

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	A-Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	A1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A101)Saç bakımını yapar.		
<b>ORTAM (Araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi		
<b>STANDART</b>	Saç bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak ve saç kurutma makinesini hazırlar.</li><li>2. Ensesine havluyu yerleştirir.</li><li>3. Suyun sıcaklığını ayarlar.</li><li>4. Saçlarını tarar.</li><li>5. Tüm saçı ıslatır.</li><li>6. Saçlarını şampuanlar.</li><li>7. Saç diplerine masaj yaparak saçı köpürtür.</li><li>8. Saçlardaki köpük tamamen arınıncaya kadar saçı durular.</li><li>9. Saç uçlarına bakım kremini sürer.</li><li>10. Saçlardaki krem tamamen arınıncaya kadar saçı durular.</li><li>11. Saçlarındaki fazla suyu yumuşak bir havlu ile kurular.</li><li>12. Saçlarını tarar.</li><li>13. Saç kurutma makinesi ile saçlarını kurutur.</li><li>14. Kullandığı malzemeleri temizler ve toplar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saç bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saçını ıslatır.</li><li>2. Saçına şampuan sürer.</li><li>3. Saçını durular.</li><li>4. Saçına bakım kremi sürer.</li><li>5. Saçını tarar.</li><li>6. Saçını kurutur.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	A-Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	A1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A102)Sakal tıraşı olur.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu, havlu.		
<b>STANDART</b>	Sakal tıraşını tekniğine uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Musluğu açar.</li><li>2. Yüzünü ıslatır.</li><li>3. İstenilen miktarda tıraş köpüğünü avuç içine sıkar.</li><li>4. Tıraş köpüğünü yüzüne dairesel hareketlerle sürer.</li><li>5. Tıraş bıçağını yukarıdan aşağıya doğru hareket ettirerek sakalını keser.</li><li>6. Bu işlemi tüm yüze uygular.</li><li>7. Her işlem sonrası tıraş bıçağını su ile temizler.</li><li>8. Yüzünü yıkar.</li><li>9. Havlu ile yüzünü kurular.</li><li>10. İstenilen miktarda tıraş losyonunu yüzüne sürer.</li><li>11. Kullanılan malzemeleri temizler.</li><li>12. Malzemeleri yerine yerleştirir.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sakal tıraşı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Sakal tıraşında dikkat edilmesi gereken noktaları ifade eder.</li><li>3. Sakal tıraşının işlem basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüzünü yıkar.</li><li>2. Yüzünü kurular.</li><li>3. Tıraş köpüğünü sürer.</li><li>4. Sakalını keser.</li><li>5. Tıraş bıçağını temizler.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 20 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	A-Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	A1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A103)Yüz bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	Yüz bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bakım için gerekli olan temizleyici, tonik ve nemlendiriciyi hazırlar.</li><li>2. Temizleyici ürünü cildine sürer.</li><li>3. Temizleyici ürünü cildine dairesel hareketlerle yedirir.</li><li>4. Temizleyici ürünü nemli pamuk yardımı ile cildinden uzaklaştırır.</li><li>5. Yüzünü yıkar.</li><li>6. Havlu kâğıt yardımı ile cildini kurular.</li><li>7. Pamuk üzerine tonik damlatır.</li><li>8. Cildine tampon hareketleri ile toniği sürer.</li><li>9. Nemlendirici ürünü dairesel ve sıvazlama hareketleri ile cildine sürer.</li><li>10. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüz bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüzünü temizler.</li><li>2. Temizleyici ürünü cildinden arındırır.</li><li>3. Yüzünü kurular.</li><li>4. Yüzünü tonikler.</li><li>5. Yüzünü nemlendirir.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>

**SÜRE:** İşlemin yapılış süresi: 20 dk

Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>
<b>YETERLİLİK</b>	A-Servise Ön Hazırlayıcı
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	A1) Kişisel Bakım Yapma
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A104)Ağız bakımını yapar.
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, havlu kâğıt, bardak
<b>STANDART</b>	Ağız bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.

<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Diş temizliği için diş fırçası, diş macunu, havlu, bardak, diş ipi, ağız gargarasını hazırlar.</li><li>2. Diş fırçasına küçük bir parça macun koyar.</li><li>3. Diş fırçasını 45 derece eğimle diş ve diş etlerinizin üzerine yerleştirir.</li><li>4. Küçük dairesel hareketlerle dişlerini ve diş etlerini fırçalar.</li><li>5. Fırçalama esnasında normal düzeyde kuvvet uygular.</li><li>6. Diş yüzeylerini ileri geri hareketlerle fırçalar.</li><li>7. Fırçalama işlemini en az 2-3 dakika boyunca yapar</li><li>8. Diş ipini dişlerin arasına yerleştirir.</li><li>9. Diş etlerine zarar vermeden diş ipini kullanır.</li><li>10. Fırçalama sonunda ağız temizleme suyu ile gargara yapar.</li><li>11. Ağızını bol su ile durular.</li><li>12. Havlu kâğıt ile kurular.</li><li>13. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ağız bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dişlerini fırçalar.</li><li>2. Diş ipini kullanır.</li><li>3. Ağız temizleme suyu ile gargara yapar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Çalışırken işine odaklanır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Kişisel temizlik kurallarına uyar.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li><li>6. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li></ol>

**SÜRE:** İşlemin yapılış süresi: 20 dk

Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	A-Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	A1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A105)El bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tırnak makası, törpü, el peelingi, el nemlendirme kremi, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	El bakımını hijyen kurallarına uygun yapar		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. El bakımı için tırnak makası, törpü, el peelingi, el kremi hazırlar.</li><li>2. Bakıma başlamadan önce ellerini yıkar.</li><li>3. El tırnaklarını keser.</li><li>4. Törpü ile tırnaklarını oval olarak şekillendirir.</li><li>5. Törpüleme sonrası ellerini yıkar.</li><li>6. Havlu kâğıt ile ellerini kurular.</li><li>7. El peelingini ellerine sürer.</li><li>8. El peelingi ile ellerini dairesel hareketler ile ovalar.</li><li>9. Ellerindeki peeling arıncaya kadar ellerini yıkar.</li><li>10. Havlu kâğıt ile ellerini kurular.</li><li>11. Elleri dairesel hareketlerle el nemlendirme kremi sürer.</li><li>12. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El tırnaklarını keser.</li><li>2. El tırnaklarını törpüler.</li><li>3. El peelingi yapar.</li><li>4. Elleri nemlendirici krem sürer.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	A-Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	A1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A106)Ayak bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tırnak makası, törpü, ayak peelingi, ayak nemlendirme kremi, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	Ayak bakımını hijyen kurallarına uygun yapar		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Ayak bakımı için tırnak makası, törpü, ayak peelingi, ayak kremi hazırlar. 2. Bakıma başlamadan önce ayaklarını yıkar. 3. Ayak tırnaklarını keser. 4. Törpü ile tırnaklarını düz olarak şekillendirir. 5. Törpüleme sonrası ayaklarını yıkar. 6. Havlu kâğıt ile ayaklarını kurular. 7. Ayak peelingini ellerine sürer. 8. Ayak peelingi ile ellerini dairesel hareketler ile ovalar. 9. Ayaklarındaki peeling arınıncaya kadar ayaklarını yıkar. 10. Havlu kâğıt ile ellerini kurular. 11. Ayaklarına dairesel hareketlerle ayak nemlendirme kremi sürer. 12. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.	1. Ayak bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır. 2. Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.	1. Ayak tırnaklarını keser. 2. Ayak tırnaklarını törpüler. 3. Ayak peelingi yapar. 4. Ayaklarına nemlendirici krem sürer.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A2) Servise Ön Hazırlık Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A201) İş kıyafetini giyer.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Papyon, gömlek, yelek, çorap, ayakkabı, fular, etek, pantolon, önlük		
<b>STANDART</b>	Tekniğine uygun iş kıyafetini giyer.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Günlük kıyafetlerini çıkarır. 2. İş pantolonunu/etek giyer. 3. Çorabını giyer. 4. Gömleğini giyer. 4. İş önlüğünü giyer. 5. Papyonu-fuları takar. 6. İş ayakkabısını giyer. 7. Ellerini yıkar.	1. İş kıyafetlerini tanır. 2. İş kıyafetlerini giyme işlem basamaklarını ifade eder.	1. Kıyafetlerini gösterilen şekilde çıkarır. 2. Kıyafetlerini gösterildiği şekilde giyer.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

## İŞLEM ANALİZ FORMU

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A2) Servise Ön Hazırlık Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A202) Masaları servise hazırlar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Masa çeşitleri, ıslak ve kuru temizlik seti, deterjan vb.		
<b>STANDART</b>	Gerekli araç-gereçleri kullanarak masaları servise hazırlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Masaları özelliğine uygun temizlemede kullanılacak araç gereçleri hazırlar. 2. Deterjanlı bezle masaları siler. 3. Kuru bezle masaları kurular. 4.Masaları istenilen şekilde salona taşır. 5.Masaları salona istenilen şekilde yerleştirir.	1.Masaları temizlemede kullanılan araç ve gereçleri tanır. 2.Masaları servise hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.	1. Bezle siler. 2. Masaları taşır. 3. Masaları yerleştirir.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		



**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A2) Servise Ön Hazırlık Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A203) Sandalyelerin hazırlığını yapar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Sandalye, temizlik, seti, elektrik süpürgesi, deterjan		
<b>STANDART</b>	Temizlik kurallarına uygun olarak sandalyeleri hazırlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Sandalyelerin özelliğine uygun temizlemede kullanılacak araç gereçleri hazırlar. 2. Sandalyeleri fırça veya elektrik süpürgesiyle temizler. 3. Deterjanlı nemli bezle sandalyeleri siler. 4. Kuru bezle sandalyeleri kurular. 5. Sandalyeleri tekniğine uygun gösterilen yere taşır.	1. Sandalyeleri temizlemede kullanılacak araç ve gereçleri tanıır. 2.Sandalyelerin temizliğini yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1. Bezle siler. 2.Sandalye taşır. 3.Sandalyeleri yerleştirir.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A2) Servise Ön Hazırlık Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A204) Servantların hazırlığını yapar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Temizlik bezi, kaşık çatal, bıçak, bardak, sürahi, menaj takımları, peçete, masa örtüsü, şekerlik, fincan, kapak vb.		
<b>STANDART</b>	Temizlik kurallarına uygun olarak servantları hazırlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Servantları bezle siler. 2.Boyutlarına göre kaşıkları tekniğine uygun koyar. 3.Boyutlarına göre çataları tekniğine uygun koyar. 4.Boyutlarına göre bıçakları tekniğine uygun koyar. 5.Boyutlarına göre tabakları tekniğine uygun koyar. 6.Çeşitlerine göre bardakları tekniğine uygun koyar. 7.Peçeteleri tekniğine uygun koyar. 8.Menajları tekniğine uygun koyar. 9.Sürahileri tekniğine uygun koyar. 10. Yedek masa örtülerini tekniğine uygun koyar. 11.Kapakları tekniğine uygun koyar. 12.Fincanları tekniğine uygun koyar. 13. Tepsileri tekniğine uygun koyar. 14. Şekerlikleri tekniğine uygun koyar.	1. Servantların hazırlığını yapmada kullanılacak malzemeleri tanır. 2.Servantların hazırlığını yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1.Servantları bezle siler. 2.Metal takımlarını servanta yerleştirir. 3.malzemeleri servanta koyar.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

## İŞLEM ANALİZ FORMU

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A2) Servise ön hazırlık yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A205) Servis arabalarının hazırlığını yapar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Servis arabası, çorba servis arabası, salata arabası, türk kahvesi arabası, mini bar arabası, tranche arabası, içecek arabası, peynir arabası, tatlı arabası, flambe arabası, ordövr arabası dolly (kağıt örtü),ıslak ve kuru temizlik seti, deterjan. vb.		
<b>STANDART</b>	Sağlık kurallarına uygun olarak servis arabalarını temizler ve düzenler.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Servis arabalarını temizlemek için uygun araç gereçleri hazırlar. 2.Servis arabalarını cinsine uygun bezle servis arabasını siler. 3. Kuru bezle servis arabasını kurular. 4. Servis arabasının örtüsünü belirten şekilde açar.	1.Servis arabalarını temizlemede kullanılacak araç ve gereçlerin neler olduğunu bilir. 2. Servis arabalarının hazırlığını yapar işlem basamaklarını ifade eder.	1.Bezle siler. 2. Masa örtüsünü açar.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

## İŞLEM ANALİZ FORMU

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A3) Masa üstü servis takımlarının hazırlığını yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A301) Metal servis takımlarını hazırlar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Çatallar, kurulama bezleri, basketler, servantlar, kaşıklar, bıçaklar vb.		
<b>STANDART</b>	Metal servis takımlarını servis kurallarına uygun hazırlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Bulaşıkhaneden metal servis takımlarını basket ile alır. 2.Servis takımlarını salonun uygun yerine getirir 3 Metal servis takımlarını özelliklerine ve boyutlarına göre ayırır. 4. Tekniğine uygun olarak metal servis takımlarını özelliklerine ve boyutlarına göre kurular. 5. Metal servis takımlarını özelliklerine ve boyutlarına göre ana servanta yerleştirir. 6.Basketi ve diğer malzemeleri yerlerine götürür.	1. Metal servis takımlarını hazırlamada kullanılacak araç gereçleri tanır. 2. Metal servis takımlarını hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.	1.Bezle siler. 2. Metal takımlarını belirtilen yerlere yerleştirir.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 4 ders saati		

## İŞLEM ANALİZ FORMU

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A3) Masa üstü servis takımlarının hazırlığını yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A302) Tabakları hazırlar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Tabaklar, basketler, servantlar, temizlik bezleri vb.		
<b>STANDART</b>	Tabak takımlarını servis kurallarına uygun hazırlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Bulaşıkhaneden tabakları basketle alır. 2. Tabakları boyutlarına ve özelliklerine göre ayırır. 3. Tekniğine uygun olarak tabakları kuru bezle kurular. 4. Kurulanan tabakları ana servanta yerleştirir. 5. Basketi ve diğer malzemeleri yerlerine götürür.	1. Tabak çeşitlerini tanır. 2. Tabakaları hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.	1. Bezle siler. 2. Tabak takımlarını belirtilen yerlere yerleştirir.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 4 ders saati		

## İŞLEM ANALİZ FORMU

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A3) Masa üstü servis takımlarının hazırlığını yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A303) Bardakları hazırlar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Bardaklar, basketler, kurulama bezleri, servanlar, vb.		
<b>STANDART</b>	Bardak takımlarını servis kurallarına uygun hazırlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Bulaşıkhaneden bardakları basketle alır. 2. Bardakları boyutlarına ve özelliklerine göre ayırır. 3. Tekniğine uygun bardakları kuru bezle kurular. 4. Kurulanan bardakları ana servanta yerleştirir. 5. Basketi ve diğer malzemeleri yerlerine götürür.	1. Bardak çeşitlerini tanır. 2. Bardakları hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.	1. Bezle siler. 2. Bardak takımlarını belirtilen yerlere yerleştirir.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

## İŞLEM ANALİZ FORMU

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A3) Masa üstü servis takımlarının hazırlığını yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A304) Menaj takımlarını hazırlar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Menaj takımları(tuzluk ,biberlik,) tepsi, servis arabası, temizlik bezi,karabiber,tuz,peçete..vb.		
<b>STANDART</b>	Menaj takımlarını servis kurallarına uygun hazırlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.İstenilen yerden menaj takımlarını tepsiyle alır. 2. Menaj takımlarını ıslak bezle siler. 3. Menaj takımlarını kuru bezle kurular. 4. Tuzu ve baharatları mutfaktan servis arabasıyla alır. 5. Eksik olan tuz ve baharatları menajlara koyarak doldurur. 6. Peçeteyi istenilen şekilde katlar 7.Katlanmış peçeteleri peçeteliğe koyar 8. Menaj takımlarını masada gösterilen yere yerleştirir. 9.Artan menaj takımlarını servanlara yerleştirir	1. Menaj takımlarını tanır. 2. Menaj takımlarını hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.	1.Bezle siler. 2. Menaj takımlarını doldurur. 3. Menaj takımlarını belirtilen yerlere yerleştirir.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		





## İŞLEM ANALİZ FORMU

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A4) Masa örtüsünü açma ve peçeteleri katlama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A401) Masa örtülerini serer.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Masa örtüsü, kapak, masa, molton, runner vb.		
<b>STANDART</b>	Servis kurallarına uygun masa örtülerini serer.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Belirtilen sayıda ve boyutta masa örtüsünü çamaşırhaneden alır.</li><li>2. Masa örtülerini salona belirtilen yere koyar.</li><li>3. Masanın boyutlarına göre masa örtülerini masalara dağıtır.</li><li>4. Masa örtülerini kat izlerine göre masanın üzerine serer.</li><li>5. Kapak örtüsünü tekniğine uygun serer.</li><li>6. Kirli kapakları toplar.</li><li>7. Kirli masa örtülerini toplar.</li><li>8. Topladığı kapak ve masa örtülerini çamaşırhaneye götürür.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Masaları çeşitlerine göre tanır.</li><li>2. Masa örtülerini serer işlem basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.Masa örtülerini çamaşırhaneden alır.</li><li>2.Masa örtülerini serer.</li><li>3. Kapakları serer.</li><li>4. Kirli masa örtülerini toplar.</li><li>5. Kirli kapakları toplar.</li><li>6. Kirli masa örtülerini çamaşırhaneye götürür.</li><li>7.Kirli kapakları çamaşırhaneye götürür.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 12 ders saati		

## İŞLEM ANALİZ FORMU

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A4) Masa örtüsü ve peçeteleri kullanma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A402)Peçeteleri katlar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Peçeteler, masa vb.		
<b>STANDART</b>	Servis kurallarına uygun peçeteleri katlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.İstenilen sayıda ve boyutta peçeteyi belirtilen yerden alır. 2.Peçeteleri istenilen şekle göre katlar. 3. Katlanan peçeteleri kuver tabağına koyar.	1. Peçete çeşitlerini tanıır. 2. Peçeteleri katlar işlem basamaklarını ifade eder.	1.Peçeteleri çamaşırhaneden alır. 2.Peçeteleri katlar. 3. Katlanan peçeteleri kuver tabağına koyar.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> işlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 12 ders saati		

## İŞLEM ANALİZ FORMU

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A5) Basit kuver açma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A501)Tabakları kuvere yerleştirir.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Servant, masa, tabak, servis arabaları vb.		
<b>STANDART</b>	Araç-gereçleri kullanarak kuralına uygun olarak tabakları kuvere yerleştirir.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Servis arabasını servanttın önüne getirir. 2. Servanttın tabakları alır. 3. Servis arabasına Kuver tabaklarını gösterildiği şekilde koyar. 4. Servis arabasıyla kuver tabaklarını gösterilen yere taşır. 5. Kuver tabaklarını masa üstünde belirtilen yere tekniğine uygun olarak koyar.	1. Kuver açmada kullanılan araçları tanır. 5. Tabakları kuvere yerleştirir işlem basamaklarını ifade eder.	1.Kuver tabaklarını servis arabasına yerleştirir. 2. Servis arabasıyla kuver tabaklarını taşır. 4.Kuver tabaklarını belirtilen tekniğine uygun yerleştirir.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

## İŞLEM ANALİZ FORMU

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A5) Basit kuver açma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A502)Metal servis takımlarını kuvere yerleştirir.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Servant, masa, metal servis takımları, servis arabaları vb.		
<b>STANDART</b>	Araç-gereçleri kullanarak kuralına uygun olarak metal servis takımlarını kuvere yerleştirir.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Servanttın metal servis takımlarını alır. 2. Servanttın aldığı servis takımlarını servis arabasına gösterildiği şekilde yerleştirir. 3. Servis arabasına metal servis takımlarını gösterilen yere taşır. 4. Metal servis takımlarını masa üstünde belirtilen yere tekniğine uygun olarak yerleştirir.	1. Metal servis takımlarını tanır. 2 Metal servis takımlarını kuvere yerleştirme işlem basamaklarını ifade eder.	1. Metal servis takımlarını servis arabasına yerleştirir. 2. Servis arabasıyla Metal servis takımlarını taşır. 3. Metal servis takımlarını yerleştirir.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

## İŞLEM ANALİZ FORMU

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A5) Basit kuver açma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A503) Bardakları kuvere yerleştirir.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Servant, masa bardak, servis arabaları vb.		
<b>STANDART</b>	Araç-gereçleri kullanarak kuralına uygun olarak bardakları kuvere yerleştirir.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Servanttın aldığı bardakları servis arabasına yerleştirir. 2. Servis arabasıyla bardakları gösterilen yere taşır. 3. Bardakları masa üstünde belirtilen yere tekniğine uygun olarak yerleştirir.	1. Bardakları kuvere yerleştirmede kullanılan araçları tanıır. 2. Bardakları kuvere yerleştirme işlem basamaklarını ifade eder.	1. Bardakları servis arabasına koyar. 2. Servis arabasıyla bardakları taşır. 3. Bardakları masada belirtilen yere koyar	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

## İŞLEM ANALİZ FORMU

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	A) Servise Ön Hazırlayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	A5) Basit kuver açma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	A504) Menaj takımlarını kuvere yerleştirir.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Servant, masa, menaj takımları, servis arabaları vb.		
<b>STANDART</b>	Gerekli araç-gereçleri kullanarak kuralına uygun olarak menaj takımlarını kuvere yerleştirir.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Servanttan menaj takımlarını alır. 2.Servis arabasına menaj takımlarını gösterildiği şekilde koyar. 3.Servis arabasıyla menaj takımlarını gösterilen yere taşır. 4. Menaj takımlarını masa üstünde belirtilen yere tekniğine uygun olarak koyar.	1. Menaj takımlarını kuvere yerleştirmede kullanılan araçları tanıır. 2 Menaj takımlarını kuvere yerleştirme işlem basamaklarını ifade eder.	1. Menaj takımlarını alır. 2. Menaj takımlarını servis arabasına koyar. 3. Servis arabasıyla menaj takımlarını taşır. 4. Menaj takımlarını belirtilen yere koyar.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2.Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3.Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4.Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5.İşlemi verilen sürede tamamlar
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 40 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	B-Taşıyıcı ve Boş Toplayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	B1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	B101)Saç bakımını yapar.		
<b>ORTAM (Araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi		
<b>STANDART</b>	Saç bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak ve saç kurutma makinesini hazırlar.</li><li>2. Ensesine havluyu yerleştirir.</li><li>3. Suyun sıcaklığını ayarlar.</li><li>4. Saçlarını tarar.</li><li>5. Tüm saçı ıslatır.</li><li>6. Saçlarını şampuanlar.</li><li>7. Saç diplerine masaj yaparak saçı köpürtür.</li><li>8. Saçlardaki köpük tamamen arınıncaya kadar saçı durular.</li><li>9. Saç uçlarına bakım kremini sürer.</li><li>10. Saçlardaki krem tamamen arınıncaya kadar saçı durular.</li><li>11. Saçlarındaki fazla suyu yumuşak bir havlu ile kurular.</li><li>12. Saçlarını tarar.</li><li>13. Saç kurutma makinesi ile saçlarını kurutur.</li><li>14. Kullandığı malzemeleri temizler ve toplar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saç bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saçını ıslatır.</li><li>2. Saçına şampuan sürer.</li><li>3. Saçını durular.</li><li>4. Saçına bakım kremi sürer.</li><li>5. Saçını tarar.</li><li>6. Saçını kurutur.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	B-Taşıyıcı ve Boş Toplayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	B1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	B102)Sakal tıraşı olur.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu, havlu.		
<b>STANDART</b>	Sakal tıraşını tekniğine uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Musluğu açar.</li><li>2. Yüzünü ıslatır.</li><li>3. İstenilen miktarda tıraş köpüğünü avuç içine sıkar.</li><li>4. Tıraş köpüğünü yüzüne dairesel hareketlerle sürer.</li><li>5. Tıraş bıçağını yukarıdan aşağıya doğru hareket ettirerek sakalını keser.</li><li>6. Bu işlemi tüm yüze uygular.</li><li>7. Her işlem sonrası tıraş bıçağını su ile temizler.</li><li>8. Yüzünü yıkar.</li><li>9. Havlu ile yüzünü kurular.</li><li>10. İstenilen miktarda tıraş losyonunu yüzüne sürer.</li><li>11. Kullanılan malzemeleri temizler.</li><li>12. Malzemeleri yerine yerleştirir.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sakal tıraşı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Sakal tıraşında dikkat edilmesi gereken noktaları ifade eder.</li><li>3. Sakal tıraşının işlem basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüzünü yıkar.</li><li>2. Yüzünü kurular.</li><li>3. Tıraş köpüğünü sürer.</li><li>4. Sakalını keser.</li><li>5. Tıraş bıçağını temizler.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 20 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		



**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	B-Taşıyıcı ve Boş Toplayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	B1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	B103)Yüz bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	Yüz bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bakım için gerekli olan temizleyici, tonik ve nemlendiriciyi hazırlar.</li><li>2. Temizleyici ürünü cildine sürer.</li><li>3. Temizleyici ürünü cildine dairesel hareketlerle yedirir.</li><li>4. Temizleyici ürünü nemli pamuk yardımı ile cildinden uzaklaştırır.</li><li>5. Yüzünü yıkar.</li><li>6. Havlu kâğıt yardımı ile cildini kurular.</li><li>7. Pamuk üzerine tonik damlatır.</li><li>8. Cildine tampon hareketleri ile toniği sürer.</li><li>9. Nemlendirici ürünü dairesel ve sıvazlama hareketleri ile cildine sürer.</li><li>10. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüz bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüzünü temizler.</li><li>2. Temizleyici ürünü cildinden arındırır.</li><li>3. Yüzünü kurular.</li><li>4. Yüzünü tonikler.</li><li>5. Yüzünü nemlendirir.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>

**SÜRE:** İşlemin yapılış süresi: 20 dk

Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS
<b>YETERLİLİK</b>	B-Taşıyıcı ve Boş Toplayıcı
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	B1) Kişisel Bakım Yapma
<b>İŞLEMİN ADI</b>	B104)Ağız bakımını yapar.
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, havlu kâğıt, bardak
<b>STANDART</b>	Ağız bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.

<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Diş temizliği için diş fırçası, diş macunu, havlu, bardak, diş ipi, ağız gargarasını hazırlar.</li><li>2. Diş fırçasına küçük bir parça macun koyar.</li><li>3. Diş fırçasını 45 derece eğimle diş ve diş etlerinizin üzerine yerleştirir.</li><li>4. Küçük dairesel hareketlerle dişlerini ve diş etlerini fırçalar.</li><li>5. Fırçalama esnasında normal düzeyde kuvvet uygular.</li><li>6. Diş yüzeylerini ileri geri hareketlerle fırçalar.</li><li>7. Fırçalama işlemini en az 2-3 dakika boyunca yapar</li><li>8. Diş ipini dişlerin arasına yerleştirir.</li><li>9. Diş etlerine zarar vermeden diş ipini kullanır.</li><li>10. Fırçalama sonunda ağız temizleme suyu ile gargara yapar.</li><li>11. Ağızını bol su ile durular.</li><li>12. Havlu kâğıt ile kurular.</li><li>13. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ağız bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dişlerini fırçalar.</li><li>2. Diş ipini kullanır.</li><li>3. Ağız temizleme suyu ile gargara yapar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>

**SÜRE:** İşlemin yapılış süresi: 20 dk

Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	B-Taşıyıcı ve Boş Toplayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	B1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	B105)El bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tırnak makası, törpü, el peelingi, el nemlendirme kremi, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	El bakımını hijyen kurallarına uygun yapar		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. El bakımı için tırnak makası, törpü, el peelingi, el kremi hazırlar.</li><li>2. Bakıma başlamadan önce ellerini yıkar.</li><li>3. El tırnaklarını keser.</li><li>4. Törpü ile tırnaklarını oval olarak şekillendirir.</li><li>5. Törpüleme sonrası ellerini yıkar.</li><li>6. Havlu kâğıt ile ellerini kurular.</li><li>7. El peelingini ellerine sürer.</li><li>8. El peelingi ile ellerini dairesel hareketler ile ovalar.</li><li>9. Ellerindeki peeling arıncaya kadar ellerini yıkar.</li><li>10. Havlu kâğıt ile ellerini kurular.</li><li>11. Elleri dairesel hareketlerle el nemlendirme kremi sürer.</li><li>12. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El tırnaklarını keser.</li><li>2. El tırnaklarını törpüler.</li><li>3. El peelingi yapar.</li><li>4. Elleri nemlendirici krem sürer.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	B-Taşıyıcı ve Boş Toplayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	B1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	B106)Ayak bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tırnak makası, törpü, ayak peelingi, ayak nemlendirme kremi, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	Ayak bakımını hijyen kurallarına uygun yapar		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVIR</b>
1. Ayak bakımı için tırnak makası, törpü, ayak peelingi, ayak kremi hazırlar. 2. Bakıma başlamadan önce ayaklarını yıkar. 3. Ayak tırnaklarını keser. 4. Törpü ile tırnaklarını düz olarak şekillendirir. 5. Törpüleme sonrası ayaklarını yıkar. 6. Havlu kâğıt ile ayaklarını kurular. 7. Ayak peelingini ellerine sürer. 8. Ayak peelingi ile ellerini dairesel hareketler ile ovalar. 9. Ayaklarındaki peeling arınıncaya kadar ayaklarını yıkar. 10. Havlu kâğıt ile ellerini kurular. 11. Ayaklarına dairesel hareketlerle ayak nemlendirme kremi sürer. 12. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.	1. Ayak bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır. 2. Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.	1. Ayak tırnaklarını keser. 2. Ayak tırnaklarını törpüler. 3. Ayak peelingi yapar. 4. Ayaklarına nemlendirici krem sürer.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	B) Taşıyıcı ve Boş Toplayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	B2) Dolu tabakları taşıma ve boşları toplama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	B201) Servis tepsilerini taşıır.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Servis tepsileri, kumaş peçetesi, (manşet) kağıt peçete(dolly),dolu yemek tabakları, servan		
<b>STANDART</b>	Araç-gereçleri kullanarak kuralına uygun Servis tepsilerini taşıır.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Servis tepsisini ana servanttandır alır. 2. Servis tepsisine dolly/manşet serer 3. Servis tepsisini mutfak tezgâhının üzerine koyar. 4. Dolu yemek tabaklarını tepsiye yerleştirir. 5. Tepsiyi tekniğine uygun şekilde alır 6. Servis yapılacak masaya yakın servanta götürür. 7. Tepsiyi servanta bırakır.	1.Serviste kullanılan araçları tanıır. 2. Servis tepsilerini taşıma işlem basamaklarını ifade eder.	1.Servis tepsisini taşıır. 2.Tepsinin içine dolly usulüne uygun serer. 3. Tepsiye dolu tabakları uygun şekilde koyar	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 4 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	B) Taşıyıcı ve Boş Toplayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	B2) Dolu tabakları taşıma ve boşları toplama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	B202) Elde tek tabak taşır.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Tabaklar, servan, bez peçete		
<b>STANDART</b>	Araç-gereçleri kullanarak kuralına uygun elde tek tabak taşır.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Mutfaktan dolu yemek tabağını alır 2. Tabağı tekniğine uygun şekilde eline yerleştirir. 3. Tekniğine uygun şekilde taşıyarak garsona veya servanta götürür	1. Tabak eline yerleştirmeyi bilir. 2. Elde tek tabak taşıma işlem basamaklarını ifade eder.	1. Tabağı eline yerleştirir. 2. Yemek tabaklarını elle masaya taşır.	1. Çalışırken işine odaklanarak yapar. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 4 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	B) Taşıyıcı ve Boş Toplayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	B2) Dolu tabakları taşıma ve boşları toplama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	B203) Elde iki tabak taşır.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Tabaklar, servant, bez peçete		
<b>STANDART</b>	Araç-gereçleri kullanarak kuralına uygun elde iki tabak taşır.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Mutfaktan dolu yemek tabağını alır 2. Tekniğine uygun şekilde eline yerleştirir. 3. Tekniğine uygun şekilde taşıyarak garsona veya servanta götürür	1. Tabağı eline yerleştirmeyi bilir. 2. İki tabak taşımayı bilir	1. Tabağı eline yerleştirir. 2. Yemek tabaklarını elle masaya taşır.	1. Çalışırken işine odaklanarak yapar. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	B) Taşıyıcı ve Boş Toplayıcı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	B2) Dolu tabakları taşıma ve boşları toplama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	B204) Boşları toplar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Tepsi çeşitleri, tepsi dolly 'si, tabaklar, metal servis takımları, bardaklar, kumaş peçeteler, menaj takımları.		
<b>STANDART</b>	Araç-gereçleri kullanarak boşları toplar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Servis tepsisini ana servanttın alır. 2.Masanın durumuna göre servis tepsisini masaya veya masaya yakın servanta koyar. 3.Masa üzerindeki boş servis takımlarını (tabaklar, kâseler, metal servis takımları, peçeteler, bardaklar, menajlar) sınıflandırarak tepsiye koyar. 4.Tepsiyi tekniğine uygun şekilde alarak bulaşıkhaneye götürür. 5.Tepsiyi bulaşıkhaneye tezgâhına bırakır.	1.boşları toplamada kullanılacak araçları tanır. 2. Boşları toplama işlem basamakları ifade eder.	1.Boş servis takımlarını toplar. 2. Servis takımlarını sınıflandırarak tepsiye dizer.	1.Çalışırken işine odaklanarak yapar. 2.Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3.Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4.Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5.İşlemi verilen sürede tamamlar
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		



**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	C-Yiyecek Servisi Elemanı Yardımcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	C1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C101)Saç bakımını yapar.		
<b>ORTAM (Araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi		
<b>STANDART</b>	Saç bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak ve saç kurutma makinesini hazırlar.</li><li>2. Ensesine havluyu yerleştirir.</li><li>3. Suyun sıcaklığını ayarlar.</li><li>4. Saçlarını tarar.</li><li>5. Tüm saçı ıslatır.</li><li>6. Saçlarını şampuanlar.</li><li>7. Saç diplerine masaj yaparak saçı köpürtür.</li><li>8. Saçlardaki köpük tamamen arınıncaya kadar saçı durular.</li><li>9. Saç uçlarına bakım kremini sürer.</li><li>10. Saçlardaki krem tamamen arınıncaya kadar saçı durular.</li><li>11. Saçlarındaki fazla suyu yumuşak bir havlu ile kurular.</li><li>12. Saçlarını tarar.</li><li>13. Saç kurutma makinesi ile saçlarını kurutur.</li><li>14. Kullandığı malzemeleri temizler ve toplar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saç bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saçını ıslatır.</li><li>2. Saçına şampuan sürer.</li><li>3. Saçını durular.</li><li>4. Saçına bakım kremi sürer.</li><li>5. Saçını tarar.</li><li>6. Saçını kurutur.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Kişisel temizlik kurallarına uyar.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li><li>6. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	C-Yiyecek Servisi Elemanı Yardımcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	C1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C102)Sakal tıraşı olur.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu, havlu.		
<b>STANDART</b>	Sakal tıraşını tekniğine uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Musluğu açar.</li><li>2. Yüzünü ıslatır.</li><li>3. İstenilen miktarda tıraş köpüğünü avuç içine sıkar.</li><li>4. Tıraş köpüğünü yüzüne dairesel hareketlerle sürer.</li><li>5. Tıraş bıçağını yukarıdan aşağıya doğru hareket ettirerek sakalını keser.</li><li>6. Bu işlemi tüm yüze uygular.</li><li>7. Her işlem sonrası tıraş bıçağını su ile temizler.</li><li>8. Yüzünü yıkar.</li><li>9. Havlu ile yüzünü kurular.</li><li>10. İstenilen miktarda tıraş losyonunu yüzüne sürer.</li><li>11. Kullanılan malzemeleri temizler.</li><li>12. Malzemeleri yerine yerleştirir.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sakal tıraşı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Sakal tıraşında dikkat edilmesi gereken noktaları ifade eder.</li><li>3. Sakal tıraşının işlem basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüzünü yıkar.</li><li>2. Yüzünü kurular.</li><li>3. Tıraş köpüğünü sürer.</li><li>4. Sakalını keser.</li><li>5. Tıraş bıçağını temizler.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Kişisel temizlik kurallarına uyar.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li><li>6. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 20 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	C-Yiyecek Servisi Elemanı Yardımcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	C1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C103)Yüz bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	Yüz bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bakım için gerekli olan temizleyici, tonik ve nemlendiriciyi hazırlar.</li><li>2. Temizleyici ürünü cildine sürer.</li><li>3. Temizleyici ürünü cildine dairesel hareketlerle yedirir.</li><li>4. Temizleyici ürünü nemli pamuk yardımı ile cildinden uzaklaştırır.</li><li>5. Yüzünü yıkar.</li><li>6. Havlu kâğıt yardımı ile cildini kurular.</li><li>7. Pamuk üzerine tonik damlatır.</li><li>8. Cildine tampon hareketleri ile toniği sürer.</li><li>9. Nemlendirici ürünü dairesel ve sıvazlama hareketleri ile cildine sürer.</li><li>10. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüz bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüzünü temizler.</li><li>2. Temizleyici ürünü cildinden arındırır.</li><li>3. Yüzünü kurular.</li><li>4. Yüzünü tonikler.</li><li>5. Yüzünü nemlendirir.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Kişisel temizlik kurallarına uyar.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li><li>6. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li></ol>

**SÜRE:** İşlemin yapılış süresi: 20 dk

Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS
<b>YETERLİLİK</b>	C-Yiyecek Servisi Elemanı Yardımcısı
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	C1) Kişisel Bakım Yapma
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C104)Ağız bakımını yapar.
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, havlu kâğıt, bardak
<b>STANDART</b>	Ağız bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.

<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Diş temizliği için diş fırçası, diş macunu, havlu, bardak, diş ipi, ağız gargarasını hazırlar.</li><li>2. Diş fırçasına küçük bir parça macun koyar.</li><li>3. Diş fırçasını 45 derece eğimle diş ve diş etlerinizin üzerine yerleştirir.</li><li>4. Küçük dairesel hareketlerle dişlerini ve diş etlerini fırçalar.</li><li>5. Fırçalama esnasında normal düzeyde kuvvet uygular.</li><li>6. Diş yüzeylerini ileri geri hareketlerle fırçalar.</li><li>7. Fırçalama işlemini en az 2-3 dakika boyunca yapar</li><li>8. Diş ipini dişlerin arasına yerleştirir.</li><li>9. Diş etlerine zarar vermeden diş ipini kullanır.</li><li>10. Fırçalama sonunda ağız temizleme suyu ile gargara yapar.</li><li>11. Ağızını bol su ile durular.</li><li>12. Havlu kâğıt ile kurular.</li><li>13. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ağız bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dişlerini fırçalar.</li><li>2. Diş ipini kullanır.</li><li>3. Ağız temizleme suyu ile gargara yapar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Kişisel temizlik kurallarına uyar.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li><li>6. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li></ol>

**SÜRE:** İşlemin yapılış süresi: 20 dk

Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	C-Yiyecek Servisi Elemanı Yardımcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	C1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C105)El bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tırnak makası, törpü, el peelingi, el nemlendirme kremi, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	El bakımını hijyen kurallarına uygun yapar		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. El bakımı için tırnak makası, törpü, el peelingi, el kremi hazırlar.</li><li>2. Bakıma başlamadan önce ellerini yıkar.</li><li>3. El tırnaklarını keser.</li><li>4. Törpü ile tırnaklarını oval olarak şekillendirir.</li><li>5. Törpüleme sonrası ellerini yıkar.</li><li>6. Havlu kâğıt ile ellerini kurular.</li><li>7. El peelingini ellerine sürer.</li><li>8. El peelingi ile ellerini dairesel hareketler ile ovalar.</li><li>9. Ellerindeki peeling arıncıya kadar ellerini yıkar.</li><li>10. Havlu kâğıt ile ellerini kurular.</li><li>11. Elleri dairesel hareketlerle el nemlendirme kremi sürer.</li><li>12. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El tırnaklarını keser.</li><li>2. El tırnaklarını törpüler.</li><li>3. El peelingi yapar.</li><li>4. Elleri nemlendirici krem sürer.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Kişisel temizlik kurallarına uyar.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li><li>6. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	C-Yiyecek Servisi Elemanı Yardımcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	C1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C106)Ayak bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tırnak makası, törpü, ayak peelingi, ayak nemlendirme kremi, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	Ayak bakımını hijyen kurallarına uygun yapar		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Ayak bakımı için tırnak makası, törpü, ayak peelingi, ayak kremi hazırlar. 2. Bakıma başlamadan önce ayaklarını yıkar. 3. Ayak tırnaklarını keser. 4. Törpü ile tırnaklarını düz olarak şekillendirir. 5. Törpüleme sonrası ayaklarını yıkar. 6. Havlu kâğıt ile ayaklarını kurular. 7. Ayak peelingini ellerine sürer. 8. Ayak peelingi ile ellerini dairesel hareketler ile ovalar. 9. Ayaklarındaki peeling arınıncaya kadar ayaklarını yıkar. 10. Havlu kâğıt ile ellerini kurular. 11. Ayaklarına dairesel hareketlerle ayak nemlendirme kremi sürer. 12. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.	1. Ayak bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır. 2. Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.	1. Ayak tırnaklarını keser. 2. Ayak tırnaklarını törpüler. 3. Ayak peelingi yapar. 4. Ayaklarına nemlendirici krem sürer.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Kişisel temizlik kurallarına uyar. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar. 6. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	C-Yiyecek Servisi Elemanı Yardımcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	C2) Konukları karşılama ve uğurlama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C201) Konukları karşılama masaya yerleştirme.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Masa, sandalye, desk.		
<b>STANDART</b>	Konukları karşılama ve masaya yerleştirme.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Konuğu restaurantın girişinde nezaket kurallarına uygun karşılar. 2. Konukları oturacakları masaya götürür. 3. Konukların kişi sayısına ve isteklerine göre masaya yerleştirir.	1.Konukları karşılama ve masaya yerleştirmede kullanılan araç gereçleri tanır. 2.Konukları karşılama ve masaya yerleştirme işlem basamaklarını ifade eder.	1. Konukları karşılar. 2.Nezaket ve görgü kurallarına göre masaya yerleştirir.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	C-YİYECEK SERVİSİ ELEMANI YARDIMCISI		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	C2) Konukları karşılama ve uğurlama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C202) Menüü misafire takdim eder.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Menü		
<b>STANDART</b>	Görgü kurallarına uygun olarak konuklara menü kartlarını takdim eder		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Yiyecek menü kartlarını takdim eder. 2.İçecek menü kartlarını takdim eder. 3. Görev yerine döner.	1.Menü kartını bilir. 2. Menüü misafire takdim etme işlem basamaklarını ifade eder.	1.Menü kartlarını takdim eder.	1.Çalışırken işine odaklanarak yapar. 2.Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3.Araç, gereçleri ve malzemeleri ekonomik  4.Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5.İşlemi verilen sürede tamamlar
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		





**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	C-Yiyecek Servisi Elemanı Yardımcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	C2) Konukları karşılama ve uğurlama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C203) Konuğu uğurlar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Restaurant		
<b>STANDART</b>	Konuğu güler yüzle uğurlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Masadan kalkacak müşteriyi gözyle takip eder. 2. Kalkan konukları çıkış kapısında güler yüzle karşılar. 3. Konukları güler yüzle uğurlar.	1. Konukları uğurlamayı bilir. 2. Konuğu uğurlama işlem basamaklarını bilir.	1. Konukları nezaket kurallarına göre uğurlar.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	C-Yiyecek Servisi Elemanı Yardımcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	C3) Servis uygulamaları yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C301)Ekmek servisi yapar		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Restaurant, servis arabası, ekmek sepeti, ekmek çeşitleri, servan, ekmek tabağı. vb		
<b>STANDART</b>	Konuklara servis usulüne uygun ekmek servisi yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Ekmek dolabının yanında bulunan ekmek sepetini alır. 2.Dolapta kesilip hazırlanmış olan ekmek dilimlerini ekmek sepetlerine gösterilen şekilde dizer. 3. Hazırlanan ekmek sepetlerini servis arabasına koyar. 4.Ekmeleri servis arabasıyla salondaki servanlara dağıtır. 5.Servis arabasını aldığı yere bırakır. 6.Servanlarda bulunan ekmek sepetini misafirlerin oturduğu masalara servis kurallarına göre bırakır.	1.Ekmek çeşitlerini tanıır. 2. Ekmek servisi yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1.Ekmeği tabağa/sepete koyar. 2. Ekmeği tabağını/sepetini servis arabasına koyar 3. Ekmeği tabağını/sepetini servanta koyar. 4.Ekmek servisi yapar	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	C-Yiyecek Servisi Elemanı Yardımcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	C3) Servis uygulamaları yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C302) Su servisi yapar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Sürahi, bardak, su, masa, sandalye vb.		
<b>STANDART</b>	Su servisini servis kurallarına uygun servis yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Misafirler oturduktan sonra su bardaklarını çevirir. 2. Servanttan aldığı sürahiyi masaya getirir. 3.Sürahideki suyu servis kurallarına uygun su bardağına doldurur. 4.Sürahiyi servanta götürür.	1. Su servisi yapmada kullanılan araçları tanır. 2. Su servisi yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1.Bardakları çevirir. 2.Su servisi yapar. 3.Sürahiyi alır.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	C-Yiyecek Servisi Elemanı Yardımcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	C3) Servis uygulamaları yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C303) Kahvaltı servisi yapar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Restaurant, servis takımı, kızarmış ekmek, tereyağ, menaj takımı, domates, zeytin çeşitleri, peynir çeşitleri, salatalık, bal, reçel çeşitleri vb.		
<b>STANDART</b>	Kahvaltı servisini kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Mutfakta hazırlanmış olan kahvaltı tabaklarını servis arabasına dizer. 2. Servis arabasını taşıma kurallarına göre konuk masasına getirir. 3. Kahvaltı servisini kurallarına göre yapar. 4. Boşalan tabakaları gösterildiği şekilde servis arabasına toplar. 5. Servis arabasını bulaşıkhaneye götürür.	1.Kavaltı servisi yapmada kullanılan araçları tanır. 2. Kahvaltı servisi yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1.Tabakları servis arabasına dizer. 2.Servis arabasını kullanır. 3.Servis yapar. 4.Boş tabakaları toplar.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	C-Yiyecek Servisi Elemanı Yardımcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	C3) Servis uygulamaları yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	C304) Meyve ve tatlı servisi yapar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Menü, meyve çeşitleri, tatlı çeşitleri, atık tabağı		
<b>STANDART</b>	Servis kurallarına uygun olarak meyve ve tatlı servisi yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Menaj takımlarını masadan alır. 2. Menajları servanta dizer. 3. Peçeteleri toplar servanta koyar. 4. Masadaki kırıntıları masa süpürgesi yardımıyla temizler. 5. Meyve /tatlı takımlarını kuverdeki yerlerine koyar. 6. Misafir masasına meyve tabağını tekniğin uygun koyar. 7. Atık tabağı koyar. 8. Masadaki boşları tekniğine uygun servis tepsisine toplar. 9. Toplanan bulaşıkları bulaşıkhaneye götürür.	1. Meyve ve tatlı servisi yapmada kullanılan araçları tanır. 2. Meyve ve tatlı servisi yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1.Menajları ve peçeteleri servanta dizer. 2.Masayı süpürür. 3.Boş toplar. 4.Tepsi taşır.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	D1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D101)Saç bakımını yapar.		
<b>ORTAM (Araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi		
<b>STANDART</b>	Saç bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak ve saç kurutma makinesini hazırlar.</li><li>2. Ensesine havluyu yerleştirir.</li><li>3. Suyun sıcaklığını ayarlar.</li><li>4. Saçlarını tarar.</li><li>5. Tüm saçı ıslatır.</li><li>6. Saçlarını şampuanlar.</li><li>7. Saç diplerine masaj yaparak saçı köpürtür.</li><li>8. Saçlardaki köpük tamamen arınıncaya kadar saçı durular.</li><li>9. Saç uçlarına bakım kremini sürer.</li><li>10. Saçlardaki krem tamamen arınıncaya kadar saçı durular.</li><li>11. Saçlarındaki fazla suyu yumuşak bir havlu ile kurular.</li><li>12. Saçlarını tarar.</li><li>13. Saç kurutma makinesi ile saçlarını kurutur.</li><li>14. Kullandığı malzemeleri temizler ve toplar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saç bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saçını ıslatır.</li><li>2. Saçına şampuan sürer.</li><li>3. Saçını durular.</li><li>4. Saçına bakım kremi sürer.</li><li>5. Saçını tarar.</li><li>6. Saçını kurutur.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	D1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D102)Sakal tıraşı olur.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu, havlu.		
<b>STANDART</b>	Sakal tıraşını tekniğine uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Musluğu açar.</li><li>2. Yüzünü ıslatır.</li><li>3. İstenilen miktarda tıraş köpüğünü avuç içine sıkar.</li><li>4. Tıraş köpüğünü yüzüne dairesel hareketlerle sürer.</li><li>5. Tıraş bıçağını yukarıdan aşağıya doğru hareket ettirerek sakalını keser.</li><li>6. Bu işlemi tüm yüze uygular.</li><li>7. Her işlem sonrası tıraş bıçağını su ile temizler.</li><li>8. Yüzünü yıkar.</li><li>9. Havlu ile yüzünü kurular.</li><li>10. İstenilen miktarda tıraş losyonunu yüzüne sürer.</li><li>11. Kullanılan malzemeleri temizler.</li><li>12. Malzemeleri yerine yerleştirir.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sakal tıraşı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Sakal tıraşında dikkat edilmesi gereken noktaları ifade eder.</li><li>3. Sakal tıraşının işlem basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüzünü yıkar.</li><li>2. Yüzünü kurular.</li><li>3. Tıraş köpüğünü sürer.</li><li>4. Sakalını keser.</li><li>5. Tıraş bıçağını temizler.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 20 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		



**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	D1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D103)Yüz bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	Yüz bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVIR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bakım için gerekli olan temizleyici, tonik ve nemlendiriciyi hazırlar.</li><li>2. Temizleyici ürünü cildine sürer.</li><li>3. Temizleyici ürünü cildine dairesel hareketlerle yedirir.</li><li>4. Temizleyici ürünü nemli pamuk yardımı ile cildinden uzaklaştırır.</li><li>5. Yüzünü yıkar.</li><li>6. Havlu kâğıt yardımı ile cildini kurular.</li><li>7. Pamuk üzerine tonik damlatır.</li><li>8. Cildine tampon hareketleri ile toniği sürer.</li><li>9. Nemlendirici ürünü dairesel ve sıvazlama hareketleri ile cildine sürer.</li><li>10. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüz bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüzünü temizler.</li><li>2. Temizleyici ürünü cildinden arındırır.</li><li>3. Yüzünü kurular.</li><li>4. Yüzünü tonikler.</li><li>5. Yüzünü nemlendirir.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>

**SÜRE:** İşlemin yapılış süresi: 20 dk

Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	D1) Kişisel Bakım Yapma
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D104)Ağız bakımını yapar.
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, havlu kâğıt, bardak
<b>STANDART</b>	Ağız bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.

<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Diş temizliği için diş fırçası, diş macunu, havlu, bardak, diş ipi, ağız gargarasını hazırlar.</li><li>2. Diş fırçasına küçük bir parça macun koyar.</li><li>3. Diş fırçasını 45 derece eğimle diş ve diş etlerinizin üzerine yerleştirir.</li><li>4. Küçük dairesel hareketlerle dişlerini ve diş etlerini fırçalar.</li><li>5. Fırçalama esnasında normal düzeyde kuvvet uygular.</li><li>6. Diş yüzeylerini ileri geri hareketlerle fırçalar.</li><li>7. Fırçalama işlemini en az 2-3 dakika boyunca yapar</li><li>8. Diş ipini dişlerin arasına yerleştirir.</li><li>9. Diş etlerine zarar vermeden diş ipini kullanır.</li><li>10. Fırçalama sonunda ağız temizleme suyu ile gargara yapar.</li><li>11. Ağızını bol su ile durular.</li><li>12. Havlu kâğıt ile kurular.</li><li>13. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ağız bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dişlerini fırçalar.</li><li>2. Diş ipini kullanır.</li><li>3. Ağız temizleme suyu ile gargara yapar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>

**SÜRE:** İşlemin yapılış süresi: 20 dk

Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	D1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D105)El bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tırnak makası, törpü, el peelingi, el nemlendirme kremi, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	El bakımını hijyen kurallarına uygun yapar		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. El bakımı için tırnak makası, törpü, el peelingi, el kremi hazırlar.</li><li>2. Bakıma başlamadan önce ellerini yıkar.</li><li>3. El tırnaklarını keser.</li><li>4. Törpü ile tırnaklarını oval olarak şekillendirir.</li><li>5. Törpüleme sonrası ellerini yıkar.</li><li>6. Havlu kâğıt ile ellerini kurular.</li><li>7. El peelingini ellerine sürer.</li><li>8. El peelingi ile ellerini dairesel hareketler ile ovalar.</li><li>9. Ellerindeki peeling arıncaya kadar ellerini yıkar.</li><li>10. Havlu kâğıt ile ellerini kurular.</li><li>11. Ellere dairesel hareketlerle el nemlendirme kremi sürer.</li><li>12. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El tırnaklarını keser.</li><li>2. El tırnaklarını törpüler.</li><li>3. El peelingi yapar.</li><li>4. Ellere nemlendirici krem sürer.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	D1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D106)Ayak bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tırnak makası, törpü, ayak peelingi, ayak nemlendirme kremi, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	Ayak bakımını hijyen kurallarına uygun yapar		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Ayak bakımı için tırnak makası, törpü, ayak peelingi, ayak kremi hazırlar. 2. Bakıma başlamadan önce ayaklarını yıkar. 3. Ayak tırnaklarını keser. 4. Törpü ile tırnaklarını düz olarak şekillendirir. 5. Törpüleme sonrası ayaklarını yıkar. 6. Havlu kâğıt ile ayaklarını kurular. 7. Ayak peelingini ellerine sürer. 8. Ayak peelingi ile ellerini dairesel hareketler ile ovalar. 9. Ayaklarındaki peeling arınıncaya kadar ayaklarını yıkar. 10. Havlu kâğıt ile ellerini kurular. 11. Ayaklarına dairesel hareketlerle ayak nemlendirme kremi sürer. 12. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.	1. Ayak bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır. 2. Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.	1. Ayak tırnaklarını keser. 2. Ayak tırnaklarını törpüler. 3. Ayak peelingi yapar. 4. Ayaklarına nemlendirici krem sürer.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	D2)Soğuk İçecek Hazırlama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D201) Ayran yapar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Yoğurt, su, tuz, soğuk içme suyu, , mikser, su bardağı, kepçe.		
<b>STANDART</b>	Ayranı tekniğine uygun hazırlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVIR</b>
1. Ayran yapımında kullanılan araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2. Su bardağını kepçe yardımıyla yoğurtla doldurur. 3. Ölçülü yoğurdu çırpma kabına boşaltır. 4. Mikseri çalıştırarak yoğurdu verilen sürede çırpır. 5. Çırpılmış yoğurdun üzerine verilen miktarda soğuk su ilave eder. 6. Karışımın üzerine verilen miktarda tuz ilave eder. 7. Karışımı çırpır. 8. Mikseri kapatır. 6.Hazırlamış olduğu ayranı sürahiye doldurur. 7.Sürahinin kapağını kapatır. 8.Sürahiyi buzdolabına koyar.	1. Ayran yapmada kullanılan araçları tanır. 2. Ayran yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1. Malzemeleri ölçer. 2. Mikser kullanır. 3. Ayranı sürahiye doldurur.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	D2)Soğuk İçecek Hazırlama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D202) Limonata yapar		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Limon, rende, narenciye sıkacağı, bıçak, doğrama tahtası, şeker, su, sürahi, süzgeç, kaşık, sürahi, tabak		
<b>STANDART</b>	Limonatayı tekniğine uygun hazırlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Limonata yapımında kullanılan araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2.Limonları süzgecin içinde yıkar. 3. Yıkanmış limonların kabuklarını tabağa rendeler. 4. Doğrama tahtasında limonları gösterildiği şekilde ortadan keser. 5.Kesilen limonları narenciye sıkacağıyla gösterilen şekilde sıkar. 6.Sıkılan limonun suyunu sürahiye boşaltır. 7.Rendelenmiş limon kabuğunu sürahiye ilave eder. 8. Sürahiye istenilen miktarda şeker ilave eder. 9. Sürahiye istenilen miktarda su ilave eder. 10.Sürahinin içindeki malzemeler verilen kaşıkla şekeri eriyinceye kadar karıştırır. 11.Hazırlanan limonatayı buzdolabına koyar. 12.verilen sürede bekletilen limonatayı süzgeç yardımıyla başka bir sürahiye süzer.	1. Limonata yapımında kullanılan araç gereçleri tanır. 2. Limonata yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1. Malzemeleri ölçer. 2.Limonları yıkar. 3. Limonları rendeler, 4.Limonları keser. 5.Limonları sıkar. 6.Limonatayı karıştırır. 7.Limonatayı süzer.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

<b>İŞLEM ANALİZ FORMU</b>			
<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	D2)Soğuk İçecek Hazırlama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D203) Taze meyve suyu hazırlar		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Taze meyveler, bıçak, meyve sıkma makinası, bardak, doğrama tahtası, süzgeç.		
<b>STANDART</b>	Taze meyve suyu tekniğine uygun hazırlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Taze meyve suyu yapımında kullanılan araç gereçleri çalışama tezgâhına getirir. 2.Meyveleri süzgecin içinde yıkar. 3.Doğrama tahtasında meyveleri ortadan keser. 4.Kesilen meyveler sıkma makinesinin haznesine koyar. 5. Sıkma makinesini çalıştırır. 6.Sıkma makinesini belirtilen süre sonunda kapatır. 7. Hazırlamış olduğu meyve suyunu sürahiye doldurur.	1.Taze meyve suyu yapımında kullanılan araç gereçleri tanıır. 2.Taze meyve yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1.Meyve sıkma makinasını kullanır. 2.Meyveleri yıkar. 3.Meyveleri keser. 4.Meyveleri makinaya koyar. 5. Meyve suyunu sürahiye doldurur.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	D3)Sıcak İçecek Hazırlama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D301) Çay demler		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Çay makinası, çay, sürahi, su, su bardağı.		
<b>STANDART</b>	Çayı tekniğine uygun demler.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Çay yapımında kullanılan araç gereçleri tezgâha getirir. 2.Çay makinasının kapağını açar. 3.Çay makinasına yeterli miktarda sürahi ile su koyar. 4.Süzgece istenilen miktarda çay koyar. 5.Çay makinasının kapağını kapatır. 6.Çay makinasını açma/kapama düğmesini açar. 7.Su kaynayınca çay makinesinin kapağını açıp süzgeçteki çayın üzerine sürahi ile yeterli miktarda su koyar. 8.Sıcak su bölümüne sürahi ile su ilave eder. 9.Çay makinasının kapağını kapatarak demlemeye bırakır.	1.Çay demleme araç gereçlerini tanır. 2.Çay demleme işinin işlem basamaklarını ifade eder.	1.Çay makinasını kullanır. 2.Süzgece çay koyar. 3.Malzemeleri ölçer. 4. Çay makinesine su doldurur.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		



**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	D3)Sıcak İçecek Hazırlama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D302) Türk Kahvesi pişirir		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Şeker, su, kahve, kahve fincanı, fincan tabağı, cezve, çay kaşığı, ocak.		
<b>STANDART</b>	Türk kahvesini tekniğine uygun pişirir.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Kahve yapımında kullanılan araç gereçleri tezgâha getirir. 2.İstenilen miktarda kahveyi cezveye koyar. 3.Cezveye istenilen miktarda şeker ilave eder. 4. Yeterli miktarda suyu cezveye ilave eder. 5. Cezvenin içindeki malzemeleri çay kaşığıyla karıştırır 6. Ocağı açar. 7. Cezveyi ocağa koyar. 8.Tekniğine göre kahveyi pişirir. 9.Cezvedeki kahveyi fincana döker.	1.Türk kahvesi hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanır. 2.Türk kahvesi hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.	1.Ocağı kullanır. 2.Cezveye malzemeleri koyar. 3.Malzemeleri karıştırır. 4. Malzemeleri ölçer. 5.Kahveyi fincana döker.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	D3)Sıcak İçecek Hazırlama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D303) Salep pişirir		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Süt, şeker, tarçın, salep, ocak, fincan, kaşık, tencere, kepçe, çay kaşığı.		
<b>STANDART</b>	Tekniğine uygun salep pişirir.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Salep pişirmede kullanılan araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2. Tencereye istenilen miktarda salep şeker ve soğuk sütü koyar. 3. Tencerenin içindeki malzemeleri kaşıkla karıştırır. 4. Ocağı açar. 5. Tencereyi ocağa koyar. 6. Kısık ateşte malzemeleri karıştırarak istenilen kıvama gelinceye kadar pişirir. 7. Ocağı kapatır. 8. Pişen salebi kepçe ile fincana boşaltır. 9. Salebin üzerine istenilen miktarda tarçın serper.	1. Salep pişirmede kullanılan araç gereçleri tanır. 2.Salep pişirme işlem basamaklarını ifade eder.	1.Ocağı kullanır. 2.Tencereye malzemeleri koyar. 3.Malzemeleri karıştırır. 4. Malzemeleri ölçer. 5.Salebi fincana döker. 6.Tarçın serper.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	D)İçecek Hazırlayıcısı		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	D3)Sıcak İçecek Hazırlama		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	D304) Öz kahve hazırlama		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Kahve, süt, şeker, sıcak su, fincan,		
<b>STANDART</b>	Tekniğine uygun öz kahve hazırlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Öz kahve hazırlamada kullanılan araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2. Fincana kahve kutusundan istenilen miktarda kahveyi koyar. 3. Fincandaki kahvenin üzerine istenilen miktarda süt ilave eder. 4.Fincana sıcak su koyar.	1. Hazır kahve hazırlamada kullanılan araç gereçleri tanır. 2.Hazır kahve hazırlama işlem basamaklarını ifade eder.	1. Fincana kahve koyar. 2. Malzemeleri ölçer. Fincana süt ilave eder.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	E) İçecek Servisçisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	E1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	E101)Saç bakımını yapar.		
<b>ORTAM (Araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi		
<b>STANDART</b>	Saç bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak ve saç kurutma makinesini hazırlar.</li><li>2. Ensesine havluyu yerleştirir.</li><li>3. Suyun sıcaklığını ayarlar.</li><li>4. Saçlarını tarar.</li><li>5. Tüm saçı ıslatır.</li><li>6. Saçlarını şampuanlar.</li><li>7. Saç diplerine masaj yaparak saçı köpürtür.</li><li>8. Saçlardaki köpük tamamen arınıncaya kadar saçı durular.</li><li>9. Saç uçlarına bakım kremini sürer.</li><li>10. Saçlardaki krem tamamen arınıncaya kadar saçı durular.</li><li>11. Saçlarındaki fazla suyu yumuşak bir havlu ile kurular.</li><li>12. Saçlarını tarar.</li><li>13. Saç kurutma makinesi ile saçlarını kurutur.</li><li>14. Kullandığı malzemeleri temizler ve toplar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saç bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saçını ıslatır.</li><li>2. Saçına şampuan sürer.</li><li>3. Saçını durular.</li><li>4. Saçına bakım kremi sürer.</li><li>5. Saçını tarar.</li><li>6. Saçını kurutur.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	E) İçecek Servisçisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	E1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	E102)Sakal tıraşı olur.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu, havlu.		
<b>STANDART</b>	Sakal tıraşını tekniğine uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Musluğu açar.</li><li>2. Yüzünü ıslatır.</li><li>3. İstenilen miktarda tıraş köpüğünü avuç içine sıkar.</li><li>4. Tıraş köpüğünü yüzüne dairesel hareketlerle sürer.</li><li>5. Tıraş bıçağını yukarıdan aşağıya doğru hareket ettirerek sakalını keser.</li><li>6. Bu işlemi tüm yüze uygular.</li><li>7. Her işlem sonrası tıraş bıçağını su ile temizler.</li><li>8. Yüzünü yıkar.</li><li>9. Havlu ile yüzünü kurular.</li><li>10. İstenilen miktarda tıraş losyonunu yüzüne sürer.</li><li>11. Kullanılan malzemeleri temizler.</li><li>12. Malzemeleri yerine yerleştirir.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sakal tıraşı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Sakal tıraşında dikkat edilmesi gereken noktaları ifade eder.</li><li>3. Sakal tıraşının işlem basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüzünü yıkar.</li><li>2. Yüzünü kurular.</li><li>3. Tıraş köpüğünü sürer.</li><li>4. Sakalını keser.</li><li>5. Tıraş bıçağını temizler.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 20 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	E) İçecek Servisçisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	E1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	E103)Yüz bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	Yüz bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bakım için gerekli olan temizleyici, tonik ve nemlendiriciyi hazırlar.</li><li>2. Temizleyici ürünü cildine sürer.</li><li>3. Temizleyici ürünü cildine dairesel hareketlerle yedirir.</li><li>4. Temizleyici ürünü nemli pamuk yardımı ile cildinden uzaklaştırır.</li><li>5. Yüzünü yıkar.</li><li>6. Havlu kâğıt yardımı ile cildini kurular.</li><li>7. Pamuk üzerine tonik damlatır.</li><li>8. Cildine tampon hareketleri ile toniği sürer.</li><li>9. Nemlendirici ürünü dairesel ve sıvazlama hareketleri ile cildine sürer.</li><li>10. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüz bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüzünü temizler.</li><li>2. Temizleyici ürünü cildinden arındırır.</li><li>3. Yüzünü kurular.</li><li>4. Yüzünü tonikler.</li><li>5. Yüzünü nemlendirir.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>

**SÜRE:** İşlemin yapılış süresi: 20 dk

Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>
<b>YETERLİLİK</b>	E) İçecek Servisçisi
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	E1) Kişisel Bakım Yapma
<b>İŞLEMİN ADI</b>	E104)Ağız bakımını yapar.
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, havlu kâğıt, bardak
<b>STANDART</b>	Ağız bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.

<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Diş temizliği için diş fırçası, diş macunu, havlu, bardak, diş ipi, ağız gargarasını hazırlar.</li><li>2. Diş fırçasına küçük bir parça macun koyar.</li><li>3. Diş fırçasını 45 derece eğimle diş ve diş etlerinizin üzerine yerleştirir.</li><li>4. Küçük dairesel hareketlerle dişlerini ve diş etlerini fırçalar.</li><li>5. Fırçalama esnasında normal düzeyde kuvvet uygular.</li><li>6. Diş yüzeylerini ileri geri hareketlerle fırçalar.</li><li>7. Fırçalama işlemini en az 2-3 dakika boyunca yapar</li><li>8. Diş ipini dişlerin arasına yerleştirir.</li><li>9. Diş etlerine zarar vermeden diş ipini kullanır.</li><li>10. Fırçalama sonunda ağız temizleme suyu ile gargara yapar.</li><li>11. Ağızını bol su ile durular.</li><li>12. Havlu kâğıt ile kurular.</li><li>13. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ağız bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dişlerini fırçalar.</li><li>2. Diş ipini kullanır.</li><li>3. Ağız temizleme suyu ile gargara yapar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>

**SÜRE:** İşlemin yapılış süresi: 20 dk

Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	E) İçecek Servisçisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	E1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	E105)El bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tırnak makası, törpü, el peelingi, el nemlendirme kremi, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	El bakımını hijyen kurallarına uygun yapar		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. El bakımı için tırnak makası, törpü, el peelingi, el kremi hazırlar.</li><li>2. Bakıma başlamadan önce ellerini yıkar.</li><li>3. El tırnaklarını keser.</li><li>4. Törpü ile tırnaklarını oval olarak şekillendirir.</li><li>5. Törpüleme sonrası ellerini yıkar.</li><li>6. Havlu kâğıt ile ellerini kurular.</li><li>7. El peelingini ellerine sürer.</li><li>8. El peelingi ile ellerini dairesel hareketler ile ovalar.</li><li>9. Ellerindeki peeling arıncaya kadar ellerini yıkar.</li><li>10. Havlu kâğıt ile ellerini kurular.</li><li>11. Elleri dairesel hareketlerle el nemlendirme kremi sürer.</li><li>12. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El tırnaklarını keser.</li><li>2. El tırnaklarını törpüler.</li><li>3. El peelingi yapar.</li><li>4. Elleri nemlendirici krem sürer.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		



**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	E) İçecek Servisçisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	E1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	E106)Ayak bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tırnak makası, törpü, ayak peelingi, ayak nemlendirme kremi, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	Ayak bakımını hijyen kurallarına uygun yapar		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Ayak bakımı için tırnak makası, törpü, ayak peelingi, ayak kremi hazırlar. 2. Bakıma başlamadan önce ayaklarını yıkar. 3. Ayak tırnaklarını keser. 4. Törpü ile tırnaklarını düz olarak şekillendirir. 5. Törpüleme sonrası ayaklarını yıkar. 6. Havlu kâğıt ile ayaklarını kurular. 7. Ayak peelingini ellerine sürer. 8. Ayak peelingi ile ellerini dairesel hareketler ile ovalar. 9. Ayaklarındaki peeling arınıncaya kadar ayaklarını yıkar. 10. Havlu kâğıt ile ellerini kurular. 11. Ayaklarına dairesel hareketlerle ayak nemlendirme kremi sürer. 12. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.	1. Ayak bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır. 2. Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.	1. Ayak tırnaklarını keser. 2. Ayak tırnaklarını törpüler. 3. Ayak peelingi yapar. 4. Ayaklarına nemlendirici krem sürer.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	E) İçecek Servisçisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	E2)Soğuk İçecek servisi yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	E201) Ayran servisi yapar		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Ayran, servis tepsi, dolly, meşrubat bardağı.		
<b>STANDART</b>	Tekniğine uygun ayran servisi yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Ayran servisi yapmada kullanılan araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2. Sürahideki ayranı meşrubat bardağına doldurur. 3. İsteğine göre buz koyar. 4. Bardaktaki ayranı servis tepsisine koyar. 5. Dolley servis tepsisine koyar. 6. Servis tepsisini masaya götürür 7. Konuğun sağından ön kısma dolley'i koyar. 8. Dolley'in üzerine ayran bardağını koyar.	1. Ayran servisi yapmada kullanılan araç gereçleri tanır. 2. Ayran servisinin işlem basamaklarını ifade eder.	1. Ayranı bardağa doldurur. 2. Tepsiyi taşır. 3. Ayran bardağını belirlenen yere koyar.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	E) İçecek Servisçisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	E2)Soğuk İçecek servisi yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	E202) Limonata servisi yapar		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Limonata, servis tepsi, dolley, meşrubat bardağı, tranş limon, pipet.		
<b>STANDART</b>	Tekniğine uygun limonata servisi yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1.Limonata servisi yapmada kullanılan araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2.Sürahideki limonatayı meşrubat bardağına doldurur. 3.Tranş limonu bardağın kenarına takar. 4.Pipeti bardağa koyar. 5. İsteğine göre buz ilave eder. 5.Bardaktaki limonatayı servis tepsisine koyar. 7.Dolley servis tepsisine koyar. 8.Servis tepsisini masaya götürür 9.Konuğun sağından ön kısma dolley'i koyar. 10.Dolley'in üzerine limonata bardağını koyar.	1. Limonata servisi yapmada kullanılan araç gereçleri tanır. 2. Limonata servisinin işlem basamaklarını ifade eder.	1. Limonatayı bardağa doldurur. 2.Tepsiyi taşır. 3. Limonata bardağını belirlenen yere koyar.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

REFERANS ALINAN DAL	SERVİS		
YETERLİLİK	E) İçecek Servisçisi		
İŞİN / MODÜLÜN ADI	E2)Soğuk İçecek Servisi Yapma		
İŞLEMİN ADI	E203) Meyve suyu servisi yapar		
ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)	Kutu meyve suyu, servis tepsi, dolley, meşrubat bardağı, pipet.		
STANDART	Tekniğine uygun meyve servisi yapar.		
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Meyve suyu servisi yapmada kullanılan araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2.Meyve suyu kutusunun kapağını gösterilen şekilde açar. 3.Meyve suyunu meşrubat bardağına doldurur. 4.Pipeti bardağa koyar. 5.İsteğe göre buz koyar. 6.Dolu bardağı servis tepsisine koyar. 7.Dolley servis tepsisine koyar. 8.Servis tepsisini masaya götürür 9.Konuğun sağından ön kısma dolley'i koyar. 10.Dolley'in üzerine meyve suyu bardağını koyar.	1. Meyve suyu servisi yapmada kullanılan araç gereçleri tanır. 2.Meyve suyu servisinin işlem basamaklarını ifade eder.	1. Meyve suyunu bardağa doldurur. 2.Tepsiyi taşır. 3. Meyve suyu bardağını belirlenen yere koyar.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	E) İçecek Servisçisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	E2)Soğuk İçecek servisi yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	E204) Gazlı içecek servisi yapar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Gazlı içecek(kutu), servis tepsi, dolley, meşrubat bardağı, tranş limon, pipet.		
<b>STANDART</b>	Tekniğine uygun gazlı içecek meyve servisi yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Gazlı içecek servisi yapmada kullanılan araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2. Gazlı içecek kutusunun kapağını gösterilen şekilde açar. 3. Gazlı içeceği meşrubat bardağına doldurur. 4.Pipeti bardağa koyar. 5. Buz ve tranş limonu bardağın kenarına koyar.. 6.Dolu bardağı servis tepsisine koyar. 7.Dolley servis tepsisine koyar. 8.Servis tepsisini masaya götürür. 9.Konuğun sağından ön kısma dolley'i koyar. 10.Dolley'in üzerine gazlı içecek bardağını servis yapar.	1. Gazlı içecek servisi yapmada kullanılan araç gereçleri tanır. 2.Gazlı içecek servisini yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1. Gazlı içeceği bardağa doldurur. 2.Tepsiyi taşır. 3. Gazlı içecek bardağını belirlenen yere koyar.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

REFERANS ALINAN DAL	SERVİS		
YETERLİLİK	E) İçecek Servisçisi		
İŞİN / MODÜLÜN ADI	E3)Sıcak İçecek Servisi Yapma		
İŞLEMİN ADI	E301)Çay servisi yapar		
ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)	Çay makinesi, çay bardakları, çay fincanları, çay kaşıkları, çay tabakları, tepsi, şeker maşası, şekerlik.		
STANDART	Çay servisi yapmak için uygun malzemeleri seçer ve yapar.		
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1.Çay servisi yapmada kullanılacak araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2.Tepsiye dolly serer. 3.Çay tabağını tepsiye koyar. 4.Çay tabağına dolley koyar. 5.Çay makinasından bardağa/fincana istenilen miktarda dem ve sıcak su doldurur. 5.Bardağı /fincanı çay tabağının üzerine koyar. 6.Şekerlik ve şeker maşasını tepsinin üzerine koyar. 7.Tepsiyi masaya götürür. 8.Misafirin sağ tarafından şekerliği koyar. 9.Misafirin sağ tarafından şekerliğin üzerine şeker maşasını koyar. 10.Çayı gösterilen yere bırakır.	1. Çay servisi yapmada kullanılacak araç gereçleri tanır. 2. Çay servisi yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1. Çayı bardak/fincana doldurur. 2. Tepsiyi taşır. 3. Malzemeleri masaya bırakır.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapıış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

REFERANS ALINAN DAL	SERVİS		
YETERLİLİK	E) İçecek Servisçisi		
İŞİN / MODÜLÜN ADI	E3)Sıcak İçecek Servisi Yapma		
İŞLEMİN ADI	E302) Türk Kahvesi servisi yapar		
ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)	Cezve, sürahi, su, kahve, su bardağı, tepsi, fincan, fincan tabağı, dolley.		
STANDART	Türk kahvesi yapmak için uygun malzemeleri seçer ve yapar.		
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Türk Kahvesi servisi yapmada kullanılan araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2.Tepsiye dolley serer. 3. Fincan tabağını tepsiye koyar 4. Fincan tabağına dolley koyar 5.Sürahiden bardağa su doldurur. 6.Bardağı tepsiye koyar. 7.Cezvedeki kahveyi fincana döker. 8.Fincanı kahve tabağının üzerine koyar. 9.Tepsiyi masaya götürür. 10.Suyu masada gösterilen yere koyar. 11. Kahve fincanını gösterilen yere bırakır.	1. Türk Kahvesi servisi yapmada kullanılan araç gereçleri tanır. 2.Türk Kahvesi servisi yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1. Türk kahvesini fincana doldurur. 2.Tepsiyi taşır. 3. Türk kahvesini masaya bırakır.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	E) İçecek Servisçisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	E3)Sıcak İçecek Servisi Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	E303) Öz kahve servisi yapar		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Öz kahve doldurulmuş fincan, fincan tabağı, tepsi, dolley.		
<b>STANDART</b>	Tekniğine uygun öz kahve servisi yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Öz kahve servisi yapmada kullanılacak araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2.Tepsiye dolley serer. 3. Öz kahve tabağını tepsiye koyar. 4. Öz kahve tabağına dolley koyar. 5. Hazırlanmış olan öz kahveyi fincan tabağına koyar. 6.Tepsiyi masaya götürür. 7. Fincanı gösterilen yere bırakır.	1. Öz kahve servisi yapmada kullanılacak araç gereçleri tanır. 2. Öz kahve servisi yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1. Tepsiye fincanı yerleştirir. 2. Tepsiyi masaya götürür. 3. Fincanı masaya bırakır.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		



**İŞLEM ANALİZ FORMU**

REFERANS ALINAN DAL	SERVİS		
YETERLİLİK	E) İçecek Servisçisi		
İŞİN / MODÜLÜN ADI	E3)Sıcak İçecek Servisi Yapma		
İŞLEMİN ADI	E304) Salep servisi yapar		
ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)	Salep doldurulmuş fincan, fincan tabağı, tepsi, dolley,		
STANDART	Tekniğine uygun servis yapar.		
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1.Salep servisi yapmada kullanılacak araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2.Tepsiye dolley serer. 3.Salep tabağını tepsiye koyar 4.Salep tabağına dolley koyar 5. Hazırlanmış olan salebi fincan tabağına koyar. 6. Tepsiyi masaya götürür. 7. Fincanı gösterilen yere bırakır.	1. Salep servisi yapmada kullanılacak araç gereçleri tanır. 2. Salep servisi yapma işlem basamaklarını ifade eder.	1. Tepsiye fincanı yerleştirir. 2. Tepsiyi masaya götürür. 3. Fincanı masaya bırakır.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	F) Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	F1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	F101)Saç bakımını yapar.		
<b>ORTAM (Araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak, kurutma makinesi		
<b>STANDART</b>	Saç bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Şampuan, saç bakım kremi, havlu, tarak ve saç kurutma makinesini hazırlar.</li><li>2. Ensesine havluyu yerleştirir.</li><li>3. Suyun sıcaklığını ayarlar.</li><li>4. Saçlarını tarar.</li><li>5. Tüm saçı ıslatır.</li><li>6. Saçlarını şampuanlar.</li><li>7. Saç diplerine masaj yaparak saçı köpürtür.</li><li>8. Saçlardaki köpük tamamen arınıncaya kadar saçı durular.</li><li>9. Saç uçlarına bakım kremini sürer.</li><li>10. Saçlardaki krem tamamen arınıncaya kadar saçı durular.</li><li>11. Saçlarındaki fazla suyu yumuşak bir havlu ile kurular.</li><li>12. Saçlarını tarar.</li><li>13. Saç kurutma makinesi ile saçlarını kurutur.</li><li>14. Kullandığı malzemeleri temizler ve toplar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saç bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Saç bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Saçını ıslatır.</li><li>2. Saçına şampuan sürer.</li><li>3. Saçını durular.</li><li>4. Saçına bakım kremi sürer.</li><li>5. Saçını tarar.</li><li>6. Saçını kurutur.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	F) Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	F1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	F102)Sakal tıraşı olur.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tıraş köpüğü, tıraş bıçağı, tıraş losyonu, havlu.		
<b>STANDART</b>	Sakal tıraşını tekniğine uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Musluğu açar.</li><li>2. Yüzünü ıslatır.</li><li>3. İstenilen miktarda tıraş köpüğünü avuç içine sıkar.</li><li>4. Tıraş köpüğünü yüzüne dairesel hareketlerle sürer.</li><li>5. Tıraş bıçağını yukarıdan aşağıya doğru hareket ettirerek sakalını keser.</li><li>6. Bu işlemi tüm yüze uygular.</li><li>7. Her işlem sonrası tıraş bıçağını su ile temizler.</li><li>8. Yüzünü yıkar.</li><li>9. Havlu ile yüzünü kurular.</li><li>10. İstenilen miktarda tıraş losyonunu yüzüne sürer.</li><li>11. Kullanılan malzemeleri temizler.</li><li>12. Malzemeleri yerine yerleştirir.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sakal tıraşı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Sakal tıraşında dikkat edilmesi gereken noktaları ifade eder.</li><li>3. Sakal tıraşının işlem basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüzünü yıkar.</li><li>2. Yüzünü kurular.</li><li>3. Tıraş köpüğünü sürer.</li><li>4. Sakalını keser.</li><li>5. Tıraş bıçağını temizler.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 20 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	F) Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	F1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	F103)Yüz bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Temizleyici, tonik, nemlendirici, pamuk, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	Yüz bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVIR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bakım için gerekli olan temizleyici, tonik ve nemlendiriciyi hazırlar.</li><li>2. Temizleyici ürünü cildine sürer.</li><li>3. Temizleyici ürünü cildine dairesel hareketlerle yedirir.</li><li>4. Temizleyici ürünü nemli pamuk yardımı ile cildinden uzaklaştırır.</li><li>5. Yüzünü yıkar.</li><li>6. Havlu kâğıt yardımı ile cildini kurular.</li><li>7. Pamuk üzerine tonik damlatır.</li><li>8. Cildine tampon hareketleri ile toniği sürer.</li><li>9. Nemlendirici ürünü dairesel ve sıvazlama hareketleri ile cildine sürer.</li><li>10. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüz bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Yüz bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüzünü temizler.</li><li>2. Temizleyici ürünü cildinden arındırır.</li><li>3. Yüzünü kurular.</li><li>4. Yüzünü tonikler.</li><li>5. Yüzünü nemlendirir.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>

**SÜRE:** İşlemin yapılış süresi: 20 dk

Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>
<b>YETERLİLİK</b>	F) Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	F1) Kişisel Bakım Yapma
<b>İŞLEMİN ADI</b>	F104)Ağız bakımını yapar.
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Diş macunu, diş fırçası, diş ipi, ağız temizleme suyu, havlu kâğıt, bardak
<b>STANDART</b>	Ağız bakımını hijyen kurallarına uygun yapar.

<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Diş temizliği için diş fırçası, diş macunu, havlu, bardak, diş ipi, ağız gargarasını hazırlar.</li><li>2. Diş fırçasına küçük bir parça macun koyar.</li><li>3. Diş fırçasını 45 derece eğimle diş ve diş etlerinizin üzerine yerleştirir.</li><li>4. Küçük dairesel hareketlerle dişlerini ve diş etlerini fırçalar.</li><li>5. Fırçalama esnasında normal düzeyde kuvvet uygular.</li><li>6. Diş yüzeylerini ileri geri hareketlerle fırçalar.</li><li>7. Fırçalama işlemini en az 2-3 dakika boyunca yapar</li><li>8. Diş ipini dişlerin arasına yerleştirir.</li><li>9. Diş etlerine zarar vermeden diş ipini kullanır.</li><li>10. Fırçalama sonunda ağız temizleme suyu ile gargara yapar.</li><li>11. Ağızını bol su ile durular.</li><li>12. Havlu kâğıt ile kurular.</li><li>13. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ağız bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. Ağız bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dişlerini fırçalar.</li><li>2. Diş ipini kullanır.</li><li>3. Ağız temizleme suyu ile gargara yapar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>

**SÜRE:** İşlemin yapılış süresi: 20 dk

Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	F) Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	F1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	F105)El bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tırnak makası, törpü, el peelingi, el nemlendirme kremi, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	El bakımını hijyen kurallarına uygun yapar		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. El bakımı için tırnak makası, törpü, el peelingi, el kremi hazırlar.</li><li>2. Bakıma başlamadan önce ellerini yıkar.</li><li>3. El tırnaklarını keser.</li><li>4. Törpü ile tırnaklarını oval olarak şekillendirir.</li><li>5. Törpüleme sonrası ellerini yıkar.</li><li>6. Havlu kâğıt ile ellerini kurular.</li><li>7. El peelingini ellerine sürer.</li><li>8. El peelingi ile ellerini dairesel hareketler ile ovalar.</li><li>9. Ellerindeki peeling arıncaya kadar ellerini yıkar.</li><li>10. Havlu kâğıt ile ellerini kurular.</li><li>11. Ellere dairesel hareketlerle el nemlendirme kremi sürer.</li><li>12. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır.</li><li>2. El bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El tırnaklarını keser.</li><li>2. El tırnaklarını törpüler.</li><li>3. El peelingi yapar.</li><li>4. Ellere nemlendirici krem sürer.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İşe odaklanarak çalışır.</li><li>2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır.</li><li>3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır.</li><li>4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar.</li><li>5. İşlemi verilen sürede tamamlar.</li></ol>
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	F) Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI:</b>	F1) Kişisel Bakım Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	F106)Ayak bakımını yapar.		
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar)</b>	Tırnak makası, törpü, ayak peelingi, ayak nemlendirme kremi, havlu kâğıt		
<b>STANDART</b>	Ayak bakımını hijyen kurallarına uygun yapar		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Ayak bakımı için tırnak makası, törpü, ayak peelingi, ayak kremi hazırlar. 2. Bakıma başlamadan önce ayaklarını yıkar. 3. Ayak tırnaklarını keser. 4. Törpü ile tırnaklarını düz olarak şekillendirir. 5. Törpüleme sonrası ayaklarını yıkar. 6. Havlu kâğıt ile ayaklarını kurular. 7. Ayak peelingini ellerine sürer. 8. Ayak peelingi ile ellerini dairesel hareketler ile ovalar. 9. Ayaklarındaki peeling arınıncaya kadar ayaklarını yıkar. 10. Havlu kâğıt ile ellerini kurular. 11. Ayaklarına dairesel hareketlerle ayak nemlendirme kremi sürer. 12. Kullandığı malzemeleri temizleyerek kaldırır.	1. Ayak bakımı için kullanılan araç gereçleri tanır. 2. Ayak bakımı işleminin basamaklarını ifade eder.	1. Ayak tırnaklarını keser. 2. Ayak tırnaklarını törpüler. 3. Ayak peelingi yapar. 4. Ayaklarına nemlendirici krem sürer.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dk	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

REFERANS ALINAN DAL	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	F) Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	F2) Oda Servis Ofisini Düzenleme		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	F201)Oda servis ofisindeki araç gereçlerini düzenler.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Tepsiler, tabaklar, metal servis takımları, menaj takımları, bardaklar, peçeteler, masa örtüsü, oda servisi arabaları, ekmek dolabı, meşrubat dolabı vb.		
<b>STANDART</b>	Araç-gereçleri kullanarak oda servis ofisini düzenler.		
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Oda servis ofisinde bulunan metal servis takımlarını gösterildiği şekilde düzenler. 2. Tabak ve kâseleri, menajlarını gösterildiği şekilde düzenler. 3. Bardak çeşitlerini ve fincanları gösterildiği şekilde düzenler. 4. Tepsileri ofisteki gösterilen yere koyar. 5. Servis arabalarını ofisteki yerlerine koyar. 6. İçecek dolaplarını kontrol edip eksik olan içecekleri dolaba koyar. 7. Ekmek dolabını kontrol edip eksilen ekmeğin yerine ekmek koyar. 8. İçecek makinelerini gösterilen yerlerine yerleştirir.	1-Oda servis ofisi düzenlemede kullanılan araç gereçleri tanır.  2- Oda servis ofisi düzenlemede işlem basamaklarını ifade eder.	1- Araç-gereçleri düzenler.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapıış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		



**İŞLEM ANALİZ FORMU**

REFERANS ALINAN DAL	SERVİS		
YETERLİLİK	F) Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi		
İŞİN / MODÜLÜN ADI	F2) Oda Servis Ofisini Düzenleme		
İŞLEMİN ADI	F202) Oda servisinde kullanılan araç-gereçleri temizler		
ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)	Tepsiler, tabaklar, metal servis takımları, menaj takımları, bardaklar, peçeteler, masa örtüsü, oda servisi arabaları, ekmek dolabı, meşrubat dolabı, kuru bez, nemli bez, temizlik bezi, vb.		
STANDART	Tekniğine uygun oda servisinde kullanılan araçları temizler		
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Oda servisinde kullanılan metal servis takımlarını, tabakları, kâseleri, menajları, servis takımlarını kuru bez ile gösterilen şekilde siler. 2. İçecek makinelerini gösterilen şekilde nemli bez ile siler. 3. Bardak çeşitlerini ve fincanları gösterildiği şekilde kurulama bezi ile siler. 4. Tepsileri gösterilen şekilde nemli bez ile siler. 5. Servis arabalarını gösterilen şekilde temizlik bezi ile siler.	1.Oda temizliğinde kullanılan araç gereçleri tanır. 2. Oda servisinde kullanılan malzemeleri temizleme işlem basamaklarını bilir.	1. İçecek makinelerini, servis arabalarını ve tepsileri nemli bez ile siler. 2 Bardak çeşitlerini ve fincanları kuru bez ile siler.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	<b>SERVİS</b>		
<b>YETERLİLİK</b>	F) Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	F2) Oda Servis Ofisini Düzenleme		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	F203)Oda servisinde kullanılan eksik araç-gereçleri tamamlar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Tepsiler, tabaklar, metal servis takımları, bardaklar, peçeteler, masa örtüsü, ekmek dolabı, meşrubat dolabı, ekmek, soğuk içecekler vb.		
<b>STANDART</b>	Tekniğine uygun oda servisinde kullanılan araç-gereçleri tamamlar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Oda servisinde kullanılan metal servis takımlarını, tabakları, kâseleri, menajları, servis takımlarını istif raflarından alıp tamamlar. 2. Eksilen bardak ve fincanları istif raflarından alıp tamamlar. 3. Eksilen tepsileri istif raflarından alıp tamamlar. 4. Dilimlenmiş ekmekleri ekmek dolabına yerleştirir. 5. Eksilen meşrubat tamamlar.	1.Oda servisinde kullanılan araç-gereçleri tanır. 2. Oda servisinde kullanılan eksik malzemeleri tamamlar işinin işlem basamaklarını ifade eder.	1. Oda servisinde kullanılan malzemeleri istifler. 2. Eksik olan malzemeleri yerleştirir.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 8 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

REFERANS ALINAN DAL	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	F) Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	F3) Siparişe Göre Hazırlık Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	F301) Tepsiyle kahvaltı servisi hazırlar		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Tepsi, ekmek, ekmek sepeti, menaj takımı, metal servis takımı, fincanlar/bardaklar, dolley.		
<b>STANDART</b>	Tekniğine uygun olarak tepsiyle kahvaltı servisi hazırlar.		
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1.Serviste kullanacağı araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2.Tepsiye dolleyi serer. 3. Bardakları/fincanları tepsiye yerleştirir. 4.Metal servis takımlarını tepsiye yerleştirir. 5.Menaj takımlarını tepsiye yerleştirir. 6.Ekmek sepetini/tağını tepsiye yerleştirir.	1. Tepsiyle kahvaltı servisi yapacağı araç gereçleri tanır. 2. Tepsiyle kahvaltı servisi için tepsi hazırlamanın işlem basamaklarını ifade eder.	1. Araç-gereçleri tepsiye yerleştirir.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika			Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

REFERANS ALINAN DAL	SERVİS		
YETERLİLİK	F) Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi		
İŞİN / MODÜLÜN ADI	F3) Siparişe Göre Hazırlık Yapma		
İŞLEMİN ADI	F302) Arabayla kahvaltı servisine ön hazırlık yapar.		
ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)	Servis arabası, ekmek, ekmek sepeti, menaj takımı, metal servis takımı, fincanlar/bardaklar, örtü vb.		
STANDART	Tekniğine uygun olarak arabayla kahvaltı servisi hazırlar.		
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Serviste kullanacağı araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2. Arabaya örtüyü serer. 3. Bardakları/fincanları arabaya yerleştirir. 4. Metal servis takımlarını arabaya yerleştirir. 5. Menaj takımlarını tarabaya yerleştirir. 6. Ekmek sepetini/tağını arabaya yerleştirir.	1. Arabayla kahvaltı servisi yapacağı araç gereçleri tanır. 2. Arabayla kahvaltı servisi için tepsi hazırlamanın işlem basamaklarını ifade eder.	1. Araç-gereçleri arabaya yerleştirir	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

REFERANS ALINAN DAL	SERVİS		
YETERLİLİK	F) Oda Servis Ofisi Düzenleyicisi		
İŞİN / MODÜLÜN ADI	F3) Siparişe Göre Hazırlık Yapma		
İŞLEMİN ADI	F303) Tepsi ile yemek servisi için ön hazırlık yapar		
ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)	Tepsi, ekmek, ekmek sepeti, menaj takımı, metal servis takımı, bardaklar, dolley.		
STANDART	Tekniğine uygun olarak tepsiyle yemek servisi ön hazırlığı yapar.		
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1.Serviste kullanacağı araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2.Tepsiye dolleyi serer. 3. Bardakları/fincanları tepsiye yerleştirir. 4.Metal servis takımlarını tepsiye yerleştirir. 5.Menaj takımlarını tepsiye yerleştirir. 6.Ekmek sepetini/tabagını tepsiye yerleştirir.	1. Tepsiyle kahvaltı servisi yapacağı araç gereçleri tanır. 2. Tepsiyle kahvaltı servisi için tepsi hazırlamanın işlem basamaklarını ifade eder.	1. Araç-gereçleri tepsiye yerleştirir.	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika			Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati

**İŞLEM ANALİZ FORMU**

<b>REFERANS ALINAN DAL</b>	SERVİS		
<b>YETERLİLİK</b>	F) ODA SERVİS OFİSİ DÜZENLEYİCİSİ		
<b>İŞİN / MODÜLÜN ADI</b>	F3) Siparişe Göre Hazırlık Yapma		
<b>İŞLEMİN ADI</b>	F304) Arabayla yemek servisine ön hazırlık yapar.		
<b>ORTAM (Araç-gereç, ekipman ve koşullar)</b>	Servis arabası, ekmek, ekmek sepeti, menaj takımı, metal servis takımı, bardaklar, örtü.		
<b>STANDART</b>	Tekniğine uygun olarak arabayla yemek servisi ön hazırlığı yapar.		
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Serviste kullanacağı araç gereçleri çalışma tezgâhına getirir. 2. Arabaya örtüyü serer. 3. Bardakları/fincanları arabaya yerleştirir. 4. Metal servis takımlarını arabaya yerleştirir. 5. Menaj takımlarını tarabaya yerleştirir. 6. Ekmek sepetini/tağını arabaya yerleştirir.	1. Arabayla kahvaltı servisi yapacağı araç gereçleri tanır. 2. Arabayla kahvaltı servisi için tepsi hazırlamanın işlem basamaklarını ifade eder.	1. Araç-gereçleri arabaya yerleştirir	1. İşe odaklanarak çalışır. 2. Çalışırken güvenlik tedbirlerini alır. 3. Araç gereç ve malzemeleri ekonomik kullanır. 4. Çalıştığı ortamın temizlik kurallarına uyar. 5. İşlemi verilen sürede tamamlar.
<b>SÜRE:</b> İşlemin yapılış süresi: 30 dakika	Hedef kitleye göre ortalama öğrenme süresi 6 ders saati		