

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
KABUKLU- KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİN PIŞIRMEYE HAZIRLANMASI	Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.	2	
	Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kabuklu- kabuksuz su ürünlerini pişirir.	2	
SALATA VE SALATA SOSLARI	Reçetesine uygun salata sosları hazırlar.	2	
PILAVLAR	Ön hazırlıkları tamamlayarak çeşitli teknikler ile pilav pişirir.	1	
MAKARNALAR	Sos ve garnitürler ile makarnaları hazırlayarak pişirir.		2
	Uluslararası mutfaklardan makarna çeşitlerini hazırlayarak pişirir.		2
TATLILAR	Sütlü tatlılarını hazırlar.		2
	Meyve tatlılarını hazırlar		1
	.Hamur tatlılarını 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.

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

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav	2. Sınav
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav
PALEOLİTİK BESLENME	Paleolitik beslenme tanımı ve çeşitlerini açıklar.	2	
	Paleolitik beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.	1	
KETOJENİK BESLENME	Ketojenik beslenme tanımı ve çeşitlerini açıklar.	2	
ÇİĞ BESLENME	Raw food (çiğ beslenme) tanımı ve çeşitlerini açıklar.		2
	Raw food (çiğ beslenme) beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.		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.

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
SATIŞ MEKANLARINI HAZIRLAMA	İşletme prosedürüne göre vitrin düzenlemesinde görsel ekiplere yardımcı olur.	1	
ÜRÜN SATIŞI	Alternatif ve kombine satış tekniklerini uygular.	2	
SEBZE MEYVE SATIŞI	Sebze ve meyvelerin özelliklerini tespit eder.	3	
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİNİN SATIŞI	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda et ve et ürünlerinin satışını yapar.		1
	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda süt ve süt ürünlerinin satışını yapar.		1
KURU GIDA VE İÇECEK SATIŞI	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda unlu mamuller, konserve ve bakliyat ürünlerinin satışını yapar.		2
	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda soğuk zincirin satış ilkelerini uygular.		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
TEMEL SOS VE TÜREYENLERİN SERVİSİ	Temel sos ve türeyenlerinin servisini yapar.	3	
SALATALARIN SERVİSİ	Salataların servisini yapar.	2	
FONDÜ SERVİSİ	Fondü servisi yapar.		3
TRANCHE SERVİSİ	Konuk masasında tranche yapar.		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.

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
FONDLAR VE ÇORBALAR	Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.	3	
	Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	4	
YUMURTALAR	Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.	3	2
	Yumurtadan yapım aşamalarına uygun çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.		2
KOLAY HAMUR İŞLERİ	Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.		3
HAZIR ÜRÜNLERLE KOLAY ÜRÜN HAZIRLAMA	Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler 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  
Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni

**9E Sınıf Beslenme İlkeleri ve Hijyen Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu 2. DÖNEM 1. VE 2. YAZILI**

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav	1.sınav	2. sınav	2. Sınav
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav 1. senaryo	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav 2. senaryo	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav1. senaryo	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav 2. senaryo
Besin Öğeleri	Beslenme ile ilgili kavramları açıklar	1	1		
	Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar	2	2		
	Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.	1	2		
	Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.	1	1		
	Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.	2	1		
	Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.	2	2	1	
	Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.	1	1		1
Besin Grupları	Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.			2	1
	Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.			2	1
	Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.			2	1
	Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır			1	2
	Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.			1	2
	Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.			1	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.

Öznur GÜLEN CAN

**11 E Sınıfı Yiyecek İçecek Hizmetleri İşletmelerinde Organizasyon Dersi 2. dönem 1 Yazılı Sınav Konu Soru Dağılım Tablosu**

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav	2. Sınav
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav
İletişim Teknikleri	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	1 soru
Pastane kaite kont	Pastane ürünlerini hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.	1 soru	2 soru
	Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.	3 soru	2 soru
	Pastanede bozulan ürünleri tespit ederek hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.	2 soru	2 soru
	Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.	1 soru	1 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.

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

Ünite/ Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav 1. SENARYO	1. Sınav 2. SENARYO	2. Sınav 1. SENARYO	2. Sınav 2. SENARYO
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav
<b>PASTA VE KURABIYE DEKORLARI</b>	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, görünüşe sahip krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsler.	2 soru	1 soru		
	Ulusal Meslek Standartlarına göre çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsler.	2 soru	3 soru		
<b>ŞEKERLEMELER</b>	Türk Gıda Kodeksi'ne ve HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş ve lezzette krokant çeşitleri hazırlar.			2 soru	1 soru
	Türk Gıda Kodeksi'ne ve HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş ve lezzette meyve şekerlemeleri hazırlar.			2 soru	3 soru
<b>YENİ PASTANE ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA</b>	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.