

2023-2024 Eğitim- Öğretim Yılı-Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 11. Sınıf Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi
I.Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Kazanımlar	1.sınav			2.sınav		
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
Sebze Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	2	2	3			
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.	2	3	1			
Balıklar ve Su Ürünleri	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.	3	2	3	1	1	1
	Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar.	2	1	1			
	Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.	1	2	2			
	Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar.				2	1	1
Salatalar	Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.				1	2	1
	Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder.				1	1	1
Bünyeleri	Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar.				2	1	2
	Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.				1	1	1

Hamur Üri	Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliđi'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.				1	2	1	
	Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.				1	1	2	

9. Sınıf Beslenme İlkeleri ve Hijyen Dersi Ortak Sınav Konu Soru Dağılımı Tablosu

Öğrenme Birimi	Kazanımlar	1. Dönem 1. Sınav			1. Dönem 2. Sınav		
		İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	
			1. Senaryo	2. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo
Kişisel Hijyen	<p>Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.</p> <p><input type="checkbox"/> Kişisel hijyenin önemi açıklanır ve konuklar üzerinde işletmenin imajı anlamında etkili olduğu vurgulanır.</p> <p><input type="checkbox"/> Vücut temizliğinde kullanılacak malzemeler tanıtılır ve vücut temizliği uygulaması yaptırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> El ve ayak bakımında kullanılacak malzemeler tanıtılır ve uygulama yaptırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Ağız ve diş bakımında kullanılacak araç ve gereçleri tanıtılır ve ağız bakım teknikleri uygulaması yaptırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Saç bakımında kullanılacak araç ve gereçleri tanıtılır ve saç bakım uygulaması yaptırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Cilt bakımında kullanılacak araç ve gereçler tanıtılır, erkekler ve kadınlara özgü cilt bakım uygulaması yaptırılır.</p>	1	1	1			
	<p>Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.</p> <p><input type="checkbox"/> Doğru teknikle eklem ve kasların kullanımı uygulamaları yaptırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Doğru ayakta durma ve oturma tekniklerini uygulamalı olarak yaptırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Doğru taşıma ve ağırlık kaldırma teknikleri uygulamalı olarak yaptırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Sırt ve bel egzersizleri uygulamalı olarak yaptırılır .</p>	1	1	1			
	<p>Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.</p> <p><input type="checkbox"/> İşe uygun dolabında ve üzerinde bulunması gereken araç ve gereçleri sıralatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> İşe göre bulundurulması gereken araç ve gereçlerin özelliklerini açıklatılır.</p>	1	1	1			

Hijyen ve Sanitasyon	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar. <input type="checkbox"/> Hijyen ve sanitasyon kavramlarının tanımı yaptırılır. <input type="checkbox"/> Hijyen ve Sanitasyon kurallarını sıralatılır. <input type="checkbox"/> Gıda güvenliği ve önemini açıklatılır. <input type="checkbox"/> Gıda güvenliğinin sağlanmasında kullanılan mevzuatları açıklanır. <input type="checkbox"/> Türkiye’de gıda güvenliğinin sağlanmasında yetkili olan kuruluşları sıralanır. <input type="checkbox"/> Gıda hijyeni ile ilgili ulusal ve uluslararası sistemleri açıklanır. <input type="checkbox"/> Gıda hijyeni ile ilgili ulusal mevzuatı açıklanır.	2	1	2	1	1	1
	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar. <input type="checkbox"/> Yiyeceklerdeki bozulmaları açıklanır. <input type="checkbox"/> Besin hazırlamada, pişirmede, soğutmada, depolamada hijyen ilkelerini açıklanır.				2	1	1
	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar. <input type="checkbox"/> Çalışma ortamında aranan fiziksel özelliklerin iş verimine etkisini açıklanır. <input type="checkbox"/> Mutfak ortamında uyulması gereken hijyen ve sanitasyon ilkelerini açıklanır. <input type="checkbox"/> Çalışma ortamı temizliğinde dikkat edilmesi gereken noktaları sıralanır. <input type="checkbox"/> Haşere ve kemirgenlerden korunma için alınması gereken tedbirleri sıralanır.	2	1	1	1	1	1
	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar. <input type="checkbox"/> Mutfak ekipmanlarının çeşitlerini temizliğini ve önemini açıklanır. <input type="checkbox"/> Ekipmanların temizliğinde kullanılması gereken araç ve gereçleri listelenir ve temizliğinde uyulması gereken ilkeleri açıklanır. <input type="checkbox"/> Ekipmanların bakımını yaparken dikkat edilmesi gereken noktaları açıklanır.	1	1	1			
Mutfak Üniteleri	Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar. <input type="checkbox"/> Mutfak tanımlatılır. <input type="checkbox"/> İşletme tipine göre mutfak çeşitlerini sıralanır. <input type="checkbox"/> Mutfak ünitelerini sıralanır. <input type="checkbox"/> Mutfak çeşitlerine göre uygun mutfak ünitelerini planlanması yaptırılır.	2	1	2	1		1
	Hazırlık ünitesini açıklar. <input type="checkbox"/> Hazırlık ünitesi tanımlanır. <input type="checkbox"/> Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri sıralanır ve özellikleri açıklanır.	1	1	1			
	Pişirme ünitesini açıklar. <input type="checkbox"/> Pişirme ünitesini tanımlanır. <input type="checkbox"/> Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri	1	1	1			

	<p>Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.</p> <p><input type="checkbox"/> Bulaşık ünitesini tanımlanır.</p> <p><input type="checkbox"/> Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri sıralanır ve özellikleri açıklanır.</p>					1	1
	<p>Mutfak depolarını açıklar.</p> <p><input type="checkbox"/> Mutfakta bulunan depoları tanımlar.</p> <p><input type="checkbox"/> Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri sıralanır ve özellikleri açıklanır</p>	1	1	1			
Besin Öğeleri	<p>Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar.</p> <p><input type="checkbox"/> Beslenme kavramını tanımlatılır ve açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Dengeli ve yeterli beslenme ilkeleri açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Karbonhidratlar tanımlanır ve kaynakları açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Karbonhidratın vücut çalışmasındaki görevlerini açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Karbonhidrat yetersizliğinde ve fazlalığında görülen sağlık sorunlarını açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Günlük karbonhidrat gereksinimini açıklatılır.</p>	1	1	1			
	<p>Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.</p> <p><input type="checkbox"/> Protein tanımlatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Protein kalitesini açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Protein kaynaklarını açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Proteinin vücut çalışmasındaki görevlerini açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Protein yetersizliğinde ve fazlalığında görülen sağlık sorunlarını açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Günlük protein gereksinimini açıklatılır.</p>	1	1	1			
	<p>Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.</p> <p><input type="checkbox"/> Yağları tanımlatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Yağların yapısını ve özelliklerini açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Yağların kaynaklarını açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Yağların vücut çalışmasındaki görevlerini açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Yağ ihtiyacının karşılanmasında temel ilkeleri açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Günlük yağ gereksinimini açıklatılır.</p>	2	1	1	1	2	1
	<p>Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.</p> <p><input type="checkbox"/> Vitaminler tanımlanır ve gruplandırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Vitaminlerin özellikleri açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Vitamin kaynakları açıklatılır.</p>	1	1	1	1	2	1

	<p>Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.</p> <p><input type="checkbox"/> Minerallerin tanımı ve önemi açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Minerallerin vücut çalışmasındaki görevlerini açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Minerallerin çeşitlerini açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Minerallerin kaynakları açıklatılır.</p>	1	1		2	1	1
	<p>Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.</p> <p><input type="checkbox"/> Suyun önemini ve temiz suyun özellikleri açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Suyun vücut çalışmasındaki görevlerini açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Suyun kaynaklarını gruplandırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Su ihtiyacının karşılanmasındaki temel ilkeleri açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Günlük su gereksinimini açıklatılır.</p>				1	1	1
Besin Grupları	<p>Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><input type="checkbox"/> Etlerin önemini, gruplandırılmasını ve besin değerini açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Yumurtanın önemini ve besin değeri açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Kuru baklagillerin önemini, çeşitlerini ve besin değeri açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Yağlı tohumların önemini, çeşitlerini ve günlük besin değeri açıklatılır.</p>				2	1	1
	<p>Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde kullanır.</p> <p><input type="checkbox"/> Süt ve türevlerinin önemini ve besin değerini açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Süt ve türevlerini gruplandırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Süt ve türevlerinin porsiyon miktarını açıklatılır.</p>				1	1	1
	<p>Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><input type="checkbox"/> Tahıl ve türevlerinin önemini ve besin değeri açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Tahıl ve türevlerinin günlük alınması gereken porsiyon miktarını açıklatılır.</p>					1	1
	<p>Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.</p> <p><input type="checkbox"/> Sebze ve meyveleri önemini ve besin değeri açıklatılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Sebze ve meyveleri gruplandırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Sebze ve meyveleri günlük alınması gereken porsiyon miktarını açıklatılır.</p>						
	<p>Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.</p> <p><input type="checkbox"/> Yumurtaların tazelik ve bayatlık kontrolü yaptırılır.</p>						
Yumurtalar	<p>Yumurtadan reçetelere göre yapım aşamalarına uygun ürünler hazırlar.</p> <p><input type="checkbox"/> Haşlama yöntemlerine Uygun yumurtalar pişirtilir ve servis yaptırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Sahanda Yumurta yapım aşamalarına uygun yumurtalar pişirtilir ve servis yaptırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Çırpılarak yapılan yumurta çeşitleri yapım aşamalarına uygun pişirtilir ve servis yaptırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Krep yapım aşamalarına uygun pişirtilir ve servis yaptırılır.</p> <p><input type="checkbox"/> Pancake yapım aşamalarına uygun pişirtilir ve servis yaptırılır.</p>				1	1	1

Y	Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır. Yağ ve şekerleri içeren kaynakların tanımını, önemini ve besin değerini açıklatılır. Yağ ve şekerleri içeren kaynakları gruplandırılır				1	1	1
Menü Hazırlama	Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir. <input type="checkbox"/> Günlük, haftalık ve aylık yemek listesi hazırlama ilkelerini açıklatılır. <input type="checkbox"/> Yemek gruplarını açıklatılır. <input type="checkbox"/> Yemek gruplarının oluşturulmasında dikkat edilecek noktaları açıklatılır.				1	1	1
		19	15	16	16	16	15

2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 9. Sınıf Mesleki Gelişim Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu 1. Dönem

Ünite	Kazanımlar	1. Sınav			2. Sınav		
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
MESLEK ETİĞİ VE AHİLİK	Kuralların gerekliliğini ve işlevini toplumsal fayda açısından tartışır. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili temel kavramları (meslek etiği, ahilik, ahlak, etik vb.) ve ahilik ilkelerini açıklar. Geçmişten günümüze meslek kuruluşları ve ahiliğin tarihsel gelişimini açıklar.	1	2	1			
	Ahiliğin toplum düzenindeki yerini ve iş hayatına katkılarını açıklar. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili grup çalışmaları sırasında kendini yazılı ve sözlü ifade eder. Ahilik ve meslek etiği ile ilgili grup çalışmaları sırasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili grup çalışmasındaki deneyimlerinden yola çıkarak iletişim engellerini açıklar.	1	2	1			
	Gözlem ve deneyimlerinden yola çıkarak meslek etiği ile ilgili problemleri tanımlar. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili verilen problem durumlarını eleştirel okuma ile analiz eder. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili bir problemin olası sebeplerini ve çözüm yollarını araştırır. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili probleme ilişkin çıkarımda bulunur.	1	2				
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	Tasarım odaklı düşünme yaklaşımının ilkelerini ve basamaklarını kullanır. İş yerinde sağlık ve güvenliği tehdit eden unsurları ve giderici tedbirleri açıklar.	2	2	1			
	İş yerinde ortaya çıkabilecek kaza, yaralanma ve yangınlara karşı alınması gereken tedbirleri açıklar. Meslek hastalıklarının sebeplerini, alınması gereken önlemleri açıklar.	1	2				
	Bireysel olarak İSG ile ilgili fikirlerini planlayarak kendi öğrenmesinin sorumluluğunu alır. İSG ile ilgili yapılan grup çalışmasında kendini yazılı ve sözlü ifade eder.	1	1	3			
	İSG ile ilgili yapılan grup çalışmasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır. İSG ile ilgili bir senaryo çerçevesinde kendisinin ve grup arkadaşının güçlü ve zayıf yanlarını belirtir.	2	2				
	İSG ile ilgili bir metindeki problem durumunu eleştirel okuma ile analiz eder. İSG ile ilgili bir problemi çözmek için tasarım odaklı düşünme yöntemlerini kullanır. İSG ile ilgili bir problemin çözümü için kendi araştırma sorusunu belirler. İSG ile ilgili bir problemin çözümü için neden sonuç ilişkisi ile çözüm üretir.	1	2	2			

1	İSG ile ilgili bir problemin farklı çözüm yollarını araştırır. İSG ile ilgili bir problemin çözümü için farklı veri toplama araçlarından uygun olanını kullanır. İSG ile ilgili bir problemin çözümü için uygun prototipi geliştirir. İSG ile ilgili problemin çözümü için geliştirilen prototipi test eder.				1	2	1
TEKNOLOJİK GELİŞMELER VE ENDÜSTRİYEL DÖNÜŞÜM	Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili kavramları açıklar. Geçmişten günümüze endüstriyel değişimin ve dönüşümün tarihsel gelişimini açıklar.				2	1	1
	Geçmişten günümüze endüstriyel değişimin ve dönüşümün tarihsel gelişimini açıklar. Ülkemizdeki ve dünyadaki teknolojik gelişmeleri (günlük tüketim malzemeleri, ulaşım, lojistik vb.) değerlendirir.				2	1	
	Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili farklı fikirleri ve düşünceleri dikkate alır. Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili verilen yönergeye uygun iletişim araçlarını (yazılı ve/veya sözlü/sözsüz) kullanır. Teknolojinin kullanımı ile ilgili bir sunumda sözlü iletişimi destekleyen sözsüz iletişim unsurlarının önemini tartışır.				1	1	2
	Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili grup çalışmaları sırasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır. Bireysel olarak teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili fikirlerini planlayarak kendi öğrenmesinin sorumluluğunu alır. Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili yapılan grup çalışmasında kendini ve öğrendiklerini yazılı ve sözlü ifade eder.				1	2	
	Teknolojinin kullanımı ile ilgili örnek bir videoyu sözsüz iletişim unsurları açısından analiz eder.				2	1	
	Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili problemleri çözer.				2	1	
	Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili problemleri çözer. Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili verilenleri benzerlik ve farklılıklara göre sınıflandırır.				1	2	1
ÇEVRE KORUMA	“Azalt, yeniden kullan, geri dönüştür.” ilkeleri çerçevesinde çevre ile ilgili kavramları açıklar. İnsan faaliyetlerinin hava, su ve toprak kirliliğine etkisini açıklar.				1	2	
	Çevresindeki ve kendi oluşturduğu atıkların farkına vararak geri dönüşüm süreçlerini açıklar. Çevre koruma ile ilgili bir senaryo çalışmasında kendini yazılı ve sözlü olarak ifade eder. Sahip olduğu değerlerin çevre korumaya yönelik davranışlarına etkisini fark eder. Çevre koruma ile ilgili farklı fikirleri ve düşünceleri dikkate alır. Grup çalışmaları sırasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır. Bireysel olarak çevre koruma ile ilgili fikirlerini planlayarak kendi öğrenmesinin sorumluluğunu alır.				1	1	2
	Toplam	10	15	8	14	14	7

10. Sınıf Açıklık ve Servis Atölyes Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Kazanımlar	1. Sınav			2. Sınav		
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
Sıcak ve Soğuk Soslar	1.Reçetesine uygun şekilde sütle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1				
	2. Reçetesine uygun şekilde domatesle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1				
	3. Reçetesine uygun şekilde sıvı yağla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1				
	4. Reçetesine uygun şekilde beyaz fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1					
	5. Reçetesine uygun şekilde kahverengi fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1					
	6. Reçetesine uygun şekilde tereyağı ile yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1					
	7. Reçetesine uygun şekilde salata sosları hazırlayarak servis eder.	1					
Et Yemekleri	1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak gövde etlerini kullanıma hazırlar.	4	2				
	2. Reçetesine uygun etleri uluslararası pişirerek misafir masasında tranche yapar.	4	2				
	3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kebabları, köfteleri ve sakatatları pişirerek servis eder.	4	2				
Pilavlar	1. Pilav ile ilgili ön hazırlıkları yaparak tekniğine uygun pilav pişirir.	2					
	2. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü pilavlar pişirir.	2	1				
	3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.	2					
Kuru Baklagil Yemekleri	1. Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.	1					
	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.	2	1				
	3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.	2					
ırnalar	1. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	2					

Maka	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	2							
	Tatlılar	1. Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.		1					
		2. Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.	2						
		3. Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.		1					
		4. Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak servis yapar.	2						
		5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.							
6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.									
Modern ve Klasik Usullerde Servis	1. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.								
	2. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.	1							
Yiyecek İşl. Konuk Doğuşu	1. Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.								
	2. Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.	1							
	3. 3. Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.								
Oda Servisi	1. Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.	1							
	2. Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.								
	3. Servis kurallarına uygun şekilde odalara yiyecek, içecek servisi yapar.		1						
	4. Servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar.								
	5. Servis kurallarına uygun şekilde mini buzdolabı hizmetlerini yapar.								
		41	14	0					

Ünit e	Kazanımlar	1.sınav			2.sınav		
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
Pastanede Yerleşim Planı	1. Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.		1	1			
	2. Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	1		2			
	3. Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	1	1	1			
	4. Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir.	1	1	2			
	5. Pastanede kullanılacak araç gereçlerin satın alınmasında teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olur.	1	1	1			
	1. Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.	2					
Günlük İşleri Planlama	2. Pastanede stok kontrolü, ihtiyaç listesi yaparak talep formunu doldurarak malzemeleri teslim alıp bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar.		1				
	3. Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlayarak, arızalanan ekipmanlar için kullanım kılavuzundaki güvenlik önlemlerini alarak ilgililere bildirir.	1	2	1			

Pastanede Depolama	1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve diğer depolama işlemlerini talep formu, kontrol formları, LİFO/FİFO sistemlerini kullanarak yapar.	1	1	1			
	2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane üretim bölümünde, malzeme ve ürünlerin depolama dereceleri, saklanma süreleri ve temizliğini dikkate alıp depoların periyodik kontrollerini yapar.		1				
Pastanede Kalite Kontrol	1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane ürünlerini hazırlama, servis ve saklama sürecinde hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.	1	1	1			
	2. Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.						
	3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanede bozulan ürünleri tespit edip bu ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.						
	4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.	1	1	1			
İm	1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.				1		2
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.				1	2	1
	1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.				1	1	1
Konuk Tipleri ve Davranışları	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.				1	1	1
	3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konunun sorununa çözüm bulur.				1	2	1
	1. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.				2	1	1
Olağan Dışı	2. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.				1	1	1
	1. İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-ugurlama işlemlerini yapar.				1	1	
Görgü Ve Protokol	2. Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-ugurlama işlemlerini yapar.				1	1	2

9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi Dersi Ortak Sınav Konu Soru Dağılımı Tablosu

Öğrenme Birimi	Konular	Kazanımlar	1. Dönem 1. Sınav		1. Dönem 2. Sınav			
			İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	
				1. Senaryo	2. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo
Salon Düzenlemesi	Salon ile ilgili gerekli düzenlemeler	İSG uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeler yapar. <input type="checkbox"/> Masa ve sandalyelerin uygun şekilde taşınıp temizlenmesi sağlanır ve süsletilir. <input type="checkbox"/> Servis arabaları temizletilir ve malzemeleri yerleştirilir. <input type="checkbox"/> Servantların hazırlığı yaptırılır.	1	1		2		
	Masa üstü servis takımlarını hazırlama	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir. <input type="checkbox"/> Metal servis takımları ve tabakları hazırlatılır. <input type="checkbox"/> Bardaklar ve menaj takımları hazırlatılır.		1				
	Masa örtüsü serme	Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer. <input type="checkbox"/> Masa ve büfe örtüleri uygun şekilde katlatılır ve serdirilir. <input type="checkbox"/> Masa örtüleri usulüne uygun değiştirilir.						
	Peçeteleri katlama	Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar. <input type="checkbox"/> Kullanım yerlerine göre peçeteleri seçtirilir, katlatılır ve yerleştirilir.						
	Kuver açma	Kuver çeşitlerine uygun kuver açar. <input type="checkbox"/> Kuver çeşidine uygun metal takımları tabakları bardakları menaj takımları seçtirilir ve hijyen kurallarına uygun yerleştirilir.	1	1	1			
	Taşıma ve boş toplama	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar. <input type="checkbox"/> Kullanıma uygun tepsi seçtirilir ve metal takımları tabaklar bardaklar menaj takımları hijyen kurallarına uygun taşıtılır. <input type="checkbox"/> Toplama tekniklerine uygun metal takımlar, tabaklar, bardaklar toplatılır.	1	1	1		1	

İçecekler	İçecek bankosu hazırlıkları yapma	1. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hale getirir. <input type="checkbox"/> İçecek bankosu temizletilir ve gerekli malzemeler yerleştirilir.	2	1	1				
	İçecek makinelerini hazırlama	Kullanım talimatlarına göre İçecek makinalarını kullanıma hazır hale getirir. <input type="checkbox"/> Soğuk içecek makinaları kullanıma hazır hale getirilir. <input type="checkbox"/> Sıcak içecek makinaları kullanıma hazır hale getirilir.	*			1		1	
	İçecek hazırlama ve servis yapma	Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar. <input type="checkbox"/> Meyve suları tariflerine uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Boza ve ayran tarifine uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Milkshake tarifine uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Çay çeşitleri tarifine uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Kahve çeşitleri tarifine uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Sütü sıcak içecekler tarifine uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır.	2	1				1	1
	İçecekler ile birlikte aperiyecekleri hazırlama ve servis yapma	İçecekler ile birlikte usulüne uygun aperiyecekleri hazırlar ve servis yapar. <input type="checkbox"/> Cipsler hazırlatılır ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Meyveler ve Krudite usulüne uygun doğratılır ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Atıştırmalıklar usulüne uygun hazırlatılır ve servis yaptırılır.	*						
Bulaşık Yıkama Ve Atık Yönetimi	Bulaşık yıkama	Aşamalarına uygun elde ve makinada bulaşık yıkar <input type="checkbox"/> Elde yıkama sıralamasına uygun bulaşık yıkatılır. <input type="checkbox"/> Makinada kullanma talimatına uygun bulaşık yıkatılır ve makine kullanımdan sonra temizletilir.	2	1					
	Atık Yönetimi	Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır. <input type="checkbox"/> Geri dönüşüm atıklar ayrıştırılır. <input type="checkbox"/> Sıfır atık ilkesine uygun olarak atıklar ortamdaki uzaklaştırılır.	*						
	Bıçak kullanma ve uluslararası doğrama tekniklerini uygulama	Tekniğine uygun bıçak kullanıp uluslararası doğrama tekniklerini uygular. <input type="checkbox"/> Sebzeler uygulamaya hazır hale getirilir. <input type="checkbox"/> Uluslararası doğrama yöntemlerine uygun sebzeler doğrattırılır.	1		1			1	

Garnitürler	Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri hazırlama	Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar. <input type="checkbox"/> Az ve çok suda pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlattırılır. <input type="checkbox"/> Buharda pişirme yöntemi kullanılarak garnitürler servise hazırlattırılır.	1	1	2	2	2	1
	Lezzet verici karışımları hazırlama	Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar. <input type="checkbox"/> Sebze buketi hazırlatılarak uygun olan yemekte kullanılır. <input type="checkbox"/> Sebze grubu hazırlatılarak uygun olan yemekte kullanılır. <input type="checkbox"/> Defneli soğan hazırlatılarak uygun olan yemekte kullanılır. <input type="checkbox"/> Baharat Torbası hazırlatılarak uygun olan yemekte kullanılır. <input type="checkbox"/> Konkase domates hazırlatılarak uygun olan yemekte kullanılır. <input type="checkbox"/> Otlar uygun yemek seçilerek kullanılır. <input type="checkbox"/> Baharatlar uygun yemek seçilerek kullanılır.	2	1	1	1	1	1
	Sebzeleri ve lezzet verici karışımları saklama	Sebzeleri uygun tekniklere göre saklar. <input type="checkbox"/> Uygun olan sebzelerle konserve yapılır. <input type="checkbox"/> Uygun olan sebze ve meyveler kurutturulur. <input type="checkbox"/> Uygun olan sebzeler tuzda saklatılır. <input type="checkbox"/> Uygun olan sebze ve meyveler dondurarak saklatılır.						
Çorba	Çorba fondları hazırlama	Çorba fondlarını yapım aşamalarına uygun hazırlar <input type="checkbox"/> Kahverengi fondlar hazırlama tekniklerine göre yapılır ve uygun koşullarda saklatılır. <input type="checkbox"/> Beyaz fondlar hazırlama tekniklerine göre yapılır ve uygun koşullarda saklatılır. <input type="checkbox"/> Sebze fondu hazırlama tekniklerine göre yapılır ve uygun koşullarda saklatılır.				2	2	2
	Temel Çorbalar	Reçetelere göre yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar. <input type="checkbox"/> Berrak Çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yapılır. <input type="checkbox"/> Kremalı çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yapılır. <input type="checkbox"/> Taneli çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yapılır. <input type="checkbox"/> Pürel çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yapılır.					1	1

Çorba	Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlama	Türk mutfağına özgü çorbaları reçetelere göre yapım aşamalarına uygun hazırlar <input type="checkbox"/> Yöresel sebze çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Yöresel tahıl ve tahıl ürünleri çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Yöresel sütü ve yoğurtlu çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Yöresel kurubaklagil çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Yöresel et çorbaları yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır.				2	1	1
	Uluslararası Çorbalar	Uluslararası Çorbaları reçetelere göre yapım aşamalarına uygun hazırlar. <input type="checkbox"/> Uluslararası sıcak çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Uluslararası soğuk çorbalar yapım aşamalarına göre hazırlatılır ve servis yaptırılır.				1	1	1
Yumurtalar	Yumurta Pişirmeye hazırlama	Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar. <input type="checkbox"/> Yumurtaların tazelik ve bayatlık kontrolü yaptırılır.						
	Yumurtadan ürünler hazırlama	Yumurtadan reçetelere göre yapım aşamalarına uygun ürünler hazırlar. <input type="checkbox"/> Haşlama yöntemlerine Uygun yumurtalar pişirtilir ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Sahanda Yumurta yapım aşamalarına uygun yumurtalar pişirtilir ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Çırpılarak yapılan yumurta çeşitleri yapım aşamalarına uygun pişirtilir ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Krep yapım aşamalarına uygun pişirtilir ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Pancake yapım aşamalarına uygun pişirtilir ve servis yaptırılır.						

Kolay Hamur İşleri	Hazır ürünlerle kolay hamur ürünleri hazırlama	Kolay hamur ürünlerini reçetelere göre işlem basamaklarına uygun ürünler hazırlar. <input type="checkbox"/> Kek çeşitleri yapım aşamalarına göre pişirtilir ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Basit kurabiye çeşitleri yapım aşamalarına göre pişirtilir ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Pizza çeşitleri yapım aşamalarına göre pişirtilir ve servis yaptırılır. <input type="checkbox"/> Poğaçça çeşitleri yapım aşamalarına göre pişirtilir ve servis yaptırılır. 2. Hazır ürünleri kullanarak reçetelere göre işlem basamaklarına uygun yiyecekleri hazırlar. <input type="checkbox"/> Hazır yufka kullanarak yapım aşamalarına göre börek çeşitleri pişirtilir ve servis yaptırılır.						
			13	9	8	11	11	10