

3.Teknolojik gelişmeler ve enstrüriyel dönüşüm	3.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Teknolojik Gelişmeler ve Endüstriyel	Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili kavramları açıklar. - Geçmişten günümüze endüstriyel değişimin ve dönüşümün tarihsel gelişimini açıklar.*			1		1						1		1		1				
3.Teknolojik gelişmeler ve enstrüriyel dönüşüm	3.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Teknolojik Gelişmeler ve Endüstriyel	Geçmişten günümüze endüstriyel değişimin ve dönüşümün tarihsel gelişimini açıklar. - Ülkemizdeki ve dünyadaki teknolojik gelişmeleri (günlük tüketim malzemeleri, ulaşım, lojistik vb.) değerlendirir.											1	2	1	2	2				
3.Teknolojik gelişmeler ve enstrüriyel dönüşüm	3.2. Sosyoduygusal Becerilere Göre Teknolojik Gelişmeler ve Endüstriyel Dönüşüm	Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili farklı fikirleri ve düşünceleri dikkate alır. 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.											1	1		1	1				
3.Teknolojik gelişmeler ve enstrüriyel dönüşüm	3.2. Sosyoduygusal Becerilere Göre Teknolojik Gelişmeler ve Endüstriyel Dönüşüm	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.											1	1		1	1				
3.Teknolojik gelişmeler ve enstrüriyel dönüşüm	3.3. Üst Bilişsel Becerilere Göre Teknolojik Gelişmeler ve Endüstriyel Dönüşüm	Teknolojinin kullanımı ile ilgili örnek bir videoyu sözsüz iletişim unsurları açısından analiz eder.											1		1	1	1				
3.Teknolojik gelişmeler ve enstrüriyel dönüşüm	3.3. Üst Bilişsel Becerilere Göre Teknolojik Gelişmeler ve Endüstriyel Dönüşüm	Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili problemleri çözer.											1	1	1	1	1				
3.Teknolojik gelişmeler ve enstrüriyel dönüşüm	3.3. Üst Bilişsel Becerilere Göre Teknolojik Gelişmeler ve Endüstriyel Dönüşüm	Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili problemleri çözer. - Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili verileri benzerlik ve farklılıklara göre sınıflandırır.											1	1	1	1	1				
4.Çevre koruma	4.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Çevre Koruma	Azalt,yeniden kullan, geri dönüştür.” ilkeleri çerçevesinde çevre ile ilgili kavramları açıklar. - İnsan faaliyetlerinin hava, su ve toprak kirliliğine etkisini açıklar.											1	2	2	1	1				
4.Çevre koruma	4.2. Sosyoduygusal Becerilere Göre Çevre Koruma	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.											1	1	1	1					
4.Çevre koruma	4.3. Üst Bilişsel Becerilere Göre Çevre Koruma	Çevre koruma ile ilgili bir problemin farklı çözüm yollarını araştırır. - Çevre koruma ile ilgili verileri benzerlik ve farklılıklara göre sınıflandırır. - Çevre koruma ile ilgili problemi çözmek için yenilikçi düşünmeyle strateji geliştirir. - Çevre koruma ile ilgili metinlerdeki problem durumunu eleştirel okuma ile analiz eder. - Neden sonuç ilişkisi kurarak çevre koruma ile ilgili bir probleme çözüm yolları bulur.													1						

Toplam Soru Sayısı:			10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0

2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi Ve Servis Atölyesi Dersi

1. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 1. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)										Okul Genelinde Yapılacak 1. Dönem 2. Sınav (Soru Sayısı)											
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo	7. Senaryo	8. Senaryo	9. Senaryo	10. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo	7. Senaryo	8. Senaryo	9. Senaryo	10. Senaryo		
	Salon düzenlemesi	İSG uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeler yapar.	1	1	1	2	1																	
	Salon düzenlemesi	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.	1	2	1	1	2																	
	Salon düzenlemesi	Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.	2	2	2	1	1																	
	Salon düzenlemesi	Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.	1	2	1	1	1																	
	Salon düzenlemesi	Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.	2	1	2	2	2							1	1	1	1	1						
	Salon düzenlemesi	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.	1	1	1	1																		
	Salon düzenlemesi	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemeleri temin eder.	1		1	1																		
	Bulaşık Yıkama Ve Atık Yönetimi	Aşamalarına uygun elde ve makinada bulaşık yıkar	1	1		1	1																	
	Bulaşık Yıkama Ve Atık Yönetimi	Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.*			1		1							1		1								
	Garnitürler	İşg tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.												2	1	1	1							
	Garnitürler	Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.												2	2	2	2	3						

Garnitürler	Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.											1	2	3	2	3					
Garnitürler	Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.											1	2	2	1	2					
Garnitürler	Terkiğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.											1	2	1	1	1					
Çorbalar	Çorba fondalarını işlem basamaklarına göre hazırlar.											1			1						
Toplam Soru Sayısı:		10	10	10	10	9	0	0	0	0	0	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0

2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 10. Sınıf Mesleki Yabancı Dil Dersi
1. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 1. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)										Okul Genelinde Yapılacak 1. Dönem 2. Sınav (Soru Sayısı)										
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo	7. Senaryo	8. Senaryo	9. Senaryo	10. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo	7. Senaryo	8. Senaryo	9. Senaryo	10. Senaryo	
					Otel departmanlarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak listeler ve bu departmanları açıklar.	2	2	1	1	3						1	1	1	1	1			
	Yabancı Dilde Otel Departmanları ve Çalışanları	Yiyecek içecek departmanlarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak listeler ve bu departmanları açıklar.	2	2	1	3	2																
Departmanlarda çalışan personeli temel İngilizce sözcüklerle listelemeye göre rütbesini ve rütbesine göre sorumluluklarını açıklar.		2	2	1	1	1																	
Personelin görevlerine göre giydiği kıyafetleri temel İngilizce sözcüklerle açıklar ve görevlerle kıyafetleri eşleştirir.		1	2	2	2	1																	
Mutfak eşya ve gereçlerini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.		3	2	2	2	3																	
	Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri	Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini açıklar.*			1	1							1	2	1	1	1						
		“Hijyen” sözcüğünü ve önemini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.											2	2	2	3	3						
	Yabancı Dilde Hijyen Kuralları	Hijyen kurallarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.											1	2	3	1	1						
	Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları	Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.											3	3	3	2	2						
Toplam Soru Sayısı:			10	10	8	10	10	0	0	0	0	0	8	10	10	8	8	0	0	0	0	0	0

2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 10. Sınıf Servis Atölyesi Dersi
1. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 1. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)										Okul Genelinde Yapılacak 1. Dönem 2. Sınav (Soru Sayısı)										
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo	7. Senaryo	8. Senaryo	9. Senaryo	10. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo	7. Senaryo	8. Senaryo	9. Senaryo	10. Senaryo	
	Yiyecek Servisi	Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.	2	3	2	3	2						1	1	2	1	2						
	Yiyecek Servisi	Nezaket ve görgü kurallarına göre menü siparişi alır.	2	3	2	2	3																
	Yiyecek Servisi	Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.	2	2	3	2	1																
	Yiyecek Servisi	Klasik usullerde servis yapar.	2	2	2	3	3						2	1		1	1						
	Yiyecek Servisi	Modern usullerde servis yapar.*			1		1						3	2	1	2	2						
	Yiyecek Servisi	Oda servisi yapar.											2	2	3	1	2						
	Yiyecek Servisi	Kahvaltı servisi yapar.											2	3	3	2	1						
	Yiyecek Servisi	Aperatif yiyeceklerin servisini yapar.												1	1	3	2						
		Toplam Soru Sayısı:	8	10	10	10	10	0	0	0	0	0	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0

Pastanede depolama işlemleri	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	1							2	2	2	1	3					
Pastanede depolama işlemleri	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	2	2	2					
Pastanede kalite kontrol	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane ürünlerini hazırlama, servis ve saklama sürecinde hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.											1	2	1	1	1					
Pastanede kalite kontrol	Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.											2	2	1	1	1					
Pastanede kalite kontrol	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanede bozulan ürünleri tespit edip bu ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.											1	1	1	1	2					
Pastanede kalite kontrol	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.											1		2	3						
Toplam Soru Sayısı:		10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0

2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 12. Sınıf Sosyal Medya Dersi
1. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 1. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)										Okul Genelinde Yapılacak 1. Dönem 2. Sınav (Soru Sayısı)											
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo	7. Senaryo	8. Senaryo	9. Senaryo	10. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo	7. Senaryo	8. Senaryo	9. Senaryo	10. Senaryo		
	E-Ticaret	E-ticarete ilişkin temel kavramları açıklar.	2	3	3	4	3							1	1	1	1	1						
	E-Ticaret	E-ticaret türlerini açıklar.	2	3	3	3	2																	
	E-Ticaret	E-ticarette pazarlama aşamalarını sıralar.	2	2	1	1	2																	
	E-Ticaret	E-ticaret için gereken teknik alt yapı ve güvenlik unsurlarını açıklar.	2	2	3	1	3																	
	E-Ticaret	E-ticaret ile ilgili hukuki düzenlemeleri takip eder. *	2			1								1		1		2						
	Sosyal Medya	Sosyal medyayı kullanırken temel hak ve özgürlükler kapsamında etik kurallara uygun paylaşım yapar.												3	3	2	2	3						
	Sosyal Medya	Kimlik gizlemeden hukuki kuralların sorumluluklarını göze alarak sosyal medya kullanır.												1	2	2	1	1						
	Sosyal Medya	Sosyal medya kullanırken siber şiddete karşı kendini korur.												2	2	2	3	1						
	Sosyal Medya	Dijital marka yönetimini ve dijital dönüşüm gerekliliğini açıklar.												1	2	2	3	1						
	Sosyal Medya	Sosyal medya araçlarını açıklar.												1				1						
		Toplam Soru Sayısı:	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0