

Van Ölçme Değerlendirme Merkezi

9.SINIF TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

ÖĞRENME ALANI (ÜNİTE ADI) (TEMA)	ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	KAZANIMLAR	1.DÖNEM								
			1.SINAV			2.SINAV					
			İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav			İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav			
				1.Senaryo	2.Senaryo	3.Senaryo		1.Senaryo	2.Senaryo	3.Senaryo	
SALON DÜZENLEMESİ	Masa ve Sandalyeler	Salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar		1	1	2					
	Servantlar ve Servis Arabaları			1	2	1					
MASA ÜSTÜ SERVİS TAKIMLARI	Metal Servis Takımları	Masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.		1	1	1					
	Tabaklar - Bardak Takımları			1	1	1					
	Menaj Takımları			1	2	1					
MASA ÖRTÜLERİ	Masa Alt Örtüsü (Molton)	Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.		1	1	1					
	Runner (Ranır)-Kapak Örtü			1		1					
	Masa-Büfe Eteği-Skirt (Sikört)			1	1	1					
PEÇETELER	Peçete Katlama	Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.		1	1	1					
KUVER AÇMA	Kuver Çeşitler	Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.		1	1	1					
TAŞIMA VE BOŞ TOPLAMA	Tabakların- Tepsilerin - Boşların Toplanması	Masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.									
İÇECEKLER	İÇECEK BANKOSU HAZIRLIKLARI	Kullanım talimatlarına göre içecek makinalarını kullanıma hazır hâle getirir.						1	1	1	
İÇECEKLER İLE SERVİS YAPILAN ATIŞTIRMALIK YİYECEKLER	Mutfakta Hazırlanan Atıştırmalık Yiyecekler	İçecekler ile birlikte sunulacak olan aperatif yiyecekleri hazırlayarak servis yapar.						1	1	1	
BULAŞIK YIKAMA ve ATIK YÖNETİMİ	Bulaşıkhanenin Genel Yapısı	Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.						1	2	1	
ATIK YÖNETİMİ	Atıkların Ayrıştırılarak Toplanması	Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.						1	2	1	
GARNİTÜRLER	Bıçak Tutma Ve Kullanma Teknikleri	İş ağırlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.							1	1	
	Uluslararası Doğrama Teknikleri							1	1	1	
	Sebze Hazırlamada Kullanılan Uluslararası Doğrama Teknikler								1	1	1
	Lezzet Verici Karışımlar								1	1	1
	Sebze Saklama Yöntemler								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.