

10. Sınıf Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Kazanımlar	1. sınav		2. sınav	
		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	
		1. Senaryo	2. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo
Sıcak ve Soğuk Soslar	1. Reçetesine uygun şekilde sütle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1	*	
	2. Reçetesine uygun şekilde domatesle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1		*
	3. Reçetesine uygun şekilde sıvı yağla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1	*	
	4. Reçetesine uygun şekilde beyaz fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1		*
	5. Reçetesine uygun şekilde kahverengi fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1	*	
	6. Reçetesine uygun şekilde tere yağ ile yapılan soslar hazırlayarak servis eder.	1	1		*
	7. Reçetesine uygun şekilde salata soslar hazırlayarak servis eder.	1			
Et Yemekleri	1. İş sağlığı ve güvenliği kurallara uyarak gövde etlerini kullanıma hazırlar.	3	4	*	*
	2. Reçetesine uygun etleri uluslararası pişirerek misafir masasına tranche yapar.			*	
	3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kebablar, köfteleri ve sakatatları pişirerek servis eder.				*
Pilavlar	1. Pilav ile ilgili ön hazırlıkları yaparak tekniğine uygun pilav pişirir.				
	2. Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü pilavlar pişirir.			*	
	3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.				*
Kuru Baklagil Yemekleri	1. Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.				
	2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kurubaklagil yemekleri pişirir.				
	3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.				

(*) Uygulama sınavı olarak düzenlenecektir.