

EDİRNE İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI II. DÖNEM

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

Öğrenme Alanı (Varsa)	Kazanımlar	2. Dönem 1.Sınav		2. Dönem 2.Sınav	
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	
		1.Senaryo	2.Senaryo	1.Senaryo	2.Senaryo
Mutfak Üniteleri	1. Mutfak ünitelerindeki bölüm ve ekipmanları tanımlar.	3	3	1	1
Besin Öğeleri	1.Beslenme ile ilgili kavramları açıklar.	4	3	1	1
Besin Öğeleri	2. Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar.	2	2	1	1
Besin Öğeleri	3. Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.	1	2	2	1
Besin Öğeleri	4. Beslenme ilkelerine göre yağ kaynaklarını açıklar.			2	2
Besin Öğeleri	5. Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.			2	2
Besin Grupları	3. Besin gruplarıyla ilgili bilgileri bilir.			1	2

EDİRNE İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI II. DÖNEM

9.Sınıf Temel Yiyecek Üretimi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı (Varsa)	Kazanımlar	2. Dönem 1.Sınav		2. Dönem 2.Sınav	
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	
		1.Senaryo	2.Senaryo	1.Senaryo	2.Senaryo
GARNİTÜRLER	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası doğrama tekniklerini kullanarak garnitürleri hazırlar	2	1	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
FONDLAR ve ÇORBALAR	Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.	1	2	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
FONDLAR ve ÇORBALAR	Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	1	1	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
YUMURTALAR	Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.	1	2	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
YUMURTALAR	Yumurtadan yapım aşamalarına uygun çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar	2	1	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
KOLAY HAMUR İŞLERİ	Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.	1	2	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
KOLAY HAMUR İŞLERİ	Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.	2	1	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı

EDİRNE İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI II. DÖNEM

10.Sınıf Aşçılık Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı (Varsa)	Kazanımlar	2. Dönem 1.Sınav		2. Dönem 2.Sınav	
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	
		1.Senaryo	2.Senaryo	1.Senaryo	2.Senaryo
Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin pişirmeye hazırlanması	Kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar, uygun şekilde pişirir.	1	1	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
Salatalar	Salata sosu hazırlar, istenilen şekilde salata hazırlar.	1	1	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
Salatalar	Tahıllarla, kurubaklagillerle, et ve sakatatlarla salata hazırlar.	1	1	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
Pilavlar	Dünya mutfaklarından, Türk mutfağına özgü pilav pişirir.	1	2	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
Makarnalar	Sos ve garnitürlerle makarnalar hazırlayarak pişirir.	1	1	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
Makarnalar	Uluslararası mutfaklardan makarna çeşitlerini hazırlayarak pişirir.	1	1	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
Tatlılar	Sütlü, meyveli, hamur ve tahıl tatlı çeşitlerinin tatlılarını hazırlar.	1	1	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
Kadayıf	Kadayıf çeşitlerini hazırlar.	1	1	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
Baklava	Baklava çeşitlerini hazırlar.	1	1	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
Yeni yemek reçeteleri	Yeni yemek reçetesi oluşturur.	1		Uygulama sınavı	Uygulama sınavı

EDİRNE İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI II. DÖNEM

10.Sınıf Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı (Varsa)	Kazanımlar	2. Dönem 1.Sınav		2. Dönem 2.Sınav	
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	
		1.Senaryo	2.Senaryo	1.Senaryo	2.Senaryo
KONUK MASASINDA SERVİS	Temel sos ve türeyenlerinin servisini yapar	4	3	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
KONUK MASASINDA SERVİS	Salataların servisini yapar.	2	3	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
KONUK MASASINDA SERVİS	Fondülerin servisini yapar.	2	2	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
KONUK MASASINDA SERVİS	Tranchelerin servisini yapar.	2	2	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı

EDİRNE İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI II. DÖNEM

11.Sınıf Açıcılık ve Servis Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı (Varsa)	Kazanımlar	2. Dönem 1.Sınav		2. Dönem 2.Sınav	
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	
		1.Senaryo	2.Senaryo	1.Senaryo	2.Senaryo
HAMUR ÜRÜNLERİ	Reçeteye göre hamur ürünleri hazırlar.	5	4	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
AÇIK BÜFE	İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.	2	3	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı
AÇIK BÜFE	Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.	3	3	Uygulama sınavı	Uygulama sınavı

EDİRNE İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI II. DÖNEM

11.Sınıf Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organizasyon Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı (Varsa)	Kazanımlar	2. Dönem 1.Sınav		2. Dönem 2.Sınav	
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	
		1.Senaryo	2.Senaryo	1.Senaryo	2.Senaryo
Pastanede Kalite Kontrol	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazırlanan pastane ürünlerinin kalite kontrolünü yaparak bozulmayı önleyici tedbirleri alır.	3	2	1	
İletişim Teknikleri	Nezakət ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar	2	3		1
İletişim Teknikleri	Nezakət ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır	2	3		1
Konuk Tipleri ve Davranışları	Nezakət ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	2	1	1	2
Konuk Tipleri ve Davranışları	Nezakət ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.	1	1	1	1
Konuk Tipleri ve Davranışları	Nezakət ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuğun sorununa çözüm bulur.			1	1
Olağan Dışı Olaylar ve Durumlar	Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.			1	1
Olağan Dışı Olaylar ve Durumlar	Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.			1	1
Protokol Kuralları	İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.			2	1
Protokol Kuralları	Nezakət ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.			2	1