

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfak Üniteleri	5. Mutfak depolarını açıklar.	1
Besin Öğeleri	1. Beslenme ile ilgili kavramları açıklar.	2
	2. Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar.	2
	3. Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.	2
	4. Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.	1
	5. Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.	2

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfak Üniteleri	5. Mutfak depolarını açıklar.	1
Besin Ögeleri	1. Beslenme ile ilgili kavramları açıklar.	2
	2. Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar.	1
	3. Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.	2
	4. Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.	2
	5. Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.	2

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfak Üniteleri	5. Mutfak depolarını açıklar.	1
Besin Ögeleri	1. Beslenme ile ilgili kavramları açıklar.	2
	2. Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar.	2
	3. Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.	2
	4. Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.	2
	5. Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.	1

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Besin Öğeleri	1. Beslenme ile ilgili kavramları açıklar.	2
	2. Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar.	2
	3. Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.	2
	4. Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.	2
	5. Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.	2

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfak Üniteleri	4. Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.	1
	5. Mutfak depolarını açıklar.	1
Besin Ögeleri	1. Beslenme ile ilgili kavramları açıklar.	2
	2. Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar.	2
	3. Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.	1
	4. Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.	1
	5. Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.	2

## 9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

## 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Besin Öğeleri	6. Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.	2
	7. Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.	1
Besin Grupları	1. Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	2
	2. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	3. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	4. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	5. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	6. Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.	1

## 9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

## 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Besin Öğeleri	6. Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.	1
	7. Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.	1
Besin Grupları	1. Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	2
	2. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	2
	3. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	4. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	5. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	6. Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.	1

## 9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

## 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Besin Öğeleri	6. Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.	2
	7. Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.	1
Besin Grupları	1. Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	2. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	3. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	4. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	5. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	2
	6. Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.	1



## 9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

## 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Besin Öğeleri	6. Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.	1
	7. Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.	1
Besin Grupları	1. Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	2
	2. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	3. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	2
	4. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	5. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	6. Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.	1

## 9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ

## 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Besin Öğeleri	6. Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.	2
	7. Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.	1
Besin Grupları	1. Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	2. Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	2
	3. Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	4. Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	5. Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.	1
	6. Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.	1

## 9. SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Olağandışı Durumlar ve Olaylara Göre Davranma	Olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur	2
	Konuğun karşılaşabileceği sağlık problemlerinde prosedürlere göre yardımcı olur	2
	Konuğun karşılaşabileceği adli problemlerinde prosedürlere göre yardımcı olur	2
	Doğal afetlerde prosedürlere uygun konuğa yardımcı olur	2
	Müdahalesi mümkün olmayan dış etkenlerde prosedürlere uygun davranır	2

9. SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Olağandışı Durumlar ve Olaylara Göre Davranma	Olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur	1
	Konuğun karşılaşılabileceği sağlık problemlerinde prosedürlere göre yardımcı olur	3
	Konuğun karşılaşılabileceği adli problemlerinde prosedürlere göre yardımcı olur	2
	Doğal afetlerde prosedürlere uygun konuğa yardımcı olur	2
	Müdahalesi mümkün olmayan dış etkenlerde prosedürlere uygun davranır	2

## 9. SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Olağandışı Durumlar ve Olaylara Göre Davranma	Olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur	1
	Konuğun karşılaşılabileceği sağlık problemlerinde prosedürlere göre yardımcı olur	2
	Konuğun karşılaşılabileceği adli problemlerinde prosedürlere göre yardımcı olur	2
	Doğal afetlerde prosedürlere uygun konuğa yardımcı olur	3
	Müdahalesi mümkün olmayan dış etkenlerde prosedürlere uygun davranır	2

## 9. SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Görgü ve Protokol Kuralları	Protokol Kurallarını uygular	1
	Resmi protokol kurallarını uygular	1
	Karşılama ve Uğurlama kurallarını uygular	1
	Bayrak protokolünü uygular	1
	Davet ve yemek protokolünü uygular	1
	Selamlaşmada nezaket ve görgü kurallarını uygular	1
	Tanışma ve tanıştırmada nezaket ve görgü kurallarını uygular	1
	El sıkışmada nezaket ve görgü kurallarını uygular	1
	Telefonla konuşurken nezaket ve görgü kurallarını uygular	1
	Yazışma kurallarını uygular	1

## 9. SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Görgü ve Protokol Kuralları	Resmi protokol kurallarını uygular	1
	Karşılama ve Uğurlama kurallarını uygular	1
	Bayrak protokolünü uygular	1
	Davet ve yemek protokolünü uygular	2
	Selamlaşmada nezaket ve görgü kurallarını uygular	1
	Tanışma ve tanıştırmada nezaket ve görgü kurallarını uygular	1
	El sıkışmada nezaket ve görgü kurallarını uygular	1
	Telefonla konuşurken nezaket ve görgü kurallarını uygular	1
	Yazışma kurallarını uygular	1

## 9. SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Görgü ve Protokol Kuralları	Resmi protokol kurallarını uygular	2
	Karşılama ve Uğurlama kurallarını uygular	1
	Bayrak protokolünü uygular	1
	Davet ve yemek protokolünü uygular	2
	Selamlaşmada nezaket ve görgü kurallarını uygular	1
	Tanışma ve tanıştırmada nezaket ve görgü kurallarını uygular	1
	Telefonla konuşurken nezaket ve görgü kurallarını uygular	1
	Yazışma kurallarını uygular	1



9. SINIF TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ  
2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Garnitürler	2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.	1
	3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.	1
	4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.	1
Çorbalar	1. Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.	4
	2. Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	3

9. SINIF TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ  
2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Garnitürler	2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.	1
	3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.	1
	4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.	1
Çorbalar	1. Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.	3
	2. Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	4

9. SINIF TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ  
2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Garnitürler	2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.	1
	3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.	1
Çorbalar	1. Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.	4
	2. Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	4

9. SINIF TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ  
2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Garnitürler	2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.	1
Çorbalar	1. Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.	5
	2. Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	4

9. SINIF TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ  
2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Garnitürler	3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.	1
	5. Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.	1
Çorbalar	1. Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.	3
	2. Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	5

9. SINIF TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Çorbalar	1. Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.	1
Yumurtalar	1. Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.	2
	2. Yumurtadan çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.	2
Kolay Hamur İşleri	1. Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.	3
	2. Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.	2

9. SINIF TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Çorbalar	2. Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	1
Yumurtalar	1. Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.	2
	2. Yumurtadan çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.	3
Kolay Hamur İşleri	1. Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.	2
	2. Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.	2

9. SINIF TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Garnitürler	4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.	1
Yumurtalar	1. Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.	2
	2. Yumurtadan çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.	1
Kolay Hamur İşleri	1. Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.	2
	2. Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.	4



9. SINIF TEMEL YIYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Çorbalar	1. Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.	1
Yumurtalar	1. Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.	3
	2. Yumurtadan çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.	3
Kolay Hamur İşleri	1. Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.	2
	2. Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.	1

9. SINIF TEMEL YIYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

2. DÖNEM 2. ORTAK YAZILI KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Garnitürler	3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.	1
Yumurtalar	1. Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.	1
	2. Yumurtadan çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.	1
Kolay Hamur İşleri	1. Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.	4
	2. Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.	3

## 10. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

### 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Makarnalar	1. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	2
	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	1
Tatlılar	1. Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.	1
	2. Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.	1
	3. Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.	1
	4. Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak servis yapar.	1
	5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.	2
	6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.	1

10. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Makarnalar	1. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	1
	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	2
Tatlılar	1. Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.	1
	2. Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.	1
	3. Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.	1
	4. Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak servis yapar.	1
	5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.	1
	6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.	2

10. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Makarnalar	1. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	1
	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	1
Tatlılar	1. Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.	1
	2. Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.	1
	3. Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.	2
	4. Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak servis yapar.	2
	5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.	1
	6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.	1

10. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Makarnalar	1. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	2
	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	2
Tatlılar	1. Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.	1
	3. Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.	2
	4. Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak servis yapar.	1
	5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.	1
	6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.	1

10. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Makarnalar	1. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	2
	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	2
Tatlılar	2. Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.	1
	3. Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.	1
	4. Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak servis yapar.	2
	5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.	1
	6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.	1

## 10. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

### 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Tatlılar	5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.	1
	6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.	1
Modern ve Klasik Usullerle Servis	1. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.	2
	2. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.	1
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü	1. Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.	1
	2. Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.	1
	3. Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.	1
Oda Servisi	1. Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.	1
	2. Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.	1



## 10. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

### 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Tatlılar	6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.	1
Modern ve Klasik Usullerle Servis	1. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.	1
	2. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.	2
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü	1. Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.	2
	2. Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.	1
	3. Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.	1
Oda Servisi	1. Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.	1
	2. Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.	1

## 10. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

### 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Tatlılar	5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.	1
Modern ve Klasik Usullerle Servis	1. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.	2
	2. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.	2
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü	1. Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.	1
	2. Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.	1
	3. Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.	1
Oda Servisi	1. Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.	1
	2. Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.	1

## 10. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

### 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Tatlılar	5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.	1
	6. Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.	1
Modern ve Klasik Usullerle Servis	1. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.	1
	2. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.	1
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü	1. Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.	2
	2. Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.	1
	3. Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.	1
Oda Servisi	1. Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.	1
	4. Servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar.	1

## 10. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

### 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Tatlılar	5. Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.	1
Modern ve Klasik Usullerle Servis	1. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.	1
	2. Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.	1
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü	2. Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.	1
	3. Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.	1
Oda Servisi	1. Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.	1
	2. Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.	1
	3. Servis kurallarına uygun şekilde odalara yiyecek, içecek servisi yapar.	1
	4. Servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar.	1
	5. Servis kurallarına uygun şekilde mini buzdolabı hizmetlerini yapar.	1

## 11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Balıklar ve Su Ürünleri	1. Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.	1
	3. Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.	1
Hamur Ürünleri	1. Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar.	1
	2. Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.	1
	4. Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.	2
	5. Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	2
	6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	1
	7. Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.	1

## 11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Balıklar ve Su Ürünleri	1. Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.	1
Salatalar	1. Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.	1
Hamur Ürünleri	1. Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar.	1
	2. Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.	1
	4. Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.	1
	5. Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	1
	6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	2
	7. Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.	2

## 11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Salatalar	2. Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder.	1
Hamur Ürünleri	2. Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.	1
	4. Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.	2
	5. Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	2
	6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	2
	7. Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.	2

11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Hamur Ürünleri	2. Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.	1
	4. Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.	3
	5. Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	2
	6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	2
	7. Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.	2



11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Hamur Ürünleri	3. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.	1
	4. Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.	2
	5. Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	2
	6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	3
	7. Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.	2

## 11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Hamur Ürünleri	5. Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	1
	6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	1
Açık Büfe	1. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.	1
	2. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyeceklerini hazırlar.	1
	3. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.	1
Dolma ve Sarmalar	1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.	1
	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.	1
	3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.	1
	4. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.	1
Çikolata ve Fondü	1. Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayarak servisini yapar.	1

## 11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Hamur Ürünleri	5. Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	1
	6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	1
Açık Büfe	1. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.	1
	3. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.	1
Dolma ve Sarmalar	1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.	2
	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.	2
	3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.	1
	4. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.	1

## 11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Hamur Ürünleri	7. Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.	1
Açık Büfe	1. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.	1
	2. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyeceklerini hazırlar.	1
	3. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.	1
Dolma ve Sarmalar	1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağı dolma ve sarmalar hazırlar.	1
	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.	1
	3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.	2
	4. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.	2

## 11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Hamur Ürünleri	6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	1
Açık Büfe	1. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.	2
	2. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyeceklerini hazırlar.	1
	3. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.	1
Dolma ve Sarmalar	1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.	2
	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.	1
	3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.	1
	4. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.	1

## 11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Hamur Ürünleri	7. Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.	1
Açık Büfe	1. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.	1
	2. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyeceklerini hazırlar.	1
	3. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.	2
Dolma ve Sarmalar	1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağı dolma ve sarmalar hazırlar.	1
	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.	1
	3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.	1
Çikolata ve Fondü	1. Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayarak servisini yapar.	1
	2. Ulusal Meslek Standartları'na göre çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir.	1

## 11. SINIF YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastanede Kalite Kontrol	2. Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuşal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.	1
İletişim Teknikleri	1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	1
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	2
Konuk Tipleri ve Davranışları	1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	2
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.	2
	3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuğun sorununa çözüm bulur.	2

## 11. SINIF YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastanede Kalite Kontrol	1. Pastane ürünlerini hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.	1
	3. Pastanede bozulan ürünleri tespit ederek hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.	1
İletişim Teknikleri	1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	1
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	1
Konuk Tipleri ve Davranışları	1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	2
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.	2
	3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuğun sorununa çözüm bulur.	2



## 11. SINIF YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastanede Kalite Kontrol	4. Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.	1
İletişim Teknikleri	1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	2
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	2
Konuk Tipleri ve Davranışları	1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	1
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.	1
	3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuğun sorununa çözüm bulur.	2

## 11. SINIF YİYECEK İÇEÇEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastanede Kalite Kontrol	3. Pastanede bozulan ürünleri tespit ederek hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.	1
	4. Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.	1
İletişim Teknikleri	1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	2
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	2
Konuk Tipleri ve Davranışları	1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	2
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.	1
	3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konunun sorununa çözüm bulur.	1

## 11. SINIF YİYECEK İÇEÇEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ 2. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastanede Depolama İşlemleri	1.Pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve diğer depolama işlemlerini talep formu, kontrol formları, LİFO/FİFO sistemlerini kullanarak yapar.	1
	2. Pastane üretim bölümünde malzeme ve ürünlerin depolama dereceleri, saklanma süreleri ve temizliğini dikkate alıp depoların periyodik kontrollerini yapar.	1
İletişim Teknikleri	1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	2
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	1
Konuk Tipleri ve Davranışları	1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	2
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.	1
	3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konunun sorununa çözüm bulur.	2

## 11. SINIF YİYECEK İÇEÇEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Konuk Tipleri ve Davranışları	1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	1
	3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuğun sorununa çözüm bulur.	1
Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar	1. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.	2
	2. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.	2
Görgü ve Protokol Kuralları	1. İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.	2
	2. Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.	2

## 11. SINIF YİYECEK İÇEÇEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	1
Konuk Tipleri ve Davranışları	1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	1
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.	1
	3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuğun sorununa çözüm bulur.	1
Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar	1. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.	2
	2. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.	1
Görgü ve Protokol Kuralları	1. İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.	2
	2. Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.	1

## 11. SINIF YİYECEK İÇEÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	1
Konuk Tipleri ve Davranışları	1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	1
Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar	1. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.	2
	2. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.	2
Görgü ve Protokol Kuralları	1. İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.	3
	2. Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.	1

## 11. SINIF YİYECEK İÇEÇEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	1
Konuk Tipleri ve Davranışları	1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	1
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.	1
Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar	1. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.	2
	2. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.	1
Görgü ve Protokol Kuralları	1. İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.	2
	2. Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.	2

## 11. SINIF YİYECEK İÇEÇEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ 2. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	1
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	1
Konuk Tipleri ve Davranışları	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.	1
	3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konunun sorununa çözüm bulur.	1
Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar	1. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.	2
	2. Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.	1
Görgü ve Protokol Kuralları	1. İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.	1
	2. Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.	2