

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	
İÇECEKLER	İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hâle getirir		1
	İçecekler ile birlikte sunulacak olan aperatif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar.		1
	Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.		1
GARNİTÜRLER BULAŞIK YIKAMA VE ATIK YÖNETİMİ	Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.		2
	Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.		3
GARNİTÜRLER	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.		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
Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni

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	Nezakət ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.	2	
MENÜ SİPARİŞİ ALMA	Nezakət ve görgü kurallarına göre menü siparişi alır.	2	
KONUKLARIN UÇURLANMASI	Nezakət ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar	1	
KLASİK USULLERDE SERVİS	Klasik usullerde servis yapar.	1	
MODERN USULLERDE SERVİS	Modern usullerde servis yapar.		5
ODA SERVİSİ	Oda servisi yapar.		1
KAHVALTI SERVİSİ YAPAR	Kahvaltı servisi 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.

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	
ÜRÜNÜ HAZIRLAMA	İşletme prosedürüne göre satılacak ürünleri hazırlar.		1
ETİKETLEME	İşletme prosedürüne göre etiket hazırlayarak ürünleri etiketler		2
PAKETLEME	İşletme prosedürüne göre ambalajlamada görsel planlama işlemlerini yapar.		3
MAĞAZA İÇİ DÜZENLEME	İşletme prosedürüne göre mağaza içi düzenlemeleri yapar.		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.

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	
VEJETARYE N BELENME	Vejetaryen beslenmenin tanımı ve çeşitlerini açıklar.	2	1
	Vejetaryen beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.		2
PEKATARYE N BELENME	Peskateryan beslenme tanımı ve çeşitlerini açıklar.		1
	Peskateryan beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.		4

- 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.

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	
PATATES GARNİTÜRLERİ	Patates garnitürleri hazırlama ilkelerini bilir.		1
	Patates garnitürlerini püre hâline getirilerek kroket (croquette) hazırlar.		1
	Fırında patates garnitürleri hazırlar.		1
ETLERİN HAZIRLANMASI	Kullanım amacına uygun olarak gövde etlerini hazırlar.		3
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar.		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.

