

10. Sınıf Açıkık Atölyesi Dersi Soru Dağılım Tablosu

| Konu                                                                     | Kazanımlar                                                                                     | 1. DÖNEM                                       |            |            |            | 2. DÖNEM   |            |            |            |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|                                                                          |                                                                                                | 1. YAZILI                                      |            | 2. YAZILI  |            | 1. YAZILI  |            | 2. YAZILI  |            |
|                                                                          |                                                                                                | 1. Senaryo                                     | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN SORU SAYISI                                          |                                                                                                | 10                                             | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         |
| Uluslararası Özel Çorbalar                                               | Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıkla.         | 1                                              | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar.                                                    | 1                                              |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar.                                                    | 1                                              |            |            |            |            |            |            |            |
| Sıcak ve Soğuk Soslar                                                    | Sütle yapılan soslar hazırlar.                                                                 | 1                                              | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Domatesle yapılan soslar hazırlar                                                              | 1                                              | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar.                                                            | 1                                              | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.                                                          | 1                                              | 2          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar                                                      | 1                                              | 2          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar                                                           | 1                                              | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          |                                                                                                | 1                                              | 1          |            |            |            |            |            |            |
| Patates Garnitürleri                                                     | Bol yağda kızartarak (frit) patates garnitürleri hazırlar.                                     | 1                                              | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlar.                                               |                                                |            |            | 1          |            |            |            |            |
|                                                                          | Sote ederek (saute) patates garnitürlerini hazırlar.                                           |                                                |            | 1          |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Püre hâline getirerek (purée) patates garnitürlerini hazırlar.                                 |                                                |            |            | 1          |            |            |            |            |
|                                                                          | Patates garnitürlerini püre hâline getirilerek kroket (croquette) hazırlar.                    |                                                |            |            |            |            |            |            |            |
| Etlerin Hazırlanması                                                     | Fırında patates garnitürleri hazırlar.                                                         |                                                |            |            | 1          |            |            |            |            |
|                                                                          | Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar.                                  |                                                |            |            |            | 1          |            |            |            |
|                                                                          | Kullanım amacına uygun olarak gövde etlerini hazırlar.                                         |                                                |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                                          | Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar.     |                                                |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar.     |                                                |            |            |            | 1          |            |            |            |
|                                                                          | Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar.                |                                                |            |            |            |            |            |            |            |
| Et Pişirme                                                               | Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar.                       |                                                |            |            | 1          |            |            |            |            |
|                                                                          | Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirir.                                                     |                                                |            | 1          |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Kavurarak sos içinde (braise) eti pişirir.                                                     |                                                |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                                          | Buharda (étuvé vapeur) ve kendi suyunda (étuvé) eti pişirir.                                   |                                                |            | 1          |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Graten ederek eti pişirir.                                                                     |                                                |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                                          | Bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartır.                                                     |                                                |            | 1          |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Fırında çevirerek (roti) eti pişirir.                                                          |                                                |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                                          | Sote (saute) ederek eti pişirir.                                                               |                                                |            | 1          |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir.                                                      |                                                |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                                          | Izgara (grill) eti pişirir.                                                                    |                                                |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Kullanım amacına uygun olarak balıkları pişirmeye hazırlar.                                    |                                                |            | 1          |            |            |            |            |            |
|                                                                          | Balıklar ve Su Ürünleri                                                                        | 1. Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar. |            |            |            |            | 1          |            |            |
| 2. Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirir.                           |                                                                                                |                                                |            |            |            |            | 1          | 1          |            |
| 3. Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar. |                                                                                                |                                                |            |            |            | 1          | 1          |            |            |
| 4. Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.              |                                                                                                |                                                |            |            |            | 1          | 1          |            |            |
| Salata ve Salata Sosları                                                 | 1. Reçetesine uygun şekilde salata sosları hazırlar.                                           |                                                |            |            |            | 1          | 1          |            |            |
|                                                                          | 2. Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlar.                                     |                                                |            |            |            | 1          | 1          |            |            |
|                                                                          | 3. Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarna salataları hazırlar.                              |                                                |            |            |            | 1          | 1          |            |            |
|                                                                          | 4. Reçetesine uygun şekilde kurub baklagil salataları hazırlar.                                |                                                |            |            |            | 1          | 1          |            |            |
|                                                                          | 5. Reçetesine uygun şekilde et ve sakatat salataları hazırlar.                                 |                                                |            |            |            | 1          | 1          |            | 1          |
|                                                                          | 6. Reçetesine uygun şekilde deniz ürünleri salataları hazırlar.                                |                                                |            |            |            | 1          | 1          | 1          | 1          |
| Pilavlar                                                                 | 1. Pilav ile ilgili ön hazırlıkları yaparak tekniğine uygun pilav hazırlar.                    |                                                |            |            |            |            | 1          | 1          | 1          |
|                                                                          | 2. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklar özgü pilavlar hazırlar.                             |                                                |            |            |            |            |            | 1          | 1          |
|                                                                          | 3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü pilavlar hazırlar                                      |                                                |            |            |            |            |            | 1          | 1          |
| Makarna ve Makarna sosları                                               | 1. Reçetesine uygun şekilde makarna sosları hazırlar.                                          |                                                |            |            |            |            |            | 1          | 1          |
|                                                                          | 2. Reçetesine uygun şekilde uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlar.                 |                                                |            |            |            |            |            | 1          | 1          |
| Tatlı Yapım Teknikleri                                                   | 1. Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlar.                                                   |                                                |            |            |            |            |            | 1          | 1          |
|                                                                          | 2. Tekniğine uygun meyve tatlıları hazırlar.                                                   |                                                |            |            |            |            |            | 1          | 1          |
|                                                                          | 3. Tekniğine uygun hamur tatlılarını hazırlar.                                                 |                                                |            |            |            |            |            | 1          | 1          |
|                                                                          | 4. Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlar.                                                   |                                                |            |            |            |            |            |            | 1          |
| Yeni Yemek Reçeteleri                                                    | 1. Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni yemek reçeteleri tasarlar.   |                                                |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          | 2. Yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirme kav. altına alır. |                                                |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                          | 3. Hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak çeşitli açılardan fotoğraflar                     |                                                |            |            |            |            |            |            |            |

| 10. Sınıf Servis Atölyesi Dersi Soru Dağılım Tablosu |                                                                                                                |            |            |            |            |            |            |            |            |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Konu                                                 | Kazanımlar                                                                                                     | 1. DÖNEM   |            |            |            | 2. DÖNEM   |            |            |            |
|                                                      |                                                                                                                | 1. YAZILI  |            | 2. YAZILI  |            | 1. YAZILI  |            | 2. YAZILI  |            |
|                                                      |                                                                                                                | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo |
|                                                      | <b>SORULMASI PLANLANAN SORU SAYISI</b>                                                                         | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         |
| YIYECEK SERVİSİ                                      | Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder. | 2          | 2          |            |            |            |            |            |            |
|                                                      | Nezaket ve görgü kurallarına göre menü siparişi alır.                                                          | 2          | 3          |            |            |            |            |            | 1          |
|                                                      | Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.                                 | 2          | 2          |            |            |            |            | 1          |            |
|                                                      | Klasik usullerde servis yapar.                                                                                 | 2          | 3          |            |            |            |            |            | 1          |
| YIYECEK SERVİSİ                                      | Modern usullerde servis yapar.                                                                                 |            |            | 2          | 3          |            |            | 1          |            |
|                                                      | Oda servisi yapar.                                                                                             |            |            | 3          | 3          |            |            |            |            |
|                                                      | Kahvaltı servisi yapar.                                                                                        |            |            | 2          | 2          |            |            |            | 1          |
|                                                      | Aparatif yiyeceklerin servisini yapar                                                                          |            |            | 3          | 2          | 1          |            |            |            |
| KONUK MASASIN DA SERVİS                              | Temel sos ve türeyenlerinin servisini yapar.                                                                   |            |            |            |            | 2          | 3          | 2          | 2          |
|                                                      | Salataların servisini yapar                                                                                    |            |            |            |            | 2          | 3          | 2          | 2          |
|                                                      | Fondü servisi yapar.                                                                                           |            |            |            |            | 3          | 2          | 2          | 1          |
|                                                      | Konuk masasında tranş (tranche) yapar                                                                          |            |            |            |            | 2          | 2          | 2          | 2          |

Burdur Ölçme Değerlendirme Merkezi

| 11. Sınıf Aşçılık Atölyesi Dersi Soru Dağılım Tablosu |                                                                                                                                     |            |            |            |            |            |            |            |            |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Konu                                                  | Kazanımlar                                                                                                                          | 1. DÖNEM   |            |            |            | 2. DÖNEM   |            |            |            |
|                                                       |                                                                                                                                     | 1. YAZILI  |            | 2. YAZILI  |            | 1. YAZILI  |            | 2. YAZILI  |            |
|                                                       |                                                                                                                                     | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN SORU SAYISI                       |                                                                                                                                     | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         |
| Türk Mutfağına Özgü Çorbalar                          | 1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlar.                                                                   | 2          | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                       | 2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü tahıl ve tahıl ürünlerinden çorbalar hazırlar.                                              | 2          | 3          |            |            |            |            |            |            |
|                                                       | 3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sütü ve yoğurtlu çorbalar hazırlar.                                                         | 2          | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                       | 4. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kuru baklagil çorbaları hazırlar.                                                           | 2          | 2          |            |            |            |            |            |            |
|                                                       | 5. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et çorbaları hazırlar.                                                                      | 2          | 1          |            |            |            |            |            |            |
| Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri                   | 1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.                                                            |            | 2          | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                       | 2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.                                                            |            |            |            | 1          | 1          |            |            |            |
| Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri           | 1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.                                                    |            |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                       | 2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.                                                    |            |            | 2          | 1          |            |            |            |            |
| Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar                 | 1. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.          |            |            | 1          | 2          |            |            |            |            |
|                                                       | 2. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.                 |            |            | 1          | 2          |            |            |            |            |
|                                                       | 3. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmalar hazırlar.                   |            |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                       | 4. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar. |            |            | 2          | 1          | 1          | 2          |            |            |
| Türk Mutfağına Özgü Makamlar                          | 1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamuru hazırlar.                                                            |            |            |            |            | 2          | 1          |            |            |
|                                                       | 2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü eriştelere hazırlar.                                                                        |            |            |            |            |            | 1          |            |            |
|                                                       | 3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü mantılar hazırlar.                                                                          |            |            |            |            | 1          | 2          |            |            |
| Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri           | 1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kebaplar hazırlar.                                                                          |            |            |            |            | 2          | 1          |            |            |
|                                                       | 2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü köfteler hazırlar.                                                                          |            |            |            |            | 2          | 1          |            |            |
|                                                       | 3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri hazırlar.                                                                 |            |            |            |            | 1          | 2          |            |            |
| Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşafalar             | 1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlar.                                                                       |            |            |            |            |            |            | 1          |            |
|                                                       | 2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü hoşafalar hazırlar.                                                                         |            |            |            |            |            |            | 1          | 1          |
| Hamur Ürünleri                                        | 1. Reçeteye göre kıyılarak yapılan hamurlardan ürünler (bisküvi, kurabiye, tulip, tunc ve kış) hazırlar.                            |            |            |            |            |            |            | 1          | 1          |
|                                                       | 2. Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.                                                                               |            |            |            |            |            |            | 2          | 1          |
|                                                       | 3. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.                                  |            |            |            |            |            |            | 1          | 2          |
|                                                       | 4. Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.                                                       |            |            |            |            |            |            | 1          | 1          |
|                                                       | 5. Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.                                                                   |            |            |            |            |            |            | 1          | 2          |
|                                                       | 6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.                                                                  |            |            |            |            |            |            | 1          | 1          |
|                                                       | 7. Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.                                                                                  |            |            |            |            |            |            | 1          | 1          |
| Açık Büfe                                             | 1. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümüne meze ve ordo'vleri hazırlar.                                                         |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                       | 2. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümüne kokteyl yiyecekleri hazırlar.                                                        |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                       | 3. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk yiyecekleri büfeye yerleştirir.                                          |            |            |            |            |            |            |            |            |

| 11. Sınıf Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu |                                                                                                                                          |             |            |             |            |             |            |             |            |  |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|------------|--|
| Konu                                                      | Kazanımlar                                                                                                                               | 1. DÖNEM    |            |             |            | 2. DÖNEM    |            |             |            |  |
|                                                           |                                                                                                                                          | 1. YAZILI   |            | 2. YAZILI   |            | 1. YAZILI   |            | 2. YAZILI   |            |  |
|                                                           |                                                                                                                                          | (Açık uçlu) |            | (Açık uçlu) |            | (Açık uçlu) |            | (Açık uçlu) |            |  |
|                                                           |                                                                                                                                          | 1. Senaryo  | 2. Senaryo | 1. Senaryo  | 2. Senaryo | 1. Senaryo  | 2. Senaryo | 1. Senaryo  | 2. Senaryo |  |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI                 |                                                                                                                                          | 10          | 10         | 10          | 10         | 10          | 10         | 10          | 10         |  |
| ÜNİTE 1: Yemek Gruplarının Servisi                        | 1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kıymetli antrelerin servisini yapar.          | 5           | 6          |             |            |             |            |             |            |  |
|                                                           | 2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ordövr ve peynirlerin servisini yapar.        | 5           | 4          | 4           | 4          |             |            |             |            |  |
|                                                           | 3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde salatalar servisini yapar.                    |             |            | 4           | 2          |             |            |             |            |  |
|                                                           | 4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde çorba servisi yapar.                          |             |            | 2           | 4          |             |            |             |            |  |
|                                                           | 5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde hamur işlerinin servisini yapar.              |             |            |             |            | 4           | 3          |             |            |  |
|                                                           | 6. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kıymetli sebzelerin servisini yapar.          |             |            |             |            | 4           | 4          |             | 1          |  |
|                                                           | 7. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde meyve ve tatlı servisi yapar.                 |             |            |             |            | 2           | 3          | 1           |            |  |
| ÜNİTE 2: İçecek Servisi                                   | 1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek içecek makinelerini hazırlar.                                                       |             |            |             |            |             |            | 4           | 3          |  |
|                                                           | 2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde porsiyon ölçüsünde soğuk içecek servisi yapar. |             |            |             |            |             |            | 4           |            |  |
|                                                           | 3. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak sıcak içecekleri hazırlayıp servisini yapar.                                               |             |            |             |            |             |            | 1           |            |  |

11. Sınıf Seçmeli Pasta Yapım Teknikleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Konu                               | Kazanımlar                                                                                                                                              | 1. DÖNEM   |            |            |            | 2. DÖNEM   |            |            |            |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|                                    |                                                                                                                                                         | 1. YAZILI  |            | 2. YAZILI  |            | 1. YAZILI  |            | 2. YAZILI  |            |
|                                    |                                                                                                                                                         | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo |
|                                    |                                                                                                                                                         | 9          | 9          | 9          | 9          | 10         | 10         | 10         | 10         |
| YAŞ PASTALAR                       | Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçer.                                                                                            | 6          | 4          | 1          |            |            |            |            |            |
|                                    | Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte gato pasta hazırlar.                                     | 2          | 3          | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                    | Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte baton pasta hazırlar.                                    | 1          | 2          | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                    | Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte rulo pasta hazırlar.                                     |            |            | 3          | 4          |            |            |            |            |
|                                    | Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun özel gün pastaları yapar.                          |            |            | 3          | 3          |            |            |            |            |
| ÇİKOLATANIN PASTACILIKTA KULLANIMI | Ulusal Meslek Standartlarına göre çeşitli speşiyal çikolataları hazırlar.                                                                               |            |            |            |            | 2          | 2          |            |            |
|                                    | Ulusal Meslek Standartlarına göre çikolatadan çeşitli pasta dekorları hazırlar.                                                                         |            |            |            |            | 2          | 1          |            |            |
| PASTA VE KURABİYE DEKORLARI        | Ulusal Meslek Standartlarına göre kaplama hamurlarını kullanacağı yere göre hazırlar.                                                                   |            |            |            |            | 2          | 3          |            |            |
|                                    | Ulusal Meslek Standartlarına göre kaplama hamurundan amaca uygun modeller yapar.                                                                        |            |            |            |            | 3          | 2          |            |            |
|                                    | Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye uygun istenilen renk, kıvam, lezzet, görünüşe sahip krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsler. |            |            |            |            | 1          | 2          | 1          | 2          |
|                                    | Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye uygun istenilen renk, kıvam, lezzet ve görünüşte yapılacak sos dekorlarını kullanıp pastaları süsler.        |            |            |            |            |            |            | 2          | 1          |
|                                    | Ulusal Meslek Standartlarına göre çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsler.                                                            |            |            |            |            |            |            | 2          | 1          |
| ŞEKERLEMELER                       | Türk Gıda Kodeksi'ne ve HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş ve lezzette krokanlı çeşitleri hazırlar.                                      |            |            |            |            |            |            |            | 2          |
|                                    | Türk Gıda Kodeksi'ne ve HACCP uygulamalarına göre istenilen renk, görünüş ve lezzette meyve şekerlemeleri hazırlar.                                     |            |            |            |            |            |            | 2          | 2          |
| YENİ PASTANE ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA    | Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlar.                                                           |            |            |            |            |            |            | 1          | 2          |
|                                    | Yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunup yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.                                                         |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                    | Hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflar.                                                            |            |            |            |            |            |            |            |            |

| 9. Sınıf Beslenme İlkeleri ve Hijyen Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu |                                                                                                                                |            |            |            |            |            |            |            |            |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Konu                                                                 | Kazanımlar                                                                                                                     | 1. DÖNEM   |            |            |            | 2. DÖNEM   |            |            |            |
|                                                                      |                                                                                                                                | 1. YAZILI  |            | 2. YAZILI  |            | 1. YAZILI  |            | 2. YAZILI  |            |
|                                                                      |                                                                                                                                | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN SORU SAYISI                                      |                                                                                                                                | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         | 10         |
| Kişisel Hijyen                                                       | Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.                                                                                        | 1          | 2          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                      | Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer                                                                                         | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                      | Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.                                                                  | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                      | Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.                                                                     | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |
| Hijyen ve Sanitasyon                                                 | Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.                            | 3          | 2          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                      | Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.                                                                   | 3          | 3          | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                                      | Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.                                                         |            |            | 2          | 3          |            |            |            |            |
|                                                                      | Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.                                                                |            |            | 3          | 2          |            |            |            |            |
| Mutfak Üniteleri                                                     | Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.                                                                                          |            |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                                      | Hazırlık ünitesini açıklar.                                                                                                    |            |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                                      | Pişirme ünitesini açıklar.                                                                                                     |            |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                                      | Bulaşık yıkama ünitesini açıklar                                                                                               |            |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                                      | Mutfak depolarını açıklar.                                                                                                     |            |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                                      |                                                                                                                                |            |            |            |            |            |            |            |            |
| Besin Öğeleri                                                        | Beslenme ile ilgili kavramları açıklar                                                                                         |            |            |            |            | 2          | 1          |            |            |
|                                                                      | Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar                                                                     |            |            |            |            | 1          | 1          |            |            |
|                                                                      | Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.                                                                         |            |            |            |            | 2          | 2          |            |            |
|                                                                      | Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.                                                                             |            |            |            |            | 2          |            |            |            |
|                                                                      | Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.                                                                         |            |            |            |            | 2          | 2          | 1          |            |
|                                                                      | Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.                                                                         |            |            |            |            | 1          | 2          |            |            |
|                                                                      | Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.                                                                        |            |            |            |            |            |            | 2          | 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.                             |            |            |            |            |            |            | 1          | 2          |
|                                                                      | 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.                                            |            |            |            |            |            |            |            |            |

| 9. sınıf Mesleki Gelişim Atölyesi Soru Dağılım Tablosu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                             |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Konu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kazanımlar                                                                                                                  | 1. DÖNEM   |            |            |            |            |            | 2. DÖNEM   |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                             | 1. YAZILI  |            |            | 2. YAZILI  |            |            | 1. YAZILI  |            |            | 2. YAZILI  |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                             | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 3. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN SORU SAYISI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                             |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                             | 17         | 14         | 16         | 14         | 15         | 10         | 20         | 19         | 10         | 19         | 17         | 16         |
| 1.1 Meslek Etiği ve İletişim<br>1.2 Ahilik ve Ahilik İlkeleri<br>1.3 Meslek Etiğine Uygun Problem Çözme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1. Kuralların gerekliliğini ve işlevini toplumsal fayda açısından tartışır                                                  |            | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili temel kavramları (meslek etiği, ahilik, ahlak, etik vb.) ve ahilik ilkelerini açıklar. | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3. Geçmişten günümüze meslek kuruluşları ve ahiliğin tarihsel gelişimini açıklar.                                           | 1          |            | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili grup çalışmaları sırasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır.                  | 1          | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| 2.1 Kavramlarla Tanıyınız: TOD ve ISG'ye Giriş<br>2.2 Empati Haritası ve Güvenlik Kültürü<br>2.3 İş Kazaları<br>2.4 İş Yeriinde Sağlık ve Güvenliğine Tehdit Eden Unsurlar<br>2.5 İş Yeriinde Kaza, Yaralama ve Yangınlar<br>2.6 Çözüm Fikrini Belirlemek ve Geliştirmek<br>2.7 İş Sağlığı ve Güvenliğini Güçlendirecek Prototip Oluşturmak<br>2.8 Prototipi Test Etme ve Geri Bildirim Almak<br>2.9 İş Kazalarındaki Olumsuzluklardan Öğrenmek<br>2.10 İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışmasını Raporlamak | 1. Ahiliğin toplum düzenindeki yerini ve iş hayatına katkılarını açıklar.                                                   | 1          |            | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili grup çalışmaları sırasında kendini yazılı ve sözlü ifade eder.                         | 1          |            | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3. Ahilik ve meslek etiği ile ilgili grup çalışmaları sırasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır.                  | 1          | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili grup çalışmasındaki deneyimlerinden yola çıkarak iletişim engellerini açıklar.         |            |            | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |
| 3.1 Teknoloji Nedir?<br>3.2 İletişim Teknolojileri<br>3.3 Otonom Teknolojiler<br>3.4 Yapı Teknolojileri<br>3.5 Enerji Teknolojileri<br>3.6 Endüstriyel Dönüşüm<br>3.7 Endüstri Dönemleri                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1. Gözlem ve deneyimlerinden yola çıkarak meslek etiği ile ilgili problemleri tanımlar.                                     | 1          |            | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili verilen problem durumlarını eleştirel okuma ile analiz eder.                           | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili bir problemin olası sebeplerini ve çözüm yollarını araştırır.                          | 1          |            | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4. Meslek etiği ve ahilik ile ilgili probleme ilişkin çıkarımda bulunur.                                                    |            |            |            | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |
| 4.1 Bir Dünya Atık<br>4.2 Çevre Dostu Stratejiler<br>4.3 Okulumuz Atıklarının İncelenmesi<br>4.4 Yeşil Fikrim Var                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1. Tasarım odaklı düşünme yaklaşımının ilkelerini ve basamaklarını kullanır.                                                | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2. İş yerinde sağlık ve güvenliği tehdit eden unsurları ve giderici tedbirleri açıklar.                                     | 1          |            | 1          |            |            | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3. İş yerinde ortaya çıkabilecek kaza, yaralama ve yangınları karşı alınması gereken tedbirleri açıklar.                    |            |            | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4. Meslek hastalıklarının sebeplerini, alınması gereken önlemleri açıklar.                                                  | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| 5.1 Girişimcilik İlk Adım<br>5.2 Bir Girişim Hikayesi<br>5.3 Fikirden Girişime<br>5.4 Havada Uçuşan Fikirler<br>5.5 Yeni Bir İşleme<br>5.6 İşletme Ne İş Yapar?<br>5.7 Pazarlama Karması<br>5.8 Yönetim Plan ve Stok Yönetimi<br>5.9 Finans Yönetimi ve İnsan Kaynakları<br>5.10 Sahne Sizin                                                                                                                                                                                                           | 1. Bireysel olarak ISG ile ilgili fikirlerini planlayarak kendi öğrenmesinin sorumluluğunu alır.                            | 1          |            | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2. ISG ile ilgili yapılan grup çalışmasında kendini yazılı ve sözlü ifade eder.                                             | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3. ISG ile ilgili yapılan grup çalışmasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır.                                      | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4. ISG ile ilgili bir senaryo çerçevesinde kendisinin ve grup arkadaşının güçlü ve zayıf yanlarını belirtir.                | 1          |            | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| 6.1 Girişimcilik Nedir?<br>6.2 Bir Girişim Hikayesi<br>6.3 Fikirden Girişime<br>6.4 Havada Uçuşan Fikirler<br>6.5 Yeni Bir İşleme<br>6.6 İşletme Ne İş Yapar?<br>6.7 Pazarlama Karması<br>6.8 Yönetim Plan ve Stok Yönetimi<br>6.9 Finans Yönetimi ve İnsan Kaynakları<br>6.10 Sahne Sizin                                                                                                                                                                                                             | 1. ISG ile ilgili bir metindeki problem durumunu eleştirel okuma ile analiz eder.                                           |            |            | 1          | 1          |            | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2. ISG ile ilgili bir problemi çözmek için tasarım odaklı düşünme yöntemlerini kullanır.                                    |            |            | 1          |            | 2          |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3. ISG ile ilgili bir problemin çözümü için kendi araştırma sorusunu belirler.                                              | 1          |            | 1          |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4. ISG ile ilgili bir problemin çözümü için neden sonuç ilişkisi ile çözüm üretir.                                          |            |            |            |            | 1          | 1          |            | 1          |            |            |            |            |
| 7.1 Girişimcilik Nedir?<br>7.2 Bir Girişim Hikayesi<br>7.3 Fikirden Girişime<br>7.4 Havada Uçuşan Fikirler<br>7.5 Yeni Bir İşleme<br>7.6 İşletme Ne İş Yapar?<br>7.7 Pazarlama Karması<br>7.8 Yönetim Plan ve Stok Yönetimi<br>7.9 Finans Yönetimi ve İnsan Kaynakları<br>7.10 Sahne Sizin                                                                                                                                                                                                             | 5. ISG ile ilgili bir problemin farklı çözüm yollarını araştırır.                                                           |            |            | 1          | 1          |            | 1          |            | 1          |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6. ISG ile ilgili problemin çözümü için farklı veri toplama araçlarından (gözlem,görüşme vb.) uygun olanını kullanır.       |            |            |            |            | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 7. ISG ile ilgili bir problemin çözümü için uygun prototipi geliştirir.                                                     |            |            |            | 1          | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8. ISG ile ilgili problemin çözümü için geliştirilen prototipi test eder.                                                   |            |            | 1          |            | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |
| 8.1 Girişimcilik Nedir?<br>8.2 Bir Girişim Hikayesi<br>8.3 Fikirden Girişime                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                             |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |

|                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|
| 6.1 Kendi Oyunumuzu Tasarlıyorum<br>6.2 Bu Orjinal mi?<br>6.3 Logomu Olustur, Markamı Büyüt!<br>6.4 Bu Kimin Fikri?<br>6.5 Bilginin Kaynağını Biliyorum<br>6.6 Bana Bir Yer Söyle, Sana Coğrafi İşaretini Söyleyeyim | 1. Fikri hak, sınai hak, telif hakkı ve fikir ürünleri kavramlarını açıklar.                                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |   |   | 1 |
|                                                                                                                                                                                                                      | 2. Patent ve faydalı model ile ilgili tanımları, hakları ve başvuru süreçlerini açıklar.                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 2 |   |   |
|                                                                                                                                                                                                                      | 3. Endüstriyel tasarım ve patent arasında ilişki kurar.                                                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |   |   | 1 |
|                                                                                                                                                                                                                      | 4. Fikirlerin ürüne dönüşme süreçlerini fikri ve sınai haklar çerçevesinde açıklar.                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 2 |   |   |
|                                                                                                                                                                                                                      | 5. Patent veri tabanının kullanımını açıklar.                                                                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   | 1 |   |
|                                                                                                                                                                                                                      | 6. Marka ile ilgili tanımları, hakları, başvuru ve tescil sürecini açıklar.                                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |   |
|                                                                                                                                                                                                                      | 7. Bilim, edebiyat ve sanat eserleri ile ilgili hakları açıklar.                                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |   |
|                                                                                                                                                                                                                      | 8. Coğrafi işaretler ile ilgili tanımları, hakları ve tescil süreçlerini açıklar.                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |   |   | 1 |
|                                                                                                                                                                                                                      | 1. Fikri ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili farklı fikir ve düşünceleri dikkate alır.                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |   |   | 1 |
|                                                                                                                                                                                                                      | 2. Fikri ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili grup çalışmaları sırasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 2 |   |   |
|                                                                                                                                                                                                                      | 3. Fikri ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili yapılan çalışmalar sırasında kendini yazılı ve sözlü ifade eder.      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |   |   |
|                                                                                                                                                                                                                      | 4. Fikri ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili fikirlerini planlayarak kendi öğrenmesinin sorumluluğunu alır.        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   | 1 |   |   |
|                                                                                                                                                                                                                      | 1. Fikri ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili verilen problemi çözer.                                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   | 1 |   |   |
|                                                                                                                                                                                                                      | 2. Anahtar kelimeler kullanarak kaynak taraması yapar.                                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   | 1 |   |
|                                                                                                                                                                                                                      | 3. Fikri ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili verilen metni evrensel etik prensipleri dikkate alarak değerlendirir. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |   |   |

Burdur Ölçme Değerlendirme Merkezi

| 9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi ve Servisi Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu |                                                                                                                                     |            |            |            |            |            |            |            |            |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Konu                                                                               | Kazanımlar                                                                                                                          | 1. DÖNEM   |            |            |            | 2. DÖNEM   |            |            |            |
|                                                                                    |                                                                                                                                     | 1. YAZILI  |            | 2. YAZILI  |            | 1. YAZILI  |            | 2. YAZILI  |            |
|                                                                                    |                                                                                                                                     | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo |
|                                                                                    |                                                                                                                                     | 10         | 10         | 10         | 10         | 11         | 10         | 10         | 10         |
| Salon Düzenlemesi                                                                  | İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.                                                | 2          | 3          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                    | Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.   | 2          | 3          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                    | Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer                                                                                           | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                    | Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.                                                                         | 1          | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                    | Menüye uygun kuver açar.                                                                                                            | 2          | 1          |            |            |            |            |            |            |
|                                                                                    | Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar. | 2          | 1          | 1          |            |            |            |            |            |
|                                                                                    | Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemeleri temin eder.                |            |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
| Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi                                                    | Aşamalarına uygun elde ve makedede bulaşık yıkar.                                                                                   |            |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
|                                                                                    | Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortandan uzaklaştırır.                                                                          |            |            | 1          | 1          |            |            |            |            |
| Garnitürler                                                                        | İş Sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.                                     |            |            | 2          | 1          | 1          |            |            |            |
|                                                                                    | Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır                                                                      |            |            | 1          | 1          | 1          |            |            |            |
|                                                                                    | Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.                                                          |            |            | 1          | 2          | 1          | 2          |            |            |
|                                                                                    | Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar                                                                          |            |            | 1          | 2          | 1          | 2          |            |            |
|                                                                                    | Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.                                                                                      |            |            | 1          | 1          | 1          | 2          |            |            |
| Çorbalar                                                                           | Çorba fondalarını işlem basamaklarına göre hazırlar                                                                                 |            |            |            |            | 3          | 2          |            | 1          |
|                                                                                    | Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.                                                                       |            |            |            |            | 3          | 2          |            | 1          |
| Yumurtalar                                                                         | Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar                                                                             |            |            |            |            |            |            | 3          | 4          |
|                                                                                    | Yumurtadan çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.                                                                               |            |            |            |            |            |            | 3          | 2          |
| Kolay Hamur İşleri                                                                 | Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.                              |            |            |            |            |            |            | 1          | 2          |
|                                                                                    | Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen piskinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.                                         |            |            |            |            |            |            |            |            |