

9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi ve Servis Atölyesi Ders Konu Soru Dağılım Tablosu

Alt Öğrenme Alanı	Kazanımlar	1. sınav		2. sınav	
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	
		1. Senaryo	2. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo
Salon Düzenlemesi	İSG uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeler yapar.	2	2		*
	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.	2	2	*	*
	Masanın özelliğine göre masa örtüsü serer.	2	1		*
	Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.	1	1	*	*
	Kuver çeşitlerine uygun kuver açar.	2	3	*	*
	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.	1	1	*	*
İçecekler	İçecek bankosunu yerleştirme ilkelerine göre uygulamaya hazır hale getirir.				
	Kullanım talimatlarına göre İçecek makinalarını kullanıma hazır hale getirir.				
	Reçetelere göre usulüne uygun şekilde soğuk ve sıcak içecekleri hazırlayarak servis yapar.				
	İçecekler ile birlikte usulüne uygun aperiatif yiyecekleri hazırlar ve servis yapar.				*
Bulaşık Yıkama Ve Atık Yönetimi	Aşamalarına uygun elde ve makinada bulaşık yıkar			*	*
	Aşamalarına uygun elde ve makinada bulaşık yıkar			*	*
Garnitürler	Tekniğine uygun bıçak kullanıp uluslar arası doğrama tekniklerini uygular.			*	*
	Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.				
	Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar.				
	Sebzeleri uygun tekniklere göre saklar.				

(*) Uygulama sınavı olarak düzenlenecektir.