

9. Sınıf TEMEL MUTEFAK VE SERVİS BECERİLERİ DERSİ Konu Soru Dağılım Tablosu

			1. DÖNEM				2. DÖNEM					
			1. YAZILI		2. YAZILI		1. YAZILI		2. YAZILI			
Öğrenme Alanı	Öğrenme Birimi	Öğrenme Çıktıları	Okul Geneline Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)				Okul Geneline Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
			1. Senaryo	2. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo		
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10		10	10	10	10		10	10
TEMEL MUTEFAK VE SERVİS BECERİLERİ D	Servis Hazırlıkları	İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.	2	1		UYGULAMA SINAVI					UYGULAMA SINAVI	
		Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.	2	2								
		Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer	1	1								
		Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.	1	1								
		Menüye uygun kuver açar.	1	1								
		Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.	1	2								
		Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemeleri temin eder.	1	1								
	Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi	Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.	1	1								
		Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdaki uzaklaştırır.										
	Garnitürler	İş Sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.										
		Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır										
		Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.					1	1				
		Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar					1	2				
		Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.					1	1				
	Çorbalar	Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar					2	2				
		Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.					2	1				
	Yumurtalar	Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar					1	2				
		Yumurtadan çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.					2	1				
	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.										

Uşak Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı İlçe Zümre Başkanları

Selda Kartaloğlu
FSM TİCARET MTAL

Yücel ÜN
Banaz Atatürk Mes.E. M

Snem Soğur
Esme K. PAC
ATA

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

Öğrenme Birimi	Öğrenme Çıktıları	1. Dönem												2. Dönem											
		1. Sınav						2. Sınav						1. Sınav						2. Sınav					
		İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav			İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav			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		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo								
Mutfakta Sağlık ve Güvenlik Sistemleri	Mutfakta güvenlik sistemlerini açıklar	1	1	1	2																				
	Mutfaktaki tehlike ve kazaları açıklar.	1	1	2	1																				
	Gıda zehirlenmesini açıklar.	1	1	1	1																				
	Mutfakta ilkyardımları açıklar	1	1	2	1																				
Kişisel Hijyen	Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.	1	2	1	1																				
	Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.	1	2	1	1																				
	Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.	2	1	1	1																				
	Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.	2	1	1	2	1	1																		
Hijyen ve Sanitasyon	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.					1	1	1	1																
	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.					1	1	1	1																
	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.					1	1	1	2																
	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.					1	1	1	2																
Mutfak Üniteleri	Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.					1	1	2	3			1													
	Hazırlık ünitesini açıklar.					1	1	1	2																
	Pişirme ünitesini açıklar.					1	1	1	2																
	Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.					1	1	1	1																
	Mutfak depolarını açıklar.					1	1	1	1																
Besin Öğeleri	Beslenme ile ilgili kavramları açıklar.									2	1	1	2												
	Beslenme ilkelerine göre karbonhidrat kaynaklarını açıklar.									4	2	2	3												
	Beslenme ilkelerine göre protein kaynaklarını açıklar.									4	1	2	3												
	Bes. ilk. göre yağ kaynaklarını açıklar.									3	2	1	2												
	Beslenme ilkelerine göre vitamin kaynaklarını açıklar.									4	2	2	3												
	Beslenme ilkelerine göre mineral kaynaklarını açıklar.									3	2	1	2												
	Beslenme ilkelerine göre vücudun su ihtiyacını açıklar.									1	1	1	1												
Besin Grupları	Porsiyon miktarını tespit ederken et, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.																	2	1	2	1				
	Porsiyon miktarını tespit ederken süt ve türevlerini yeterli ve dengeli olarak şekilde menüde kullanır.																	1	1	1	2				
	Porsiyon miktarını tespit ederken tahıl ve türevlerini yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.																	1	1	1	1				
	Porsiyon miktarını tespit ederken sebze ve meyveleri yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.																	2	2	2	2				
	Porsiyon miktarını tespit ederken yağ ve şekerleri içeren kaynakları yeterli ve dengeli şekilde menüde kullanır.																	1	2	1	1				
	Besin öğeleri ve besin gruplarına dengeli ve yeterli şekilde menülerinde yer verir.																	1	1	1	1				
Menü Oluşturma	Menü oluşturma ile ilgili hazırlıkları yapar.																	1	1	1	1				
	Menü kartları hazırlar.																	1	1	1	1				

• İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda 10 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.

• Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

Uşak Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı İlçe Zümre Başkanları

Selda Kartaloğlu
FSM TİCARET MTAL

Yücel ÜN
Banaz Atatürk Mes.E. M.

Sinem Sağır
Esme ÇAL