

## 9. SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

## 1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONUSU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	İletişim kavramını açıklar/yazar.	
	İletişim sürecinin temel öğelerini sıralar/yazar.	1
	İletişim süreci şemesini çizer.	
	İletişim süreci temel öğelerini açıklar/yazar.	1
	Empati kavramını açıklar/yazar.	
	İletişim sürecinde empatinin önemini açıklar/yazar.	1
	Çatışma kavramını açıklar/yazar.	
	Çatışmanın iletişim sürecine olan olumlu ve olumsuz özelliklerini ifade eder.	1
	Benmerkezci düşüncenin/yapının iletişime etkisini açıklar/yazar.	1
	İletişim sürecinde dikkat edilmesi gereken hususları sıralar/yazar.	1
	İletişim sürecinde yapılan hataları sıralar/yazar.	
	İletişim türlerini açıklar/yazar.	
	Beden dilini açıklar/yazar.	1
	Beden dilinin özelliklerini ve iletişimdeki önemini ifade eder/yazar.	1
	Kişiler arası ilişkilerde korunan alanları bilir/yazar.	
	Mimik kavramını açıklar/yazar.	1
	Jest kavramını açıklar/yazar.	
İletişim sürecindeki yüz, göz, baş, el-kol, bacak-ayak hareketlerinin ifadelerini bilir ve ne anlama geldiğini kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	1	
TOPLAM		10

121

SA

14

9.SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	İletişim kavramını açıklar/yazar.	
	İletişim sürecinin temel öğelerini sıralar/yazar.	1
	İletişim süreci şemesini çizer.	1
	İletişim süreci temel öğelerini açıklar/yazar.	
	Empati kavramını açıklar/yazar.	
	İletişim sürecinde empatinin önemini açıklar/yazar.	1
	Çatışma kavramını açıklar/yazar.	1
	Çatışmanın iletişim sürecine olan olumlu ve olumsuz özelliklerini ifade eder.	
	Benmekezcü düşüncenin/yapının iletişime etkisini açıklar/yazar.	1
	İletişim sürecinde dikkat edilmesi gereken hususları sıralar/yazar.	1
	İletişim sürecinde yapılan hataları sıralar/yazar.	
	İletişim türlerini açıklar/yazar.	1
	Beden dilini açıklar/yazar.	
	Beden dilinin özelliklerini ve iletişimdeki önemini ifade eder/yazar.	1
	Kişiler arası ilişkilerde korunan alanları bilir/yazar.	
	Mimik kavramını açıklar/yazar.	1
	Jest kavramını açıklar/yazar.	1
İletişim sürecindeki yüz, göz, baş, el-kol, bacak-ayak hareketlerinin ifadelerini bilir ve ne anlama geldiğini kendi cümleleri ile açıklar/yazar.		
TOPLAM		10

19

24

28

9.SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	İletişim kavramını açıklar/yazar.	1
	İletişim sürecinin temel öğelerini sıralar/yazar.	
	İletişim süreci şemesini çizer.	
	İletişim süreci temel öğelerini açıklar/yazar.	
	Empati kavramını açıklar/yazar.	
	İletişim sürecinde empatinin önemini açıklar/yazar.	1
	Çatışma kavramını açıklar/yazar.	1
	Çatışmanın iletişim sürecine olan olumlu ve olumsuz özelliklerini ifade eder.	1
	Benmekezcü düşüncenin/yapının iletişime etkisini açıklar/yazar.	1
	İletişim sürecinde dikkat edilmesi gereken hususları sıralar/yazar.	
	İletişim sürecinde yapılan hataları sıralar/yazar.	
	İletişim türlerini açıklar/yazar.	1
	Beden dilini açıklar/yazar.	
	Beden dilinin özelliklerini ve iletişimdeki önemini ifade eder/yazar.	1
	Kişiler arası ilişkilerde korunan alanları bilir/yazar.	1
	Mimik kavramını açıklar/yazar.	1
	Jest kavramını açıklar/yazar.	
İletişim sürecindeki yüz, göz, baş, el-kol, bacak-ayak hareketlerinin ifadelerini bilir ve ne anlama geldiğini kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	1	
TOPLAM		10

197

Handwritten signature and initials.

9.SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	İletişim kavramını açıklar/yazar.	1
	İletişim sürecinin temel öğelerini sıralar/yazar.	
	İletişim süreci şemesini çizer.	
	İletişim süreci temel öğelerini açıklar/yazar.	
	Empati kavramını açıklar/yazar.	1
	İletişim sürecinde empatinin önemini açıklar/yazar.	
	Çatışma kavramını açıklar/yazar.	
	Çatışmanın iletişim sürecine olan olumlu ve olumsuz özelliklerini ifade eder.	1
	Benmekezci düşüncenin/yapının iletişime etkisini açıklar/yazar.	1
	İletişim sürecinde dikkat edilmesi gereken hususları sıralar/yazar.	
	İletişim sürecinde yapılan hataları sıralar/yazar.	1
	İletişim türlerini açıklar/yazar.	1
	Beden dilini açıklar/yazar.	1
	Beden dilinin özelliklerini ve iletişimdeki önemini ifade eder/yazar.	1
	Kişiler arası ilişkilerde korunan alanları bilir/yazar.	
	Mimik kavramını açıklar/yazar.	
	Jest kavramını açıklar/yazar.	1
İletişim sürecindeki yüz, göz, baş, el-kol, bacak-ayak hareketlerinin ifadelerini bilir ve ne anlama geldiğini kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	1	
TOPLAM		10

19

9  
19

9.SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	İletişim kavramını açıklar/yazar.	1
	İletişim sürecinin temel öğelerini sıralar/yazar.	1
	İletişim süreci şemesini çizer.	
	İletişim süreci temel öğelerini açıklar/yazar.	
	Empati kavramını açıklar/yazar.	
	İletişim sürecinde empatinin önemini açıklar/yazar.	1
	Çatışma kavramını açıklar/yazar.	1
	Çatışmanın iletişim sürecine olan olumlu ve olumsuz özelliklerini ifade eder.	
	Benmekezci düşüncenin/yapının iletişime etkisini açıklar/yazar.	1
	İletişim sürecinde dikkat edilmesi gereken hususları sıralar/yazar.	
	İletişim sürecinde yapılan hataları sıralar/yazar.	1
	İletişim türlerini açıklar/yazar.	1
	Beden dilini açıklar/yazar.	
	Beden dilinin özelliklerini ve iletişimdeki önemini ifade eder/yazar.	1
	Kişiler arası ilişkilerde korunan alanları bilir/yazar.	1
	Mimik kavramını açıklar/yazar.	
	Jest kavramını açıklar/yazar.	1
İletişim sürecindeki yüz, göz, baş, el-kol, bacak-ayak hareketlerinin ifadelerini bilir ve ne anlama geldiğini kendi cümleleri ile açıklar/yazar.		
TOPLAM		10

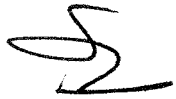
19

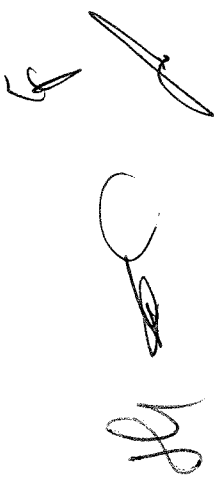
19

9.SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Konuk Tiplerine Göre Davranma	Konuk memnuniyeti kavramını açıklar/yazar.	1
	Turizm işletmeleri konukların bazı özelliklerini bilmelidir kavramını, kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	
	Personelin konuk memnuniyetindeki yeri ve önemini ifade eder/yazar.	1
	Personelin konduğu dinlerken dikkat etmesi gereken unsurları sıralar/yazar.	
	Konuk memnuniyetinin işletme imajı ve tanıtımı açısından önemini açıklar/yazar.	1
	Memnuniyet döngüsü şemasını çizer.	1
	İşletmeler, imajlarını koruyup tanıtımlarını yapmak için işletmelerin yürütmesi gereken politikayı açıklar/yazar.	1
	Şikayet kavramını açıklar/yazar.	
	Konuğun aldığı ürün ve hizmet hatalarından kaynaklanan şikâyetleri sıralar/yazar.	1
	İşletmeden kaynaklanmayan şikâyetleri kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	1
	Konuk şikâyetlerine çözüm yollarını sıralar/yazar.	1
	İşletme personeli, konuğun sorunlarını çözerken izlemesi gereken davranış ve tutumları sıralar/yazar.	1
	Konuk sorununun çözümünde kesinlikle kaçınılması gereken davranışları açıklar/yazar.	1
TOPLAM		10





9.SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Konuk Tiplerine Göre Davranma	Konuk memnuniyeti kavramını açıklar/yazar.	1
	Turizm işletmeleri konukların bazı özelliklerini bilmelidir kavramını, kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	1
	Personelin konuk memnuniyetindeki yeri ve önemini ifade eder/yazar.	
	Personelin konduğu dinlerken dikkat etmesi gereken unsurları sıralar/yazar.	
	Konuk memnuniyetinin işletme imajı ve tanıtımı açısından önemini açıklar/yazar.	1
	Memnuniyet döngüsü şemasını çizer.	1
	İşletmeler, imajlarını koruyup tanıtımlarını yapmak için işletmelerin yürütmesi gereken politikayı açıklar/yazar.	1
	Şikayet kavramını açıklar/yazar.	1
	Konuğun aldığı ürün ve hizmet hatalarından kaynaklanan şikâyetleri sıralar/yazar.	
	İşletmeden kaynaklanmayan şikâyetleri kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	1
	Konuk şikâyetlerine çözüm yollarını sıralar/yazar.	1
	İşletme personeli, konuğun sorunlarını çözerken izlemesi gereken davranış ve tutumları sıralar/yazar.	1
	Konuk sorununun çözümünde kesinlikle kaçınılması gereken davranışları açıklar/yazar.	1
TOPLAM		10

107

107

9.SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Konuk Tiplerine Göre Davranma	Konuk memnuniyeti kavramını açıklar/yazar.	
	Turizm işletmeleri konukların bazı özelliklerini bilmelidir kavramını, kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	1
	Personelin konuk memnuniyetindeki yeri ve önemini ifade eder/yazar.	
	Personelin konugu dinlerken dikkat etmesi gereken unsurları sıralar/yazar.	1
	Konuk memnuniyetinin işletme imajı ve tanıtımı açısından önemini açıklar/yazar.	1
	Memnuniyet döngüsü şemasını çizer.	1
	İşletmeler, imajlarını koruyup tanıtımlarını yapmak için işletmelerin yürütmesi gereken politikayı açıklar/yazar.	1
	Şikayet kavramını açıklar/yazar.	1
	Konuğun aldığı ürün ve hizmet hatalarından kaynaklanan şikâyetleri sıralar/yazar.	1
	İşletmeden kaynaklanmayan şikâyetleri kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	1
	Konuk şikâyetlerine çözüm yollarını sıralar/yazar.	
	İşletme personeli, konuğun sorunlarını çözerken izlemesi gereken davranış ve tutumları sıralar/yazar.	1
	Konuk sorununun çözümünde kesinlikle kaçınılması gereken davranışları açıklar/yazar.	1
	TOPLAM	

191

191



9.SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Konuk Tiplerine Göre Davranma	Konuk memnuniyeti kavramını açıklar/yazar.	1
	Turizm işletmeleri konukların bazı özelliklerini bilmelidir kavramını, kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	1
	Personelin konuk memnuniyetindeki yeri ve önemini ifade eder/yazar.	1
	Personelin konuğu dinlerken dikkat etmesi gereken unsurları sıralar/yazar.	
	Konuk memnuniyetinin işletme imajı ve tanıtımı açısından önemini açıklar/yazar.	1
	Memnuniyet döngüsü şemasını çizer.	
	İşletmeler, imajlarını koruyup tanıtımlarını yapmak için işletmelerin yürütmesi gereken politikayı açıklar/yazar.	1
	Şikayet kavramını açıklar/yazar.	1
	Konuğun aldığı ürün ve hizmet hatalarından kaynaklanan şikâyetleri sıralar/yazar.	1
	İşletmeden kaynaklanmayan şikâyetleri kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	1
	Konuk şikâyetlerine çözüm yollarını sıralar/yazar.	1
	İşletme personeli, konuğun sorunlarını çözerken izlemesi gereken davranış ve tutumları sıralar/yazar.	1
	Konuk sorununun çözümünde kesinlikle kaçınılması gereken davranışları açıklar/yazar.	
	<b>TOPLAM</b>	

197

Handwritten signatures and marks.

9.SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Konuk Tiplerine Göre Davranma	Konuk memnuniyeti kavramını açıklar/yazar.	1
	Turizm işletmeleri konukların bazı özelliklerini bilmelidir kavramını, kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	1
	Personelin konuk memnuniyetindeki yeri ve önemini ifade eder/yazar.	1
	Personelin konugu dinlerken dikkat etmesi gereken unsurları sıralar/yazar.	1
	Konuk memnuniyetinin işletme imajı ve tanıtımı açısından önemini açıklar/yazar.	1
	Memnuniyet döngüsü şemasını çizer.	
	İşletmeler, imajlarını koruyup tanıtımlarını yapmak için işletmelerin yürütmesi gereken politikayı açıklar/yazar.	
	Şikayet kavramını açıklar/yazar.	
	Konuğun aldığı ürün ve hizmet hatalarından kaynaklanan şikâyetleri sıralar/yazar.	1
	İşletmeden kaynaklanmayan şikâyetleri kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	1
	Konuk şikâyetlerine çözüm yollarını sıralar/yazar.	1
	İşletme personeli, konuğun sorunlarını çözerken izlemesi gereken davranış ve tutumları sıralar/yazar.	1
	Konuk sorununun çözümünde kesinlikle kaçınılması gereken davranışları açıklar/yazar.	1
	TOPLAM	

PH

PH

PH

10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Uluslararası Özel Çorbalar	Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklar	2
	Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar	1
	Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar	1
	Sütle yapılan soslar hazırlar	1
Sıcak ve Soğuk Soslar	Domatesle yapılan soslar hazırlar	1
	Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar	1
	Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.	1
	Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar	1
	Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar	1

197

Handwritten signatures and marks.

10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Uluslararası Özel Çorbalar	Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklar	1
	Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar	2
	Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar	1
	Sütle yapılan soslar hazırlar	1
Sıcak ve Soğuk Soslar	Domatesle yapılan soslar hazırlar	1
	Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar	1
	Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.	1
	Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar	1
	Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar	1

NS

q

SN

10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KÖNÜ SÖRÜ DÄĖİLİM TABLÖLARI SENARYO 3

ÖĞrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Uluslararası Özel Çorbalar	Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklar	1
	Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar	1
	Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar	1
	Sütle yapılan soslar hazırlar	1
Sıcak ve Soğuk Soslar	Domatesle yapılan soslar hazırlar	1
	Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar	1
	Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.	1
	<del>Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar</del>	2
	Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar	1

19

6

19

19

10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONUSU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Uluslararası Özel Çorbalar	Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklar	1
	Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar	1
	Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar	1
	Sütle yapılan soslar hazırlar	1
Sıcak ve Soğuk Soslar	Domatesle yapılan soslar hazırlar	1
	Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar	1
	Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.	1
	Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar	1
	Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar	1
Patetes Garnitürleri	Bol yağda kızartarak (frit) patates garnitürleri hazırlar	1

19

Handwritten signature and initials.

10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONUSU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Uluslararası Özel Çorbalar	Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfaqları açıklar	1
	Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar	1
	Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar	1
	Sütle yapılan soslar hazırlar	1
Sıcak ve Soğuk Soslar	Domatesle yapılan soslar hazırlar	1
	Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar	1
	Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.	1
	Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar	1
Patetes Garnitürleri	Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar	1
	Haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlar.	1

19

5

19

## 10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Patetes Garnitürleri	Sote ederek (saute) patates garnitürlerini hazırlar	1
	Püre hâline getirerek (purée) patates garnitürlerini hazırlar	
	Patates garnitürlerini püre hâline getirilerek kroket (croquette) hazırlar	
:	Fırında patates garnitürleri hazırlar	1
	Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar	
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre siğir ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar	
Etlerin Hazırlanması	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar	1
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar	
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar	
	Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirir	
	Kavurarak sos içinde (braise) eti pişirir	
	Buharda (etüvé vapeur) ve kendi suyunda (etüvé) eti pişirir	
	Graten ederek eti pişirir	
	Bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartır	
	Fırında çevirerek (roti) eti pişirir	
	Sote (saute) ederek eti pişirir	
Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir		
Izgarada (grill) eti pişirir		
Et Pişirme		1






## 10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Patetes Garnitürleri	Sote ederek (saute) patates garnitürlerini hazırlar	1
	Püre hâline getirerek (purée) patates garnitürlerini hazırlar	
	Patates garnitürlerini püre hâline getirilerek kroket (croquette) hazırlar	1
	Fırında patates garnitürleri hazırlar	1
	Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar	
Etlerin Hazırlanması	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre siğir ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar	1
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar	1
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar	
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar	1
	Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirir	
	Kavurarak sos içinde (braise) eti pişirir	1
	Buharda (étuvé vapeur) ve kendi suyunda (étuvé) eti pişirir	
	Graten ederek eti pişirir	1
	Bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartır	
	Fırında çevirerek (roti) eti pişirir	
Et Pişirme	Sote (saute) ederek eti pişirir	
	Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir	1
	Izgarada (grill) eti pişirir	1



10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Patates Garnitürleri	Sote ederek (saute) patates garnitürlerini hazırlar	1
	Püre hâline getirerek (purée) patates garnitürlerini hazırlar	1
	Patates garnitürlerini püre hâline getirilerek kroket (croquette) hazırlar	.
	Fırında patates garnitürleri hazırlar	1
	Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar	1
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar	
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar	1
Etlerin Hazırlanması	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar	1
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar	1
	Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirir	
	Kavurarak sos içinde (braise) eti pişirir	
	Buharda (étuvé vapeur) ve kendi suyunda (étuvé) eti pişirir	1
	Graten ederek eti pişirir	
	Bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartır	
	Fırında çevirerek (roti) eti pişirir	
	Sote (saute) ederek eti pişirir	
	Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir	1
Et Pişirme	Izgarada (grill) eti pişirir	1

101

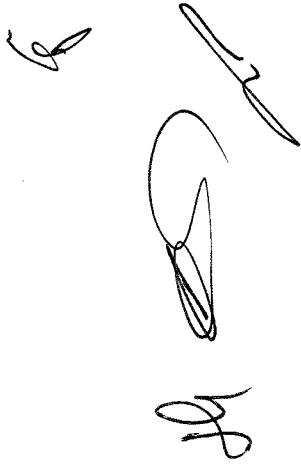
6

101

## 10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Patetes Garnitürleri	Sote ederek (saute) patates garnitürlerini hazırlar	
	Püre hâline getirerek (purée) patates garnitürlerini hazırlar	
	Patates garnitürlerini püre hâline getirilerek kroket (croquette) hazırlar	
	Fırında patates garnitürleri hazırlar	
	Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar	
Etlerin Hazırlanması	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar	
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar	
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar	1
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar	
	Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirir	1
	Kavurarak sos içinde (braise) eti pişirir	1
	Buharda (etüvé vapeur) ve kendi suyunda (etüvé) eti pişirir	1
	Graten ederek eti pişirir	1
	Bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartır	1
	Fırında çevirerek (roti) eti pişirir	1
Sote (saute) ederek eti pişirir	1	
Et Pişirme	Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir	1
	Izgarada (grill) eti pişirir	1

## 10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Patetes Garnitürleri	Sote ederek (saute) patates garnitürlerini hazırlar	
	Püre hâline getirerek (purée) patates garnitürlerini hazırlar	
	Patates garnitürlerini püre hâline getirilerek kroket (croquette) hazırlar	
	Fırında patates garnitürleri hazırlar	
	Şekillendirilen ve işlem gören patates : garnitürleri hazırlar	
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar	1
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar	1
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar	1
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar	1
	Et Pişirme	Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirir
Kavurarak sos içinde (braise) eti pişirir		1
Buharda (etüvé vapeur) ve kendi suyunda (etüvé) eti pişirir		
Graten ederek eti pişirir		1
Bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartır		
Fırında çevirerek (roti) eti pişirir		1
Sote (saute) ederek eti pişirir		1
Az yağda, uzun süre (pöelle) eti pişirir		1
Izgarada (grill) eti pişirir		1

10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONUSU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yiyecek Servisi	Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.	2
	Nezaket ve görgü kurallarına göre menü siparişi alır.	2
	Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar	3
	Klasik usullerde servis yapar	3

19

6

19

10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yiyecek Servisi	Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.	3
	Nezaket ve görgü kurallarına göre menü siparişi alır.	3
	Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar	2
	Klasik usullerde servis yapar	2

109

5

for

for

10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONUSU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yiyecek Servisi	Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.	3
	Nezaket ve görgü kurallarına göre menü siparişi alır.	2
	Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar	3
	Klasik usullerde servis yapar	2

197

6

197

10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yiyecek Servisi	Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.	2
	Nezaket ve görgü kurallarına göre menü siparişi alır.	3
	Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar	2
	Klasik usullerde servis yapar	3

109

6

SA ES J



10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yiyecek Servisi	Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.	2
	Nezaket ve görgü kurallarına göre menü siparişi alır.	3
	Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar	3
	Klasik usullerde servis yapar	2

197

6

SA

10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yiyecek Servisi	Modern usullerde servis yapar	3
	Oda servisi yapar	3
	Kahvaltı servisi yapar.	2
	Aperatif yiyeceklerin servisini yapar	2

109

6

Handwritten signature

10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yiyecek Servisi	Modern usullerde servis yapar	3
	Oda servisi yapar	2
	Kahvaltı servisi yapar.	3
	Aperatif yiyeceklerin servisini yapar	2

PA

9

SA



10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yiyecek Servisi	Modern usullerde servis yapar	2
	Oda servisi yapar	3
	Kahvaltı servisi yapar.	2
	Aperatif yiyeceklerin servisini yapar	3

19

6

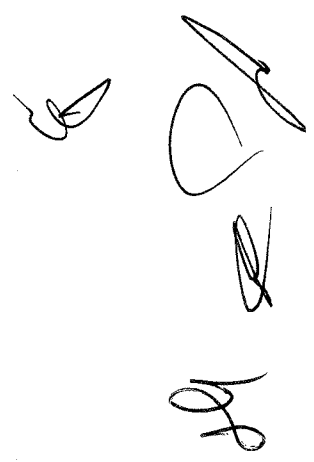
Hy 500

10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yiyecek Servisi	Modern usullerde servis yapar	2
	Oda servisi yapar	2
	Kahvaltı servisi yapar.	3
	Aperatif yiyeceklerin servisini yapar	3





10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yiyecek Servisi	Modern usullerde servis yapar	2
	Oda servisi yapar	3
	Kahvaltı servisi yapar.	3
	Aperatif yiyeceklerin servisini yapar	2







11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Sebze Yemekleri	Reçeteye uygun Türk mutfagına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir	2
	Reçeteye göre soğuk sebze yemeklerini pişirir.	1
Balıklar ve Su Ürünleri	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar	1
	Reçeteye göre balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar	2
Salatalar	Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar	1
	Reçetesine uygun kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar	
	Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder	3

19

9

19

11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Sebze Yemekleri	Reçeteye uygun Türk mutfagına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir	1
	Reçeteye göre soğuk sebze yemeklerini pişirir.	2
	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırklar	3
Balıklar ve Su Ürünleri	Reçeteye göre balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar	1
	Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırklar	
Salatalar	Reçetesine uygun kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar	
	Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder	3

107

6

SA



11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Sebze Yemekleri	Reçeteye uygun Türk mutfagına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir	1
	Reçeteye göre soğuk sebze yemeklerini pişirir.	3
Balıklar ve Su Ürünleri	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar	2
	Reçeteye göre balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar	1
Salatalar	Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar	1
	Reçetesine uygun kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar	1
	Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder	1

19

6

shce

11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Sebze Yemekleri	Reçeteye uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir	2
	Reçeteye göre soğuk sebze yemeklerini pişirir.	3
	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar	
Balıklar ve Su Ürünleri	Reçeteye göre balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar	3
	Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar	
Salatalar	Reçetesine uygun kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar	
	Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder	2

PH

6  
HY

11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Sebze Yemekleri	Reçeteye uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir	2
	Reçeteye göre soğuk sebze yemeklerini pişirir.	2
Balıklar ve Su Ürünleri	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar	1
	Reçeteye göre balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar	1
Salatalar	Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar	1
	Reçetesine uygun kabuklu kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar	1
	Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder	2

PA

G

HA ES /

11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Salatalar	Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder	1
	Reçetesine uygun şekilde bisküvü kürabiye tulip tulie tart ve kiş hazırlar	2
Hamur Ürünleri	Reçetesine uygun şekilde mayalı hamurlardan ürünler hazırlar	
	Türk Gıda Kodeksine göre ekme ve ekme çeşitleri tebliğine göre ekme ve ekme çeşitlerini hazırlar	3
	Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	1
	Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	1
	Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	
	Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar	2

19

6

19

11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Salatalar	Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder	2
	Reçetesine uygun şekilde bisküvü kurabiye tulip tulie tart ve kiş hazırlar	2
Hamur Ürünleri	Reçetesine uygun şekilde mayalı hamurlardan ürünler hazırlar	2
	Türk Gıda Kodeksine göre ekmek ve ekme çeşitleri tebliğine göre ekme ve ekme çeşitlerini hazırlar	2
	Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	
	Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	2
	Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	2
	Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar	

19

8

19

11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Salatalar	Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makamalarla salatalar hazırlayarak servis eder	1
	Reçetesine uygun şekilde bisküvü kurabiye tulip tulie tart ve kiş hazırlar	2
Hamur Ürünleri	Reçetesine uygun şekilde mayalı hamurlardan ürünler hazırlar	
	Türk Gıda Kodeksine göre ekmek ve ekme çeşitleri tebliğine göre ekme ve ekme çeşitlerini hazırlar	
	Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	2
	Reçeteye göre çurpularak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	
	Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	3
	Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar	2

19

6

Hy ES D

11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Salatalar	Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder	
	Reçetesine uygun şekilde biskivü kurabiye tulip tulie tart ve kiş hazırlar	2
Hamur Ürünleri	Reçetesine uygun şekilde mayalı hamurlardan ürünler hazırlar	3
	Türk Gıda Kodeksine göre ekmek ve ekme çeşitleri tebliğine göre ekme ve ekme çeşitlerini hazırlar	
	Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	
	Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	2
	Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	2
	Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar	1

Handwritten signature or mark.

Handwritten signature or mark.

11. SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Salatalar	Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder	1
	Reçetesine uygun şekilde bisküvü kurabiye tulip tulie tart ve kiş hazırlar	2
Hamur Ürünleri	Reçetesine uygun şekilde mayalı hamurlardan ürünler hazırlar	1
	Türk Gıda Kodeksine göre ekmek ve ekme çeşitleri tebliğine göre ekme ve ekme çeşitlerini hazırlar	2
	Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	
	Reçeteye göre çırplarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	2
	Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar	
	Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar	2

RA

6

Handwritten signature



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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastane Yerleşim Planları Günlük İşleri Planlama	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	3
	Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	3
	Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	3
	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için çalışma programı yazarlar.	1

19

6

19

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastane Yerleşim Planları Günlük İşleri Planlama	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	2
	Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	1
	Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	1
	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için çalışma programı yazarlar.	1

9

6  
ju ~~er~~ S P

11. SINIF YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ

1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLÖLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastane Yerleşim Planları Günlük İşleri Planlama	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	1
	Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	2
	Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	2
	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için çalışma programı yazarlar.	2

19

6

du

1

11. SINIF YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ  
1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KÖNÜ SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastane Yerleşim Planları Günlük İşleri Planlama	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	2
	Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	2
	Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	2
	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için çalışma programı yazarlar.	2

6

Shes

11. SINIF YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ  
1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastane Yerleşim Planları Günlük İşleri Planlama	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	1
	Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	2
	Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	2
	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için çalışma programı yazarlar.	3

97

97

97

11. SINIF YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ  
1. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONUSU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastane Yerleşim Planları Günlük İşleri Planlama	Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	1
	Pastanede stok kontrolü ve ihtiyaç listesi yaparak malzemeleri teslim alıp sonraki günün hazırlığını yapar.	1
	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için çalışma programı yazırlar.	1
Pastanede Depolama İşlemleri	Pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve LIFO/FIFO sistemlerini kullanarak yapar.	1
	Pastane ürünlerinin hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.	2
Pastanede Kalite Kontrol	Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.	2
	Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.	2





11. SINIF YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastane Yerleşim Planları Günlük İşleri Planlama	Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	
	Pastanede stok kontrolü ve ihtiyaç listesi yapar yaparak malzemeleri teslim alıp sonraki günün hazırlığını yapar.	
	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için çalışma programı yazırlar.	
Pastanede Depolama İşlemleri	Pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve LIFO/FIFO sistemlerini kullanarak yapar.	2
	Pastane ürünlerinin hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.	2
Pastanede Kalite Kontrol	Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.	2
	Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.	2

19

6

Handwritten signature and initials.

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı	
Pastane Yerleşim Planları Günlük İşleri Planlama	Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	1	
	Pastanede stok kontrolü ve ihtiyaç listesi yaparak malzemeleri teslim alıp sonraki günün hazırlığını yapar.		3
	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için çalışma programı yazırlar.		
Pastanede Depolama İşlemleri	Pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve LIFO/FIFO sistemlerini kullanarak yapar.	3	
	Pastane ürünlerinin hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.		
Pastanede Kalite Kontrol	Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.	3	
	Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.		







11. SINIF YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastane Yerleşim Planları Günlük İşleri Planlama	Pastane kapasitesine göre buluşkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar	1
	Pastanede stok kontrolü ve ihtiyaç listesi yaparak malzemeleri teslim alıp sonraki günün hazırlığını yapar.	
	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için çalışma programı yazırlar.	
Pastanede Depolama İşlemleri	Pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve LIFO/FIFO sistemlerini kullanarak yapar.	1
	Pastane ürünlerinin hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.	2
Pastanede Kalite Kontrol	Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.	2
	Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.	1

99

8

84. 8

11. SINIF YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Pastane Yerleşim Planları Günlük İşleri Planlama	Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar Pastanede stok kontrolü ve ihtiyaç listesi yaparak malzemeleri teslim alıp sonraki günün hazırlığını yapar. Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için çalışma programı yazırlar.	1
Pastanede Depolama İşlemleri	Pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve LIFO/FIFO sistemlerini kullanarak yapar. Pastane ürünlerinin hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.	1
Pastanede Kalite Kontrol	Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır. Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.	1

12

13

14

12. SINIF SEÇMELİ SOKAK LEZZETLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre et çeşitlerinden sokak lezzetleri hazırlar	2
	Reçeteye göre et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar	1
	Reçeteye göre sakatatlardan sokak lezzetleri hazırlar	1
Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetler	Reçeteye göre sebzelerle sokak lezzetlerini hazırlar	1
	Reçeteye göre meyvelerle sokak lezzetleri hazırlar	1
Tahıl ve Türevelerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre tahıllarla sokak lezzetleri hazırlar.	1
	Reçeteye göre tahıl türevinden sokak lezzetlerini hazırlar	1
Kuru Baklagil ve Yağlı Tohumlarla Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre kuru baklagillerle sokak lezzetleri hazırlar	1
	reçeteye göre yağlı tohumlarla sokak lezzetlerini hazırlar	1

19

6  
DA

12. SINIF SEÇMELİ SOKAK LEZZETLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre et çeşitlerinden sokak lezzetleri hazırlar	2
	Reçeteye göre et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar	
	Reçeteye göre sakatatatlardan sokak lezzetleri hazırlar	2
Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetler	Reçeteye göre sebzelerle sokak lezzetlerini hazırlar	
	Reçeteye göre meyvelerle sokak lezzetleri hazırlar	2
Tahıl ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre tahıllarla sokak lezzetleri hazırlar.	
	Reçeteye göre tahıl türevinden sokak lezzetlerini hazırlar	2
Kuru Baklagil ve Yağlı Tohumlarla Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre kuru baklagillerle sokak lezzetleri hazırlar	
	reçeteye göre yağlı tohumlarla sokak lezzetlerini hazırlar	2

19

Handwritten signature and initials.

12. SINIF SEÇMELİ SOKAK LEZZETLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre et çeşitlerinden sokak lezzetleri hazırlar	
	Reçeteye göre et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar	2
	Reçeteye göre sakatatlardan sokak lezzetleri hazırlar	2
Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetler	Reçeteye göre sebzelerle sokak lezzetlerini hazırlar	2
	Reçeteye göre meyvelerle sokak lezzetleri hazırlar	
Tahıl ve Türevelerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre tahıllarla sokak lezzetleri hazırlar.	2
	Reçeteye göre tahıl türevinden sokak lezzetlerini hazırlar	
Kuru Baklagil ve Yağlı Tohumlarla Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre kuru baklagillerle sokak lezzetleri hazırlar	2
	reçeteye göre yağlı tohumlarla sokak lezzetlerini hazırlar	

107

68  
SUN

12. SINIF SEÇMELİ SOKAK LEZZETLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre et çeşitlerinden sokak lezzetleri hazırlar	1
	Reçeteye göre et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar	1
	Reçeteye göre sakatatlardan sokak lezzetleri hazırlar	2
Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetler	Reçeteye göre sebzelerle sokak lezzetlerini hazırlar	1
	Reçeteye göre meyvelerle sokak lezzetleri hazırlar	1
Tahıl ve Türevelerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre tahıllarla sokak lezzetleri hazırlar.	1
	Reçeteye göre tahıl türevinden sokak lezzetlerini hazırlar	2
Kuru Baklagil ve Yağlı Tohumlarla Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre kuru baklagillerle sokak lezzetleri hazırlar	
	reçeteye göre yağlı tohumlarla sokak lezzetlerini hazırlar	1



12. SINIF SEÇMELİ SOKAK LEZZETLERİ DERSİ

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


Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre et çeşitlerinden sokak lezzetleri hazırlar	1
	Reçeteye göre et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar	1
	Reçeteye göre sakatatlardan sokak lezzetleri hazırlar	1
Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetler	Reçeteye göre sebzelerle sokak lezzetlerini hazırlar	2
	Reçeteye göre meyvelerle sokak lezzetleri hazırlar	1
Tahıl ve Türevelerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre tahıllarla sokak lezzetleri hazırlar.	
	Reçeteye göre tahıl türevinden sokak lezzetlerini hazırlar	1
Kuru Baklagil ve Yağlı Tohumlarla Hazırlanan Sokak Lezzetleri	Reçeteye göre kuru baklagillerle sokak lezzetleri hazırlar	2
	reçeteye göre yağlı tohumlarla sokak lezzetlerini hazırlar	1

19

19

9. SINIF BESLENME İLKELEERİ VE HİJYEN DERSİ  
1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONUSU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Kişisel hijyen	1. Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.	1
	2. Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.	1
	3. Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.	1
	4. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.	1
Hijyen ve Sanitasyon	1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.	2
	2. . Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.	2
	3. . Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.	1
	4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.	1



9. SINIF BESLENME İLKELELERİ VE HİJYEN DERSİ  
1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Kişisel hijyen	1. Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.	1
	2. Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.	2
	3. Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.	1
	4. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.	1
Hijyen ve Sanitasyon	1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.	2
	2. . Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.	1
	3. . . Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.	1
	4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.	1

SA

SA

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ  
1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Kişisel hijyen	1. Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.	1
	2. Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.	1
	3. Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.	2
	4. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.	1
Hijyen ve Sanitasyon	1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.	1
	2. . Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.	2
	3. . Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.	1
	4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.	1

19





20

21

22

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ  
1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Kişisel hijyen	1. Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.	1
	2. Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.	1
	3. Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.	1
	4. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.	1
Hijyen ve Sanitasyon	1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.	1
	2. . Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.	2
	3. . Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.	2
	4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.	1

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ  
1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Kişisel hijyen	1. Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.	1
	2. Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.	1
	3. Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.	1
	4. Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.	1
Hijyen ve Sanitasyon	1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.	2
	2. . Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.	1
	3. . Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.	1
	4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.	2

*Handwritten signature and initials*

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ  
1. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 1

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
	3. . Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.	1
	4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.	1
	1. Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.	2
Mutfak Üniteleri	2. Hazırlık ünitesini açıklar	1
	3. Pişirme ünitesini açıklar.	1
	4. Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.	2
	5. Mutfak depolarını açıklar.	2

SA

SA

9. SINIF BESLENME İLKELEERİ VE HİJYEN DERSİ  
1. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 2

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfağ Üniteleri	4. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.	1
	1. Mutfağ ve mutfağ çeşitlerini açıklar.	2
	2. Hazırlık ünitesini açıklar	1
	3. Pişirme ünitesini açıklar.	2
	4. Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.	2
	5. Mutfağ depolarını açıklar.	2

19 20 21 22 23

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ  
1. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfak Üniteleri	1. Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.	2
	2. Hazırlık ünitesini açıklar	2
	3. Pişirme ünitesini açıklar.	2
	4. Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.	2
	5. Mutfak depolarını açıklar.	2

19 SA DA F 8

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ  
1. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfak Üniteleri	1. Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.	3
	2. Hazırlık ünitesini açıklar	1
	3. Pişirme ünitesini açıklar.	1
	4. Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.	2
	5. Mutfak depolarını açıklar.	3

Dr. Y. A. D. R.



9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ  
1. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Hijyen ve Sanitasyon	1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.	1
	1. Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.	3
Mutfak Üniteleri	2. Hazırlık ünitesini açıklar	1
	3. Pişirme ünitesini açıklar.	1
	4. Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.	2
	5. Mutfak depolarını açıklar.	2

PA SA SA F 8

9. SINIF TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ  
1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONUSU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 11

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Salon Düzenlemesi	1. İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar	1
	2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.	1
	3. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.	1
	4. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar	1
	5. Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.	1
	6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.	1
İçecekler	1. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hâle getirir.	1
	2. Kullanım talimatlarına göre içecek makinalarını kullanıma hazır hâle getirir.	1
	3. Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.	1
	4. İçecekler ile birlikte sunulacak olan aparatif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar.	1

PA İMZA

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
	5. Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.	2
	6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.	2
İçecekler	1. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hâle getirir.	2
	2. Kullanım talimatlarına göre içecek makinalarını kullanıma hazır hâle getirir.	1
	3. Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.	2
	4. İçecekler ile birlikte sunulacak olan aparatif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar.	1

197 2021 2022 2023

9. SINIF TEMEL YIYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ  
4. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONUSU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 3

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Salon Düzenlemesi	2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.	1
	3. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.	1
	4. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar	1
	5. Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.	2
	6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.	1
	İçecekler	3. Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.
4. İçecekler ile birlikte sunulacak olan aparatif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar.		1

Handwritten signature and initials: A stylized signature followed by the initials "BŞ" and "A".

9. SINIF TEMEL YIYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ  
4. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONUSU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 4

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İçecekler	1. İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hâle getirir.	1
	2. Kullanım talimatlarına göre İçecek makinalarını kullanıma hazır hâle getirir.	2
	3. Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.	4
	4. İçecekler ile birlikte sunulacak olan aperatif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar.	3

109 2021 10

9. SINIF TEMEL YIYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ  
1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONUSU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 5

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Salon Düzenlemesi	2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.	1
	3. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.	1
	4. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar	1
	5. Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.	2
	6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda, masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.	1
	İçecekler	2. Kullanım talimatlarına göre İçecek makinalarını kullanıma hazır hâle getirir.
3. Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.		2
4. İçecekler ile birlikte sunulacak olan aparatif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar.		1

19



9. SINIF TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ  
1. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI SENARYO 16

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi	1. Aşamalarına uygun elde ve makinada bulaşık yıkar	1
	2. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.	1
Garnitürler	1. İş ağırlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.	1
	2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.	2
	3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.	1
	4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar	3
	5. Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.	1

19 21 22 23

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi	2. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.	1
Garnitürler	1. İş ağırlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır. 2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır. 3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar. 4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar 5. Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.	1 2 2 2 1





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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi	2. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdan uzaklaştırır.	1
Garnitürler	1. İş ağırlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır. 2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır. 3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar. 4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar	2 3 3 1

19 SA 21 R

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi	1. Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar	1
	2. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.	1
Garnitürler	1. İş ağırlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.	1
	2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır.	2
	3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.	2
	4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar	2
	5. Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.	1

PA SA SA SA

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi	2. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.	1
Garnitürler	1. İş ağırlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır. 2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır. 3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar. 4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar 5. Tekniğine uygun sebzele hazırlayarak saklar.	1 2 2 2 2

197 24 20 25