**2023-2024 Eğitim- Öğretim Yılı-Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı 11. Sınıf Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi I.Dönem Konu Soru Dağılım Tablosu**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ünite** | **Öğrenme Alanı** | **Kazanımlar** | **1.sınav** | | | **2.sınav** | | |
| **Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav** | | | **Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav** | | |
| **1. Senaryo** | **2. Senaryo** | **3. Senaryo** | **1. Senaryo** | **2. Senaryo** | **3. Senaryo** |
| **Sebze Yemekleri** | 1. Sıcak Sebze Yemekleri | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir. | **2** | **2** | **3** |  |  |  |
| 2. Soğuk Sebze Yemekleri | Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir. | **2** | **3** | **1** |  |  |  |
| **Balıklar ve Su Ürünleri** | 1.Balıkları Pişirmeye Hazırlık | Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar. | **3** | **2** | **3** | **1** | **1** | **1** |
| 2.Balıkları Pişirme | Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar. | **2** | **1** | **1** |  |  |  |
| 3.Kabuklu Ve Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirmeye Hazırlık | Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar. | **1** | **2** | **2** |  |  |  |
| 4.Kabuklu Ve Kabuksuz Su Ürünlerini Pişirme | Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar. |  |  |  | **2** | **1** | **1** |
| **Salatalar** | 1.Sebze Salataları Hazırlamak | Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder. |  |  |  | **1** | **2** | **1** |
| 2.Tahıl Ve Makarna Salataları | Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder. |  |  |  | **1** | **1** | **1** |
| **Hamur Ürünleri** | 1.Kıyılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlama | Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş hazırlar. |  |  |  | **2** | **1** | **2** |
| 2.Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama | Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar. |  |  |  | **1** | **1** | **1** |
| 3.Ekmek Çeşitleri | Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği’ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar. |  |  |  | **1** | **2** | **1** |
| 4.Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama | Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar. |  |  |  | **1** | **1** | **2** |