2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 9. Sınıf Beslenme İlkeleri ve Hijyen Dersi 2. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu												
Ünite	**Konu**	**Kazanımlar ve Açıklamaları**	**Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav**					**Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav**				
			1. Senaryo	**2. Senaryo**	**3. Senaryo**	**4. Senaryo**	**5. Senaryo**	**1. Senaryo**	**2. Senaryo**	**3. Senaryo**	**4. Senaryo**	**5. Senaryo**
4.Öğrenme birimi	Besin Ögeleri	Beslenme ile ilgili kavramları açıklar	1	2	3	1	1	1	1	1	1	1
		Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar	2	2	1	2	1					
		Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.	1	2	2	1	1					
		Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.	1	1	1	2	2					
		Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.	2	2	2	2	2	1	1			
		Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.	2	1	1	1	2					
		Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.	1			1	1					
5.Öğrenme birimi	Besin Grupları	Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.						2	2	1	2	2
		Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.						2	2	2	1	1
		Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.						2	2	1	2	2
		Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır						2	1	2	2	2
		Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.							1	2	2	1
		Besin ögeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.								1		1
		Toplam Soru Sayısı:	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi Dersi 2. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav					Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
4.Öğrenme birimi	Çorbalar	Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar	3	3	2	3	2	UYGULAMA SINAVI				
		Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	2	3	2	2	2					
		Türk mutfağına özgü çorbaları reçetelere göre yapım aşamalarına uygun hazırlar.	2	2	2	1	3					
		Uluslararası çorbaları reçetelere göre yapım aşamalarına uygun hazırlar.	2	2	2	1	2					
5.Öğrenme birimi	Yumurtalar	Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar	1		1	2	1					
		Yumurtadan reçetelere göre yapım aşamalarına uygun ürünler hazırlar.			1	1						
6.Öğrenme birimi	Kolay Hamur İşleri	Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.										
		Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.										
		Toplam Soru Sayısı:	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0

2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 10.Sınıf Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi 2. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav					Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
5.Öğrenme birimi	Makarnalar	Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	2	3	2	2	1	UYGULAMA SINAVI				
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	2	2	2	3	2					
6.Öğrenme birimi	Tatlılar	Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.	1	2	2	1	2					
		Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.	1	1	1	1	1					
		Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.	1	1	1	1	1					
		Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak servis yapar.	1	1	1	1	1					
		Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.	1		1	1	1					
		Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.	1				1					
7.Öğrenme birimi	Modern ve Klasik Usullerle Servis	Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.										
		Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.										
8.Öğrenme birimi	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü	Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.										
		Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.										
		Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.										
9.Öğrenme birimi	Oda Servisi	Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.										
		Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.										
		Servis kurallarına uygun şekilde odalara yiyecek, içecek servisi yapar.										
		Servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar.										
		Servis kurallarına uygun şekilde mini buzdolabı hizmetlerini yapar.										
		Toplam Soru Sayısı:	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0

2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 11.Sınıf Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi 2. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Konu	Kazanımlar ve Açıklamaları	Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav					Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
4.Öğrenme birimi	Hamur Ürünleri	Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.	2	3	2	2	3	UYGULAMA SINAVI				
		Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	3	3	3	4	3					
		Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	3	3	2	3	2					
		Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.	2	1	3	1	1					
5.Öğrenme birimi	Açık Büfe	İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.					1					
		İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyeceklerini hazırlar.										
		Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.										
6.Öğrenme birimi	Dolma ve Sarmalar	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.										
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.										
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.										
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.										
7.Öğrenme birimi	Çikolata ve Fondü	Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayarak servisini yapar.										
		Ulusal Meslek Standartları'na göre çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir.										
		Toplam Soru Sayısı:	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0

2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 11. Sınıf Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organizasyon Dersi 2. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu													
Ünite	**Konu**	**Kazanımlar ve Açıklamaları**	**Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav**					**Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav**				
			1. Senaryo	**2. Senaryo**	**3. Senaryo**	**4. Senaryo**	**5. Senaryo**	**1. Senaryo**	**2. Senaryo**	**3. Senaryo**	**4. Senaryo**	**5. Senaryo**
5.Öğrenme birimi	İletişim Teknikleri	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	3	3	3	2	3	1	1	1	1	1
		Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	3	3	3	2	2			1		
6.Öğrenme birimi	Konuk Tipleri ve Davranışları	Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	3	1	2	2	2					
		Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.	1	2	2	2	2					
		Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuğun sorununa çözüm bulur.		1		2	1					
7.Öğrenme birimi	Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar	Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.						2	3	2	2	3
		Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.						2	2	2	1	2
8.Öğrenme birimi	Görgü ve Protokol Kuralları	İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.						3	2	2	3	2
		Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.						2	2	2	3	2
		Toplam Soru Sayısı:	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10