

9.Sınıf Beslenme İlkeleri ve Hijyen Dersi Soru Dağılımları

Ünite	Kazanımlar	İl İlçe Ortak Sınav	1. Sınav					İl İlçe Ortak Sınav	2. Sınav				
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak 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
Kişisel Hijyen	Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.	6	4	7	6	3	2	1	1	1	1	1	1
	Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.	2	1			1	2	1				1	
	Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.	6	4			2	3	1		1			
	Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.	3	1	1	2	2	1	1		1			
Hijyen ve Sanitasyon	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.	3		2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.							1	1	2		2	
	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.							2	1	1	1	1	1
	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.							2	1	1	1	1	1
Mutfak Üniteleri	Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.							2	1	1	1	1	1
	Hazırlık ünitesini açıklar.							3	1	2	1		2
	Pişirme ünitesini açıklar.							2	1		1	2	2
	Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.							2	1		1		1
	Mutfak depolarını açıklar.							1	1	1			1

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

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

Ünite	Kazanımlar	İl İlçe Ortak Sınav	1. Sınav					İl İlçe Ortak Sınav	2. Sınav				
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak 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
Salon Düzenlemesi	1.İSG uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeler yapar.	3	1	1	1	2	1	1					
	2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.	5	2	2	3	2	3	1			1		1
	3. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.	3	2	2	3	2	1	1					1
	4. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.	3	2	1	1	1	2	1					
	5.Menüye uygun kuver açar.	4	2	3	1	1	2	1	1	1	1	1	1
	6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.	2	1	1	1	2	1	1					
	7. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemelerini temin eder.							2	1	2	1	2	1
Bulaşık Yıkama ve Atık	1. Aşamalarına uygun elde ve makinada bulaşık yıkar							1	1	1	1	1	1
	2. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.							1	1	1	1		
Garnitürler	İşğ tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.							2	1	1	1	1	1
	2.Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.							3	2	2	2	2	1
	3.Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.							3	2	1	1	2	2
	4.Lezzət verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.							2	1	1	1	1	1

11. Sınıf Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organizasyonu Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu 1. Dönem														
Ünite	Kazanımlar	İl İlçe Ortak Sınav	1. Sınav					İl İlçe Ortak Sınav	2. Sınav					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak 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	
PASTANEDE YERLEŞİM PLANI	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	4	2	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1
	Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	3	2	1	2	1	2	1	1	1				
	Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	3	1	1	1	1	2	1		1				
	Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir.	3	1	2	1	1	1	1			1			
	Pastanede kullanılacak araç gereçlerin satın alınmasında teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olur.	2	1	1	2	1	1	1					1	
GÜNLÜK İŞLERİ PLANLAMA	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.	2	1	1	1	1	1	1						
	Pastanede stok kontrolü, ihtiyaç listesi yaparak talep formunu doldurarak malzemeleri teslim alıp bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar.	2	1	2	1	2	1	1						
	Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlayarak, arızalanan ekipmanlar için kullanım kılavuzundaki güvenlik önlemlerini alarak ilgililere bildirir.**	1	1	1	1	1	1	1	2					
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.							3	2	2	1	1	2	
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane üretim bölümünde, malzeme ve ürünlerin depolama dereceleri, saklanma süreleri ve temizliğini dikkate alıp depoların periyodik kontrollerini yapar.							2	2	1	2	2	2	
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.							2	1	1	1	2	1	
	Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.							1	1	1	1	1	2	
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanede bozulan ürünleri tespit edip bu ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.							1	1	1	1	1	1	
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.							1	1	1	2	1	1	

