

### 9. Sınıf Beslenme İlkeleri ve Hijyen Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

# BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ



**9. Sınıf Mesleki Gelişim Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu**



**KIRKLARELİ İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
**9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi ve Servisi Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu**

| Öğrenme Alanı                             | Konu                           | Kazanımlar                                                                                                                          | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                                |                                                                                                                                     | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                                |                                                                                                                                     | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                                |                                                                                                                                     | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                |                                                                                                                                     | 9                                                | 8          | 8          | 9          | 8          | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| TENEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ  | Salon Düzenlemesi              | İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.                                                |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer                                                                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.                                                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Menüye uygun kuver açar.                                                                                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetim | Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemeleri temin eder.                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.                                                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Garnitürler                    | Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.                                                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | İş Sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.                                     | 1                                                | 1          | 1          |            | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır                                                                      | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.                                                          | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar                                                                          | 1                                                |            | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.                                                                                      | 1                                                |            |            | 1          |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Çorbalar                       | Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar                                                                                  | 2                                                | 2          | 2          | 2          |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.                                                                       |                                                  | 1          |            | 1          |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Yumurtalar                     | Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar                                                                             | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Yumurtadan çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.                                                                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Kolay Hamur İşleri             | Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                | Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |



# KIRKLARELİ İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

## 10. Sınıf Açıcılık Atölyesi Dersi Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                        | Kazanımlar                                                                                                                                              | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                                             |                                                                                                                                                         | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                                             |                                                                                                                                                         | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                                             |                                                                                                                                                         | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                             |                                                                                                                                                         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ                | Sıcak ve Soğuk Soslar                       | Reçetesine uygun şekilde sütle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.                                                                                 |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun şekilde domatesle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.                                                                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun şekilde sıvı yağla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.                                                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun şekilde beyaz fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.                                                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun şekilde kahverengi fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.                                                                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun şekilde tereyağı ile yapılan soslar hazırlayarak servis eder.                                                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun şekilde salata sosları hazırlayarak servis eder.                                                                                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Et Yemekleri                                | İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak gövde etlerini kullanıma hazırlar.                                                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun etleri uluslararası pişirerek misafir masasında tranche yapar.                                                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kebapları, köfteleri ve sakatatları pişirerek servis eder.                                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Pilavlar                                    | Pilav ile ilgili ön hazırlıkları yaparak tekniğine uygun pilav pişirir.                                                                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü pilavlar pişirir.                                                                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.                                                                                                  |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Kuru Baklagil Yemekleri                     | Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.                                                                                  |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.                                                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.                                                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Makarnalar                                  | Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.                                                                    | 2                                                | 1          |            | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.                                                                             | 1                                                | 2          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Tatlılar                                    | Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar.                                                                                              | 1                                                |            | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.                                                                                            |                                                  | 1          |            | 1          |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.                                                                                           | 1                                                | 2          | 1          |            | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Tekniğine uygun tahıl tatlıları hazırlayarak servis yapar.                                                                                              |                                                  | 1          | 1          | 1          |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.                                                                                            | 1                                                |            | 2          |            | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.                                                                                                   | 2                                                | 1          | 2          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Modern ve Klasik Usullerle Servis           | Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerde yiyecek servisi yapar.                                                                     | 1                                                | 1          |            | 1          |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerde yiyecek servisi yapar.                                                                     | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü | Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.                                                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Oda Servisi                                 | Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.                                                                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.                                                                                                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Servis kurallarına uygun şekilde odalara yiyecek, içecek servisi yapar.                                                                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar.                                                                                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | Servis kurallarına uygun şekilde mini buzdolabı hizmetlerini yapar.                                                                                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |

# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12 Sınıf Baklavacılık Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                                | Kazanımlar                                                           | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                                                     |                                                                      | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                                                     |                                                                      | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                                                     |                                                                      | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                                     |                                                                      | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| BAKLAVACILIK                              | Oklavadan Çekme Tekniği ile Hazırlanan Baklavalılar | 1. Oklavadan çekme tekniği ile baklava açar.                         | 4                                                | 3          | 3          | 2          | 4          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                     | 2.Oklavadan çekme tekniği ile yapılan baklava çeşitlerini hazırlar.  | 3                                                | 4          | 3          | 4          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                     | 3. Tekniğine göre baklavayı tepsiye yerleştirir.                     | 3                                                | 3          | 4          | 4          | 4          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                     | 4. İstenilen renk ve görünüşte baklavayı pişirir.                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                     | 5.Reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte şurubu hazırlar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                     | 6. Tekniğine göre baklavayı şuruplayarak servise hazırlar.           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 2          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Tepsiye Döşeyerek, Keserek Hazırlanan Baklavalılar  | 1. Tepsiye döşeyerek ve keserek baklava hamurunu açar                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 3          | 3          | 3          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                     | 2. Tepsiye döşeyerek keserek yapılan baklava çeşitlerini hazırlar    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 3          | 2          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                     | 3. Tekniğine göre baklavayı dilimler.                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 3          | 3          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                     | 4. İstenen renk ve görünüşte baklavayı pişirir                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                     | 5. Tekniğine uygun baklavayı şuruplayarak servise hazırlar           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                     | 6. Baklava çeşitlerini saklama koşullarına uygun muhafaza eder.      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |

# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

## 11-12. Sınıf Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerde Yemekler Hazırlama Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

|                                                      |                                                                              |                                                                                   | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|-----------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
| Öğrenme Alanı                                        | Konu                                                                         | Kazanımlar                                                                        | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |                 | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                                      |                                                                              |                                                                                   | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |                 | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                                      |                                                                              |                                                                                   | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo      | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI            |                                                                              |                                                                                   | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10              | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ ÜRÜNLERDE YEMEKLER HAZIRLAMA | Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecekler          | 1. Reçeteye göre etlerden yiyecekler hazırlayarak servis yapar.                   | 2                                                | 3          | 3          | 2          | 2          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            | UYGULAMA SINAVI |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      |                                                                              | 2. Reçeteye göre et ürünlerinden yiyecekler hazırlayarak servis yapar.            | 3                                                | 2          | 3          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      | Meyve ve Sebzeler ile Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler            | 1. Meyvelerden reçetesine uygun yemekler hazırlar.                                | 2                                                | 3          | 2          | 3          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      |                                                                              | 2. Sebzelerden reçetesine uygun yemekler hazırlar.                                | 3                                                | 2          | 2          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      | Tahıllar ve Yağlı Tohumlardan Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler    | 1. Reçeteye göre tahıl ve türevlerinden yemekler hazırlar.                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      |                                                                              | 2. Reçeteye göre yağlı tohumlardan coğrafi işaretli yiyecekler hazırlar.          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      | Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Yemekler                                     | 1. Coğrafi işaret tescilli çorbaları hazırlar.                                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      |                                                                              | 2. Reçeteye göre yöresel yemekleri hazırlayarak servis eder.                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      | Kuru baklagiller ve Kuruyemişler Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler | 1. Reçeteye göre kuru baklagillerden yiyecekler hazırlar.                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 2          | 3          | 3          | 2          | 2                                                |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      |                                                                              | 2. Coğrafi işaretli kuruyemişleri kullanarak yiyecekler hazırlar.                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 3          | 2          | 3          | 3          | 2                                                |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      | Süt ve Süt Ürünlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler          | 1. Reçeteye göre süttten yiyecekler hazırlar.                                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 2          | 3          | 2          | 3          | 3                                                |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      |                                                                              | 2. Reçeteye göre süt ürünlerinden yiyecekler hazırlar.                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 3          | 2          | 2          | 2          | 3                                                |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      | Coğrafi İşaret Tescilli Şekerleme ve Tatlılar                                | 1. Reçeteye göre şekerlemeleri hazırlar.                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      |                                                                              | 2. Reçeteye göre tatlılar hazırlar.                                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      | Coğrafi İşaret Tescilli Hamur Ürünleri                                       | 1. Reçeteye uygun hamur ürünlerini hazırlar.                                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |
|                                                      |                                                                              | 2. İstenilen renk, lezzet ve görünüşte amaca uygun hamur ürünlerini servis yapar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |



# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                       | Kazanımlar                                                             | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                                            |                                                                        | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                                            |                                                                        | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                                            |                                                                        | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                            |                                                                        | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI      | Dünya Mutfak Kültürü                       | 1. Dünya mutfak kültürünü açıklar.                                     | 3                                                | 4          | 2          | 4          | 3          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                            | 2. Dünya mutfaklarını coğrafi çevresine göre gruplara ayırır.          | 3                                                | 4          | 4          | 3          | 4          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Avrupa Mutfak Kültürü                      | 1. Avrupa ülkelerine ait mutfaklara özgü yemekler hazırlar.            | 4                                                | 2          | 4          | 3          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                            | 2. Avrupa ülkelerine ait mutfaklara özgü yemeklerin servisini yapar.   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Asya Mutfak Kültürü                        | 1. Asya ülkelerinin mutfaklarına özgü yemekler hazırlar.               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                            | 2. Asya ülkelerinin mutfaklarına özgü yemeklerin servisini yapar       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Ortadoğu Mutfak Kültürü                    | 1. Orta Doğu ülkelerinin mutfaklarına özgü yemekler hazırlar           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 3          | 4          | 4          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                            | 2. Orta Doğu ülkelerinin mutfaklarına özgü yemeklerin servisini yapar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 4          | 3          | 4          | 4          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Afrika Mutfak Kültürü                      | 1. Afrika mutfağına özgü yemekler hazırlar.                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 4                                                | 3          | 3          | 2          | 4          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                            | 2. Afrika mutfağına özgü yemeklerin servisini yapar.                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Amerika Birleşik Devletleri Mutfak Kültürü | 1. Amerika ülkelerine özgü yemekler hazırlar.                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                            | 2. Amerika ülkelerine özgü yemeklerin servisini yapar.                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |

**İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
**11-12. Sınıf Fotoğraf Çekimi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu**

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                           | Kazanımlar                                                                                                                        | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                                                |                                                                                                                                   | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                                                |                                                                                                                                   | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                                                |                                                                                                                                   | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                                |                                                                                                                                   | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| FOTOĞRAF ÇEKİMİ                           | 1. Temel Fotoğraf Çekimi                       | 1. Çekim ekipmanlarını hazırlar.                                                                                                  | 1                                                | 2          | 2          | 1          | 2          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 2. Fotoğraf makinesinde temel ayarları yapar.                                                                                     | 2                                                | 1          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 3. Temel ışık ve kompozisyonu ayarlar.                                                                                            | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 4. Temel fotoğraf çekimini yapar.                                                                                                 | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | 2. İç Mekânda (Stüdyo Dışında) Fotoğraf Çekimi | 1. Stüdyo dışı iç mekânda fotoğraf çekimi için gerekli ışık koşulunu oluşturur.                                                   | 2                                                | 2          | 1          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 2. Konuyu en iyi anlatacak stüdyo dışı iç mekân fotoğrafını doğru poz ve açıda çeker                                              | 1                                                | 2          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | 3. Farklı Mesafelerde Fotoğraf Çekimi          | 1. Uzak konulu fotoğraf çekiminde konu uzaklığı ve görüş açısına göre odak uzaklığını belirler.                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 2. Yakın konulu fotoğraf çekiminde doğru pozlama yaparak makro çekim yapar.                                                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 3. Fotoğraf çekiminde farklı odak uzaklığına sahip objektiflerle yakın veya uzak etkisi vererek konunun perspektifini değiştirir. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | 4. Uzun Pozlama                                | 1. Düşük enstantane hızlarında çekim için gerekli donanımları ayarlar.                                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 2. Poz süresi boyunca fotoğraf makinesini hareket ettirmeden düşük enstantane hızında hareketli konuların çekimini yapar.         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 3. Mekâna hareket etkisi vererek (panning çekim) fotoğraf çeker                                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | 5. Hareketli Konu Çekimi                       | 1. Konuya uygun enstantane ayarıyla hareketli konuyu net bir şekilde çeker.                                                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 3          | 4          | 4          | 3          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 2. Konuya hareket izlenimi vererek hızına uygun doğru enstantaneyi belirler.                                                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 2          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | 6. Dış Mekânda Fotoğraf Çekimi                 | 1. Çekim için ön hazırlık yaparak ortamın ışık koşulunu kontrollü hâle getirir.                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 3          | 3          | 2          | 4          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 2. Konuyu en iyi anlatacak dış mekân fotoğrafını doğru poz ve açıda çeker.                                                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | 7. Stüdyo Fotoğrafı                            | 1. Çekimde kullanılacak gerekli malzemeleri hazırlar.                                                                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 2. Uygun fon ve dekor tasarımı ile özel gün fotoğrafı çeker.                                                                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 3. Kişiyi tanımlar nitelikte portre fotoğrafı çeker.                                                                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                | 4. Kullanım maksadına uygun vesikalık fotoğraf çeker.                                                                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |



# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Füzyon Mutfağı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                                   | Kazanımlar                                                                                   | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--|--|
|                                           |                                                        |                                                                                              | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        |                                                                                              | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        |                                                                                              | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |  |  |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                                        |                                                                                              | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 8                                                | 8          | 8          | 8          | 9          | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |  |  |
| FÜZYON MUTFAĞI                            | 1.Füzyon Mutfak Tanımı Ve Gelişimi                     | 1. Füzyon mutfağını açıkla.                                                                  | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        | 2. Füzyon mutfağın tarihçesi ve ortaya çıkışını açıkla.                                      | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           | 2.Uluslararası Mutfaklarda Füzyon Uygulamalar          | 1. Asya ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar.                                         | 1                                                | 2          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        | 2. Avrupa ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar.                                       | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        | 3. Uzak Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.                                        | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        | 4. Kuzey Amerika ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.                                    | 2                                                | 1          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        | 5. Orta Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.                                        | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           | 3. Çorbalarda Füzyon Mutfak Uygulamaları               | 1. Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk çorba hazırlar.                                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        | 2. Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak çorba hazırlar.                                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           | 4.Ordövrlerde Füzyon Mutfak Uygulamaları               | 1. Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk ordövr hazırlar.                                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        | 2. Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak ordövr hazırlar.                                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           | 5.Sıcak Mutfak Yemeklerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları | 1. Sebzeleri kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 2          | 1          | 1          | 2          |                                                  | 2          |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        | 2. Et ve et ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  | 2          |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        | 3. Kümes hayvanlarını kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  | 1          |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        | 4. Balık ve deniz ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 2          | 2          | 2          | 1          |                                                  | 2          |            |            |            |  |  |
|                                           | 6.Hamur Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları         | 1. Füzyon mutfağı esaslarına göre makarna ve mantı çeşitleri hazırlar.                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 2          | 2          | 2          | 2          |                                                  | 2          |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        | 2. Füzyon mutfağı esaslarına göre pide ve pizzalar hazırlar                                  |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           | 7.Pastane Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları       | 1. Füzyon mutfağı esaslarına göre pastane ürünleri hazırlar.                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |
|                                           |                                                        | 2. Çikolata kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre ürün hazırlar.                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |

**İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
11-12. Sınıf Gastronomi Turizmi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                                                                          | Konu                                                                                   | Kazanımlar                                                                                        | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|---|---|---|
|                                                                                        |                                                                                        |                                                                                                   | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        |                                                                                                   | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |   |   |   |
| 1. Senaryo                                                                             | 2. Senaryo                                                                             | 3. Senaryo                                                                                        | 4. Senaryo                                       | 5. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo                                       | 5. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo                                       | 5. Senaryo | 1. Senaryo | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo                                       | 5. Senaryo |   |   |   |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI                                              |                                                                                        |                                                                                                   | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 11         | 10         | 0                                                | 0          | 0 | 0 | 0 |
| GASTRONOMİ TURİZMİ                                                                     | GASTRONOMİ TURİZMİ                                                                     | 1. Gastronomi turizmini açıkla                                                                    | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 3          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 2. Dünyada gastronomi turizmini açıkla.                                                           | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 3. Türkiye’de gastronomi turizmini açıkla.                                                        | 2                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        | Güney Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı                                                     | 1. Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                           | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 2. Şanlıurfa mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                           | 3                                                | 1          | 2          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 3. Mardin mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                              | 1                                                | 1          | 2          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 4. Güney Doğu Anadolu Bölgesi’nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        | Karadeniz Bölgesi Mutfağı                                                              | 1. Trabzon mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 2. Rize mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 3. Bolu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 4. Ordu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 5. Giresun mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 6. Artvin mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 7. Karadeniz Bölgesi’nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        | İç Anadolu Bölgesi Mutfağı                                                             | 1. Konya mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 2. Kayseri mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 3. Ankara mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 4. Sivas mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 5. İç Anadolu Bölgesi’nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        | Ege Bölgesi Mutfağı                                                                    | 1. İzmir mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 2. Muğla mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 3. Denizli mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 4. Ege Bölgesi’nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        | Akdeniz Bölgesi Mutfağı                                                                | 1. Hatay mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 2. Adana mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        |                                                                                        | 3. Kahramanmaraş mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
| 4. Akdeniz Bölgesi’nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. |                                                                                        |                                                                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
| Marmara Bölgesi Mutfağı                                                                | 1. Çanakkale mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                |                                                                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        | 2. Bursa mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                    |                                                                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        | 3. Tekirdağ mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.                 |                                                                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        | 4. Marmara Bölgesi’nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. |                                                                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
| Dünyada Gastronomi Turizmi                                                             | 1. Dünyada gastronomi turizmi ile ilgili yiyecekler hazırlar.                          |                                                                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |
|                                                                                        | 2. Dünyada gastronomi turizmi ile ilgili menü hazırlar.                                |                                                                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |   |   |   |

# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Gastronomi ve Sosyal Medya Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

|                                           |                                      |                                                                           | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|-------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--|
| Öğrenme Alanı                             | Konu                                 | Kazanımlar                                                                | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |  |
|                                           |                                      |                                                                           | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |  |
|                                           |                                      |                                                                           | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |  |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                      |                                                                           | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         |  |
| GASTRONOMİ VE SOSYAL MEDYA                | E-Ticaret                            | 1. E-ticarete ilişkin temel kavramları açıkla.                            | 3                                                | 3          | 4          | 2          | 4          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                                      | 2. E-ticaret türlerini açıkla                                             | 3                                                | 4          | 3          | 4          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                                      | 3. E-ticarete pazarlama aşamalarını sırala.                               | 4                                                | 3          | 3          | 4          | 4          | 3                                                | 3          | 4          | 2          | 4          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                                      | 4. E-ticaret için gereken teknik alt yapı ve güvenlik unsurlarını açıkla. |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 4          | 3          | 4          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                                      | 5. E-ticaret ile ilgili hukuki düzenlemeleri takip eder.                  |                                                  |            |            |            |            | 4                                                | 3          | 3          | 4          | 4          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           | Gastronomi ile İlgili Medya Alanları | 1. Sinema ve gastronomi ilişkisini açıkla                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 3          | 4          | 2          | 4          |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                                      | 2. Basılı medya ve gastronomi ilişkisini açıkla.                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 4          | 3          | 4          | 2          |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                                      | 3. Televizyon ve gastronomi ilişkisini açıkla.                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 4                                                | 3          | 3          | 4          | 4          |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                                      | 4. İnternet ve gastronomi ilişkisini açıkla.                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 3          | 4          | 2          | 4          |  |
|                                           |                                      | 5. Sosyal medya ve gastronomi ilişkisini açıkla.                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 4          | 3          | 4          | 2          |  |
|                                           |                                      | 6. Fotoğraf ve gastronomi ilişkisini açıkla.                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 4                                                | 3          | 3          | 4          | 4          |  |



# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Hazır Hızlı Yiyecekler Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                  | Kazanımlar                                                  | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|---|---|---|---|--|--|--|--|--|
|                                           |                                       |                                                             | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                                       |                                                             | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                                       |                                                             | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                       |                                                             | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 0          | 0                                                | 0          | 0          | 10         |            |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
| HAZIR HIZLI YİYECEKLER                    | Türk Mutfağı Hızlı Hazır Yiyecekleri  | 1. Et ve et ürünlerinden hızlı hazır yiyecekleri hazırlar.  | 3                                                | 3          | 4          | 2          | 4          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                                       | 2. Tahıl ve baklagillerden hızlı hazır yiyecekleri hazırlar | 3                                                | 4          | 3          | 4          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                                       | 3. Hamur ürünleri ile hızlı hazır yiyecekleri hazırlar.     | 4                                                | 3          | 3          | 4          | 4          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                                       | 4. Sebze ve meyvelerden hızlı hazır yiyecekleri hazırlar    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           | Dünya Mutfağı Hızlı Hazır Yiyecekleri | 1. Avrupa menşeli hızlı hazır yiyecekler hazırlar.          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                                       | 2. Amerika menşeli hızlı hazır yiyecekler hazırlar.         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            | 3          |                                                  |            |            |            |            | 3 | 4 | 2 | 4 |  |  |  |  |  |
|                                           |                                       | 3. Asya menşeli hızlı hazır yiyecekler hazırlar.            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            | 3          |                                                  |            |            |            |            | 4 | 3 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |
|                                           | İşlenmiş Gıdaları Hazırlama           | 1. Dondurulmuş gıdaları pişirmeye hazırlar                  |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            | 4          |                                                  |            |            |            |            | 3 | 3 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |
|                                           |                                       | 2. Dondurulmuş ürünleri servise hazırlar                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                                       | 3. Ambalajlı ürünleri satışa sunar.                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |  |  |  |  |

# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf İleri Servis Teknikleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

|                                           |                                        |                                                          | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Öğrenme Alanı                             | Konu                                   | Kazanımlar                                               | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                        |                                                          | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                        |                                                          | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                        |                                                          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| İLERİ SERVİS TEKNİKLERİ                   | Servis Yöntemler                       | Yiyecek servisinde özel servis şekillerini uygular       | 5                                                | 4          | 6          | 3          | 7          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                        | Yiyecek servisinde gelişmiş servis tekniklerini uygular. | 5                                                | 6          | 4          | 7          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           | Ziyafet ve Protokol Servisi            | Kuralara uygun olarak protokol servisi yapar.            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                        | Kurallara uygun olarak ziyafet masasına servis yapar     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           | Yiyecek Servisinde Dijital Uygulamalar | Yiyecek servisinde dijitalleşmeyi açıklar.               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                        | Yiyecek servisinde dijital menüleri kullanır.            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                        |                                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                        |                                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |



**İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
11-12. Sınıf Kurum Beslenmesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                                    | Konu                                        | Kazanımlar                                                            | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                                  |                                             |                                                                       | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                                  |                                             |                                                                       | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                                  |                                             |                                                                       | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| <b>SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI</b> |                                             |                                                                       | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         |
| KURUM BESLENMESİ DERSİ                           | Toplu Beslenme Sistemleri                   | Toplu beslenmeyi açıklar.                                             | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | Toplu beslenme hizmetlerinde kalite hedeflerini sıralar.              | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | Toplu beslenme mutfak personelinin rolü, görev ve yetkilerini açıklar | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  | Menü Yönetimi ve Denetimi                   | Temel menü planlama ilkelerini açıklar.                               | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | Menü çeşitlerini sıralar.                                             | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | Çeşitli gruplar için menü planlama ilkelerini açıklar.                | 3                                                | 2          | 2          | 3          | 2          | 1                                                | 1          | 1          |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  | Atık Yönetimi                               | Satın alma kaynaklı atıkları açıklar.                                 |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 3          | 2          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | Teslim alma kaynaklı atıkları açıklar.                                |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 2          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | Depolama kaynaklı atıkları açıklar.                                   |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 2          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | Üretim kaynaklı atıkları açıklar.                                     |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | Servis kaynaklı atıkları açıklar.                                     |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 2          | 2          | 2          | 1                                                |            | 1          | 1          |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  | Kurum Mutfaklarında Menü Planlama           | Okul öncesi çocukları için menü planlar                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | Okul çağı çocukları için menü planlar.                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | İş yerlerinde menü planlar.                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | İşçiler için menü planlar.                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | Huzurevlerinde menü planlar                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | Hastanelerde menü planlar.                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                                             | Cezaevlerinde menü planlar.                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 2          | 1          | 2          | 1                                                |            | 1          | 1          |            |
|                                                  | Özel Gün ve Organizasyonlarda Menü Planlama | Kahvaltı menülerini planlar.                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          |            |
|                                                  |                                             | Brunch menülerini planlar.                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |
|                                                  |                                             | Gala/ziyafet yemeği menülerini planlar                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 2          |
|                                                  |                                             | Resepsiyon menüsünü planlar.                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 1          | 2          | 1          |
|                                                  |                                             | Alacarte menü planlar.                                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 2          | 1          | 2          |
|                                                  |                                             | Suppe/supper menü planlar.                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 2          | 3          | 3          |

# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Mutfak Akımları Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                | Kazanımlar                                                                                 | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                                     |                                                                                            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                                     |                                                                                            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                                     |                                                                                            | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                     |                                                                                            | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 9                                                | 9          | 9          | 9          | 9          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         |
| MUTFAK AKIMLARI                           | Mutfak Akımları                     | 1. Mutfak akımı kavramını açıklar.                                                         | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                     | 2. Güncel mutfak akım çeşitlerini açıklar.                                                 | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Gastronomik Tur Rotalar             | 1. Gastronomik tur ve rota kavramlarını açıklar.                                           | 2                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                     | 2. Gastronomik tur ve rota çeşitlerini açıklar.                                            | 2                                                | 2          | 1          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Bulut Mutfak                        | 1. Bulut mutfak kavramı ve gelişimini açıklar.                                             | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                     | 2. Bulut mutfak örneklerini sıralar.                                                       | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                     | 3. Bulut mutfakların kolaylıkları ve zorluklarını açıklar.                                 | 1                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Dijital Gastronomi                  | 1. Dijital gastronomi kavramı ve gelişimini açıklar.                                       |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                     | 2. Dijital gastronomi örneklerini açıklar.                                                 |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Nöro-Gastronomi                     | 1. Nöro-Gastronomi kavramını açıklar.                                                      |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                     | 2. Nöro-Gastronomi ile değişen algıları açıklar.                                           |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Yeşil Restoranlar                   | 1. Yeşil restoran kavramı ve hedeflerini açıklar.                                          |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                     | 2. Yeşil restoran toplulukları ve dünyadaki örneklerini açıklar.                           |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          | 1                                                |            | 1          | 1          |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Fonksiyonel Gıdalar                 | 1. Fonksiyonel gıdalar kavramını açıklar                                                   |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          | 1                                                | 1          |            |            | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                     | 2. Fonksiyonel gıdaların faydalarını sıralar                                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                     | 3. Fonksiyonel gıdalar ile örnekler verir.                                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Füzyon Mutfak                       | 1. Füzyon mutfak kavramını açıklar.                                                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                     | 2. Füzyon mutfak örneklerini açıklar                                                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Coğrafi İşaretler                   | 1. Coğrafi işaret kavramı ve gelişimini açıklar.                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                     | 2. Coğrafi işaret alma süreci ve coğrafi işaretli gastronomik ürün örneklerini açıklar.    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Slow Food (Yavaş Yemek)             | 1. Slowfood (yavaş yemek) kavramı ve gelişimini açıklar.                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                     | 2. Slow food felsefesi ve uygulamalarını açıklar.                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |
|                                           | Moleküler Gastronomi                | 1. Moleküler gastronomi kavramını açıklar.                                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |
|                                           |                                     | 2. Moleküler gastronomide pişirme süreci ve örneklerini açıklar.                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |
|                                           | Avangart Mutfak (Avangarde Cuisine) | 1. Avangart mutfak (avangarde cuisine) kavramı ve gelişimini açıklar                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |
|                                           |                                     | 2. Avangart mutfak (avangarde cuisine) ile ortaya çıkan değişimler ve uygulamaları açıklar |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |
|                                           | Rafine Mutfak (Haute Cuisine )      | 1. Rafine mutfak (haute cuisine) kavramı ve gelişimini açıklar.                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |
|                                           |                                     | 2. Rafine mutfak (haute cuisine) ile ortaya çıkan değişimler ve uygulamaları açıklar.      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |
|                                           | Duyusal Analiz                      | 1. Duyusal analiz kavramını açıklar.                                                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |
|                                           |                                     | 2. Gıda kalitesi ve duyusal kaliteyi açıklar.                                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |
|                                           |                                     | 3. Gıdaların duyusal özelliklerini açıklar.                                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |

**İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
**11-12. Sınıf Osmanlı Saray Mutfağı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu**

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                   | Kazanımlar                                                                                          | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                                        |                                                                                                     | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                                        |                                                                                                     | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                                        |                                                                                                     | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                        |                                                                                                     | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| OSMANLI SARAY MUTFAĞI DERSİ               | Saray Mutfağı                          | 1. Osmanlı mutfak kültürünün genel özelliklerini açıklar                                            | 3                                                | 2          | 2          | 3          | 1          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 2. Osmanlı mutfak kültürünün oluşmasında Orta Asya yaşamı, göçler ve İslamiyet'in etkisini açıklar. | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 3. Saray mutfağının içinde görev yapan personelin hiyerarşik yapısını açıklar.                      | 1                                                | 2          | 1          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 4. Selçuklu Dönemi ve Mevlevi mutfak kültürünü açıklar                                              | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Osmanlı Mutfağında Başlangıç Yemekleri | 1. Saray mutfağı menüsünde yer alan çorbalar hazırlayarak servisini yapar                           | 3                                                | 2          | 2          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 2. Saray mutfağı menüsünde yer alan yumurta yemeklerini hazırlayarak servisini yapar.               | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 3. Saray mutfağı menüsünde yer alan tava yemekleri ve mücverleri hazırlayarak servisini yapar.      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 4. Saray mutfağı menüsünde yer alan turşuları ve salataları hazırlayarak servisini yapar            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Osmanlı Mutfağında Pilavlar            | 1. Saray mutfağında pişirilen pilav çeşitlerini açıklar.                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 2. Saray mutfağında pişirilen pilav çeşitlerini hazırlayarak servisini yapar.                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Osmanlı Mutfağında Ana Yemekler        | 1. Osmanlı mutfağında yer alan kebabları hazırlayarak servisini yapar                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 2. Osmanlı mutfağında yer alan köfteleri hazırlayarak servisini yapar                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 2          | 3          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 3. Osmanlı mutfağında yer alan yahni ve pilakileri hazırlayarak servisini yapar                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 4. Osmanlı mutfağında yer alan sebze yemeklerini hazırlayarak servisini yapar.                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 5. Osmanlı mutfağında yer alan dolma ve sarmaları hazırlayarak servisini yapar                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Osmanlı Mutfağında Tatlılar            | 1. Osmanlı mutfağında yer alan hamur işi tatlılarını hazırlayarak servisini yapar                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 2          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 2. Osmanlı mutfağında yer alan helvaları hazırlayarak servisini yapar                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 3. Osmanlı mutfağında yer alan meyveli ve sütlü tatlıları hazırlayarak servisini yapar.             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 4. Osmanlı mutfağında yer alan hoşafı ve şurupları hazırlayarak servisini yapar                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Özel Gün Yemekleri                     | 1. Osmanlıdan günümüze özel gün ve yemeklerini açıklar                                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                        | 2. Belirlenen özel güne ilişkin özel gün yemek menüsünü hazırlar.                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |



**İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
11-12. Sınıf Otobüs Tren Hostesliği Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                 | Kazanımlar                                                                                                                     | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                                      |                                                                                                                                | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                                      |                                                                                                                                | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                                      |                                                                                                                                | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                      |                                                                                                                                | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| OTOBÜS TREN HOSTESLİĞİ                    | Beden Dili ve Hitabet                | Anlatım yöntemlerini uygular.                                                                                                  | 2                                                | 1          | 1          | 2          | 1          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Beden dilini iletişimde etkili ve doğru kullanır                                                                               | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Hitabet kuralları doğrultusunda konuşur.                                                                                       | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Görgü ve Protokol Kuralları          | İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.                                           | 1                                                | 2          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Nezaket ve görgü kurallarını göre karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.                                                        | 1                                                | 2          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Çalışma Ekibi İçinde Etkili İletişim | Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekip kaynak yönetimi (CRM) kurallarına uyar                                               | 1                                                | 2          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Yönetim tekniklerini uygular                                                                                                   | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Ekip içinde iletişim kurar.                                                                                                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Yolcularla Etkili İletişim           | Yolcu tipleri ve iletişim yöntemlerine göre yolcularla doğru ve etkili iletişim kurar.                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Stres yönetimi kurallarına uygun yolcularla sağlıklı iletişim kurar                                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Anons Yapma                          | Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre anons araçlarını zamanında ve doğru şekilde kullanıma hazırlar.                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre otobüste ve trende her türlü anonsu zamanında ve etkileyici şekilde yapar.             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Otobüste Servis Hizmetleri           | Servis tekniklerine uygun şekilde otobüste servis ile ilgili ön hazırlıkları yapar.                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Servis tekniklerine uygun şekilde otobüste yiyecek içecek servisi yapar.                                                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          |            | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Servis tekniklerine uygun şekilde otobüste diğer servis hizmetlerini yapar                                                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Otobüste Seyahat Hizmetleri          | Firmanın organizasyon şemasına göre yetkili birimden görev talimatını alır.                                                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                |            | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Hijyen kurallarına göre iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aracın temizliğini ve iç donanım kontrolünü yapar.         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Karşılama tekniklerine göre yolcuları karşılar.                                                                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Yolcu listesine göre otobüste bilet işlemlerini yapar                                                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Otobüste, seyahat sırasındaki işlemleri yapar.                                                                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          |            | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | İletişim yöntemlerine göre iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak özel ve acil durumlarla ilgili işlemleri yapar.   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Görgü ve nezaket kurallarına uygun olarak yolcuları uğurlar                                                                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Aracın son kontrolünü yaparak seyahat raporu hazırlar.                                                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Trende Seyahat Hizmetleri            | Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na göre aylık çalışma planına uygun olarak görev talimatını alır.     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Talimatnameye göre trenin temizlik ve iç donanım kontrolünü yapar.                                                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Karşılama tekniklerine göre yolcuları karşılar                                                                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na uygun olarak trende seyahat sırasındaki işlemleri yapar.           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | İletişim yöntemlerine göre özel ve acil durumlarla ilgili işlemleri yapar                                                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Görgü ve nezaket kurallarına uygun şekilde yolcuları uğurlayıp trenin son kontrolünü yapar.                                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Trende Bilet ve Bagaj İşlemleri      | Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na uygun olarak trende bilet işlemlerini yapar.                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na uygun olarak trende bagaj işlemlerini yapar.                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na uygun olarak trende uluslararası bilet ve bagaj işlemlerini yapar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Trende Elektrik Sistemleri           | Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na göre aydınlatma sistemlerini kontrol ederek kullanır.              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na göre iklimlendirme sistemlerini kontrol ederek kullanır.           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                      | Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları (TCDD) Mevzuatı'na göre vagon tamamlayıcı sistemleri kontrol ederek kullanır.         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |

## 11-12. Sınıf Özel Gruplarda Beslenme Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

[illegible]



# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

## 11-12. Sınıf Pasta Yapım Teknikleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                               | Kazanımlar                                                                                                      | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                           |                                    |                                                                                                                 | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    |                                                                                                                 | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    |                                                                                                                 | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                    |                                                                                                                 | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ              | Yaş Pastalar                       | Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçer                                                     | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 1          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    | Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre gato pasta hazırlar.                                             | 2                                                | 3          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    | Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre baton pasta hazırlar                                             | 2                                                | 2          | 3          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    | Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre rulo pasta hazırlar.                                             | 2                                                | 2          | 2          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    | Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre amaca uygun özel gün pastaları yapar.                            | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           | Çikolatanın Pastacılıkta Kullanımı | Ulusal meslek standartlarına göre çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar                                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    | Ulusal meslek standartlarına göre çikolatadan çeşitli pasta dekorları hazırlar.                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           | Pasta ve Kurabiye Dekorları        | Ulusal meslek standartlarına göre kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    | Ulusal meslek standartlarına göre kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapar.                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    | Reçeteye göre krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsler.                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    | Reçeteye uygun istenilen renk, kıvam, lezzet ve görünüşte yapılacak sos dekorlarını kullanıp pastaları süsler.  |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    | Ulusal meslek standartlarına göre çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsler.                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           | Şekerlemeler                       | Türk Gıda Kodeksi'ne, HACCP uygulamalarına göre istenen renk, görünüş ve lezzette krokant çeşitleri hazırlar    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    | Türk Gıda Kodeksi'ne, HACCP uygulamalarına göre istenen renk, görünüş ve lezzette meyve şekerlemeleri hazırlar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           | Yeni Pastane Ürünleri Hazırlama    | Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlar.                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    | Yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunup yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                    | Hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflar.                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Pide Yapımı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

|                                           |                         |                                                 | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|-----------------|------------|------------|---|--|--|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|
| Öğrenme Alanı                             | Konu                    | Kazanımlar                                      | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         |                                                 | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         |                                                 | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo      | 4. Senaryo | 5. Senaryo |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                         |                                                 | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 0                                                | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 0          | 0               | 0          | 0          | 0 |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
| PİDE YAPIMI                               | Pide Fırını Hazırlama   | 1. Pide fırınıını temizler.                     | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 1          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            | UYGULAMA SINAVI |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 2. Pide fırınıını yakar.                        | 2                                                | 3          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 3. Pide fırınının ısınıını kontrol eder.        | 2                                                | 2          | 3          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           | Pide Hamurunu Hazırlama | 1. Hamuru yoğurur.                              | 2                                                | 2          | 2          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 2. Hamuru fermente eder.                        | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 3. Hamuru bezeler.                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 4. Hamuru dinlendirir.                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           | Pide İçleri Hazırlama   | 1. Et ile hazırlanan pide içlerini hazırlar.    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 2. Sebze ile hazırlanan pide içlerini hazırlar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 3. Diğer pide içlerini hazırlar.                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 4. Pide garnitürlerini hazırlar                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
|                                           | Pideye Şekil Verme      | 1. Hamur açmak için tezgâhı hazırlar.           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 2. Pidenin çeşidine göre hamuru açar.           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 3. İç malzemeleri yerleştirir.                  |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 4. Pideyi çeşidine göre şekillendirir.          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 5. Pideyi küreğe yerleştirir.                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 |  |  |  |  |  |
|                                           | Pide Pişirme            | 1. Pide çeşitlerini fırına sürer.               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 2. Pide çeşitlerini pişirir.                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 3. Pideleri dinlendirme tezgâhına alır.         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 4. Pideleri servise hazırlar.                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |
|                                           |                         | 5. Pide servisi yapar.                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |                 |            |            |   |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |

# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Programlama Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                     | Kazanımlar                                                                                          | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                          |                                                                                                     | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                          |                                                                                                     | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                          |                                                                                                     | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                          |                                                                                                     | 10                                               | 10         | 10         | 11         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| PROGRAMLAMA DERSİ                         | Blok Tabanlı Programlama | Blok tabanlı programlama aracında sunulan bir programın işlevlerini açıklar                         | 3                                                | 2          | 2          | 1          | 3          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |
|                                           |                          | Blok tabanlı programlama aracında uygun teknikleri kullanarak temel algoritmalar planlar.           | 3                                                | 3          | 2          | 4          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                          | Blok tabanlı programlama aracında sunulan bir programın hatalarını ayıklar.                         | 3                                                | 3          | 4          | 3          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                          | Blok tabanlı programlama aracında sunulan bir programı verilen ölçütlere göre geliştirerek düzenler | 1                                                | 2          | 2          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                          | Bir algoritmayı uyarlamak için en uygun karar yapılarını seçer.                                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                          | Tüm programlama yapılarını içeren özgün bir proje oluşturur.                                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Nesnelerin İnterneti     | Devre elemanlarının görevlerini açıklar.                                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                          | Blok temelli programlama araçlarıyla uygulamalar yapar.                                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 3          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                          | Programlama dili ile nesnelerin interneti için program yazar                                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 3          | 3          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                          | Mikrodenetleyici kart donanımı üzerinde yazılım dilini kullanır.                                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 2          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                          | Simülasyon aracı (packet tracer) kullanarak bir sistem tasarlar                                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 3          | 2          | 3          | 3          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Oyun Programlama         | Temel kodlama ve kullanıcı etkileşim işlemlerini yapar.                                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                          | Karakter ve çevre düzenlemelerini yapar.                                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                          | Animasyon ve simülasyon işlemlerini yapar.                                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                          | Oluşturulan oyunu testinden sonra yayınlr.                                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |



# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Simit Yapımı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                    | Kazanımlar                                                                                                                  | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|---|---|---|---|--|
|                                           |                                         |                                                                                                                             | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |   |   |   |   |  |
|                                           |                                         |                                                                                                                             | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |   |   |   |   |  |
|                                           |                                         |                                                                                                                             | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |   |   |   |   |  |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                         |                                                                                                                             | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |   |   |   |   |  |
| SİMİT YAPIMI                              | Simit Hamurunu Hazırlama ve Şekil Verme | 1. Simit yapımı ile ilgili ham madde ve yardımcı madde seçimi yapar.                                                        | 3                                                | 4          | 2          | 4          | 3          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |
|                                           |                                         | 2. Hijyen kurallarına uygun hamur yoğurur.                                                                                  | 4                                                | 4          | 4          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |
|                                           |                                         | 3. Hamuru dinlendirir                                                                                                       | 3                                                | 2          | 4          | 4          | 4          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |
|                                           |                                         | 4. Simit hamurunu şekillendirerek pekmezleme ve susamlama işlemlerini yapar.                                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |
|                                           | Simit Pişirme                           | 1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına uygun simidi fırına sürer                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            | 2          |                                                  |            |            |            |            | 2 | 2 | 3 | 3 |  |
|                                           |                                         | 2 Hijyen ve servis kurallarına göre simidi servise hazırlar.                                                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            | 4          |                                                  |            |            |            |            | 3 | 5 | 3 | 4 |  |
|                                           | Simit Çeşitlerini Hazırlama             |                                                                                                                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            | 4          |                                                  |            |            |            |            | 5 | 3 | 4 | 3 |  |
|                                           |                                         | 1. Hijyen kurallarına uygun istenen renk, şekil, tat pişkinlik ve kabarıklıkta yöresel simit çeşitlerini hazırlar           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |
|                                           |                                         | 2. Hijyen kurallarına uygun, istenen renk, şekli, tat, pişkinlik ve kabarıklıkta zenginleştirilmiş simit çeşitleri hazırlar |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |
|                                           |                                         |                                                                                                                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |   |   |   |   |  |

# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

## 11-12. Sınıf Sosyal Medya Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                      | Kazanımlar                                                                                             | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                           |                                                                                                        | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                           |                                                                                                        | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                           |                                                                                                        | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                           |                                                                                                        | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 11         |
| SOSYAL MEDYA                              | E-Ticaret                 | 1. E-ticarete ilişkin temel kavramları açıklar.                                                        | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            | 1          |
|                                           |                           | 2. E-ticaret türlerini açıklar.                                                                        | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                           | 3. E-ticarete pazarlama aşamalarını sıralar                                                            | 3                                                | 3          | 2          | 3          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                           | 4. E-ticaret için gereken teknik alt yapı ve güvenlik unsurlarını açıklar.                             | 2                                                | 3          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                           | 5. E-ticaret ile ilgili hukuki düzenlemeleri takip eder.                                               | 1                                                | 2          | 2          | 3          | 3          | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Sosyal Medya              | 1. Sosyal medyayı kullanırken temel hak ve özgürlükler kapsamında etik kurallara uygun paylaşım yapar. |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                           | 2. Kimlik gizlenmeden hukuki kuralların sorumluluklarını göze alarak sosyal medya kullanır.            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 3          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                           | 3. Sosyal medyayı kullanırken siber şiddete karşı kendini korur.                                       |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 3          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                           | 4. Dijital marka yönetimini ve dijital dönüşüm gerekliliğini açıklar.                                  |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 2          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                           | 5. Sosyal medya araçlarını açıklar.                                                                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                           | 6. Sosyal medya platformları için içerik planı oluşturur.                                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 2          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                           | 7. Sosyal medya analizi ve raporlama yapar.                                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 3          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                           | 8. Sosyal medyada kriz iletişimi kampanyası planlama ve uygulama yapar.                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 3          | 1          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Veri Analizi ve Grafikler | 1. Veri ve bilgi kavramlarını açıklar.                                                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                           | 2. Veri türlerini ve çevresindeki veri kaynaklarını açıklar.                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 2          | 2          | 2          |
|                                           |                           | 3. Veri toplama araçlarıyla veriyi toplar ve veri kümesi oluşturur.                                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 3          | 1          | 2          | 2          |
|                                           |                           | 4. Tablolar hâlinde veri hazırlar.                                                                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 3          | 1          | 2          |
|                                           |                           | 5. Grafik çeşitlerini tanıır ve amaca uygun grafik seçimi yapar.                                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 2          | 3          | 1          |
|                                           |                           | 6. Veri görselleştirme araçlarını kullanarak veriye dayalı grafikler                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 3          |

### 11-12. Sınıf Sürdürülebilir Gastronomi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

[illegible]



**İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
11-12. Sınıf Ürün Alımı ve Satışı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                         | Kazanımlar                                                                                                     | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|-------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--|
|                                           |                              |                                                                                                                | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |  |
|                                           |                              |                                                                                                                | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |  |
|                                           |                              |                                                                                                                | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |  |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                              |                                                                                                                | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         |  |
| ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI                      | Ürün Depolama                | 1. İşletme prosedürüne göre sevkiyatı tamamlanan ürünleri teslim alır.                                         | 1                                                | 2          | 2          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 2. İşletme prosedürüne göre ürünü kategorize eder.                                                             | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 3. İşletme prosedürüne göre ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirir.                                       | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 4. Ürünün hayat seyrine göre belirlenen depolama ve satış stratejisi işlemlerini yapar.                        | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           | Satış Programı               | 1. İşletme prosedürüne göre satış ekibini oluşturur.                                                           | 2                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 2. İşletme prosedürüne göre ekibin günlük programını hazırlar.                                                 | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 3. İşletme prosedürüne göre satış ekibinin motivasyonunu sağlar.                                               | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           | Ürünü Satışa Hazırlama       | 1. İşletme prosedürüne göre satılacak ürünleri hazırlar.                                                       |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 2. İşletme prosedürüne göre etiket hazırlayarak ürünleri etiketler.                                            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 3. İşletme prosedürüne göre ambalajlamada görsel planlama işlemlerini yapar.                                   |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 4. İşletme prosedürüne göre ambalajlama/paketleme işlemlerini yapar.                                           |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           | Satış Mekânlarını Hazırlama  | 1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda sorumlu olduğu alanı temizler.                             |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 2. İşletme prosedürüne göre mağaza içi düzenlemeleri yapar                                                     |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 3. İşletme prosedürüne göre gıda satış mekânı düzenler.                                                        |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 4. İşletme prosedürüne göre vitrin düzenlemesinde görsel ekiplere yardımcı olur.                               |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           | Ürün Satışı                  | 1. Alternatif ve kombine satış tekniklerini uygular.                                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 2. Satış hedeflerinin planını uygular.                                                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda ürünü teslim eder.                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 4. İşletme prosedürüne göre günlük satış değerlendirmesi yapar.                                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           | Sebze ve Meyve Satışı        | 1. Sebze ve meyvelerin özelliklerini tespit eder.                                                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           |                              | 2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda sebze ve meyvelerin satışını yapar.                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |  |
|                                           | Şarküteri Ürünlerinin Satışı | 1. Şarküteri ürünlerin özelliklerini tespit eder.                                                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 2          | 1          | 1          | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 1          |  |
|                                           |                              | 2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda et ve et ürünlerinin satışını yapar.                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |  |
|                                           |                              | 3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda süt ve süt ürünlerinin satışını yapar.                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 2          | 1          |  |
|                                           | Kuru Gıda ve İçecek Satışı   | 1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda unlu mamuller, konserve ve bakliyat ürünlerinin satışını yapar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 2          |  |
|                                           |                              | 2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içeceklerin satışını yapar.                                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |  |
|                                           |                              | 3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda soğuk zincirin satış ilkelerini uygular.                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |  |

**İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
11-12. Sınıf Yöresel Yemekler Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                                    | Konu                       | Kazanımlar                                                           | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|--------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                                  |                            |                                                                      | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                                  |                            |                                                                      | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                                  |                            |                                                                      | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| <b>SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI</b> |                            |                                                                      | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| YÖRESEL YEMEKLER DERSİ                           | Yöresel Tarım Ürünleri     | Yöresel meyve ve sebze ürünlerini açıklar.                           | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 1          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                            | Yöresel tarla bitki ürünlerini açıklar.                              | 2                                                | 2          | 3          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  | Yöresel Pişirme Teknikleri | Yöresel pişirmede kullanılan ekipmanları açıklar.                    | 2                                                | 2          | 2          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                            | Kuru ısıda pişirme tekniklerini açıklar.                             | 2                                                | 3          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                            | Sıvı içinde pişirme tekniklerini açıklar.                            | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                            | Yağda pişirme tekniklerini açıklar                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  | Yöresel Çorbalar           | Tekniğine uygun yöresel çorbalar hazırlar                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                            | Yöresel özel gün çorbalarını hazırlar.                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  | Yöresel Yemekler           | Yöntem ve tekniğine uygun yöresel et yemeklerini hazırlar            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                            | Yöntem ve tekniğine uygun yöresel kuru baklagil yemeklerini hazırlar |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                            | Yöntem ve tekniğine uygun sebze yemekleri hazırlar.                  |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 3          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                            | Yöntem ve tekniğine uygun pilavları hazırlar                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 2          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                            | Yöntem ve tekniğine uygun dolma ve sarmaları hazırlar.               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 3          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  | Yöresel Hamur Ürünleri     | Yöresel ekmek çeşitlerini hazırlar                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 3          | 2          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                            | Yöresel hamur işlerini hazırlar.                                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  | Yöresel Tatlılar           | Yöresel tatlılar hazırlar.                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                            | Yöresel özel gün tatlıları hazırlar.                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  | Yöresel Fermente Ürünleri  | Hayvansal gıdalardan hazırlanan fermente ürünler hazırlar            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                                  |                            | Bitkisel gıdalardan hazırlanan fermente ürünler hazırlar.            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |

## KIRKLARELİ İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

## 11. Sınıf Aşçılık Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

|                                           |                         |                                                                                                                                  | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
| Öğrenme Alanı                             | Konu                    | Kazanımlar                                                                                                                       | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                         |                                                                                                                                  | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                         |                                                                                                                                  | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                         |                                                                                                                                  | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         |                                                  |            |            |            |            |
| AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ          | Sebze Yemekleri         | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.                                                            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM 1.UYGULAMA SINAVI                       |            |            |            |            |
|                                           |                         | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.                                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Balıklar ve Su Ürünleri | Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.                                                                                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar.                                                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.                                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar.                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Salatalar               | Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.                                                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder.                                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Hamur Ürünleri          | Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar.                                                             | 1                                                |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.                                                                               | 1                                                |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.                                  | 1                                                |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.                                                       | 1                                                |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.                                                                   | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.                                                                  | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.                                                                                  | 1                                                | 2          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Açık Büfe               | İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.                                                          | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyeceklerini hazırlar.                                                       | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.                            | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Dolma ve Sarmalar       | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.                                                     |                                                  | 1          |            | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.                                                            |                                                  | 1          | 1          |            | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.                                                             |                                                  |            | 1          |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.                                            |                                                  |            |            | 1          |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Çikolata ve Fondü       | Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayarak servisini yapar.                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                         | Ulusal Meslek Standartları'na göre çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |



11. Sınıf Dijital Tasarım Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı   | Konu                | Kazanımlar                                                         | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-----------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                 |                     |                                                                    | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                 |                     |                                                                    | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                 |                     |                                                                    | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
|                 |                     |                                                                    | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| DİJİTAL TASARIM | Dijital Tasarım     | 1. Tasarıma yardımcı araçları kullanır.                            | 2                                                | 1          | 3          | 1          | 1          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 2. Çalışma düzlemine şekil ekler.                                  | 2                                                | 2          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 3. Şekilleri gruplandırarak yeni şekiller oluşturur                | 2                                                | 2          | 3          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 4. Bir şekilden başka bir şekli çıkararak yeni şekil oluşturur.    | 2                                                | 2          | 1          | 1          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 5. İçe aktarmayı kullanarak özgün şekiller oluşturur.              | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 6. Tasarımını başka uygulamalar ya da 3d yazıcı için dışa aktarır. | 1                                                | 2          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 | Hazır Web Sayfası   | 1. İçerik yönetimi yazılımını ve eklentisini kurar.                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 2. Yönetim panelinde web sitesi ile ilgili ayarları yapar          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 3. İçerik ve kategori işlemlerini yapar.                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 4. Menü ve sayfa işlemlerini yapar.                                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 | Animasyon Hazırlama | 1. Çalışma ekranını kendine uyarlar.                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 1          | 3          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 2. Standart şekilleri çalışma düzlemine ekler                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 3          | 1          | 3          |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 3. Tasarım araçlarıyla nesneler üzerinde işlemler yapar.           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 2          | 3          | 3          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 4. Eklenen şeklin parametrik özelliklerini değiştirir.             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 3                                                | 2          | 2          | 1          | 3          |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 5. Eklenen şekilleri modifiye araçlarını kullanarak geliştirir     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 6. Material Editörünü kullanarak tasarlanan nesnelere doku ekler.  |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 7. Çalışılan projeye animasyonda kullanılmak üzere kamera ekler    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 8. Anahtar kareleri kullanarak animasyonlar geliştirir             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 9. Çalışmayı çıktı (render) olarak alır.                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                 |                     | 10. Eklenti olarak kullanılan çıktı (render) araçlarını açıklar.   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |

11. Sınıf Ekmek Yapımı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                                     | Kazanımlar                                                                                                       | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                                                          |                                                                                                                  | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |                 |                 |                 |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                                                          |                                                                                                                  | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |                 |                 |                 |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                                                          |                                                                                                                  | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo      | 3. Senaryo      | 4. Senaryo      | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                                          |                                                                                                                  | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10              | 10              | 10              | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| EKMEK YAPIMI                              | Ekmek Üretimine İlişkin Mevzuatlar ve Yasal Düzenlemeler | 1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekmek üretimi mevzuatlarını açıklar.                                     | 3                                                | 4          | 2          | 4          | 3          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  | UYGULAMA SINAVI |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 2. Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre ekmekte kullanılan gıda katkı maddeleri yönetmeliğini açıklar.        | 4                                                | 4          | 4          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 3. Ekmek satışı ile ilgili yasal düzenlemeleri açıkla                                                            | 3                                                | 2          | 4          | 4          | 4          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Ekmek Hazırlama ve Pişirme                               | 1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmek üretimi ile ilgili hammadde ve yardımcı madde seçimi yapar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hamur yoğurur.        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hamurun fermantasyonunu sağlar.                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 4. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hamura şekil verir.                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 5. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusundason fermantasyon işlemini kontrol eder.                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 6. Ekmek pişirmede kullanılan fırının özelliğine göre ekmeği pişirir.                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Ekmek Çeşitlerinin Üretimi                               | 1. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hammaddesine göre ekmek üretir.                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 3          | 2          | 3          | 2          | 2                                                |                 | UYGULAMA SINAVI |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 2. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda kullanım amacına göre ekmek hazırlar.               |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 3          | 2          | 2          | 2          | 3                                                |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Özel Ekmek Üretimi                                       | 1. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda tıbbi ekmek hazırlar.                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 1          | 2          | 2          | 2          | 2                                                |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 2. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda zenginleştirilmiş ekmek hazırlar.                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 1          | 1          | 1          | 1          | 1                                                |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 3. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda yöresel ekmekler hazırlar.                          |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 1          | 1          | 1          | 1          | 1                                                |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 4. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda Uluslararası ekmek hazırlar.                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 1          | 2          | 1          | 2          | 1                                                |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Saklama Yöntemleri ve Kalite Kontrol                     | 1. Ekmek çeşitlerine uygun saklama yöntemini uygular.                                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 | UYGULAMA SINAVI |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 2. Türk gıda kodeksine göre ekmekte görülen hataları açıklar.                                                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmek kalite kontrolü yapar                                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 4. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmeği satışa sunar.                                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                                          | 5. Ekmek israfı ile ilgili çözümleri açıklar.                                                                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |                 |                 |                 |            |                                                  |            |            |            |            |

**İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
11. Sınıf Pastahane Organizasyonu Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                         | Kazanımlar                                                                       | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                                              |                                                                                  | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                                              |                                                                                  | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                                              |                                                                                  | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                              |                                                                                  | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         |
| PASTAHANE ORGANİZASYONU                   | Pastahane Yerleşim Planı                     | Pasta İmalathane Yerleşim Planı                                                  | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Ekmek ve mayalı hamur hazırlama bölümünün yerleşim planı                         | 1                                                | 1          |            | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Pasta hazırlama bölümünün yerleşim planı                                         | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Pasta imalathanesinde olması gereken ekipman ve donanımlar                       | 1                                                | 1          | 1          | 2          |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Bulaşıkthane bölümünün yeri ve önemi                                             | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Bulaşıkthane Bölümü Yerleşim Planı           | Bulaşıkthane bölümünde bulunması gereken donanımların yerleşimi                  | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Depoların Yerleşim Planı                     | Kuru erzak depoları                                                              |                                                  | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Depoların özelliklikleri                                                         | 1                                                | 1          | 1          |            | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Dondurucuların yerleşimi                                                         | 1                                                |            | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Teşhir ürünlrinin yerleşim olanı             | Teşhir vitrinlerinin pastanedeki önemi                                           | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Teknik Şartnamerin hazırlanması              | Teknik şartnamelerin hazırlanma amacı ve özelliklikleri                          |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Teknik şartname hazırlamada dikkat edilecek noktalar                             |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Günlük İşlerin Planlanması                   | Planlamaya etki eden unsurlar                                                    |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | İyi bir planda olması gereken özelliklikler                                      |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Faaliyetlerin organizasyonunda dikkate alınacak noktalar                         |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 2          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Bir sonraki günün ön hazırlığı               | Bir sonraki günün hazırlıklarını planlamanın önemi                               |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Talep formu doldurmada dikkat edilecek noktalar                                  |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Uygun koşullarda kullanıma hazır bulundurma                                      |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Bozulan ekipmanların ilgililere bildirilmesi | Pastanede kullanılan ekipmanları doğru kullanmanın önemi                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Pastanede kullanılan ekipmanları temizlemenin önemi                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          |            | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Arızalarla ilgili alınması gereken güvenlik önlemleri                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Pastahane Depolama İşlemleri                 | Depoda stoklamanın önemi                                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 2          |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | İhtiyaçların belirlenmesi ve talep edilmesi                                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Kullanım dışı ürünlerle ilgili yapılması gereken işlemler                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Depoların Kontrolü                           | Depoların genel özelliklikleri                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Pastanede kullanılan malzemelerin depolara yerleşiminde dikkat edilecek noktalar |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Depolarda temizliğin önemi                                                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                              | Arıza ve periyodik bakım işlemleri                                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                |            | 1          |            | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Pastane Kalite Kontrol                       | Pastane çalışma alanlarının temizlik ve hijyenin önemi                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |
|                                           |                                              | Ürünlerin hazırlanmasında hijyen ve sanitasyon kuralları                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 2          |
|                                           | Ürünlerin Kalite Kontrolü                    | Şahit numune almanın önemi                                                       |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 2          |
|                                           | Bozulan ürünlerin imha edilmesi              | Pastaların dayanma süreleri                                                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |
|                                           |                                              | Pastane ürünlerinin bozulma nedenleri                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 2          | 2          | 1          |
|                                           |                                              | Pastaların bozulma belirtileri                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |
|                                           | Pastane Hizmetlerinin Degerlendirilmesi      | Müşteri memnuniyetinin değerlendirilmesi                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |
|                                           |                                              | Personelin değerlendirilme kriterleri                                            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |



**İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
**11. Sınıf Perakende Paket Programları Konu Soru Dağılım Listesi**

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                  | Kazanımlar                                                                                                     | 1. DÖNEM                                            |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                            |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|-----------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|-----------------------------------------------------|------------|------------|------------|-----------------|-----------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                                       |                                                                                                                | 1. YAZILI                                           |            |            |            |            | 2. YAZILI                                           |            |            |            |            | 1. YAZILI                                           |            |            |            |                 | 2. YAZILI                                           |            |            |            |            |
|                                           |                                       |                                                                                                                | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav<br>(Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav<br>(Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav<br>(Açık uçlu) |            |            |            |                 | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav<br>(Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                                       |                                                                                                                | 1. Senaryo                                          | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                          | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                          | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo      | 1. Senaryo                                          | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                       |                                                                                                                | 10                                                  | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                   | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                                  | 10         | 10         | 10         | 10              | 0                                                   | 0          | 0          | 0          | 0          |
| PAREKENDE PAKET PROGRAMLARI               | Paket Program Kurulum ve Tanımlamalar | 1. Perakende paket programını yükleme kurallarına göre yükler                                                  | 4                                                   | 3          | 3          | 2          | 3          | UYGULAMA SINAVI                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            | UYGULAMA SINAVI |                                                     |            |            |            |            |
|                                           |                                       | 2. Perakende paket programını çalışma kurallarına göre çalıştırır.                                             | 3                                                   | 4          | 3          | 5          | 2          |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|                                           |                                       | 3. Perakende paket programını yedekleme ve geri yükleme kurallarına göre yedekler.                             | 3                                                   | 3          | 4          | 3          | 5          |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|                                           | Stok ve Cari                          | 1. Paket program çalışma kurallarına göre stok programını kullanır.                                            |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|                                           |                                       | 2. Paket program çalışma kurallarına göre cari programını kullanır.                                            |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|                                           | Sipariş, İrsaliye ve Fatura           | 1. Paket program çalışma kurallarına göre sipariş programını kullanır.                                         |                                                     |            |            |            |            |                                                     | 3          | 2          | 3          | 2          | 3                                                   |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|                                           |                                       | 2. Paket program çalışma kurallarına göre irsaliye programını kullanır.                                        |                                                     |            |            |            |            |                                                     | 2          | 3          | 3          | 2          | 2                                                   |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|                                           |                                       | 3. Paket program çalışma kurallarına göre irsaliye programını kullanır.                                        |                                                     |            |            |            |            |                                                     | 3          | 2          | 2          | 3          | 2                                                   |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|                                           | Kasa, Banka ve Bordro                 | 1. Perakende paket program çalışma kurallarına göre kasa programını kullanır.                                  |                                                     |            |            |            |            |                                                     | 2          | 3          | 2          | 3          | 3                                                   |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|                                           |                                       | 2. Perakende paket program çalışma kurallarına göre banka programını kullanır.                                 |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|                                           |                                       | 3. Çalışanlarla ilgili mevzuatlar perakende paket program çalışma kurallarına göre bordro programını kullanır. |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|                                           | Servis Süreci                         | 1. Perakende paket programında program bakım ve onarımı yapar.                                                 |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|                                           |                                       | 2. Perakende paket programını yedekleme ve geri yükleme kurallarına göre yedekler.                             |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |
|                                           |                                       | 3. Perakende paket programına güncelleme yapar.                                                                |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |            |                                                     |            |            |            |                 |                                                     |            |            |            |            |

# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11. Sınıf Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                        | Kazanımlar                                                              | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
|                                           |                                             |                                                                         | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |
|                                           |                                             |                                                                         | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |
|                                           |                                             |                                                                         | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                             |                                                                         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 8                                                | 9          | 9          | 9          | 9          | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |
| TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI       | Türk Mutfak Kültürü                         | 1. Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimini açıklar.                  | 2                                                | 3          | 2          | 3          | 2          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 2. Türk mutfak kültürünü gruplandırır.                                  | 2                                                | 2          | 1          | 2          | 3          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Türk Mutfağına Özgü Çorbalar                | 1. Sebzelerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları hazırlar.        | 2                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 2. Tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.   | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 3. Süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.             | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 4. Etlerle Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.                       | 1                                                | 1          | 2          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri         | 1. Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini hazırlar.                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 2. Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini hazırlar.                |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri | 1. Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini hazırlar.        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 2. Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini hazırlar         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar       | 1. Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar için ön hazırlık yapar         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 2. Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 2          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 3. Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 3          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 4. Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 5. Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 2          | 1          |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Türk Mutfağına Özgü Makarnalar              | 1. Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamurları hazırlar               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 2. Türk mutfağına özgü erişte hazırlar.                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          |            | 1          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 3. Türk mutfağına özgü mantı hazırlar.                                  |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 1          | 1          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri | 1. Türk mutfağına özgü kebabları hazırlar                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 2. Türk mutfağına özgü köfteleri hazırlar                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 3. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri hazırlar.                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           | Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşafklar   | 1. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafkların ön hazırlığını yapar.    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |
|                                           |                                             | 2. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşaflları hazırlar                  |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |

**KIRKLARELİ İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**  
**11. Sınıf Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organizasyon Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu**

| Öğrenme Alanı                                   | Konu                                                                                           | Kazanımlar                                                                                                                                                                                             | 2. DONEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |    |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|----|
|                                                 |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                        | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |    |
|                                                 |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                        | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |    |
|                                                 |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                        | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |    |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI       |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                        | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 10 |
| YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ | Pastanede Yerleşim Planı                                                                       | Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.                                                                                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 |                                                                                                | Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.                                                                                                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 |                                                                                                | Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.                                                                                                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 |                                                                                                | Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir.                                                                                                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 | Günlük İşleri Planlama                                                                         | Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.                                                                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 |                                                                                                | Pastanede stok kontrolü, ihtiyaç listesi yaparak talep formunu doldurarak malzemeleri teslim alıp bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar.                                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 |                                                                                                | Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlayarak, arızalanan ekipmanlar için kullanım kılavuzundaki güvenlik önlemlerini alarak ilgililere bildirir. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 | Pastanede Depolama İşlemleri                                                                   | Pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve diğer depolama işlemlerini talep formu, kontrol formları, LİFO/FİFO sistemlerini kullanarak yapar.                                        |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 |                                                                                                | Pastane üretim bölümünde malzeme ve ürünlerin depolama dereceleri, saklanma süreleri ve temizliğini dikkate alıp depoların periyodik kontrollerini yapar.                                              |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 | Pastanede Kalite Kontrol                                                                       | Pastane ürünlerini hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.                                                                                                     | 3                                                | 3          | 3          | 4          | 4          |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 |                                                                                                | Pastanede hazırlanan ürünlerin duysal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.                                                                                                      | 2                                                | 1          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 |                                                                                                | Pastanede bozulan ürünleri tespit ederek hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.                                                                                                       | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 |                                                                                                | Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.                                                                                                             | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 | İletişim Teknikleri                                                                            | Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.                                                                                         | 1                                                | 2          | 2          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 |                                                                                                | Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.                                                                                                      | 2                                                | 2          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |    |
|                                                 | Konuk Tipleri ve Davranışları                                                                  | Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.                                                                                                      |                                                  |            |            |            |            | 2                                                | 1          | 1          | 1          | 1          | 1  |
|                                                 |                                                                                                | Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.                                                                                                            |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 1          | 1  |
|                                                 |                                                                                                | Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuğun sorununa çözüm bulur.                                                                                                          |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 2          | 1          | 1          | 1  |
|                                                 | Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar                                                                | Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.                                                                                                   |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 1          | 1  |
|                                                 |                                                                                                | Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.                                                                              |                                                  |            |            |            |            | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 2          | 1  |
| Görgü ve Protokol Kuralları                     | İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar. |                                                                                                                                                                                                        |                                                  |            |            |            | 2          | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |    |
|                                                 | Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.              |                                                                                                                                                                                                        |                                                  |            |            |            | 2          | 2                                                | 2          | 2          | 2          | 2          |    |



# İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

## 12. Sınıf Profesyonel Kahve Hazırlayıcı (Barista) Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                             | Konu                                     | Kazanımlar                                                                                    | 1. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|-----------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--|--|--|
|                                           |                                          |                                                                                               | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |                 | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          |                                                                                               | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |                 | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          |                                                                                               | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo      | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo |  |  |  |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI |                                          |                                                                                               | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 10              | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          |  |  |  |
| PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAYICI (BARİSTA)   | Kahvenin Tanımı                          | Kahvenin tanımını ve tarihçesini açıklar.                                                     | 1                                                | 1          | 1          | 1          | 2          | UYGULAMA SINAVI                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            | UYGULAMA SINAVI |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | Kahve çekirdeği çeşitlerini sıralar.                                                          | 2                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | Kahve işleme aşamalarını açıklar.                                                             | 1                                                | 2          | 1          | 1          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | Kahve demleme aşamalarını açıklar.                                                            | 1                                                | 1          | 1          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | Kahve tadımında duyuusal yeteneklerini geliştirerek kullanır.                                 | 1                                                | 1          | 2          | 2          | 1          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           | İçecek Ekipmanları                       | Kahve hazırlamada kullanılan makineleri kullanır.                                             | 2                                                | 2          | 2          | 1          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | İçecekleri soğutmada kullanılan soğutucu ve ekipmanlarını kullanır.                           | 2                                                | 1          | 2          | 2          | 2          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | İçecek hazırlamada kullanılan ekipmanları kullanır.                                           |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | İçecek hazırlamada kullanılan makine ve ekipmanların temizlik ve periyodik bakımlarını yapar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           | Kahve Demleme                            | Basınçlı makinelerle kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve çeşitleri hazırlar.          |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | Basıncsız makinelerle kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve çeşitleri hazırlar.         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | Telvesi ile beraber pişirilen kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve çeşitleri hazırlar. |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           | Temel Süt İşleme Teknikleri ve Çeşitleri | Kahve hazırlamada kullanılan sütün kalitesi ve önemini açıklar.                               |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 2          | 1          | 1          |                 | 1                                                | 1          |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | Kahve ile sütü birleştirerek kahve döküm sanatını uygular.                                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 2          | 3          | 2          |                 | 3                                                | 2          |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | Farklı yöntemler ile kahve döküm sanatını ilişkin çeşitli örnekler uygular.                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 2          | 2          | 3          |                 | 2                                                | 2          |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | Baharatlı ve sütlü içecek çeşitlerini hazırlama becerisi kazanır.                             |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 2          | 2          | 2          |                 | 2                                                | 3          |            |            |            |  |  |  |
|                                           | Soğuk Kahve Çeşitleri                    | İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak soğuk kahve çeşitlerini hazırlar.                 |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  | 2          | 2          | 2          |                 | 2                                                | 2          |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak milkshake çeşitlerini hazırlar.                   |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak smoothie çeşitlerini hazırlar.                    |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak frozen çeşitlerini hazırlar.                      |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           | Maliyet Kontrolü ve Menü Oluşturma       | İçecek maliyeti hesaplar.                                                                     |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |
|                                           |                                          | İçecek menüsü tasalar                                                                         |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |                 |                                                  |            |            |            |            |  |  |  |

12. Sınıf Sokak Lezzetleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

| Öğrenme Alanı                               |                                                                                                      |                                                                      | Konu | Kazanımlar | 1. DÖNEM                                         |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            | 2. DÖNEM                                         |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|-----------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------------------------|------------|------------|-----------------|------------|--|--|--|
|                                             |                                                                                                      |                                                                      |      |            | 1. YAZILI                                        |            |            |                 |            | 2. YAZILI                                        |            |            |            |            | 1. YAZILI                                        |            |            |            |            | 2. YAZILI                                        |            |            |                 |            |  |  |  |
|                                             |                                                                                                      |                                                                      |      |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |                 |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |            |            | Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu) |            |            |                 |            |  |  |  |
|                                             |                                                                                                      |                                                                      |      |            | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo      | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo | 5. Senaryo | 1. Senaryo                                       | 2. Senaryo | 3. Senaryo | 4. Senaryo      | 5. Senaryo |  |  |  |
| SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI   |                                                                                                      |                                                                      |      |            | 10                                               | 10         | 10         | 12              | 10         | 0                                                | 0          | 0          | 0          | 0          | 10                                               | 10         | 10         | 10         | 11         | 0                                                | 0          | 0          | 0               | 0          |  |  |  |
| SOKAK LEZZETLERİ                            | Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri                                                    | 1. Reçeteye göre et çeşitlerinden sokak lezzetleri hazırlar          | 2    | 3          | 3                                                | 4          | 3          | UYGULAMA SINAVI |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            | UYGULAMA SINAVI |            |  |  |  |
|                                             |                                                                                                      | 2. Reçeteye göre et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar.          | 2    | 2          | 1                                                | 1          | 3          |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |
|                                             |                                                                                                      | 3. Reçeteye göre sakatatlardan sokak lezzetleri hazırlar             | 2    | 3          | 3                                                | 3          | 2          |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |
|                                             | Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri                                                     | 1. Reçeteye göre sebzelerle sokak lezzetlerini hazırlar.             | 2    | 1          | 2                                                | 2          | 1          |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |
|                                             |                                                                                                      | 2. Reçeteye göre meyvelerle sokak lezzetlerini hazırlar.             | 2    | 1          | 1                                                | 2          | 1          |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |
|                                             | Tahıl ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri                                                   | 1. Reçeteye göre tahıllarla sokak lezzetlerini hazırlar              |      |            |                                                  |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |
|                                             |                                                                                                      | 2. Reçeteye göre tahıl türevlerinden sokak lezzetlerini hazırlar.    |      |            |                                                  |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |
|                                             | Kuru Baklagil ve Yağlı Tohumlarla Hazırlanan Sokak Lezzetleri                                        | 1. Reçeteye göre kuru baklagillerle sokak lezzetlerini hazırlar.     |      |            |                                                  |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |
|                                             |                                                                                                      | 2. Reçeteye göre yağlı tohumlarla sokak lezzetleri hazırlar.         |      |            |                                                  |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |
|                                             | Tatlılar ile ilgili Sokak Lezzetleri                                                                 | 1. Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun şekerlemeler hazırlar.     |      |            |                                                  |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            | 3          | 2          | 2                                                | 2          | 3          |                 |            |  |  |  |
|                                             |                                                                                                      | 2. Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun tatlılar hazırlar.         |      |            |                                                  |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            | 2          | 3          | 2                                                | 3          | 3          |                 |            |  |  |  |
|                                             | Süt ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri                                                     | 1. Reçeteye göre sütle sokak lezzetleri hazırlar                     |      |            |                                                  |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            | 3          | 2          | 3                                                | 3          | 2          |                 |            |  |  |  |
|                                             |                                                                                                      | 2. Reçeteye göre süt ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar.         |      |            |                                                  |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            | 2          | 3          | 3                                                | 2          | 3          |                 |            |  |  |  |
|                                             | İçecekler İle İlgili Sokak Lezzetleri                                                                | 1. Reçeteye göre sıcak sokak içeceklerini hazırlayarak servis yapar. |      |            |                                                  |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |
|                                             |                                                                                                      | 2. Reçeteye göre soğuk sokak içecekleri hazırlayarak servis yapar.   |      |            |                                                  |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |
| Hamur Ürünlerinden Yapılan Sokak Lezzetleri | 1. Hamur ürünlerinden reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte sokak lezzetlerini hazırlar. |                                                                      |      |            |                                                  |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |
|                                             | 2. Reçeteye göre hazırladığı hamur ürünlerinden yapılan sokak lezzetlerini servis yapar.             |                                                                      |      |            |                                                  |            |            |                 |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |            |            |                                                  |            |            |                 |            |  |  |  |