

9. SINIF TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

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

NOT: Sultan Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi 2.sınav 1.senaryoyu Gerze Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Boyabat Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi 1.sınav-2.sınav 2.senaryoyu uygulayacaktır.

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

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

NOT: Merkez Sultan Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi -Gerze Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Boyabat Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi okullarınca uygulanacaktır.

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

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

NOT: 1.sınav uygulamadır.2.sınav Gerze Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Boyabat Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi okullarınca uygulanacaktır.

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

ÜNİTE	KAZANIMLAR	1. SINAV			2. SINAV				
		İL/İLÇE GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV	OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV			İL/İLÇE GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV	OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV		
			1. SENARYO	2. SENARYO	3. SENARYO		1. SENARYO	2. SENARYO	3. SENARYO
SEBZE YEMEKLERİ	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.		3	1					
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir		3	1					
BALIKLAR VE SEBZE ÜRÜNLERİ	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.		1	1					
	Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar.		1	1					
	Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.		1	-					
	Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar.		1	1					
SALATALAR	Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.		-	1					
	Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder.		-	1					
HAMUR ÜRÜNLERİ	Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar.		-	1					
	Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.		-	1					
	Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.		-	1					

NOT:1.senaryo Merkez Sultan Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi 2.senaryo ise Gerze Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Boyabat Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi okullarınca uygulanacaktır.(1.sınavı yazılı 2.sınavı uygulama yapanlar 1.senaryoyu 1.sınavı uygulama 2.sınavı yazılı yapanlar 2.senaryoyu uygulayacaktır.)

11. SINIF YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE ORGANİZASYON DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

ÜNİTE	KAZANIMLAR	1. SINAV			2. SINAV				
		İL/İLÇE GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV	OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV			İL/İLÇE GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV	OKUL GENELİNDE YAPILACAK ORTAK SINAV		
			1. SENARYO	2. SENARYO	3. SENARYO		1. SENARYO	2. SENARYO	3. SENARYO
PASTANEDE YERLEŞİM PLANI	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	1			1				
	Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	1			-				
	Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	1			-				
	Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir.	1			-				
	Pastanede kullanılacak araç gereçlerin satın alınmasında teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olur.	-			-				
GÜNLÜK İŞLERİ PLANLAMA	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.	2			1				
	Pastanede stok kontrolü, ihtiyaç listesi yaparak talep formunu doldurarak malzemeleri teslim alıp bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar.	2			-				
	Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlayarak, arızalanan ekipmanlar için kullanım kılavuzundaki güvenlik önlemlerini alarak ilgililere bildirir.	2			1				
PASTANEDE DEPOLAMA İŞLEMLERİ	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve diğer depolama işlemlerini talep formu, kontrol formları, LİFO/FİFO sistemlerini kullanarak yapar.				1				
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane üretim bölümünde, malzeme ve ürünlerin depolama dereceleri, saklanma süreleri ve temizliğini dikkate alıp depoların periyodik kontrollerini yapar.				1				
PASTANEDE KALİTE KONTROL	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane ürünlerini hazırlama, servis ve saklama sürecinde hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.				1				
	Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.				1				
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanede bozulan ürünleri tespit edip bu ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.				1				
İLETİŞİM TEKNİKLERİ	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.				1				
	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.				1				

NOT: Merkez Sultan Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ,Gerze Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Boyabat Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi okullarınca uygulanacaktır.