

Van Ölçme Değerlendirme Merkezi

10.SINIF AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

ÖĞRENME ALANI (ÜNİTE ADI) (TEMA)	ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	KAZANIMLAR	1.DÖNEM										
			1.SINAV			UYGULAMA SINAVI	2.SINAV						
			İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Çoktan seçmeli 20 soru)	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu ve kısa)			İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Çoktan seçmeli 20 soru)	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu ve kısa cevaplı soru)			Uygulama		
1.Senaryo	2.Senaryo	3.Senaryo		1.Senaryo	2.Senaryo	3.Senaryo							
SICAK VE SOĞUK SOSLAR	SÜTTEN YAPILAN SOSLAR	Reçetesine uygun süttten yapılan sosları açıklar.		1	2	1	*						
	DOMATESTEN YAPILAN SOSLAR	Reçetesine uygun domatesleyapılan soslar açıklar.		1	1	2	*						
	SIVIYAĞDAN YAPILAN SOSLAR	Reçetesine uygun sıvıyağdan yapılan sosları açıklar.		1	2	1	*						
	BEYAZ FOND İLE YAPILAN SOSALAR	Reçetesine şekilde beyaz fondan yapılan sosları açıklar.		1	2	2	*						
	KAHVERENGİ FOND İLE YAPILAN SOSLAR	Reçetesine uygun kahverengi fond ile yapılan sosları açıklar.		1	1	1	*						
	TEREYAĞI İLE YAPILAN SOSLAR	Reçetesine uygun şekilde tereyağı ile yapılan sosları açıklar.		1									
	SALATA SOSLARI	Reçetesine uygun salata soslarını açıklar.		1	2	2	*						
ET YEMEKLERİ	ET YEMEKLERİ	İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak gövde etlerini kullanıma hazırlar		1	2	3	*		1	2			
	ET YEMEKLERİ	Reçetesine uygun etleri uluslararası pişirerek misafir masasında tranche eder.											
	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİNİN HAZIRLANMASI	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kebabları köfteleri ve sakatları pişirerek servis eder.					*		1	1			
PİLAVLAR	PİLAV PİŞİRME TEKNİKLERİ	Pilav ile ilgili hazırlıkları yaparak tekniğine uygun pilav pişirir.							1	2	3	*	
	ULUSLARARASI MUTFAKTA PİLAVLAR	Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü pilavlar pişirir.							1	1	1	*	
	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAVLAR	Reçetesine özgü Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir							1	1	1	*	
KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ	KURUBAKLAGİLLERİN ÖN HAZIRLIĞI	Kurubaklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.							1	1	1	*	
	SICAK KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kurubaklagil yemeği pişirir..							1	1	2	*	
	SOĞUK KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kurubaklagil yemeği pişirir.							1	1	1	*	

* Konu soru dağılım tabloları her sınıf düzeyi için ayrı ayrı hazırlanacaktır.

** Ülke genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden 20 soru göz önünde bulundurularak BAKANLIK tarafından planlama yapılacaktır.

*** İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden 20 soru göz önünde bulundurularak İL ZÜMRESİ tarafından planlama yapılacaktır.

**** Okul genelinde yapılacak ortak sınavlarda açık uçlu ve kısa cevaplı sorular üzerinden İL ZÜMRESİ tarafından planlama yapılacaktır.