|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Ankara İli Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan 9. Sınıf Beslenme İlkeleri ve Hijyen Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu** |  | | | | |
| **Öğrenme Alanı** | **Konu** | **Kazanımlar** | **2. YAZILI** | | | | |
| **Okul Genelinde Yapılacak Sınav (Açık uçlu)** | | | | |
|
| **3.   Senaryo** |  |  |  |  |
| **SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI** | | | **10** |  |  |  |  |
| **BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN DERSİ** | **Kişisel Hijyen** | Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar. |  |  |  |  |  |
| Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer |  |  |  |  |  |
| Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder. |  |  |  |  |  |
| Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur. |  |  |  |  |  |
| Hijyen ve Sanitasyon | Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar. |  |  |  |  |  |
| Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar. | **1** |  |  |  |  |
| Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar. | **2** |  |  |  |  |
| Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar. | **2** |  |  |  |  |
| **Mutfak Üniteleri** | Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar. | **1** |  |  |  |  |
| Hazırlık ünitesini açıklar. | **1** |  |  |  |  |
| Pişirme ünitesini açıklar. | **2** |  |  |  |  |
| Bulaşık yıkama ünitesini açıklar | **1** |  |  |  |  |
| Mutfak depolarını açıklar. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ankara İli Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi Ve Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu** | | | | | | | | | | | |
|  |  | **1. Dönem** | | | | | | | | | |
| **Öğrenme Alanı** | **Kazanımlar** | **2. Sınav** | | | | |  | | | | |
| **Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav** | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **1.   Senaryo** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Salon Düzenlemesi** | 1. İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. Menüye uygun kuver açar. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis  takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemeleri temin eder. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Bulaşık Yıkama ve  Atık Yönetim** | 1. Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdan uzaklaştırır. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Garnitürler** | 1. İş ağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada  tekniğine uygun bıçak kullanır. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır. | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar. | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ankara İli Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 10. Sınıf Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | **2. Sınav** | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Öğrenme Alanı Ve Alt Öğrenme Alanları** | **Kazanımlar** | **Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav** | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
| **2.Senaryo** |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Yiyecek Servisi** | rezervasyon alma esnasında dikkat edilmesi gereken unsurlar, Rezervasyon Formu veya Defterinin Düzenlenmesi, Listelerin Hazırlanması |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Konukların karşılanması, Masaların Belirlenmesi ve Konukların Masalara Oturtulması |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Menü takdimi, Sipariş Alırken Dikkat Edilecek Hususlar |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| içecek ve yiyecek siparişleri alma |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Konukların istek ve şikayetlerini alma , hesabın takdimi ve tahsili |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Konukların uğurlanması |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Su, ekmek ve yağ servisleri |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Fransız usülü servis |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Rus usülü servis |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| İngiliz ve Amerikan Usülü servis |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Oda Servisi** | Tabak ve büfe servisi, İçecek ve Kokteyl Servisi | 2 |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **1. ARA TATİL: KASIM 2024** |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Oda servisi ofisinin düzenlenmesi, oda servisi işlevi ve personel yapısı | 2 |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Tepsilerin toplanması, yiyecek ve içecek dolaplarının düzenlenmesi | 1 |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Oda servisi sipariş alma ve adisyon düzenlenmesi | 1 |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Siparişe göre yiyecek ve içecek servisi yapma | 2 |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Oda servisinde boşları toplama |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Kahvaltı servisinde kuver çeşitleri ve kahvaltinin hazırlanması | 1 |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Kahvaltı büfe çeşitleri, büfe düzenlenmesi ve büfe servisi | 1 |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ankara İli Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 11.sınıf Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organizasyon dersi Konu Soru Dağılım Tablosu** | | | | | | | | | | |
| **Kazanımlar** | **1.sınav** | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav** | | | | |  |  |  |  |  |
| **2. Senaryo** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. Pastanede kullanılacak araç gereçlerin satın alınmasında teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olur. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. Pastanede stok kontrolü, ihtiyaç listesi yaparak talep formunu doldurarak malzemeleri teslim alıp bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar. | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlayarak, arızalanan ekipmanlar için kullanım kılavuzundaki güvenlik önlemlerini alarak ilgililere bildirir. | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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. | **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 duyusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır. | **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanede bozulan ürünleri tespit edip bu ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder. | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir. | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |