

**2024/ 2025 EĞİTİM- ÖĞRETİM YILI YILDIRIM BEYAZIT MTAL YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI 1.
DÖNEM 1. YAZILI SORU KONU DAĞILIM TABLOSU**

Ankara İli Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi Ve Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu						
		1. Dönem				
		1. Sınav				
Öğrenme Alanı	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
Salon Düzenlemesi	1. İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.	2	1	1	1	2
	2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.	1	2	1	2	2
	3. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.	1	1	1	1	1
	4. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.	1	1	1	1	1
	5. Menüye uygun kuver açar.	1	2	2	1	1
	6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar	2	1	1	2	1
	7. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemeleri temin eder.	1	1	2	1	1
Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetim	1. Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.	1	1	1	1	1
TOPLAM		10	10	10	10	10

Ankara İli Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan 9. Sınıf Beslenme İlkeleri ve Hijyen Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu							
		1. DÖNEM					
		1. YAZILI					
Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	Okul Genelinde Yapılacak Sınav (Açık uçlu)				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	10
BESLENME İLKELEİ	Kişisel Hijyen	Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.	1	2	2	1	1
		Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer	1	1	1	1	2
		Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.	1	1	1	2	1
		Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.	1	1	1	1	1
	Hijyen ve Sanitasyon	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.	3	2	3	2	3
		Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.	3	3	2	3	2

**2024/ 2025 EĞİTİM- ÖĞRETİM YILI YILDIRIM BEYAZIT MTAL YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI 1.
DÖNEM 1. YAZILI SORU KONU DAĞILIM TABLOSU**

Ankara İli Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 10. Sınıf Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu						
Öğrenme Alanı Ve Alt Öğrenme Alanları	Kazanımlar	1. Sınav				
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
Yiyecek Servisi	rezervasyon alma esnasında dikkat edilmesi gereken unsurlar, Rezervasyon Formu veya Defterinin Düzenlenmesi, Listelerin Hazırlanması	1		1		
	Konukların karşılanması, Masaların Belirlenmesi ve Konukların Masalara Oturtulması	1	1		1	1
	Menü takdimi, Sipariş Alırken Dikkat Edilecek Hususlar	1	1	1		2
	içecek ve yiyecek siparişleri alma	1		1	2	1
	Konukların istek ve şikayetlerini alma , hesabın takdimi ve tahsil	1	1		1	
	Konukların uğurlanması	1	1	1		
	Su, ekmek ve yağ servisleri	1	2	1	2	2
	Fransız usulü servis	1	2	1	1	1
	Rus usulü servis	1	1	2	1	1
	İngiliz ve Amerikan Usulü servis	1	1	2	2	2
TOPLAM		10	10	10	10	10

Ankara İli Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan10. Sınıf Aşçılık Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu						
ÜNİTE	ÖĞRENME ÇIKTISI	1. Sınav				
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
Uluslararası Özel Çorbalar	1. Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklar.	2	1	1	1	1
	2. Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar.	1	1	1	1	1
	3. Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar.	1	1	1	1	1
Sıcak ve Soğuk Soslar	1.Reçetesine uygun şekilde sütle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	2	1	1	1
	2. Reçetesine uygun şekilde domatesle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1	1	1	1
	3. Reçetesine uygun şekilde sıvı yağla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1	2	1	1
	4. Reçetesine uygun şekilde beyaz fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1	1	2	1
	5. Reçetesine uygun şekilde kahverengi fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1	1	1	2
	6. Reçetesine uygun şekilde tereyağı ile yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1	1	1	1
TOPLAM		10	10	10	10	10

**2024/ 2025 EĞİTİM- ÖĞRETİM YILI YILDIRIM BEYAZIT MTAL YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI 1.
DÖNEM 1. YAZILI SORU KONU DAĞILIM TABLOSU**

Ankara ili Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı11.Sınıf Seçmeli Gastronomi Turizmi Soru Dağılım Tablosu						
		1. Dönem				
Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. Sınav				
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
Gastronomi Turizmi	1. Gastronomi turizmini açıklar.	1		1	1	U Y G U L A M A
	2. Dünyada gastronomi turizmini açıklar.	1	1		1	
	3. Türkiye’de gastronomi turizmini açıklar.	1		1	1	
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	1. Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	1		1	
	2. Şanlıurfa mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar	1		1		
	3. Mardin mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar					
	4. Güney Doğu Anadolu Bölgesi’nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	1		1	
Karadeniz Bölgesi Mutfağı	1. Trabzon mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1		1		
	2. Rize mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	1		1	
Karadeniz Bölgesi Mutfağı	3. Bolu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	1	1		
	4. Ordu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1		1		
	5. Giresun mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	1		1	
	6. Artvin mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.			1		
	7. Karadeniz Bölgesi’nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.		1		1	
İç Anadolu Bölgesi	1. Konya mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	1			
	2. Kayseri mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1		1	1	
	3. Ankara mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	1	1		
	4. Sivas mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	1	1	1	
	5. İç Anadolu Bölgesi’nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	15	10	10	10	

2024/ 2025 EĞİTİM- ÖĞRETİM YILI YILDIRIM BEYAZIT MTAL YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI 1.
DÖNEM 1. YAZILI SORU KONU DAĞILIM TABLOSU

Ankara İli Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Seçmeli 12. Sınıf Ürün Alım ve Satımı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu						
ÜNİTELER	KAZANIMLAR	1. Sınav				
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
		1. Sınav	2. Sınav	4. Sınav	5. Sınav	6. Sınav
Üreticiler. Üretim	İş yerinde, üreticilerle iletişim kurabilir	1				
Rekabet. Tam Rekabet Kavramı	Rakip firmaların ürün ve fiyatlarını karşılaştırabilir	1		1		
Tam Rekabetin Sosyal Amacı	Tam rekabetten beklenen yararları ifade eder			1		
Arz ve Talep	Arz ve Talep kavramlarının önemini ifade eder.		1	1		
Ürün ve Firma Bilgisi Ürün Tanıma	İş yeri için kaliteli ve uygun fiyatlı mal satan firmaları belirleyebilir		1	1		
Stok Bilgisi ve Sipariş Verme Stok Takibi	İş yerinde, azalan stokları ve ihtiyaçları belirleyerek, ilgili firmaya sipariş verebilir		1	2	2	
Bütçeleme Sistemi Satış Bütçesi	İş yeri, satın alma bütçesini uygulayabilir		1			
Finansman Lojistik ve Dış Kaynak Kullanımı	İş yeri, satın alma bütçesini uygulayabilir 29 ekim Cumhuriyet Bayramının önemini kavrar		2			
Ürün Depolama	İş yerinde, ürünün özelliklerini belirleyebilir		1	2		
Ürün hayat seyri	İş yerinde ürünün hayat seyrini belirleyebilir. Atatürkçülük ilke ve ilkelerini bilir	1	1			
Ürün Alımı ve satımı ile ilgili Sigorta Çeşitleri	İş yerinde ürünün sigorta işlemlerini yapabilir	1	2			
Depolama Depolama Teknikleri	İş yerinde ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirebilir	1		1		
Depo Kontrol Yöntemleri Yükleme, Sembolleri	İş yerinde ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirebilir	1		1		
Ürün Bilgisi Üretilen Ürünün Niteliği	İş yerinde, satacağımız ürünün özelliklerini tespit edebilir	1				
Sarf Malzemeleri	İş yerinde sarf malzemelerini temin ve takip edebilir	1				
Ürün Hazırlama	İş yerinde satılacak ürünleri 15 dakika içinde hazırlayabilir	1				
Satış Bölgesi	İş yerinde satış bölgesinin özelliklerini belirleyebilir	1				
TOPLAM		10	10	10	10	10

2024/ 2025 EĞİTİM- ÖĞRETİM YILI YILDIRIM BEYAZIT MTAL YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI 1.
DÖNEM 1. YAZILI SORU KONU DAĞILIM TABLOSU

Ankara İli Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 11. Sınıf Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu						
Ünite	Kazanımlar	1. Sınav				
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
SEBZE YEMEKLERİ	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.	3	2	1	2	2
	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir	2	2	2	2	1
BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar	3	2	1	1	2
	Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar.	1	1	2	1	1
	Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.	3	2	2	2	1
	Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar.	1	2	2	1	1
SALATALAR	Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.	2	1	2	1	2
TOPLAM		15	12	12	10	10

**2024/ 2025 EĞİTİM- ÖĞRETİM YILI YILDIRIM BEYAZIT MTAL YİYECEK İÇEÇEK HİZMETLERİ ALANI 1.
DÖNEM 1. YAZILI SORU KONU DAĞILIM TABLOSU**

Ankara İli Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 11. Sınıf Seçmeli Sosyal Medya Soru Dağılım Tablosu						
Ünite	Kazanımlar	1. Sınav				
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4.Senaryo	5.Senaryo
E- Ticaret	E-ticarete ilişkin temel kavramları açıklar.	2	2	1	4	5
	E-ticaret türlerini açıklar	2	2	2	4	5
	E-ticarete pazarlama aşamalarını sıralar	3	4	3	6	8
Sosyal Medya E-Ticaret	E-ticaret için gereken teknik alt yapı ve güvenlik unsurlarını açıklar	3	2	4	6	7
	E-ticaret ile ilgili hukuki düzenlemeleri takip eder					
	Sosyal medyayı kullanırken temel hak ve özgürlükler kapsamında etik kurallara uygun paylaşım yapar.					
	Kimlik gizlenmeden hukuki kuralların sorumluluklarını göze alarak sosyal medya kullanır.					
	Sosyal medyayı kullanırken siber şiddete karşı kendini korur					
	Dijital marka yönetimini ve dijital dönüşüm gerekliliğini açıklar					
Toplam		10	10	10	20	25

Ankara İli Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 11.sınıf Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organizasyon dersi Konu Soru Dağılım Tablosu						
Ünite	Kazanımlar	1.sınav				
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
Pastanede Yerleşim Planı	1. Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.					
	2. Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.					
	3. Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.	1				
	4. Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir.					
	5. Pastanede kullanılacak araç gereçlerin satın alınmasında teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olur.					
Pastanede Depolama İşlemleri	1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve diğer depolama işlemlerini talep formu, kontrol formları, LİFO/FİFO sistemlerini kullanarak yapar.	1		1		
	2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane üretim bölümünde, malzeme ve ürünlerin depolama dereceleri, saklanma süreleri ve temizliğini dikkate alıp depoların periyodik kontrollerini yapar.		1			
Pastanede Kalite Kontrol	1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane ürünlerini hazırlama, servis ve saklama sürecinde hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.		1			
	2. Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.	1		1		
	3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanede bozulan ürünleri tespit edip bu ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.	1			1	
	4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.		1	1	1	
İletişim Teknikleri	1. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	2	1	1	1	3
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	2	2	2	1	2
Konuk Tipleri ve	1. Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.	2	2	2	2	3
	2. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.		1	1	2	1
	3. Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konunun sorununa çözüm bulur.		1	1	2	1
TOPLAM		10	10	10	10	10