

2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İl 9. Sınıf Beslenme İlkeleri Ve Hijyen Dersi

2. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)						Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav (Soru Sayısı)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo
Besin Öğeleri	4.1. BESLENMEYE GİRİŞ	Beslenme ile ilgili kavramları açıklar	2	3	3	2	2		1	1		1	1	
Besin Öğeleri	4.2.KARBONHİDRATLAR	Beslenme ilkelerine göre karbohidrat kaynaklarını açıklar	2	2	2	2	2							
Besin Öğeleri	4.3. PROTEİNLER	Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.	2	2	2	1	2							
Besin Öğeleri	4.4. YAĞLAR	Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.	2	1	1	1	2							
Besin Öğeleri	4.5. VİTAMİNLER	Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.*	2	2	2	1				1				
Besin Öğeleri	4.6. MİNERALLER	Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.							2	1	1	1	1	
Besin Öğeleri	4.7. SU	Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.							1	1			1	
Besin Grupları	5.1. ET,YUMURTA, KURU BAKLAGİLLER VE YAĞLI	Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.							2	1	1	3	2	
Besin Grupları	5.2. SÜT VE TÜREVLERİ	Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.							1	1	2	1	1	
Besin Grupları	5.3. TAHİL VE TÜREVLERİ	Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.							1	1	1	2	1	
Besin Grupları	5.4. SEBZE VE MEYVELER	Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır							1	1	2	1	1	
Besin Grupları	5.5. YAĞLAR VE ŞEKERLER	Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.*							1	1	2	1		
Besin Grupları	5.6. MENÜ PLANLAMA	Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.								1	1			
Toplam Soru Sayısı:			10	10	10	7	8	0	10	10	10	10	8	0

2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İl 9. Sınıf Mesleki Gelişim Atölyesi Dersi
2. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Geneline Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)					Okul Geneline Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav (Soru Sayısı)				
			1. Sınavı	2. Sınavı	3. Sınavı	4. Sınavı	5. Sınavı	1. Sınavı	2. Sınavı	3. Sınavı	4. Sınavı	5. Sınavı
5. GİRİŞİMCİ FİKİRLER, İŞ KURMA VE YÜRÜTME	5.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Girişimci Fikirler, İş Kurma ve Yürütme	Girişimcilikle ilgili kavramları açıklar. Meslek grubuyla ilgili iş fikirleri oluşturarak bu fikirleri değerlendirir.	1	3	2	2	2	1		1		1
5. GİRİŞİMCİ FİKİRLER, İŞ KURMA VE YÜRÜTME	5.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Girişimci Fikirler, İş Kurma ve Yürütme	İşletme ve işletme türleri ile ilgili temel kavramları açıklar. İşletme kurma süreci ile ilgili planlama yapar.	1	2	2	2	2					
5. GİRİŞİMCİ FİKİRLER, İŞ KURMA VE YÜRÜTME	5.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Girişimci Fikirler, İş Kurma ve Yürütme	İşletmenin faaliyet alanını ve kapasitesini açıklar. İşletmenin faaliyet alanına uygun pazarlama karması oluşturur.	1	2	2	1	2					
5. GİRİŞİMCİ FİKİRLER, İŞ KURMA VE YÜRÜTME	5.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Girişimci Fikirler, İş Kurma ve Yürütme	Yönetimin alt fonksiyonları doğrultusunda yönetim planı hazırlar. Kendi sektörüne uygun stok ve kalite yöntemini seçer.	1	1	1	1	2					
5. GİRİŞİMCİ FİKİRLER, İŞ KURMA VE YÜRÜTME	5.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Girişimci Fikirler, İş Kurma ve Yürütme	İşletmenin mali kaynaklarını ve finans yönetimi ile ilgili faaliyetlerini planlar. İşletmenin personel bulma, işe alma ve performans değerlendirme süreçlerini planlar.	1	1	1	1	1					
5. GİRİŞİMCİ FİKİRLER, İŞ KURMA VE YÜRÜTME	5.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Girişimci Fikirler, İş Kurma ve Yürütme	Girişimcilik ve iş kurma ile ilgili farklı fikirleri dikkate alır. Bireysel olarak girişimcilik ve iş kurma ile ilgili fikirlerini planlayarak kendi öğrenmesinin sorumluluğunu alır.	1	1	1	1						
5. GİRİŞİMCİ FİKİRLER, İŞ KURMA VE YÜRÜTME	5.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Girişimci Fikirler, İş Kurma ve Yürütme	Girişimcilik ve iş kurma ile ilgili yapılan grup çalışmasında kendini yazılı ve sözlü ifade eder. Girişimcilik ve iş kurma ile ilgili grup çalışmaları sırasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır. *	1		1							
5. GİRİŞİMCİ FİKİRLER, İŞ KURMA VE YÜRÜTME	5.3. Üst Bilişsel Becerilere Göre Girişimci Fikirler, İş Kurma ve Yürütme	Girişimcilik, iş kurma ve yürütme ile ilgili verilen problemin farklı çözüm yollarını araştırır. Girişimcilik, iş kurma ve yürütme ile ilgili verilen metni evrensel etik prensiplerini dikkate alarak değerlendirir.						1	1	2	2	1
5. GİRİŞİMCİ FİKİRLER, İŞ KURMA VE YÜRÜTME	5.3. Üst Bilişsel Becerilere Göre Girişimci Fikirler, İş Kurma ve Yürütme	Girişimcilik, iş kurma ve yürütme ile ilgili problemin çözümü için farklı bakış açılarını ve olası paydaşları dikkate alarak neden sonuç ilişkisi kurar. Küçük ölçekli bir işletme kurulabilmesi için gerekli olan fizibilite çalışmasının prototipini geliştirir.						1	1	2	1	1
6. FİKRİ VE SINAI MÜLKİYET HAKLARI	6.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları	Fikri hak, sınai hak, telif hakkı ve fikir ürünleri kavramlarını açıklar. Patent ve faydalı model ile ilgili tanımları, hakları ve başvuru süreçlerini açıklar.						1	2	2	2	2
6. FİKRİ VE SINAI MÜLKİYET HAKLARI	6.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları	Endüstriyel tasarım ve patent arasında ilişki kurar. Fikirlerin ürüne dönüşme süreçlerini fikri ve sınai haklar çerçevesinde açıklar.						1	1	1	1	1
6. FİKRİ VE SINAI MÜLKİYET HAKLARI	6.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları	Patent veri tabanının kullanımını açıklar. Marka ile ilgili tanımları, hakları, başvuru ve tescil sürecini açıklar.						1	1	1	1	1
6. FİKRİ VE SINAI MÜLKİYET HAKLARI	6.1. Temel Okuryazarlık Becerilere Göre Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları	Bilim, edebiyat ve sanat eserleri ile ilgili hakları açıklar. Coğrafi işaretler ile ilgili tanımları, hakları ve tescil süreçlerini açıklar.						1	1	1	1	1
6. FİKRİ VE SINAI MÜLKİYET HAKLARI	6.2. Sosyoduygusal Becerilere Göre Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları	Fikri ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili farklı fikir ve düşünceleri dikkate alır. Fikri ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili grup çalışmaları sırasında arkadaşları ile iş birliği içinde çalışır. Fikri ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili yapılan çalışmalar sırasında kendini yazılı ve sözlü ifade eder. Fikri ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili fikirlerini planlayarak kendi öğrenmesinin sorumluluğunu alır.						1	1		1	
6. FİKRİ VE SINAI MÜLKİYET HAKLARI	6.3. Üst Bilişsel Becerilere Göre Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları	Fikri ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili verilen problemi çözer. Anahtar kelimeler kullanarak kaynak taraması yapar. Fikri ve sınai mülkiyet hakları ile ilgili verilen metni evrensel etik prensipleri dikkate alarak değerlendirir.*						1			1	
Toplam Soru Sayısı:			7	10	10	8	9	9	8	10	10	8

2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi Ve Servis Atölyesi Dersi
2. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)					Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav (Soru Sayısı)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	UYGULAMA SINAVI YAPILACAK					
Çorbalar	2.ÇORBALAR	Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	3	4	4	2	3						
Yumurtalar	1.YUMURTALARI PIŞIRMEYE HAZIRLAMA	Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar	3	4	4	2	3						
Yumurtalar	2.YUMURTADAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	Yumurtadan yapım aşamalarına uygun çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.*	3	2	1	2							
Kolay Hamur İşleri	1. KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA	Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.											
Kolay Hamur İşleri	2. HAZIR ÜRÜNLERLE KOLAY HAMUR ÜRÜNLERİ HAZIRLAMA	Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.*											
Toplam Soru Sayısı:			9	10	9	6	6	0	0	0	0	0	0

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

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)					Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	UYGULAMA SINAVI YAPILACAK				
BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	3. KABUKLU-KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİN PİŞİRMeye HAZIRLANMASI	Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.	2	3	2	3	2					
BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	4. KABUKLU-KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİN PİŞİRİLMESİ	Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.	1	1	1	2	1					
SALATA VE SALATA SOSLARI	1. SALATA SOSLARI	Reçetesine uygun salata sosları hazırlar.	1	1	1	1	1					
SALATA VE SALATA SOSLARI	2. SEBZELERLE HAZIRLANAN SALATALAR	Sebzelerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.		1	1		1					
SALATA VE SALATA SOSLARI	3. TAHİL VE MAKARNALARLA HAZIRLANAN SALATALAR	Tahıl ve makarnalarla istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.	1			1	1					
SALATA VE SALATA SOSLARI	4. KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN SALATALAR	Kuru baklagillerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.	1			1						
SALATA VE SALATA SOSLARI	5. ET VE SAKATATLARLA HAZIRLANAN SALATALAR	Et ve sakatatlarla istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.		1	1							
SALATA VE SALATA SOSLARI	6. DENİZ ÜRÜNLERİ İLE HAZIRLANAN SALATALAR	Deniz ürünleri ile istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.	1		1							
PİLAVLAR	1.1. PİLAV PİŞİRME TEKNİKLERİ	Ön hazırlıkları tamamlayarak çeşitli teknikler ile pilav pişirir.	1	1	2	2	2					
PİLAVLAR	1.2. ULUSLARARASI PİLAVLAR	Dünya mutfaklarından pilavlar pişirir.	1	1			2					
PİLAVLAR	1.3. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR	Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.*	1	1								
MAKARNALAR	1. MAKARNALAR	Sos ve garnitürler ile makarnaları hazırlayarak pişirir.										
MAKARNALAR	2. ULUSLARARASI MUTFAKLARA ÖZGÜ MAKARNA ÇEŞİTLERİ	Uluslararası mutfaklardan makarna çeşitlerini hazırlayarak pişirir.										
TATLILAR	1. SÜTLÜ TATLILAR	Sütlü tatlılarını hazırlar.										
TATLILAR	2. MEYVE TATLILARI	Meyve tatlılarını hazırlar.										
TATLILAR	3. HAMUR TATLILARI	Hamur tatlılarını hazırlar.										
TATLILAR	4. TAHİL TATLILARI	Tahıl tatlılarını hazırlar.										
TATLILAR	5. KADAYIF	Kadayıf çeşitlerini hazırlar.										
TATLILAR	6. BAKLAVA	Baklavaları hazırlar.										
YENİ YEMEK REÇETELERİ	1. YENİ YEMEK REÇETELERİ TASARLAMA	Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni yemek reçeteleri tasarlar.										
YENİ YEMEK REÇETELERİ	2. YENİ YAPILAN YEMEĞİ TADIMA SUNMA	Yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.										
YENİ YEMEK REÇETELERİ	3. YAPILAN YEMEĞİ FOTOĞRAFLAMA	Hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak çeşitli açılardan fotoğraflar.										
Toplam Soru Sayısı:			10	10	9	10	10	0	0	0	0	0

2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli10. Sınıf Mesleki Yabancı Dil Dersi
2. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)						Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav (Soru Sayısı)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo
Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları	2. Yemek Hazırlamayla İlgili Kavramlar	Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.	3	2	4	3	3		1		1	1		
Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları	1. İçecek İsimleri ve Servisi	İçecek isimlerini ve servisini İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.	3	2	4	3	3							
	2. Müşterilerin İstek Ve Şikâyetlerini Alma	Müşterilerin istek ve şikâyetlerini alır.*	2	2		1								
Yabancı Dilde Rezervasyon ve Servis Kavramları	1. Rezervasyon Yapmayla İlgili Kavramlar	Rezervasyon yapmayla ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.							2	3	2	3	2	
	2. Servis Yapmayla İlgili Kavramlar	Servis yapmayla ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.							2	2	2	3	2	
Yabancı Dilde Oda Servisi ve Açık Büfe Kavramları Temel Kavramlar	1. Restoran Servisiyle İlgili Kavramlar	Restoran servisiyle ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.							2	2	2		1	
	2. Oda Servisiyle İlgili Kavramlar	Oda servisiyle ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.*							1				1	
Toplam Soru Sayısı:			8	6	8	7	6	0	8	7	7	7	6	0

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

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)					Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav (Soru Sayısı)				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	UYGULAMA SINAVI YAPILACAK				
KONUK MASASINDA SERVİS	TEMEL SOS VE TÜREYENLERİNİN SERVİSİ	Temel sos ve türeyenlerinin servisini yapar.	6	5	4	5	6					
KONUK MASASINDA SERVİS	SALATALARI N SERVİSİ	Salataların servisini yapar.*	2	1	2	3						
KONUK MASASINDA SERVİS	FONDÜ SERVİSİ	Fondü servisi yapar.										
KONUK MASASINDA SERVİS	TRANÇ SERVİSİ	Konuk masasında tranş (tranche) yapar.										
Toplam Soru Sayısı:			8	6	6	8	6	0	0	0	0	0

2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 11. Sınıf Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi
2. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)					Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	UYGULAMA SINAVI YAPILACAK				
HAMUR ÜRÜNLERİ	4.4.ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.	2	2	2	2	1					
HAMUR ÜRÜNLERİ	4.5. ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	3	2	4	3	3					
HAMUR ÜRÜNLERİ	4.6. PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	2	2	2	2	1					
HAMUR ÜRÜNLERİ	4.7. YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA	Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.*	1	2	2		2					
AÇIK BÜFE	5.1. ORDÖVR VE MEZELER	İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.										
AÇIK BÜFE	5.2. KOKTEYL YİYECEKLERİ	İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyecekleri hazırlar.										
AÇIK BÜFE	5.3. AÇIK BÜFE VE KAHVALTI BÜFESİ HAZIRLAMA	Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.										
DOLMA VE SARMALAR	6.1.ZEYTİNYAĞLI DOLMA VE SARMALAR	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.										
DOLMA VE SARMALAR	6.2. ETLİ DOLMA VE SARMALAR	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.										
DOLMA VE SARMALAR	6.3. ET DOLMA VE SARMALARI	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.										
DOLMA VE SARMALAR	6.4. KÜMES HAYVANLARI İLE HAZIRLANAN DOLMA VE SARMALAR	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.										
ÇİKOLATA VE FONDÜ	7.1.ÇİKOLATANIN KULLANIMA HAZIRLANMASI	Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayıp servisini yapar.										
ÇİKOLATA VE FONDÜ	7.2. FONDÜ HAZIRLAMA VE SERVİSİ	Ulusal Meslek Standartları'na göre çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir.*										
Toplam Soru Sayısı:			8	8	10	7	7	0	0	0	0	0

2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 11. Sınıf Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organizasyon Dersi
2. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)					Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav (Soru Sayısı)				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
İLETİŞİM TEKNİKLERİ	5.1. ÇALIŞMA ARKADAŞLARI İLE OLUMLU İLETİŞİM	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
İLETİŞİM TEKNİKLERİ	5.2. İLETİŞİMDE BEDEN DİLİ	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	3	3	3	2	3			1		
KONUK TIPLERİ VE DAVRANIŞLARI	6.1. KONUK TIPLERİNİN ÖZELLİKLERİNE GÖRE DAVRANMA	Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	3	1	2	2						
KONUK TIPLERİ VE DAVRANIŞLARI	6.2. KONUK MEMNUNİYETİNİ SAĞLAMA	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.*	1		2	2						
KONUK TIPLERİ VE DAVRANIŞLARI	6.3. KONUĞUN SORUNLARINA ÇÖZÜM BULMA	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konukun sorununa çözüm bulur.						1			1	2
OLAĞAN DIŞI OLAYLAR VE DURUMLAR	7.1.OLAĞAN DIŞI DURUMLARDA KONUĞA YARDIMCI OLMA	Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.						2	3	2	2	3
OLAĞAN DIŞI OLAYLAR VE DURUMLAR	7.2. MÜDAHALESİ MÜMKÜN OLMAYAN DURUMLARDA KONUĞA YARDIMCI OLMA	Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.						2	2	2	1	2
GÖRGÜ VE PROTOKOL KURALLARI	8.1.PROTOKOL KURALLARI	İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-ugurlama işlemlerini yapar.						2	2	1	2	
GÖRGÜ VE PROTOKOL KURALLARI	8.2.NEZAKET VE GÖRGÜ KURALLARI	Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-ugurlama işlemlerini yapar.*						2			1	
Toplam Soru Sayısı:			10	7	10	8	6	10	8	7	8	8

2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılı Artvin İli 12. Sınıf Sokak lezzetleri Dersi
2. Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)					Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	UYGULAMA SINAVI YAPILACAK					
TATLILARLA İLGİLİ SOKAK LEZZETLERİ	1. Şekerleme Çeşitleriyle Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun şekerlemeler hazırlayarak servis yapar.	2	1	1	2	3						
	2. Tatlı Çeşitleriyle Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun tatlılar hazırlayarak servis yapar.	2	2	2	2	3						
SÜT VE TÜREVLERİNDE N HAZIRLANAN SOKAK LEZZETLERİ	1. Sütle Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre sütle sokak lezzetlerini hazırlayarak servis yapar.	2	2	3	2	3						
	2. Süt Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre süt ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlayarak servis yapar.*	2	2	1		1						
İÇECEKLERLE İLGİLİ SOKAK LEZZETLERİ	1. Sıcak Sokak İçecekleri	Reçeteye göre sıcak sokak içeceklerini hazırlar.											
	2. Soğuk Sokak İçecekleri	Reçeteye göre soğuk sokak içeceklerini hazırlar.											
HAMUR ÜRÜNLERİNDE N YAPILAN SOKAK LEZZETLERİ	1. Hamur Ürünlerinden Sokak Lezzetleri Hazırlama	Hamur ürünlerinden reçeteye göre istenilen renk,lezzet ve görünüşte sokak lezzetlerini hazırlar.											
	2. Hamur Ürünlerinden Sokak Lezzetlerini Servis Yapma	Reçeteye göre hazırladığı hamur ürünlerinden yapılan sokak lezzetlerini servis yapar.*											
Toplam Soru Sayısı:			8	7	7	6	10	0	0	0	0	0	0

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

Öğrenme Alanı	Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 1. Sınav (Soru Sayısı)						Okul Genelinde Yapılacak 2. Dönem 2. Sınav (Soru Sayısı)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	6. Senaryo
SOSYAL MEDYA	2.6. SOSYAL MEDYA PLATFORMLARI İÇİN İÇERİK PLANI OLUŞTURMA	Sosyal medya platformları için içerik planı oluşturur.	2	2	2	3	2							
SOSYAL MEDYA	2.7. SOSYAL MEDYA ANALİZİ VE RAPORLAMA	Sosyal medya analizi ve raporlama yapar	2	2	2	2	2							
SOSYAL MEDYA	2.8. SOSYAL MEDYADA KRİZ İLETİŞİMİ	Sosyal medyada kriz iletişimi kampanyası planlama ve uygulama yapar.	2	2	2	2	2							
3. VERİ ANALİZİ VE GRAFİKLER	3.1. VERİ, ENFORMASYON VE BİLGİ	Veri ve bilgi kavramını açıklar.	2	2	1	1			1	1		1	1	
3. VERİ ANALİZİ VE GRAFİKLER	3.2. VERİ TÜRLERİ	Veri türlerini ve çevresindeki veri kaynaklarını açıklar.*	2		1						1		1	
3. VERİ ANALİZİ VE GRAFİKLER	3.3. VERİ TOPLAMA	Veri toplama araçlarıyla veriyi toplar ve veri kümesi oluşturur.							2	3	2	2	3	
3. VERİ ANALİZİ VE GRAFİKLER	3.4. VERİ HAZIRLAMA	Tablolar halinde veri hazırlar.							2	2	2	2	2	
3. VERİ ANALİZİ VE GRAFİKLER	3.5. GRAFİK ÇEŞİTLERİ	Grafik çeşitlerini tanıır ve amaca uygun grafik seçimi yapar.							2	2	2	2		
3. VERİ ANALİZİ VE GRAFİKLER	3.6. GRAFİK OLUŞTURMA	Veri görselleştirme araçlarını kullanarak veriye dayalı grafikler oluşturur.*							1	2	1			
Toplam Soru Sayısı:			10	8	8	8	6	0	8	10	8	7	7	0