

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

ÜNİTE	KAZANIMLAR	1. SINAV		2. SINAV	
		OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV		OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV	
		1. SENARYO	2. SENARYO	1. SENARYO	2. SENARYO
Kişisel Hijyen	Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.	2	1	1	
	Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.	1	2		
	Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.	1	1		
	Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.	1	1		
	Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.	1	1	1	2
	Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.	1		1	
Hijyen ve Sanitasyon	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.	2	3	1	2
	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.	1	1		
	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.			1	2
	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.			1	1
Mutfak Üniteleri	Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.			1	1
	Hazırlık ünitesini açıklar.			1	
	Pişirme ünitesini açıklar.			1	1
	Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.				1
	Mutfak depolarını açıklar			1	

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

ÜNİTE	KAZANIMLAR	1. SINAV		2. SINAV	
		OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV		OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV	
		1. SENARYO	2. SENARYO	1. SENARYO	2. SENARYO
Salon Düzenlenmesi	İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.	1	1		
	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.	2	1		
	Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.	1	1		
	Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar. Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.	2	3		
	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.	1	1		
İçecekler	İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hâle getirir.	1	1		
	Kullanım talimatlarına göre içecek makinalarını kullanıma hazır hâle getirir.	1	1		
	Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.	1	1	1	1
	İçecekler ile birlikte sunulacak olan aperiitif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar.			2	1
Bulaşık Yıkama ve Atık yönetimi	Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.				
	Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdan uzaklaştırır.			1	1
Garnitürler	İş ağırlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.				
	Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.			2	3
	Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.			2	1
	Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.			1	2
Fondlar	Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.			1	1

10. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

ÜNİTE	KAZANIMLAR	1. SINAV	
		OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV	
		1. SENARYO	2. SENARYO
SICAK VE SOĞUK SOSLAR	Reçetesine uygun şekilde sütle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1
	Reçetesine uygun şekilde domatesle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	
	Reçetesine uygun şekilde sıvı yağla yapılan soslar hazırlayarak servis eder	1	1
	Reçetesine uygun şekilde beyaz fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	2	
	Reçetesine uygun şekilde kahverengi fondla yapılan sosları hazırlayarak servis eder.	1	1
	Reçetesine uygun şekilde tereyağı ile yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1
	Reçetesine uygun şekilde salata sosları hazırlayarak servis eder.	1	
ET YEMEKLERİ	İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak gövde etlerini kullanıma hazırlar.	1	2
	Reçetesine uygun etleri uluslararası pişirerek misafir masasında tranche yapar.	1	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kebapları, köfteleri ve sakatları pişirerek servis eder.	3	2
PİLAVLAR	Pilav ile ilgili ön hazırlıkları yaparak tekniğine uygun pilav pişirir.	1	1
	Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü pilavlar pişirir.	1	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.	2	2
KURU BAKLAGİLLER	Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.	1	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kurubaklagil yemeklerini pişirir.	1	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kurubaklagil yemeklerini pişirir.	1	2

**1.DÖNEM 11 SINIFLAR SINIF YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ
KONU SORU DAĞILIM TABLOSU**

ÖĞRENME ALANI (ÜNİTE ADI) (TEMA)	ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	KAZANIMLAR	1. DÖNEM			
			1. SINAV		2.SINAV	
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu ve kısa cevaplı soru)		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu ve kısa cevaplı soru)	
			1.Senaryo	2.Senaryo	1.Senaryo	2.Senaryo
PASTANEDE YERLEŞİM PLANI	PASTA İMALATHANESİNİN YERLEŞİM PLANI	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	1	2		
	BULAŞIKHANE BÖLÜMÜNÜN YERLEŞİM PLANI	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	1	1		
	DEPOLARIN YERLEŞİM PLANI	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	2	1		
	TEŞHİR VİTRİNİNİN YERLEŞİM PLANI	Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir.	1	1		
	TEKNİK ŞARTNAMESİNİN HAZIRLANMASI	Pastanede kullanılacak araç gereçlerin satın alınmasında teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olur.	2	2		
GÜNLÜK İŞLERİ PLANLAMA	ÇALIŞMA PROGRAMININ HAZIRLANMASI	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.	2	1		
	BİR SONRAKİ GÜNÜN ÖN HAZIRLIKLARININ YAPILMASI	Pastanede stok kontrolü, ihtiyaç listesi yaparak talep formunu doldurarak malzemeleri teslim alıp bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar.	1	2		
	BOZULAN EKİPMANLARI İLGİLİLERE BİLDİRME	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve diğer depolama işlemlerini talep formu, kontrol formları, LIFO/FIFO sistemlerini kullanarak yapar.			2	1
PASTANEDE DEPOLAMA İŞLEMLERİ	MALZEME VE ÜRÜNLERİN DEPOLAMA İŞLEMLERİ	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane üretim bölümünde, malzeme ve ürünlerin depolama dereceleri, saklanma süreleri ve temizliğini dikkate alıp depoların periyodik kontrollerini yapar.			2	1
	DEPOLARIN KONTROLÜ	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane ürünlerini hazırlama, servis ve saklama sürecinde hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.			2	2
PASTANEDE KALİTE KONTROL	PASTANE ÜRÜNLERİNDE BOZULMAYI ÖNLEYİCİ TEDBİRLER ALMA	Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.			1	2
	ÜRÜNLERİN KALİTE KONTROLÜNÜ YAPMA	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanede bozulan ürünleri tespit edip bu ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.			1	2
	BOZULAN PASTALARI İMHA ETME	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanede bozulan ürünleri tespit edip bu ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.			1	1
	PASTANE HİZMETLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.			1	1

2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI YAŞAR EĞİTİM VE KÜLTÜR VAKFI MTAL. YİYECEK 12. SINIF FIRINCILIK DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

ÖĞRENME ALANI (ÜNİTE ADI) (TEMA)	KAZANIMLAR	1. DÖNEM			
		1. SINAV		2. SINAV	
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu ve kısa cevaplı soru)		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu ve kısa cevaplı soru)	
		1.Senaryo	2.Senaryo	1.Senaryo	2.Senaryo
Ekmek Üretimine İlişkin Mevzuatlar ve Yasal Düzenlemeler	1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekmek üretimi mevzuatlarını açıklar.			1	1
	2. Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre ekmekte kullanılan gıda katkı maddeleri yönetmeliğini açıklar.			1	1
	3. Ekmek satışı ile ilgili yasal düzenlemeleri açıklar.			1	1
Ekmek Hazırlama ve Pişirme	1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmek üretimi ile ilgili hammadde ve yardımcı madde seçimi yapar.		1	1	
	2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hamur yoğurur.			1	1
	3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hamurun fermantasyonunu sağlar.	1	1	1	1
	4. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hamura şekil verir.	1	1	1	1
	5. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda son fermantasyon işlemini kontrol eder.			1	1
	6. Ekmek pişirmede kullanılan fırının özelliğine göre ekmeği pişirir.	1	1		1
Ekmek Çeşitlerinin Üretimi	1. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hammaddesine göre ekmek üretir.			1	1
	2. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda kullanım amacına göre ekmek hazırlar.	2	1	1	
Özel Ekmek Üretimi	1. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda tıbbi ekmek hazırlar.	1		1	1
	2. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda zenginleştirilmiş ekmek hazırlar.		1	1	1
	3. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda yöresel ekmekler hazırlar.		1	1	1
	4. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda Uluslararası ekmek hazırlar.				1
Saklama Yöntemleri ve Kalite Kontrol	1. Ekmek çeşitlerine uygun saklama yöntemini uygular.	2	1	1	
	2. Türk gıda kodeksine göre ekmekte görülen hataları açıklar.			1	1
	3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmek kalite kontrolü yapar.				1
	4. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmeği satışa sunar.			1	1
	5. Ekmek israfı ile ilgili çözümleri açıklar.	1		1	1
Simit Hamurunu Hazırlama Ve Şekil Verme	1. Simit yapımı ile ilgili ham madde ve yardımcı madde seçimi yapar.	1	1	1	1
	2. Hijyen kurallarına uygun hamur yoğurur.		1	1	1
	3. Hamuru dinlendirir.				1
	4. Simit hamurunu şekillendirerek pekmezleme ve susamlama işlemlerini yapar.			1	

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI 12. SINIF SEÇMELİ GASTRONOMİ TURİZMİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM ÇİZELGESİ

KAZANIMLAR	OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAVLAR(1.SINAV)		OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAVLAR(2.SINAV)	
	1. SENARYO	2. SENARYO	1. SENARYO	2. SENARYO
Gastronomi turizmini açıklar.	1	2	1	1
Dünyada gastronomi turizmini açıklar.	1	1	1	2
Türkiye’de gastronomi turizmini açıklar.	1	1	1	1
Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	1	1	1
Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	1	1	1
Şanlıurfa mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	2	1	2	1
Güney Doğu Anadolu Bölgesi’nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	2	1	2	1
Trabzon mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	2	1	2
Rize mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	1	1	2
Bolu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.			1	2
Ordu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.			1	2
Karadeniz Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.			2	1
Konya mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar			2	1
Kayseri mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.			2	1
Ankara mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar			1	1

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI 12.SINIF SEÇMELİ ÜRÜN ALIM SATIMI DERSİ KONU SORU
DAĞILIM ÇİZELGESİ**

KAZANIMLAR	OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAVLAR(1.SINAV)		OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAVLAR(2.SINAV)	
	1. SENARYO	2. SENARYO	1. SENARYO	2. SENARYO
İşletme prosedürüne göre sevkiyatı tamamlanan ürünleri teslim alır.	1	2	1	1
Ürünün hayat seyrine göre belirlenen depolama ve satış stratejisi işlemlerini yapar	3	2	1	1
İşletme prosedürüne göre ürünü kategorize eder.	3	2	1	1
İşletme prosedürüne göre ekibin günlük programını hazırlar.	2	2	1	1
İşletme prosedürüne göre ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirir.	1	2	1	1
İşletme prosedürüne göre satış ekibinin motivasyonunu sağlar			2	1
İşletme prosedürüne göre ekibin günlük programını hazırlar.			2	1
İşletme prosedürüne göre satış ekibinin motivasyonunu sağlar			1	2
İşletme prosedürüne göre ekibin günlük programını hazırlar.			1	2
İşletme prosedürüne göre ambalajlamada görsel planlama işlemlerini yapar.			1	1
İşletme prosedürüne göre ambalajlama/paketleme işlemlerini yapar			1	1