

**KARŞIYAKA HACI FATMA BODUR MESLEKİ TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  
**2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı 9. Sınıf Beslenme İlkeleri ve Hijyen Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu**

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	1. DÖNEM					
			1. YAZILI			2. YAZILI		
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)		
1. Senaryo			1. Senaryo					
<b>SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI</b>			<b>10</b>			<b>10</b>		
BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ	Kişisel Hijyen	Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.	1					
		Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer	1					
		Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.	1					
		Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.	1					
	Hijyen ve Sanitasyon	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.	3					
		Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.	3			1		
		Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.				2		
		Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.				3		
	Mutfak Üniteleri	Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.				1		
		Hazırlık ünitesini açıklar.				1		
		Pişirme ünitesini açıklar.				1		
		Bulaşık yıkama ünitesini açıklar				1		
		Mutfak depolarını açıklar.						

# KARŞIYAKA HACI FATMA BODUR MESLEKİ TEKNİK ANADOLU LİSESİ

2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı 11. Sınıf Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	1. DÖNEM			
			1. YAZILI		2. YAZILI	
			(Açık uçlu)		(Açık uçlu)	
I. Senaryo	0	I. Senaryo	0			
<b>SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI</b>			10		10	
AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ	Sebze Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	2			
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.	2			
	Balıklar ve Su Ürünleri	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.	1			
		Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar.	2			
		Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.	1			
	Salatalar	Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar.	2			
		Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.			2	
	Hamur Ürünleri	Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder.			1	
		Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar.			3	
		Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.			4	
		Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.				
		Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.				
	Çikolata ve Fondü	Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.				
		Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayarak servisini yapar.				
		Ulusal Meslek Standartları'na göre çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir.				

**KARŞIYAKA HACI FATMA BODUR MESLEKİ TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  
2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı 11. Sınıf Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organizasyon Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	1. DÖNEM			
			1. YAZILI		2. YAZILI	
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)	
			I. Senaryo	0	I. Senaryo	0
<b>SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI</b>			<b>10</b>		<b>10</b>	
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ	Pastanede Yerleşim Planı	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	1			
		Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	1			
		Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	2			
		Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir.	2			
	Günlük İşleri Planlama	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.	2		1	
		Pastanede stok kontrolü, ihtiyaç listesi yaparak talep formunu doldurarak malzemeleri teslim alıp bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar.	2		2	
		Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlayarak, arızalanan ekipmanlar için kullanım kılavuzundaki güvenlik önlemlerini alarak ilgililere bildirir.			2	
	Pastanede Depolama İşlemleri	Pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve diğer depolama işlemlerini talep formu, kontrol formları, LİFO/FİFO sistemlerini kullanarak yapar.			3	
		Pastane üretim bölümünde malzeme ve ürünlerin depolama dereceleri, saklanma süreleri ve temizliğini dikkate alıp depoların periyodik kontrollerini yapar.			2	
	Pastanede Kalite Kontrol	Pastane ürünlerini hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.				
Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuğun sorununa çözüm bulur.						
	Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-ugurlama işlemlerini yapar.					

**KARŞIYAKA HACI FATMA BODUR MTAL2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 12. SINIF  
PASTA YAPIM TEKNİKLERİ KONU SORU DAĞITIM LİSTESİ**

Konu	Kazanımlar	1. DÖNEM			
		1. YAZILI		2. YAZILI	
		(Açık uçlu)		(Açık uçlu)	
		1. Senary		1. Senary	2. Senary
		10		10	
YAŞ PASTALAR	Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçer.	6			
	Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte gato pasta hazırlar.	2			
	Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte baton pasta hazırlar.	2			
	Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte rulo pasta hazırlar.				
	Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun özel gün pastaları yapar.				
ÇİKOLATANIN PASTACILIKTA KULLANIMI	Ulusal Meslek Standartlarına göre çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar.			2	
	Ulusal Meslek Standartlarına göre çikolatadan çeşitli pasta dekorları hazırlar.			2	
PASTA VE KURABİYE DEKORLARI	Ulusal Meslek Standartlarına göre kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar.			3	
	Ulusal Meslek Standartlarına göre kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapar.			3	
	Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye uygun istenilen renk, kıvam, lezzet, görünüşe sahip krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsler.				
	Hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflar.				

10 E Sınıfı Aşçılık Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav	2. Sınav
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav
SICAK VE SOĞUK SOSLAR	Reçetesine uygun şekilde sütle yapılan soslar hazırlayarak servis edilmesini bilir.	1	
	Reçetesine uygun şekilde domatesle yapılan soslar hazırlayarak servis edilmesini bilir.	1	
	Reçetesine uygun şekilde sıvı yağla yapılan soslar hazırlayarak servis edilmesini bilir.	1	
	Reçetesine uygun şekilde kahverengi fondla yapılan sosları hazırlayarak servis edilmesini bilir.	1	
	Reçetesine uygun şekilde salata sosları hazırlayarak servis edilmesini bilir.	1	
ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR	Uluslararası sıcak/soğuk özel çorbaları hazırlar.	1	

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

Yasemin ŞEKER  
Yiy.İç.Hizm.Öğrt.

11E Sınıfı Seçmeli Diyet Yiyecek Hazırlama Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav	2. Sınav
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav
DİYET BELENME	Diyet beslenmenin tanımı ve önemini açıklar.	2	
	Diyet beslenme çeşitlerini açıklar.	3	
VEJETARYEN BELENME	Vejetaryen beslenmenin tanımı ve çeşitlerini açıklar.	2	

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

Yasemin ŞEKER  
Yiy.İç.Hizm.Öğrt.

11E Sınıfı Seçmeli Ürün Alımı ve Satışı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav	2. Sınav
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav
ÜRÜN DEPOLAMA	İşletme prosedürüne göre sevkiyatı tamamlanan ürünleri teslim alır.	1	
	İşletme prosedürüne göre ürünü kategorize eder.	1	
	İşletme prosedürüne göre ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirir.	1	
	Ürünün hayat seyrine göre belirlenen depolama ve satış stratejisi işlemlerini yapar.	1	
SATIŞ PROGRAMI OLUŞTURMA	İşletme prosedürüne göre satış ekibini oluşturur.	1	
	İşletme prosedürüne göre ekibin günlük programını hazırlar.	1	
	İşletme prosedürüne göre satış ekibinin motivasyonunu sağlar.	1	

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

Yasemin ŞEKER  
Yiy.İç.Hizm.Öğrt.

10E Sınıfı Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav	2. Sınav
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav
REZERVASYON ALMA VE KONUKLARI KABUL ETME	Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.	2	
MENÜ SİPARİŞİ ALMA	Nezaket ve görgü kurallarına göre menü siparişi alır.	2	
KONUKLARIN UĞURLANMASI	Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar	1	
KLASİK USULLERDE SERVİS	Klasik usullerde servis yapar.	1	

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

Yasemin ŞEKER  
Yiy.İç.Hizm.Öğrt.



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

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav	2. Sınav
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav
SALON DÜZENLEMESİ	İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapmayı bilir.	2	
	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirmesini bilir.	2	
	Masanın özelliğine göre masa örtülerini bilir.	1	
	Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlamayı bilir.	1	
	Kuver çeşitlerine uygun kuver açmayı bilir.	1	
	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarının servis kurallarına uygun şekilde taşınmasını ve boşların toplanmasını bilir.	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.

Yasemin ŞEKER  
Yiy.İç.Hizm.Öğrt.