

9. SINIF BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ
1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU 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

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
Sıcak ve Soğuk Soslar	Sütle yapılan soslar hazırlar	1
	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

10. SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	İletişim kavramını açıklar/yazar.	2
	İletişim sürecinde empatinin önemini açıklar/yazar.	2
	Beden dilini açıklar/yazar	2
Konuk Tiplerine Göre Davranma	Konukları genel olarak sınıflandırır.	2
	Konuk tiplerini karakter özelliklerini göre sınıflandırır/yazar.	2

11. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlar.	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü tahıl ve tahıl ürünlerinden çorbaları hazırlar	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sütlu ve yoğurtlu çorbalar hazırlar.	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kuru baklagil çorbaları hazırlar	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et çorbaları hazırlar.	1
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	1

11. SINIF MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfak Yönetimi	Mutfağın tarihsel gelişimini açıklar.	2
	Mutfak hizmetleri yönetiminin temel fonksiyonlarını açıklar.	3
Mutfağın Planlanması ve Kurulumu	Mutfak tasarımında dikkat edilecek noktaları açıklar.	2
	Mutfak türlerini açıklar.	3

9. SINIF BESLENME İLKELERİ 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

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
Sıcak ve Soğuk Soslar	Sütle yapılan soslar hazırlar	1
	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

10. SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	İletişim sürecinin temel öğelerini sıralar/yazar.	2
	Empati kavramını açıklar/yazar.	2
	İletişim süreci şemasını çizer.	2
Konuk Tiplerine Göre Davranma	Konuk sınıflarının özelliklerini açıklar/yazar.	2
	Konuk tiplerine uygun olarak davranış geliştirir.	2

11. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlar.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü tahıl ve tahıl ürünlerinden çorbaları hazırlar	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sütlu ve yoğurtlu çorbalar hazırlar.	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kuru baklagil çorbaları hazırlar	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et çorbaları hazırlar.	1
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	1

11. SINIF MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfak Yönetimi	Mutfağın tarihsel gelişimini açıklar.	3
	Mutfak hizmetleri yönetiminin temel fonksiyonlarını açıklar.	2
Mutfağın Planlanması ve Kurulumu	Mutfak tasarımında dikkat edilecek noktaları açıklar.	3
	Mutfak türlerini açıklar.	2

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

10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI 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
Sıcak ve Soğuk Soslar	Sütle yapılan soslar hazırlar	1
	Domatesle yapılan soslar hazırlar	1
	Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar	1
	Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.	1
	Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar	2
	Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar	1

10. SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	Benmerkezci düşüncenin/yapının iletişime etkisini açıklar/yazar.	2
	İletişim sürecinin temel öğelerini sıralar/yazar.	2
	Beden dilini açıklar/yazar.	2
Konuk Tiplerine Göre Davranma	Konukların turizm işletmelerinden genel olarak beklentileri sıralar/yazar.	2
	Konuk tiplerini karakter özelliklerini göre sınıflandırır/yazar.	2

11. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlar.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü tahıl ve tahıl ürünlerinden çorbaları hazırlar	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sütlu ve yoğurtlu çorbalar hazırlar.	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kuru baklagil çorbaları hazırlar	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et çorbaları hazırlar.	2
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	1

11. SINIF MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfak Yönetimi	Mutfağın tarihsel gelişimini açıklar.	2
	Mutfak hizmetleri yönetiminin temel fonksiyonlarını açıklar.	3
Mutfağın Planlanması ve Kurulumu	Mutfak tasarımında dikkat edilecek noktaları açıklar.	3
	Mutfak türlerini açıklar.	2

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

10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU 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
Sıcak ve Soğuk Soslar	Sütle yapılan soslar hazırlar	1
	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
Patates Garnitürleri	Bol yağda kızartarak (frit) patates garnitürleri hazırlar	1

10. SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	İletişim sürecinde dikkat edilmesi gereken hususları sıralar/yazar.İletişim sürecinde yapılan hataları sıralar/yazar.	2
	Çatışma kavramını açıklar/yazar.	2
	İletişim sürecinde yapılan hataları kendi cümleleri ile açıklar/yazar.	2
Konuk Tiplerine Göre Davranma	Konuk memnuniyeti kavramını açıklar/yazar.	2
	Konuk sınıflarının özelliklerini açıklar/yazar.	2

11. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlar.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü tahıl ve tahıl ürünlerinden çorbaları hazırlar	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sütü ve yoğurtlu çorbalar hazırlar.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kuru baklagil çorbaları hazırlar	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et çorbaları hazırlar.	3
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	1

11. SINIF MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfak Yönetimi	Mutfağın tarihsel gelişimini açıklar.	3
	Mutfak hizmetleri yönetiminin temel fonksiyonlarını açıklar.	2
Mutfağın Planlanması ve Kurulumu	Mutfak tasarımında dikkat edilecek noktaları açıklar.	2
	Mutfak türlerini açıklar.	3

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

10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

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
Sıcak ve Soğuk Soslar	Sütle yapılan soslar hazırlar	1
	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
Patates Garnitürleri	Haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlar.	1

10. SINIF KONUK İLİŞKİLERİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
İletişim Teknikleri	İletişim türlerini açıklar/yazar.	2
	Mimik kavramını açıklar/yazar.	2
	Jest kavramını açıklar/yazar.	2
Konuk Tiplerine Göre Davranma	Konuk memnuniyeti kavramını açıklar/yazar.	2
	Personelin konuk memnuniyetindeki yeri ve önemini ifade eder/yazar.	2

11. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlar.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü tahıl ve tahıl ürünlerinden çorbaları hazırlar	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sütlu ve yoğurtlu çorbalar hazırlar.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kuru baklagil çorbaları hazırlar	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et çorbaları hazırlar.	2
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	1

11. SINIF MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfak Yönetimi	Mutfağın tarihsel gelişimini açıklar.	1
	Mutfak hizmetleri yönetiminin temel fonksiyonlarını açıklar.	4
Mutfağın Planlanması ve Kurulumu	Mutfak tasarımında dikkat edilecek noktaları açıklar.	2
	Mutfak türlerini açıklar.	3

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

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

10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

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

11. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.	2
Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.	2
Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.	2
	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.	1
	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.	1

11. SINIF MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfağın Planlanması ve Kurulumu	Mutfağın fiziksel özelliklerini açıklar.	2
Mutfak Organizasyonu	Mutfak organizasyon yapısını açıklar.	3
	Mutfakta iş planlaması yapar.	3
	Mutfakta çalışan personel ile ilgili iş ve işlemleri planlar.	2

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

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

10. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Patates 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 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	
	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	
	Sote (saute) ederek eti pişirir	
	Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir	1
	Izgarada (grill) eti pişirir	1

11. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.	1
Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.	2
Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.	2
	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.	2
	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.	1

11. SINIF MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfağın Planlanması ve Kurulumu	Mutfağın fiziksel özelliklerini açıklar.	3
Mutfak Organizasyonu	Mutfak organizasyon yapısını açıklar.	2
	Mutfakta iş planlaması yapar.	3
	Mutfakta çalışan personel ile ilgili iş ve işlemleri planlar.	2

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

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
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	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	
	Buharda (etüvé vapeur) ve kendi suyunda (etüvé) 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
	Izgarada (grill) eti pişirir	1

11. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.	1
Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.	2
Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.	2
	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.	2
	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.	2

11. SINIF MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfağın Planlanması ve Kurulumu	Mutfağın fiziksel özelliklerini açıklar.	3
Mutfak Organizasyonu	Mutfak organizasyon yapısını açıklar.	2
	Mutfakta iş planlaması yapar.	2
	Mutfakta çalışan personel ile ilgili iş ve işlemleri planlar.	3

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

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	
Et Pişirme	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
	Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir	1
	Izgarada (grill) eti pişirir	1

11. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.	1
Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.	1
Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.	2
	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.	2
	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.	3

11. SINIF MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfağın Planlanması ve Kurulumu	Mutfağın fiziksel özelliklerini açıklar.	2
Mutfak Organizasyonu	Mutfak organizasyon yapısını açıklar.	3
	Mutfakta iş planlaması yapar.	2
	Mutfakta çalışan personel ile ilgili iş ve işlemleri planlar.	3

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
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.	2

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	
Etlerin Hazırlanması	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 (poelle) eti pişirir	1
	Izgarada (grill) eti pişirir	1

11. SINIF AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.	1
Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.	1
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.	1
Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.	2
	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.	3
	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünümüne sahip Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.	2

11. SINIF MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Mutfağın Planlanması ve Kurulumu	Mutfağın fiziksel özelliklerini açıklar.	2
Mutfak Organizasyonu	Mutfak organizasyon yapısını açıklar.	3
	Mutfakta iş planlaması yapar.	1
	Mutfakta çalışan personel ile ilgili iş ve işlemleri planlar.	4

10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU 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

11. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kıymetli antrelerin servisini yapar.	5
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ordövr ve peynirlerin servisini yapar.	5

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

11. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kıymetli antrelerin servisini yapar.	6
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ordövr ve peynirlerin servisini yapar.	4

10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

1. DÖNEM 1. ORTAK SINAV KONU 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

11. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kıymetli antrelerin servisini yapar.	4
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ordövr ve peynirlerin servisini yapar.	6

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

11. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kıymetli antrelerin servisini yapar.	7
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ordövr ve peynirlerin servisini yapar.	3

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

11. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kıymetli antrelerin servisini yapar.	3
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde ordövr ve peynirlerin servisini yapar.	7

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

11. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde salataların servisini yapar.	4
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde çorba servisi yapar.	4
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde hamur işlerinin servisini yapar.	2

10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

1. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU 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

11. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde salataların servisini yapar.	2
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde çorba servisi yapar.	4
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde hamur işlerinin servisini yapar.	4

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

11. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde salataların servisini yapar.	3
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde çorba servisi yapar.	3
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde hamur işlerinin servisini yapar.	4

10. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

1. DÖNEM 2. ORTAK SINAV KONU 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

11. SINIF SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde salataların servisini yapar.	2
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde çorba servisi yapar.	3
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde hamur işlerinin servisini yapar.	5

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 SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

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

Öğrenme Birimi	Kazanım	Soru Sayısı
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde salataların servisini yapar.	3
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde çorba servisi yapar.	4
Yemek Gruplarının Servisi	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde hamur işlerinin servisini yapar.	3