T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü
2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı 11. Sınıf Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organisazyon Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	1. Sınav								2. Sınav						
			İl/İlçe Genelinde	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav							İl/İlçe Genelinde	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav					
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı
1	PASTANEDE YERLEŞİM PLANI	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak		2	2	2						1					
		Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim		1	1	1											
		Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını		2	1	1								1			
		Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri		2	2	1											
		Pastanede kullanılacak araç gereçlerin satın alınmasında teknik şartnamelerin hazırlanmasına yardımcı olur.		2	1	1											
	GÜNLÜK İŞLERİ PLANLAMA	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat			1	1											
		Pastanede stok kontrolü, ihtiyaç listesi yaparak talep formunu doldurarak malzemeleri teslim alıp bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar.			1	1								1			
		Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlayarak, arızalanan ekipmanlar için kullanım kılavuzundaki güvenlik önlemlerini alarak ilgililere bildirir.		1	1	2						1					
	PASTANEDE DEPOLAMA İŞLEMLERİ	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.										2	2	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	2	2			
	PASTANEDE KALİTE KONTROL	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastane ürünlerini hazırlama, servis ve saklama sürecinde hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.										1	2	1			
		Pastanede hazırlanan ürünlerin duyusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.										1	2	2			
		İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanede bozulan ürünleri tespit edip bu ürünleri hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.										1	1	1			
		İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.										1	1	0			
2	İLETİŞİM KONULARI	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.		2	2	3								1			
		Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.		2	3	2							1				
	KONUK TİPLERİ VE DAVRANIŞLARI	Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.		2	3	2						1					
		Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.		3	2	1							1				
		Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuğun sorununa çözüm bulur.		1		2						1	1				
	OLAĞAN DIŞI OLAYLAR	Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.										2	2	4			
		Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.										2	3	2			
	GÖRGÜ VE PROTOKOL KURALLARI	İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.										2	1	2			
		Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.										2	1	1			

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü
2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı 9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	1. Sınav									2. Sınav							
			İl/İlçe Genelinde Yapılacak	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav								İl/İlçe Genelinde Yapılacak	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav						
				1. Senary	2. Senary	3. Senary	4. Senary	5. Senary	Senary	Senary	Senary		1. Senary	2. Senary	3. Senary	4. Senary	5. Senary	Senary	Senary
1	SALON DÜZENLEMESİ	İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli		1	1	2									1				
		Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre		2	1	1							1						
		Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.		2	1	1													
		Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.		2	3	2								1					
		Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde		1	2	1													
		Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek		1	1	1													
		Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.		0	1	1													
		Atıkları yöntemine uygun toplayarak ortamdan uzaklaştırır.		1	0	1													
	GARNİTÜRLER	İş ağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada											2	3	2				
		Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada											2	2	2				
		Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri											2	2	2				
		Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.											1	1	1				
		Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.											2	1	1				
2	ÇORBALAR	Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar.	2	2	3										1				
		Receteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları	3	3	2										1				
		Türk mutfağına özgü çorbaları işlem basamaklarına göre	3	2	2								1						
		Uluslararası çorbaları işlem basamaklarına göre hazırlar.	2	2	2														
	YUMURTALAR	Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar.		1									2	3	2				
		Yumurtadan yapım aşamalarına uygun çeşitli ürünler											2	3	3				
	KOLAY HAMUR	Receteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde											3	3	2				
		Receteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve											2	1	1				

MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü
2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı 10. Sınıf AŞÇILIK Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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					
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre arturabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre arturabilir.
1	ULUSLARARASI ÖZEL ÇORBALAR	Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklar.		1	2	3					1		1			
		Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar.		1	2	1										
		Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar.														
	SICAK VE SOĞUK SOSLAR	Sütle yapılan soslar hazırlar.		2	2	3					1	1	1			
		Domatesle yapılan soslar hazırlar.		2	1	1					1					
		Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar.		1	1	1										
		Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.		1		1										
		Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar														
		Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar.														
	PATATES GARNİTÜRLERİ	Bol yağda kızartarak (frit) patates garnitürleri hazırlar.			1							1	1			
		Haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlar.			1						2	1	2			
		Sote ederek (saute) patates garnitürlerini hazırlar.									2					
		Püre hâline getirerek (purée) patates garnitürlerini hazırlar.														
		Patates garnitürlerini püre hâline getirilerek kroket (croquette) hazırlar.										1				
		Fırında patates garnitürleri hazırlar.														
		Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar.														
	ETLERİN HAZIRLANMASI	Kullanım amacına uygun olarak gövde etlerini hazırlar.		1								1	2			
		Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar.									2	1	2			
		Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar.		1							2	2	1			
		Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar.										1				
		Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar.										1	1			
2	ET PİŞİRME	Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirir.		1	1	1							1			
		Kavurarak sos içinde (braise) eti pişirir.		1	1	2					1		1			
		Buharda (etüvé vapeur) ve kendi suyunda (etüvé) eti pişirir.		1	2	1					1		1			
		Graten ederek eti pişirir.									1		1			
		Bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartır.														
		Fırında çevirerek (roti) eti pişirir.														
		Sote (saute) ederek eti pişirir.				1										
		Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir.				1										
		Izgarada (grill) eti pişirir.														
	BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ	Kullanım amacına uygun olarak balıkları pişirmeye hazırlar.			1						1					
		Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde balıkları pişirir.			1	1					1					
		Kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.		1	1						1					
		Reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir.		1							1					
	SALATA VE SALATA SOSLARI	Reçetesine uygun salata sosları hazırlar.		1	2	1										
		Sebzelerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.		1	1	1					1					
		Tahıl ve makarnalarla istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.		1		1					1					
		Kuru baklagillerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.		1												
		Et ve sakatatlarla istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.														
		Deniz ürünleri ile istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar.														
	PİLAVLAR	Ön hazırlıkları tamamlayarak çeşitli teknikler ile pilav pişirir.		1												
		Dünya mutfaklarından pilavlar pişirir.														
		Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.														
	MAKARNALAR	Sos ve garnitürler ile makarnaları hazırlayarak pişirir.														
		Sos ve garnitürler ile makarnaları hazırlayarak pişirir.														
		Uluslararası mutfaklardan makarna çeşitlerini hazırlayarak pişirir.														
	TATLILAR	Sütlü tatlılarını hazırlar.									1	2	1			
		Meyve tatlılarını hazırlar.									1	1	1			
		Hamur tatlılarını hazırlar.									1	1	2			
		Tahıl tatlılarını hazırlar.									1	2	2			
		Kadayıf çeşitlerini hazırlar.									1	2	2			
		Baklavaları hazırlar.														
	YENİ YEMEK REÇETELERİ	Mesleği ile ilgili doküman ve bilgi birikimini kullanarak yeni yemek reçeteleri tasarlar.									1	1	1			
		Yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.									1	1				
		Hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak çeşitli açılardan fotoğraflar.									1					
		Yeni tasarladığı ve pişirdiği yemeği tadıma sunarak yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.									1					
		Hazırladığı yemeği tekniğine uygun olarak çeşitli açılardan fotoğraflar.									1		1			

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü
2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı 10.Sınıf SERVİS Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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					
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.
1. VE 2. DÖNEM	YİYECEK SERVİSİ	Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.		1	2	1										
		Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.		2	1	2										
		Nezaket ve görgü kurallarına göre menü siparişi alır.		2	1	2										
		Nezaket ve görgü kurallarına göre menü siparişi alır.		1	2	1										
		Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.		1	1	2										
		Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.		2		1										
		Klasik usullerde servis yapar.		1	1	1										
		Klasik usullerde servis yapar.			1											
		Modern usullerde servis yapar.			1											
		Modern usullerde servis yapar.														
		Oda servisi yapar.									1	2	1			
		Oda servisi yapar.									1	2	1			
		Oda servisi yapar.									2	1	1			
		Kahvaltı servisi yapar.									2	1	1			
		Kahvaltı servisi yapar.									2	1	1			
		Kahvaltı servisi yapar.									1	2	1			
		Aperatif yiyeceklerin servisini yapar.									1	1	2			
		Aperatif yiyeceklerin servisini yapar.											2			
	KONUK MASASINDA SERVİS	Temel sos ve türeyenlerinin servisini yapar.		1	2	2										
		Temel sos ve türeyenlerinin servisini yapar.		2	1	1										
		Temel sos ve türeyenlerinin servisini yapar.		2	2	2										
		Temel sos ve türeyenlerinin servisini yapar.		2	2	1										
		Temel sos ve türeyenlerinin servisini yapar.		1	1	1										
		Salataların servisini yapar.		1	2	1										
		Salataların servisini yapar.		1		2										
		Salataların servisini yapar.														
		Salataların servisını yapar.									2	1	1			
		Fondü servisi yapar.									2	2	1			
		Fondü servisi yapar.									2	2	1			
		Fondü servisi yapar.									2	1	1			
		Fondü servisi yapar.									2		1			
		Konuk masasında tranş (tranche) yapar.											1			
		Konuk masasında tranş (tranche) yapar.										1	1			
		Konuk masasında tranş (tranche) yapar.										2	1			
		Konuk masasında tranş (tranche) yapar.										1	1			
		Konuk masasında tranş (tranche) yapar.											1			
		Konuk masasında tranş (tranche) yapar.														

T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Milli Eğitim Müdürlüğü
2024-2025 Eğitim Öğretim Yılı 11. Sınıf AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Dönem	Ünite	Kazanımlar	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					
				1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	Senaryo sayısı isteğe göre artırabilir.
1	Sebze Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.		3	3	3					1		1			
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.		1	3	1										
	Balıklar ve Su Ürünleri	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.		2	2	3					1	1	1			
		Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar.		2	1	1										
		Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar		1	1	1										
		Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar.		1	0	1										
	Salatalar	Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.									3	2	1			
		Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder.									1	2	2			
	Hamur Ürünleri	Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar.									1	2	2			
		Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.									2	2	2			
		Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.									1	1	1			
2	Hamur Ürünleri	Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.		4	3	3							1			
		Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.		3	3	3					1		1			
		Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar		3	4	2					1		1			
		Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.									1		1			
	Açık Büfe	İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.									1	2	1			
		İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyecekleri hazırlar									0	1	0			
		Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.									0	1	0			
	Dolma Ve Sarmalar	Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.									1	2	1			
		Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.									1	2	1			
		Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.									1	1	1			
		Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.									1	1	1			
	Çikolata ve Fondü	Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayıp servisini yapar.									1	1	1			
		Ulusal Meslek Standartları'na göre çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir.									1	1	0			