

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi ve Servisi Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM																			
			1. YAZILI					2. YAZILI														
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)														
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo													
TENEL YIYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ	Salon Düzenlemesi	İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.																				
		Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.																				
		Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer																				
		Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.																				
		Menüye uygun kuver açar.																				
		Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.																				
		Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemeleri temin eder.																				
	Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi	Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.																				
		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.																				
		Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar																				
	Çorbalar	Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.																				
		Çorba fondalarını işlem basamaklarına göre hazırlar	4	3	3	2	2															
	Yumurtalar	Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	3	4	3	4	5															
		Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar	3	3	4	4	3															
	Kolay Hamur İşleri	Yumurtadan çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.																				
		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.																			

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11. Sınıf Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM											
			1. YAZILI					2. YAZILI						
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)						
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		
AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ	Sebze Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.												
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.												
	Balıklar ve Su Ürünleri	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.												
		Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar.												
		Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.												
	Salatalar	Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar.												
		Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.												
	Hamur Ürünleri	Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder.												
		Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar.	1											
		Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.	1											
		Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.	1											
		Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.	1											
		Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	1	2	1	1	2							
		Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	1	2	2	2	2							
	Açık Büfe	Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.	1	2	2	2	1							
		İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.	1	2	2	2	2							
		İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyeceklerini hazırlar.	1	1	1	2	1							
	Dolma ve Sarmalar	Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltılık yiyeceklerini büfeye yerleştirir.	1	1	2	1	2							
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.												
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.												
Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.														
Çikolata ve Fondü	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.													
	Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayarak servisini yapar.													
	Ulusal Meslek Standartları'na göre çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hâle getirir.													

2. DÖNEM 1. UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11. Sınıf Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organizasyon Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM																		
			1. YAZILI					2. YAZILI													
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)													
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo												
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ	Pastanede Yerleşim Planı	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.																			
		Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.																			
		Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.																			
		Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir.																			
	Günlük İşleri Planlama	Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.																			
		Pastanede stok kontrolü, ihtiyaç listesi yaparak talep formunu doldurarak malzemeleri teslim alıp bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar.																			
		Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlayarak, arızalanan ekipmanlar için kullanım kılavuzundaki güvenlik önlemlerini alarak ilgililere bildirir.																			
	Pastanede Depolama İşlemleri	Pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve diğer depolama işlemlerini talep formu, kontrol formları, LİFO/FİFO sistemlerini kullanarak yapar.																			
		Pastane üretim bölümünde malzeme ve ürünlerin depolama dereceleri, saklanma süreleri ve temizliğini dikkate alıp depoların periyodik kontrollerini yapar.																			
	Pastanede Kalite Kontrol	Pastane ürünlerini hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.	3	3	3	4	4														
		Pastanede hazırlanan ürünlerin duyuusal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.	2	1	2	1	2														
		Pastanede bozulan ürünleri tespit ederek hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.	1	1	1	1	1														
		Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.	1	1	1	1	1														
	İletişim Teknikleri	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	1	2	2	1	1														
		Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	2	2	1	2	1														
	Konuk Tipleri ve Davranışları	Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar.										2	1	1	1	1					
		Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.										1	2	1	1	1					
		Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konunun sorununa çözüm bulur.										1	1	2	1	1					
	Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar	Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.										1	1	1	2	1					
		Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.										1	1	1	1	2					
Görgü ve Protokol Kuralları	İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.										2	2	2	2	2						
	Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-uğurlama işlemlerini yapar.										2	2	2	2	2						

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11. Sınıf Sokak Lezzetleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM										
			1. YAZILI					2. YAZILI					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
SOKAK LEZZETLERİ	Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre et çeşitlerinden sokak lezzetleri hazırlar											
		2. Reçeteye göre et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar.											
		3. Reçeteye göre sakatatlardan sokak lezzetleri hazırlar											
	Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre sebzelerle sokak lezzetlerini hazırlar.											
		2. Reçeteye göre meyvelerle sokak lezzetlerini hazırlar.											
	Tahıl ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre tahıllarla sokak lezzetlerini hazırlar											
		2. Reçeteye göre tahıl türevlerinden sokak lezzetlerini hazırlar.											
	Kuru Baklagil ve Yağlı Tohumlarla Hazırlanan Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre kuru baklagillerle sokak lezzetlerini hazırlar.											
		2. Reçeteye göre yağlı tohumlarla sokak lezzetleri hazırlar.											
	Tatlılar ile ilgili Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun şekerlemeler hazırlar.		3	2	2	2	3					
		2. Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun tatlılar hazırlar.		2	3	2	3	3					
	Süt ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre sütle sokak lezzetleri hazırlar		3	2	3	3	2					
		2. Reçeteye göre süt ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar.		2	3	3	2	3					
	İçecekler İle İlgili Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre sıcak sokak içeceklerini hazırlayarak servis yapar.											
2. Reçeteye göre soğuk sokak içecekleri hazırlayarak servis yapar.													
Hamur Ürünlerinden Yapılan Sokak Lezzetleri	1. Hamur ürünlerinden reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte sokak lezzetlerini hazırlar												
	2. Reçeteye göre hazırladığı hamur ürünlerinden yapılan sokak lezzetlerini servis yapar.												

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11. Sınıf Dijital Tasarım Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM										
			1. YAZILI					2. YAZILI					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
DİJİTAL TASARIM	Dijital Tasarım	1. Tasarıma yardımcı araçları kullanır.											
		2. Çalışma düzlemine şekil ekler.											
		3. Şekilleri gruplandırarak yeni şekiller oluşturur											
		4. Bir şekilden başka bir şekli çıkararak yeni şekil oluşturur.											
		5. İçe aktarmayı kullanarak özgün şekiller oluşturur.											
		6. Tasarımını başka uygulamalar ya da 3d yazıcı için dışa aktarır.											
	Hazır Web Sayfası	1. İçerik yönetimi yazılımını ve eklentisini kurar.											
		2. Yönetim panelinde web sitesi ile ilgili ayarları yapar											
		3. İçerik ve kategori işlemlerini yapar.											
		4. Menü ve sayfa işlemlerini yapar.											
	Animasyon Hazırlama	1. Çalışma ekranını kendine uyarlar.		2	2	1	3	1					
		2. Standart şekilleri çalışma düzlemine ekler		2	2	3	1	3					
		3. Tasarım araçlarıyla nesnelere üzerinde işlemler yapar.		2	2	3	3	1					
		4. Eklenen şeklin parametrik özelliklerini değiştirir.		3	2	2	1	3					
		5. Eklenen şekilleri modifiye araçlarını kullanarak geliştirir		1	2	1	2	2					
		6. Material Editörünü kullanarak tasarlanan nesnelere doku ekler.											
		7. Çalışılan projeye animasyonda kullanılmak üzere kamera ekler											
		8. Anahtar kareleri kullanarak animasyonlar geliştirir											
		9. Çalışmayı çıktı (render) olarak alır.											
10. Eklenti olarak kullanılan çıktı (render) araçlarını açıklar.													

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11. Sınıf Ekmek Yapımı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM										
			1. YAZILI					2. YAZILI					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
EKMEK YAPIMI	Ekmek Üretimine İlişkin Mevzuatlar ve Yasal Düzenlemeler	1. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekmek üretimi mevzuatlarını açıklar.											
		2. Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre ekmekte kullanılan gıda katkı maddeleri yönetmeliğini açıklar.											
		3. Ekmek satışı ile ilgili yasal düzenlemeleri açıklar											
	Ekmek Hazırlama ve Pişirme	1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmek üretimi ile ilgili hammadde ve yardımcı madde seçimi yapar.											
		2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hamur yoğurur.											
		3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hamurun fermantasyonunu sağlar.											
		4. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hamura şekil verir.											
		5. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda fermantasyon işlemini kontrol eder.											
		6. Ekmek pişirmede kullanılan fırının özelliğine göre ekmeği pişirir.											
	Ekmek Çeşitlerinin Üretimi	1. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hammaddesine göre ekmek üretir.		3	2	3	2	2					
		2. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda kullanım amacına göre ekmek hazırlar.		3	2	2	2	3					
	Özel Ekmek Üretimi	1. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda tıbbi ekmek hazırlar.		1	2	2	2	2					
		2. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda zenginleştirilmiş ekmek hazırlar.		1	1	1	1	1					
		3. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda yöresel ekmekler hazırlar.		1	1	1	1	1					
		4. Reçeteye göre hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda Uluslararası ekmek hazırlar.		1	2	1	2	1					
	Saklama Yöntemleri ve Kalite Kontrol	1. Ekmek çeşitlerine uygun saklama yöntemini uygular.											
		2. Türk gıda kodeksine göre ekmekte görülen hataları açıklar.											
		3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmek kalite kontrolü yapar											
		4. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda ekmeği satışa sunar.											
		5. Ekmek israfı ile ilgili çözümleri açıklar.											

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11. Sınıf Türk Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM																	
			1. YAZILI					2. YAZILI												
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)												
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo											
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI	Türk Mutfak Kültürü	1. Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimini açıklar.																		
		2. Türk mutfak kültürünü gruplandırır.																		
	Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	1. Sebzelerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları hazırlar.																		
		2. Tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.																		
		3. Süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.																		
		4. Etlele Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.																		
	Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	1. Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini hazırlar.																		
		2. Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini hazırlar.																		
	Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri	1. Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini hazırlar.																		
		2. Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini hazırlar																		
	Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	1. Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar için ön hazırlık yapar	1	2	1	1	2													
		2. Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.	2	1	2	2	1													
		3. Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.	1	2	1	3	2													
		4. Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar	1	1	1	1	1													
		5. Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.	1	1	2	1														
	Türk Mutfağına Özgü Makarnalar	1. Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamurları hazırlar																		
		2. Türk mutfağına özgü erişte hazırlar.	2	1	1		1													
		3. Türk mutfağına özgü mantı hazırlar.		1	1	1	2													
	Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri	1. Türk mutfağına özgü kebabları hazırlar																		
		2. Türk mutfağına özgü köfteleri hazırlar																		
	3. Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri hazırlar.																			
Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşafklar	1. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafkların ön hazırlığını yapar.																			
	2. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafkları hazırlar																			

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11. Sınıf Perakende Paket Programları Konu Soru Dağılım Listesi

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM																			
			1. YAZILI					2. YAZILI														
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)														
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo													
PAREKENDE PAKET PROGRAMLARI	Paket Program Kurulum ve Tanımlamalar	1. Perakende paket programını yükleme kurallarına göre yükler																				
		2. Perakende paket programını çalışma kurallarına göre çalıştırır.																				
		3. Perakende paket programını yedekleme ve geri yükleme kurallarına göre yedekler.																				
	Stok ve Cari	1. Paket program çalışma kurallarına göre stok programını kullanır.																				
		2. Paket program çalışma kurallarına göre cari programını kullanır.																				
	Sipariş, İrsaliye ve Fatura	1. Paket program çalışma kurallarına göre sipariş programını kullanır.	3	2	3	2	3															
		2. Paket program çalışma kurallarına göre irsaliye programını kullanır.	2	3	3	2	2															
		3. Paket program çalışma kurallarına göre irsaliye programını kullanır.	3	2	2	3	2															
	Kasa, Banka ve Bordro	1. Perakende paket program çalışma kurallarına göre kasa programını kullanır.	2	3	2	3	3															
		2. Perakende paket program çalışma kurallarına göre banka programını kullanır.																				
		3. Çalışanlarla ilgili mevzuatlar perakende paket program çalışma kurallarına göre bordro programını kullanır.																				
	Servis Süreci	1. Perakende paket programında program bakım ve onarımı yapar.																				
		2. Perakende paket programını yedekleme ve geri yükleme kurallarına göre yedekler.																				
		3. Perakende paket programına güncelleme yapar.																				

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12 Sınıf Baklavacılık Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM												
			1. YAZILI					2. YAZILI							
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)							
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo						
BAKLAVACILIK	Oklavadan Çekme Tekniği ile Hazırlanan Baklavalar	1. Oklavadan çekme tekniği ile baklava açar.													
		2. Oklavadan çekme tekniği ile yapılan baklava çeşitlerini hazırlar.													
		3. Tekniğine göre baklavayı tepsiyeye yerleştirir.													
		4. İstenilen renk ve görünüşte baklavayı pişirir.													
		5. Reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte şurubu hazırlar.													
		6. Tekniğine göre baklavayı şuruplayarak servise hazırlar.	1	2	2	2	3								
	Tepsiye Döşeyerek, Keserek Hazırlanan Baklavalar	1. Tepsiyeye döşeyerek ve keserek baklava hamurunu açar	3	2	3	3	3								
		2. Tepsiyeye döşeyerek keserek yapılan baklava çeşitlerini hazırlar	3	3	2	3	2								
		3. Tekniğine göre baklavayı dilimler.	3	3	3	2	2								
		4. İstenilen renk ve görünüşte baklavayı pişirir													
		5. Tekniğine uygun baklavayı şuruplayarak servise hazırlar													
		6. Baklava çeşitlerini saklama koşullarına uygun muhafaza eder.													

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerde Yemekler Hazırlama Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM																		
			1. YAZILI					2. YAZILI													
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)													
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo												
COĞRAFI İŞARET TESCİLLİ ÜRÜNLERDE YEMEKLER HAZIRLAMA	Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecekler	1. Reçeteye göre etlerden yiyecekler hazırlayarak servis yapar.																			
		2. Reçeteye göre et ürünlerinden yiyecekler hazırlayarak servis yapar.																			
	Meyve ve Sebzeler ile Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	1. Meyvelerden reçetesine uygun yemekler hazırlar.																			
		2. Sebzelerden reçetesine uygun yemekler hazırlar.																			
	Tahıllar ve Yağlı Tohumlardan Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	1. Reçeteye göre tahıl ve türevlerinden yemekler hazırlar.																			
		2. Reçeteye göre yağlı tohumlardan coğrafi işaretli yiyecekler hazırlar.																			
	Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Yemekler	1. Coğrafi işaret tescilli çorbaları hazırlar.																			
		2. Reçeteye göre yöresel yemekleri hazırlayarak servis eder.																			
	Kuru baklagiller ve Kuruyemişler Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	1. Reçeteye göre kuru baklagillerden yiyecekler hazırlar.	2	3	3	2	2														
		2. Coğrafi işaretli kuruyemişleri kullanarak yiyecekler hazırlar.	3	2	3	3	2														
	Süt ve Süt Ürünlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	1. Reçeteye göre süttten yiyecekler hazırlar.	2	3	2	3	3														
		2. Reçeteye göre süt ürünlerinden yiyecekler hazırlar.	3	2	2	2	3														
	Coğrafi İşaret Tescilli Şekerleme ve Tatlılar	1. Reçeteye göre şekerlemeleri hazırlar.																			
		2. Reçeteye göre tatlılar hazırlar.																			
	Coğrafi İşaret Tescilli Hamur Ürünleri	1. Reçeteye uygun hamur ürünlerini hazırlar.																			
		2. İstenilen renk, lezzet ve görüntüde amaca uygun hamur ürünlerini servis yapar.																			

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Dünya Mutfak Kültürü ve Uygulamaları Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM																			
			1. YAZILI					2. YAZILI														
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)														
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo													
DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI	Dünya Mutfak Kültürü	1. Dünya mutfak kültürünü açıklar.																				
		2. Dünya mutfaklarını coğrafi çevresine göre gruplara ayırır.																				
	Avrupa Mutfak Kültürü	1. Avrupa ülkelerine ait mutfaklara özgü yemekler hazırlar.																				
		2. Avrupa ülkelerine ait mutfaklara özgü yemeklerin servisini yapar.																				
	Asya Mutfak Kültürü	1. Asya ülkelerinin mutfaklarına özgü yemekler hazırlar.																				
		2. Asya ülkelerinin mutfaklarına özgü yemeklerin servisini yapar																				
	Ortadoğu Mutfak Kültürü	1. Orta Doğu ülkelerinin mutfaklarına özgü yemekler hazırlar	3	3	4	4	2															
		2. Orta Doğu ülkelerinin mutfaklarına özgü yemeklerin servisini yapar.	3	4	3	4	4															
	Afrika Mutfak Kültürü	1. Afrika mutfağına özgü yemekler hazırlar.	4	3	3	2	4															
		2. Afrika mutfağına özgü yemeklerin servisini yapar.																				
	Amerika Birleşik Devletleri Mutfak Kültürü	1. Amerika ülkelerine özgü yemekler hazırlar.																				
		2. Amerika ülkelerine özgü yemeklerin servisini yapar.																				

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Fotoğraf Çekimi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM																			
			1. YAZILI					2. YAZILI														
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)														
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo													
FOTOĞRAF ÇEKİMİ	1. Temel Fotoğraf Çekimi	1. Çekim ekipmanlarını hazırlar.																				
		2. Fotoğraf makinesinde temel ayarları yapar.																				
		3. Temel ışık ve kompozisyonu ayarlar.																				
		4. Temel fotoğraf çekimini yapar.																				
	2. İç Mekânda (Stüdyo Dışında) Fotoğraf Çekimi	1. Stüdyo dışı iç mekânda fotoğraf çekimi için gerekli ışık koşulunu oluşturur.																				
		2. Konuyu en iyi anlatacak stüdyo dışı iç mekân fotoğrafını doğru poz ve açıda çeker																				
	3. Farklı Mesafelerde Fotoğraf Çekimi	1. Uzak konulu fotoğraf çekiminde konu uzaklığı ve görüş açısına göre odak uzaklığını belirler.																				
		2. Yakın konulu fotoğraf çekiminde doğru pozlama yaparak makro çekim yapar.																				
		3. Fotoğraf çekiminde farklı odak uzaklığına sahip objektiflerle yakın veya uzak etkisi vererek konunun perspektifini değiştirir.																				
	4. Uzun Pozlama	1. Düşük enstantane hızlarında çekim için gerekli donanımları ayarlar.																				
		2. Poz süresi boyunca fotoğraf makinesini hareket ettirmeden düşük enstantane hızında hareketli konuların çekimini yapar.																				
		3. Mekâna hareket etkisi vererek (panning çekim) fotoğraf çeker																				
	5. Hareketli Konu Çekimi	1. Konuya uygun enstantane ayarıyla hareketli konuyu net bir şekilde çeker.	2	3	4	4	3															
		2. Konuya hareket izlenimi vererek hızına uygun doğru enstantaneyi belirler.	3	2	2	3	2															
	6. Dış Mekânda Fotoğraf Çekimi	1. Çekim için ön hazırlık yaparak ortamın ışık koşulunu kontrollü hâle getirir.	2	3	3	2	4															
		2. Konuyu en iyi anlatacak dış mekân fotoğrafını doğru poz ve açıda çeker.	3	2	1	1	1															
	7. Stüdyo Fotoğrafı	1. Çekimde kullanılacak gerekli malzemeleri hazırlar.																				
		2. Uygun fon ve dekor tasarımı ile özel gün fotoğrafı çeker.																				
		3. Kişiyi tanımlar nitelikte portre fotoğrafı çeker.																				
		4. Kullanım maksadına uygun vesikalık fotoğraf çeker.																				

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Füzyon Mutfağı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM																		
			1. YAZILI					2. YAZILI													
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)													
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo												
FÜZYON MUTFAĞI	1.Füzyon Mutfak Tanımı Ve Gelişimi	1. Füzyon mutfağını açıklar.																			
		2. Füzyon mutfağın tarihçesi ve ortaya çıkışını açıklar.																			
	2.Uluslararası Mutfaklarda Füzyon Uygulamaları	1. Asya ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar.																			
		2. Avrupa ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar.																			
		3. Uzak Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.																			
		4. Kuzey Amerika ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.																			
		5. Orta Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.																			
	3. Çorbalarda Füzyon Mutfak Uygulamaları	1. Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk çorba hazırlar.																			
		2. Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak çorba hazırlar.																			
	4.Ordövrlerde Füzyon Mutfak Uygulamaları	1. Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk ordövr hazırlar.																			
		2. Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak ordövr hazırlar.																			
	5.Sıcak Mutfak Yemeklerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	1. Sebzeleri kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.	2	1	1	2	2														
		2. Et ve et ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.	1	1	2	1	2														
		3. Kümes hayvanlarını kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.	1	2	1	2	1														
4. Balık ve deniz ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.		2	2	2	1	2															
6.Hamur Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	1. Füzyon mutfağı esaslarına göre makarna ve mantı çeşitleri hazırlar.	2	2	2	2	2															
	2. Füzyon mutfağı esaslarına göre pide ve pizzalar hazırlar																				
7.Pastane Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	1. Füzyon mutfağı esaslarına göre pastane ürünleri hazırlar.																				
	2. Çikolata kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre ürün hazırlar.																				

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Gastronomi Turizmi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM											
			1. YAZILI					2. YAZILI						
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)						
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		
GASTRONOMİ TURİZMİ	GASTRONOMİ TURİZMİ	1. Gastronomi turizmini açıklar 2. Dünyada gastronomi turizmini açıklar. 3. Türkiye’de gastronomi turizmini açıklar.												
	Güney Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı	1. Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 2. Şanlıurfa mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 3. Mardin mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 4. Güney Doğu Anadolu Bölgesi’ nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.												
	Karadeniz Bölgesi Mutfağı	1. Trabzon mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar 2. Rize mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 3. Bolu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 4. Ordu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 5. Giresun mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 6. Artvin mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 7. Karadeniz Bölgesi’nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.												
	İç Anadolu Bölgesi Mutfağı	1. Konya mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 2. Kayseri mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 3. Ankara mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 4. Sivas mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 5. İç Anadolu Bölgesi’ nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.												
	Ege Bölgesi Mutfağı	1. İzmir mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 2. Muğla mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar 3. Denizli mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 4. Ege Bölgesi’ nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	2	1	1	1	1	2	1	2	2	2	2
	Akdeniz Bölgesi Mutfağı	1. Hatay mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar 2. Adana mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 3. Kahramanmaraş mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar 4. Akdeniz Bölgesi’ nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	2	1	1	2	1	2	2	1	1	1	1	1
	Marmara Bölgesi Mutfağı	1. Çanakkale mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 2. Bursa mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 3. Tekirdağ mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 4. Marmara Bölgesi’ nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.												
	Dünyada Gastronomi Turizmi	1. Dünyada gastronomi turizmi ile ilgili yiyecekler hazırlar. 2. Dünyada gastronomi turizmi ile ilgili menü hazırlar.												

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Gastronomi ve Sosyal Medya Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM												
			1. YAZILI					2. YAZILI							
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)							
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo						
GASTRONOMİ VE SOSYAL MEDYA	E-Ticaret	1. E-ticarete ilişkin temel kavramları açıklar.													
		2. E-ticaret türlerini açıklar													
		3. E-ticarette pazarlama aşamalarını sıralar.													
		4. E-ticaret için gereken teknik alt yapı ve güvenlik unsurlarını açıklar.													
		5. E-ticaret ile ilgili hukuki düzenlemeleri takip eder.													
	Gastronomi ile İlgili Medya Alanları	1. Sinema ve gastronomi ilişkisini açıklar	3	3	4	2	4								
		2. Basılı medya ve gastronomi ilişkisini açıklar.	3	4	3	4	2								
		3. Televizyon ve gastronomi ilişkisini açıklar.	4	3	3	4	4								
		4. İnternet ve gastronomi ilişkisini açıklar.						3	3	4	2	4			
		5. Sosyal medya ve gastronomi ilişkisini açıklar.						3	4	3	4	2			
		6. Fotoğraf ve gastronomi ilişkisini açıklar.						4	3	3	4	4			

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Kurum Beslenmesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM											
			1. YAZILI					2. YAZILI						
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)						
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		
KURUM BESLENMESİ DERSİ	Toplu Beslenme Sistemleri	Toplu beslenmeyi açıklar.												
		Toplu beslenme hizmetlerinde kalite hedeflerini sıralar.												
		Toplu beslenme mutfak personelinin rolü, görev ve yetkilerini açıklar												
	Menü Yönetimi ve Denetimi	Temel menü planlama ilkelerini açıklar.												
		Menü çeşitlerini sıralar.												
		Çeşitli gruplar için menü planlama ilkelerini açıklar.												
	Atık Yönetimi	Satın alma kaynaklı atıkları açıklar.												
		Teslim alma kaynaklı atıkları açıklar.												
		Depolama kaynaklı atıkları açıklar.												
		Üretim kaynaklı atıkları açıklar.												
		Servis kaynaklı atıkları açıklar.	1		1	1								
	Kurum Mutfaklarında Menü Planlama	Okul öncesi çocukları için menü planlar	1	1	1	1	1							
		Okul çağı çocukları için menü planlar.	1	1	1	1	1							
		İş yerlerinde menü planlar.	2	1	1	2	1							
		İşçiler için menü planlar.	1	2	1	1	1							
		Huzurevlerinde menü planlar	1	2	2	1	2							
		Hastanelerde menü planlar.	1	1	1	2	2							
		Cezaevlerinde menü planlar.	2	2	2	1	2	1		1	1			
	Özel Gün ve Organizasyonlarda Menü Planlama	Kahvaltı menülerini planlar.							1	2	1	1		
		Brunch menülerini planlar.							2	1	2	1	2	
		Gala/ziyafet yemeği menülerini planlar							2	1	1	1	2	
		Resepsiyon menüsünü planlar.							2	2	1	2	1	
		Alacarte menü planlar.							1	2	2	1	2	
		Suppe/supper menü planlar.							1	2	2	3	3	

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Mutfak Akımları Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM										
			1. YAZILI					2. YAZILI					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
MUTFAK AKIMLARI	Mutfak Akımları	1. Mutfak akımı kavramını açıklar. 2. Güncel mutfak akım çeşitlerini açıklar.											
	Gastronomik Tur Rotalar	1. Gastronomik tur ve rota kavramlarını açıklar. 2. Gastronomik tur ve rota çeşitlerini açıklar.											
	Bulut Mutfak	1. Bulut mutfak kavramı ve gelişimini açıklar. 2. Bulut mutfak örneklerini sıralar. 3. Bulut mutfakların kolaylıkları ve zorluklarını açıklar.											
	Dijital Gastronomi	1. Dijital gastronomi kavramı ve gelişimini açıklar. 2. Dijital gastronomi örneklerini açıklar.											
	Nöro-Gastronomi	1. Nöro-Gastronomi kavramını açıklar. 2. Nöro-Gastronomi ile değişen algıları açıklar.											
	Yeşil Restoranlar	1. Yeşil restoran kavramı ve hedeflerini açıklar. 2. Yeşil restoran toplulukları ve dünyadaki örneklerini açıklar.	1		1	1							
	Fonksiyonel Gıdalar	1. Fonksiyonel gıdalar kavramını açıklar 2. Fonksiyonel gıdaların faydalarını sıralar 3. Fonksiyonel gıdalar ile örnekler verir.	1	1	1	1	1						
	Füzyon Mutfak	1. Füzyon mutfak kavramını açıklar. 2. Füzyon mutfak örneklerini açıklar	1	1	2	1	1						
	Coğrafi İşaretler	1. Coğrafi işaret kavramı ve gelişimini açıklar. 2. Coğrafi işaret alma süreci ve coğrafi işaretli gastronomik ürün örneklerini açıklar.	1	2	1	1	2						
	Slow Food (Yavaş Yemek)	1. Slowfood (yavaş yemek) kavramı ve gelişimini açıklar. 2. Slow food felsefesi ve uygulamalarını açıklar.	1	1	1	2	1		1	1	1	1	1
	Moleküler Gastronomi	1. Moleküler gastronomi kavramını açıklar. 2. Moleküler gastronomide pişirme süreci ve örneklerini açıklar.							1	1	1	1	1
	Avangart Mutfak (Avangarde Cuisine)	1. Avangart mutfak (avangarde cuisine) kavramı ve gelişimini açıklar 2. Avangart mutfak (avangarde cuisine) ne ortaya çıkan değişimler ve uygulamaları açıklar.							1	1	1	1	1
	Rafine Mutfak (Haute Cuisine)	1. Rafine mutfak (haute cuisine) kavramı ve gelişimini açıklar. 2. Rafine mutfak (haute cuisine) ile ortaya çıkan değişimler ve uygulamaları açıklar.							1	1	1	1	1
	Duyusal Analiz	1. Duyusal analiz kavramını açıklar. 2. Gıda kalitesi ve duyusal kaliteyi açıklar. 3. Gıdaların duyusal özelliklerini açıklar.							1	1	1	1	1

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Osmanlı Saray Mutfağı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM											
			1. YAZILI					2. YAZILI						
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)						
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		
OSMANLI SARAY MUTFAĞI DERSİ	Saray Mutfağı	1. Osmanlı mutfak kültürünün genel özelliklerini açıklar												
		2. Osmanlı mutfak kültürünün oluşmasında Orta Asya yaşamı, göçler ve İslamiyet'in etkisini açıklar.												
		3. Saray mutfağının içinde görev yapan personelin hiyerarşik yapısını açıklar.												
		4. Selçuklu Dönemi ve Mevlevi mutfak kültürünü açıklar												
	Osmanlı Mutfağında Başlangıç Yemekleri	1. Saray mutfağı menüsünde yer alan çorbalar hazırlayarak servisini yapar												
		2. Saray mutfağı menüsünde yer alan yumurta yemeklerini hazırlayarak servisini yapar.												
		3. Saray mutfağı menüsünde yer alan tava yemekleri ve mücverleri hazırlayarak servisini yapar.												
		4. Saray mutfağı menüsünde yer alan turşuları ve salataları hazırlayarak servisini yapar												
	Osmanlı Mutfağında Pilavlar	1. Saray mutfağında pişirilen pilav çeşitlerini açıklar.												
		2. Saray mutfağında pişirilen pilav çeşitlerini hazırlayarak servisini yapar.												
	Osmanlı Mutfağında Ana Yemekler	1. Osmanlı mutfağında yer alan kebabları hazırlayarak servisini yapar												
		2. Osmanlı mutfağında yer alan köfteleri hazırlayarak servisini yapar	3	2	2	3	1							
		3. Osmanlı mutfağında yer alan yahni ve pilakileri hazırlayarak servisini yapar	1	2	1	1	2							
		4. Osmanlı mutfağında yer alan sebze yemeklerini hazırlayarak servisini yapar.	1	2	1	2	3							
		5. Osmanlı mutfağında yer alan dolma ve sarmaları hazırlayarak servisini yapar	1	1	2	1	1							
	Osmanlı Mutfağında Tatlılar	1. Osmanlı mutfağında yer alan hamur işi tatlılarını hazırlayarak servisini yapar	3	2	2	2	1							
		2. Osmanlı mutfağında yer alan helvaları hazırlayarak servisini yapar	1	1	2	1	2							
		3. Osmanlı mutfağında yer alan meyveli ve sütlü tatlıları hazırlayarak servisini yapar.												
		4. Osmanlı mutfağında yer alan hoşafı ve şurupları hazırlayarak servisini yapar												
	Özel Gün Yemekleri	1. Osmanlıdan günümüze özel gün ve yemeklerini açıklar												
2. Belirlenen özel güne ilişkin özel gün yemek menüsünü hazırlar.														

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Özel Gruplarda Beslenme Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM											
			1. YAZILI					2. YAZILI						
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)						
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		
ÖZEL GRUPLARDA BESLENME	Gebe ve Emzikli Kadınlarda Beslenme	1. Gebe ve emzikli kadınlarda beslenmeyi açıklar.												
		2. Gebe ve emzikli kadınların enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini açıklar.												
		3. Gebe ve emzikli kadınlarda beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.												
		4. Gebe ve emzikli kadınlarda beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.												
	Çocuklarda Beslenme	1. Çocuk beslenmesini açıklar.												
		2. Çocukların enerji ve besin öğesi gereksinimlerini açıklar.												
		3. Çocuklarda beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.												
		4. Çocuklarda beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.												
	Yaşlılarda Beslenme	1. Yaşlılıkta fizyolojik ve metabolik değişiklikleri açıklar.												
		2. Yaşlıların günlük alması gereken enerji miktarını açıklar.												
		3. Yaşlılıkta beslenme ile ilgili yiyecekler hazırlar.												
		4. Yaşlılıkta beslenme ile ilgili örnek menü oluşturur.												
	İşçi ve Sporcu Beslenmesi	1. İşçilerin beslenmesini açıklar.		2	1	1	2	2						
		2. Sporcuların beslenmesini açıklar		2	1	2	2	1						
		3. İşçilerin beslenmesi ile ilgili yiyecekler hazırlar.		2	2	2	1	2						
		4. İşçilerin beslenmesi ile ilgili örnek menü oluşturur.		2	2	2	2	1						
		5. Sporcuların beslenmesi ile ilgili yiyecekler hazırlar.		1	2	2	1	2						
		6. Sporcuların beslenmesi ile ilgili örnek menü oluşturur.		1	2	1	2	2						
	Şişmanlık ve Zayıflık	1. Şişmanlık kavramını açıklar.												
		2. Zayıflık kavramını açıklar.												
		3. Şişmanlık beslenmesi ile ilgili yiyecekler hazırlar.												
		4. Şişmanlık beslenmesi ile ilgili örnek menü oluşturur.												
		5. Zayıflık beslenmesi ile ilgili yiyecekler hazırlar.												
		6. Zayıflık beslenmesi ile ilgili örnek menü oluşturur.												

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Pasta Yapım Teknikleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM																		
			1. YAZILI					2. YAZILI													
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)													
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo												
PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ	Yaş Pastalar	Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçer																			
		Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre gato pasta hazırlar.																			
		Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre baton pasta hazırlar.																			
		Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre rulo pasta hazırlar.																			
		Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre amaca uygun özel gün pastaları yapar.																			
	Çikolatanın Pastacılıkta Kullanımı	Ulusal meslek standartlarına göre çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar																			
		Ulusal meslek standartlarına göre çikolatadan çeşitli pasta dekorları hazırlar.																			
	Pasta ve Kurabiye Dekorları	Ulusal meslek standartlarına göre kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar																			
		Ulusal meslek standartlarına göre kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapar.	2	1	1	1	1														
		Reçeteye göre krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsler.	2	3	2	2	2														
		Reçeteye uygun istenilen renk, kıvam, lezzet ve görünüşte yapılacak sos dekorlarını kullanıp pastaları süsler.	2	2	3	2	2														
	Şekerlemeler	Ulusal meslek standartlarına göre çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsler.	2	2	2	3	2														
		Türk Gıda Kodeksi'ne, HACCP uygulamalarına göre istenen renk, görünüş ve lezzette krokant çeşitleri hazırlar	2	2	2	2	3														
	Yeni Pastane Ürünleri Hazırlama	Türk Gıda Kodeksi'ne, HACCP uygulamalarına göre istenen renk, görünüş ve lezzette meyve şekerlemeleri hazırlar.																			
		Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlar.																			
		Yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunup yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.																			
		Hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflar.																			

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Pide Yapımı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM										
			1. YAZILI					2. YAZILI					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
PİDE YAPIMI	Pide Fırını Hazırlama	1. Pide fırını temizler.											
		2. Pide fırını yakar.											
		3. Pide fırınının ısını kontrol eder.											
	Pide Hamurunu Hazırlama	1. Hamuru yoğurur.											
		2. Hamuru fermente eder.											
		3. Hamuru bezeler.											
		4. Hamuru dinlendirir.											
	Pide İçleri Hazırlama	1. Et ile hazırlanan pide içlerini hazırlar.											
		2. Sebze ile hazırlanan pide içlerini hazırlar.											
		3. Diğer pide içlerini hazırlar.											
		4. Pide garnitürlerini hazırlar	2	1	2	1	1						
	Pideye Şekil Verme	1. Hamur açmak için tezgâhı hazırlar.	2	2	1	2	2						
		2. Pidenin çeşidine göre hamuru açar.	2	2	2	1	2						
		3. İç malzemeleri yerleştirir.	1	1	2	2	2						
		4. Pideyi çeşidine göre şekillendirir.	1	2	1	2	2						
		5. Pideyi küreğe yerleştirir.	2	2	2	2	1						
	Pide Pişirme	1. Pide çeşitlerini fırına sürer.											
		2. Pide çeşitlerini pişirir.											
		3. Pidelere dinlendirme tezgâhına alır.											
		4. Pidelere servise hazırlar.											
5. Pide servisi yapar.													

UYGULAMA SINAVI

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Programlama Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM											
			1. YAZILI					2. YAZILI						
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)						
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		
PROGRAMLAMA DERSİ	Blok Tabanlı Programlama	Blok tabanlı programlama aracında sunulan bir programın işlevlerini açıklar												
		Blok tabanlı programlama aracında uygun teknikleri kullanarak temel algoritmalar planlar.												
		Blok tabanlı programlama aracında sunulan bir programın hatalarını ayıklar.												
		Blok tabanlı programlama aracında sunulan bir programı verilen ölçütlere göre geliştirerek düzenler												
		Bir algoritmayı uyarlamak için en uygun karar yapılarını seçer.												
		Tüm programlama yapılarını içeren özgün bir proje oluşturur.												
	Nesnelerin İnterneti	Devre elemanlarının görevlerini açıklar.												
		Blok temelli programlama araçlarıyla uygulamalar yapar.	3	2	3	2	3							
		Programlama dili ile nesnelerin interneti için program yazar	2	3	3	2	2							
		Mikrodenetleyici kart donanımı üzerinde yazılım dilini kullanır.	3	2	2	3	2							
		Simülasyon aracı (packet tracer) kullanarak bir sistem tasarlar	2	3	2	3	3							
	Oyun Programlama	Temel kodlama ve kullanıcı etkileşim işlemlerini yapar.												
		Karakter ve çevre düzenlemelerini yapar.												
		Animasyon ve simülasyon işlemlerini yapar.												
		Oluşturulan oyunu testinden sonra yayınlar.												
UYGULAMA SINAVI														

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Ürün Alımı ve Satışı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM																		
			1. YAZILI					2. YAZILI													
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)													
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo												
ÜRÜN ALIMI VE SATIŞI	Ürün Depolama	1. İşletme prosedürüne göre sevkiyatı tamamlanan ürünleri teslim alır.																			
		2. İşletme prosedürüne göre ürünü kategorize eder.																			
		3. İşletme prosedürüne göre ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirir.																			
		4. Ürünün hayat seyrine göre belirlenen depolama ve satış stratejisi işlemlerini yapar.																			
	Satış Programı	1. İşletme prosedürüne göre satış ekibini oluşturur.																			
		2. İşletme prosedürüne göre ekibin günlük programını hazırlar.																			
		3. İşletme prosedürüne göre satış ekibinin motivasyonunu sağlar.																			
	Ürünü Satışa Hazırlama	1. İşletme prosedürüne göre satılacak ürünleri hazırlar.																			
		2. İşletme prosedürüne göre etiket hazırlayarak ürünleri etiketler.																			
		3. İşletme prosedürüne göre ambalajlamada görsel planlama işlemlerini yapar.																			
		4. İşletme prosedürüne göre ambalajlama/paketleme işlemlerini yapar.																			
	Satış Mekanlarını Hazırlama	1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda sorumlu olduğu alanı temizler.																			
		2. İşletme prosedürüne göre mağaza içi düzenlemeleri yapar																			
		3. İşletme prosedürüne göre gıda satış mekânı düzenler.																			
		4. İşletme prosedürüne göre vitrin düzenlemesinde görsel ekiplere yardımcı olur.																			
	Ürün Satışı	1. Alternatif ve kombine satış tekniklerini uygular.	2	1	2	1	2														
		2. Satış hedeflerinin planını uygular.	1	2	1	2	2														
		3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda ürünü teslim eder.	2	1	1	2	1														
		4. İşletme prosedürüne göre günlük satış değerlendirmesi yapar.	2	2	2	1	1														
	Sebze ve Meyve Satışı	1. Sebze ve meyvelerin özelliklerini tespit eder.	1	1	1	1	1														
2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda sebze ve meyvelerin satışını yapar.		1	1	1	2	2															
Şarküteri Ürünlerinin Satışı	1. Şarküteri ürünlerin özelliklerini tespit eder.	1	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1									
	2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda et ve et ürünlerinin satışını yapar.									2	1	2	1	2							
	3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda süt ve süt ürünlerinin satışını yapar.									1	2	1	2	1							
Kuru Gıda ve İçecek Satışı	1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda unlu mamuller, konserve ve bakliyat ürünlerinin satışını yapar.									2	1	1	1	2							
	2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içeceklerin satışını yapar.									1	2	2	2	2	2						
	3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda soğuk zincirin satış ilkelerini uygular.									2	2	2	2	2	2						

ISPARTA İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
12. Sınıf Profesyonel Kahve Hazırlayıcı (Barista) Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM										
			1. YAZILI					2. YAZILI					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
PROFESYONEL KAHVE HAZIRLAYICI (BARİSTA)	Kahvenin Tanımı	Kahvenin tanımını ve tarihçesini açıklar.											
		Kahve çekirdeği çeşitlerini sıralar.											
		Kahve işleme aşamalarını açıklar.											
		Kahve demleme aşamalarını açıklar.											
		Kahve tadımında duyuusal yeteneklerini geliştirerek kullanır.											
	İçecek Ekipmanları	Kahve hazırlamada kullanılan makineleri kullanır.											
		İçecekleri soğutmada kullanılan soğutucu ve ekipmanlarını kullanır.											
		İçecek hazırlamada kullanılan ekipmanları kullanır.											
		İçecek hazırlamada kullanılan makine ve ekipmanların temizlik ve periyodik bakımlarını yapar.											
	Kahve Demleme	Basınçlı makinelerle kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve çeşitleri hazırlar.											
		Basınsız makinelerle kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve çeşitleri hazırlar.											
		Telvesi ile beraber pişirilen kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve çeşitleri hazırlar.											
	Temel Süt İşleme Teknikleri ve Çeşitleri	Kahve hazırlamada kullanılan sütün kalitesi ve önemini açıklar.	2	1	1	1	1						
		Kahve ile sütü birleştirerek kahve döküm sanatını uygular.	2	3	2	3	2						
		Farklı yöntemler ile kahve döküm sanatını ilişkin çeşitli örnekler uygular.	2	2	3	2	2						
		Baharatlı ve sütlü içecek çeşitlerini hazırlama becerisi kazanır.	2	2	2	2	3						
	Soğuk Kahve Çeşitleri	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak soğuk kahve çeşitlerini hazırlar.	2	2	2	2	2						
		İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak milkshake çeşitlerini hazırlar.											
		İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak smoothie çeşitlerini hazırlar.											
		İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak frozen çeşitlerini hazırlar.											
Maliyet Kontrolü ve Menü Oluşturma	İçecek maliyeti hesaplar.												
	İçecek menüsü tasarlar												

UYGULAMA SINAVI