

9E Sınıf Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1.Sınav	1. Sınav	2.Sınav	2. Sınav
		1.Senaryo	2.Senaryo	1.Senaryo	2.Senaryo
KORBA FONDLAR VE ÇORBALAR	Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.	1	2		
	Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	1	2		
	Türk mutfağına özgü çorbaları işlem basamaklarına göre hazırlar.	2	1		
	Uluslararası çorbaları işlem basamaklarına göre hazırlar.	1	2		
YUMURTA	Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.	2	1		1
	Yumurtadan yapım aşamalarına uygun çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.	2	1	2	1
KOLAY HAMUR İŞLERİ	Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.			4	5
	Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.			4	3

- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacaktır.
- Dersin her konusuna göre ortak sınavda sorulacak soru sayıları verilecektir.

9E Sınıf Beslenme İlkeleri ve Hijyen Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1.Sınav	1. Sınav	2.Sınav	2. Sınav
		1.Senaryo	2.Senaryo	1.Senaryo	2.Senaryo
BESİN ÖGELERİ	Beslenme ile ilgili kavramları açıklar.	1	2		
	Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar.	2	2		
	Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.	2	2		
	Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.	2	2		
	Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar	1	1	1	1
	Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.	2	1	2	2
BESİN GRUPLARI	Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.			3	2
	Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde menüde kullanır.			3	2
	Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.			1	3

- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacaktır.
- Dersin kazanımlarının karşısına ortak sınavda sorulacak soru sayıları girilecektir.
- Bu tablo okul müdürlüğünce onaylanıp öğrencilere duyurulacaktır.

10/E Sınıfı Mesleki Yabancı Dil Dersi 2.Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav	2. Sınav
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav
Food and cooking	Students will be able to learn ingredients types .	1	
	Students will be able to writing a menu.	1	
	Students will be able to explaining a recipe.	1	
	Students will be able to be aware of the cooking verbs.	1	
	Students will be able to categorize types of dishes.	1	
Beverages	Students will be able to ask for and answer prices for drinks.	1	
	Students will be able to ask for and give orders in a bar.	1	
Reservation and Service	Students will be able to ask and answer questions about the menu.		1
	Students will be able to complete a dialogue about reservation and service.		1
	Students will be able to be aware of reservation and service vocabulary.		1
Room Service and Buffet Service	Students will be able to give information about dishes in a restaurant.		1
	Students will be able to take room service order on the phone.		1
	Students will be able to understand and deal with complaints of guests in a bar..		1
	Students will be able to learn types of buffet service.		1

• Okul genelinde yapılacak sınavlarda acık uçlu sorular sorulacaktır.

10 E Sınıfı Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1.Sınav	1. Sınav	2.Sınav	2. Sınav
		1.Senaryo	2.Senaryo	1.Senaryo	2.Senaryo
MAKARNALAR	Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	5	4		
TATLILAR	Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.	1	1		
	Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis eder.	1	1		
	Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.	1	1		
	Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak servis yapar.	1	1		
	Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.	1	1	1	2
	Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.		1	2	3
MODERN VE KLASİK USULLER	Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern ve klasik usullerde yiyecek servisi yapar.			7	5

- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacaktır.
- Dersin kazanımlarının karşısına ortak sınavda sorulacak soru sayıları girilecektir.

11 E Sınıf Açıklık ve Servis Atölyesi Dersi 2. Dönem 1. ve 2. Yazılı Sınav Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav	1. Sınav	2. Sınav	2. Sınav
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak 1 Sınav 1 SENARYO	Okul Genelinde Yapılacak Ortak 1. Sınav 2. SENARYO	Okul Genelinde Yapılacak Ortak 2 Sınav 1 SENARYO	Okul Genelinde Yapılacak Ortak 2. Sınav 2. SENARYO
AÇIK BÜFE	İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.	3 soru	2 soru		
	İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyeceklerini hazırlar.	3 soru	2 soru		
	Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.	2 soru	3 soru		
DOLMALAR VE SARMALAR	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağılı dolma ve sarmalar hazırlar	2 soru	3 soru		
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.			2 soru	1 soru
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.			2 soru	3 soru
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.			2 soru	2 soru
ÇİKOLATA VE FONDÜ	Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayarak servisini yapar.			2 soru	3 soru
	Ulusal Meslek Standartları'na göre çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir.			2 soru	1 soru
<ul style="list-style-type: none"> Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacaktır. Dersin kazanımlarının karşısına ortak sınavda sorulacak soru sayıları girilecektir. Bu tablo okul müdürlüğünce onaylanıp öğrencilere duyurulacaktır. 					

11 E Sınıf Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organizasyon 1. dönem 1. ve 2. Yazılı Sınav Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav	2. Sınav	1. Sınav	2. Sınav
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav 1. SINAV 1.SENARYO	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav 1. SINAV 2.SENARYO	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav 2. SINAV 1.SENARYO	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav 2. SINAV 2.SENARYO
PASTANEDE KALİTE KONTROL	Pastane ürünlerini hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.	3 soru	3 soru		
	Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.	2 soru	1 soru		
	Pastanede bozulan ürünleri tespit ederek hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.	1 soru	1 soru		
	Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.	1 soru	1 soru		
İLETİŞİM TEKNİKLERİ	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	1 soru	2 soru		
	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	2 soru	2 soru		
KONUK TİPLERİ VE DAVRANIŞLARI	Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.			2 soru	1 soru
	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.			1 soru	2 soru
	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konunun sorununa çözüm bulur.			1 soru	1 soru
OLAĞANÜSTÜ DURUMLAR	Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.			1 soru	1 soru
	Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.			1 soru	1 soru
GÖRGÜ KURALLARI VE PROTOKOL KURALLARI	İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama- uğurlama işlemlerini yapar.			2 soru	2 soru
	Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama- uğurlama işlemlerini yapar.			2 soru	2 soru

11 E Sınıfı İşlenmiş Gıdaları Hazırlama Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1.Sınav	1. Sınav	2.Sınav	2. Sınav
		1.Senaryo	2.Senaryo	1.Senaryo	2.Senaryo
DONDURULMUŞ GIDALAR	Dondurulmuş gıdaları kullanıma hazırlar.	5	3		
	Dondurulmuş gıdaları uygun koşullarda saklar.	3	2		
	Dondurulmuş ürünleri tekniğine uygun şekilde pişirir.	2	5	1	2
	Piştirilen ürünü servise hazır hale getirir.			2	2
AMBALAJLI GIDALAR	Ambalajlı ürünleri çeşitlerine göre pişirir.			3	2
	Ambalajlı ürünleri çeşitlerine göre servis eder			2	2
	Ambalajlı ürünleri çeşitlerine göre saklar			2	2

- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacaktır.
- Dersin kazanımlarının karşısına ortak sınavda sorulacak soru sayıları girilecektir.
- Bu tablo okul müdürlüğüne onaylanıp öğrencilere duyurulacaktır.

12 E Sınıf Pasta Yapım Teknikleri 2. dönem 1. VE 2. Yazılı Sınav Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav	2. Sınav	1. Sınav	2. Sınav
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav
PASTA VE KURABIYE DEKORLARI	Ulusal Meslek Standartlarına göre kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar.	2 soru	1 soru		
	Ulusal Meslek Standartlarına göre kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar.	2 soru	3 soru		
	Ulusal Meslek Standartlarına göre kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapar.	2 soru	2 soru		
	Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye uygun istenilen renk, kıvam, lezzet, görüntüye sahip krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiye süsler.	2 soru	1 soru		
	Ulusal Meslek Standartlarına göre çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsler.	2 soru	3 soru		
ŞEKERLEMELER	Türk Gıda Kodeksi'ne ve HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görüntü ve lezzette krokant çeşitleri hazırlar.			2 soru	1 soru
	Türk Gıda Kodeksi'ne ve HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görüntü ve lezzette meyve şekerlemeleri hazırlar.			2 soru	3 soru
YENİ PASTANE ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA	Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlar.			2 soru	3 soru
	Yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunup yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.			2 soru	1 soru
	Hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflar.			2 soru	2 soru

- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacaktır.
- Dersin kazanımlarının karşısına ortak sınavda sorulacak soru sayıları girilecektir.
- Bu tablo okul müdürlüğünce onaylanıp öğrencilere duyurulacaktır.