

Van Ölçme Değerlendirme Merkezi

11.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	2.SINAV					
			İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Çoktan seçmeli 20 soru)	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu ve kısa cevaplı soru)				İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Çoktan seçmeli 20 soru)	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu ve kısa cevaplı soru)				
				1.Senaryo	2.Senaryo	3.Senaryo			1.Senaryo	2.Senaryo	3.Senaryo	Uygulama	
SEBZE YEMEKLERİ	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.		2	1	1	*						
	SOĞUK SEBZE YEMEKLERİ	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.		1	1	1	*						
BALIKLAR VE SEBZE ÜRÜNLERİ	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.		1	1	2	*						
	BALIKLARIN PİŞİRLMEYE HAZIRLANMASI	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.		1	2	1	*						
	BALIKLARIN PİŞİRLMESİ	Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar.		1	1	2	*				1		
	KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRMEYE HAZIRLIK	Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.		1	1	2	*			1			
	KABUKLU VE KABUKSUZ SU ÜRÜNLERİNİ PİŞİRME	Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar.		1	1	1	*			2			*
SALATALAR	SEBZE SALATALARI	Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.							1	2	1	*	
	TAHİL VE MAKARNA SALATALARI	Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder.							2	2	3	*	
HAMUR ÜRÜNLERİ	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar.							2	2	2	*	
	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.							1	1	3	*	
	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.							1	2	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.