>
Kaynak ve Yardımcı Ekipmanlar ve bakımı	B2.3	Bağımsız bir şekilde kaynak ve yardımcı ekipman kullanın ve bakımını yapar.	
		<p>Kaynakta kullanılan el aletleri ve ekipmanlarının teknolojik özelliklerini bilir.</p> <p>Ekipman ve araç bakım gereksinimlerini bilir.</p>	<p>Kaynak ekipmanını WPS'nin gereksinimlerine göre ayarlar.</p> <p>Yapılan işe göre araçları, kaynak ve yardımcı ekipmanı seçer.</p> <p>Ekipman ve araçların temel özelliklerini ayırt eder.</p> <p>WPS'e göre ve kaynak aşamalarından önce, sırasında ve sonrasında uygun aletleri, kaynak ve diğer yardımcı ekipmanı kullanır.</p>



			Gerekirse ön ısı ve interpass sıcaklığını ölçer. Kaynak ve yardımcı ekipmanların bakımını yapar.
Yapı montaj	B2.4	Kendi başına WPS'ye göre bir kaynak bağlantı parçası hazırlar.	WPS gereksinimlerine göre birleştirme hazırlığı yapar. Teknik çizimlere ve WPS'ye uygun toleransları uygular. Metalik yapılar için kaynak montaj teknikleri kullanır.
		Farklı kaynak işlemlerine sahip yapıların imalat ve montajını bilir.	
Kaynak işlemleri: • MMA (111) • MIG / MAG (131/135) • TIG (141) • FCAW (136) • Gaz Kaynağı (311)	B2.5	WPS'ye göre, yarı-bağımsız şekilde bir kaynak işi gerçekleştirir.	EN ISO 9606 gerekliliklerine göre profesyonel bir ortamda en az bir füzyon kaynağı işlemini yürütür. Kaynak güç kaynağını ve diğer kaynak değişkenlerini ayarlar. Gerekirse ön ısıtma yapar.
		En az bir kaynaştırma kaynağı işleminin (örn. MMA, TIG, MIG / MAG, FCAW ve Gaz Kaynağı) ve ana kaynak parametrelerinin özelliklerini bilir. Belli süreçlerin amaçlarını ve farklı malzeme ve eklemler üzerindeki uygulamalarını bilir. Ön ısıtma ve en yaygın kaynak sonrası ısıtma işlemi için nedenleri ve temel elemanları bilir.	
Kalite Kontrol ve Standartlar	B2.6	Kendi işinin kalite kontrolünü, talimatlara ve ilgili kaynak standartlarına uyarak yarı-bağımsız şekilde yapar.	Kaynak kusurlarını / kusurlarını, talimatlara göre basit görsel denetleme yoluyla tanımlar.
		Görsel denetimin temel unsurlarını ve tekniklerini bilir.	



	<p>Kaynak kusurlarını ve oluşma nedenlerini bilir.</p> <p>Kaynakların NDT denetiminin amacını ve prosedürlerini bilir.</p> <p>Kaynak kalitesini etkileyen faktörleri bilir.</p> <p>O ortaklaşa aşına kaynak standartları ve amaçları.</p>	<p>Kaynak standartlarına göre kalite kontrol faaliyetleri uygular.</p>
--	---	--

