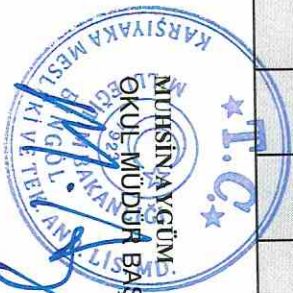


10.Sınıf Mesleki Yabancı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu 1. Dönem

Ünité	1. Sınav					2. Sınav				
	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav									
	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
Kazanımlar	Otel departmanlarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.	4								
	Yiyecek ve içecek departmanlarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.	2								
	Departmanlarda çalışan personelin rütbelerini ve sorumluluklarını açıklar.	2					1			
	Mutfak eşya ve gereçlerini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.	2					1			
	Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini açıklar.						1			
	Hijyen” sözcüğünü ve önemini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.						1			
Hijyen kurallarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.						1				
Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) İngilizce sözcüklerle açıklar.						2				
Yemek hazırlamaya ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.						2				
yiyecek ve yemek kavramları										

MURAT ÇAKIR VEYSEL DURSUN YILMAZ DENER
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ZÜMRESİ



MÜHÜR BAŞ YARDIMCISI

12.Sınıf Pasta Pasta Yapım Teknikleri Dersi Soru Dağılımları 1.Dönem

Ünite	Kazanımlar	1. Sınav					2. Sınav				
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
Yaş pasta yapımında ön hazırlık	Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçer.	4					1				
	Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görüntüde gato pasta hazırlar.	4					1				
	Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görüntüde baton pasta hazırlar.	2					2				
	Ulusal Meslek Standartlarına göre reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet ve görüntüde amaca uygun özel gün pastaları yapar.						3				
Özel Günler İçin Pastalar	Ulusal Meslek Standartlarına göre çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar.						3				
	Çikolata dan spesiyal ürünler										

MURAT ÇAKIR VEYSSEL DURŞÜN YILMAZ DENER
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ZÜMRESİ



10.Sınıf Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi Konu Dağılım Tablosu 1. Dönem

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

MURAT ÇAKIR VEYSEL BURSUN YILMAZ DENER
YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ZÜMRESİ



9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi Dersi Konu Dağılım Tablosu 1. Dönem

Ünite	Kazanımlar	1. Sınav					2. Sınav				
		Okul Geneliinde Yapılacak Ortak Sınav									
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
SALON DÜZENLEMESİ	Hilayen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.	2									
	Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.	1									
	Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar. Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.	1									
	Hilayen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.	1									
	İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hâle getirir.	1									
	İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hâle getirir.	1									
	Kullanım talimatlarına göre içecek makinalarını kullanıma hazır hâle getirir.	1									
	Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.	1									
	İçecekler ile birlikte sunulacak olan aparatif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar.	1									
	Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.	1									
İÇECEKLER	Atıkları yönetimine uygun toplayarak ortandan uzaklaştırır.						1				
	İş ağırlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekiğine uygun bıçak kullanır.						1				
BULAŞIK YIKAMA VE ATIK YÖNETİMİ	Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.						2				
	Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.						1				
GARNİTÜRLER VE FONDALAR	Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.						2				
	Corba fondalarını işlem basamaklarına göre hazırlar.						2				

MURAT ÇAKIR VEYSEL DURSUN YILMAZ DENER
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ZÜMRESİ



