

2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1. DÖNEM KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI
ALAN: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ 10. Sınıf Aşçılık Atölyesi Dersi Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Birimi	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
Uluslararası Özel Çorbalar	Uluslararası düzeyde kabul görmüş ve kültürlerin özelliğini taşıyan mutfakları açıklar.		1	1					
	Uluslararası sıcak özel çorbaları hazırlar.		1		1				
	Uluslararası soğuk özel çorbaları hazırlar.		1		1				
Sıcak ve Soğuk Soslar	Sütle yapılan soslar hazırlar.		1	1	1				
	Domatesle yapılan soslar hazırlar		1	1	1				
	Sıvı yağla yapılan soslar hazırlar.		1	1	1				
	Beyaz fondla yapılan soslar hazırlar.		1	2	1				
	Kahverengi fondla yapılan soslar hazırlar		1	2	2				
	Tereyağı ile yapılan soslar hazırlar		1	1	1				
Patates Garnitürleri	Bol yağda kızartarak (frit) patates garnitürleri hazırlar.		1	1	1				
	Haşlayarak (bouilli) patates garnitürü hazırlar.							1	
	Sote ederek (saute) patates garnitürlerini hazırlar.					1			1
	Püre hâline getirerek (purée) patates garnitürlerini hazırlar.							1	
	Patates garnitürlerini püre hâline getirilerek kroket (croquette) hazırlar.								1
	Fırında patates garnitürleri hazırlar.							1	
	Şekillendirilen ve işlem gören patates garnitürleri hazırlar.								
Etlerin Hazırlanması	Kullanım amacına uygun olarak gövde etlerini hazırlar.						1	1	1
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sığır ve dana eti parçalarını kullanıma hazırlar.								1
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre koyun ve kuzu eti parçalarını kullanıma hazırlar.							1	
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre kümes hayvanlarını kullanıma hazırlar.								1
	Kullanım amacına ve pişirme usulüne göre sakatatları kullanıma hazırlar.							1	

Et Pişirme	Haşlama (bouilli) yöntemi ile eti pişirir.						1		1
	Kavurarak sos içinde (braise) eti pişirir.						1	1	
	Buharda (etüvé vapeur) ve kendi suyunda (etüvé) eti pişirir.						1		1
	Graten ederek eti pişirir.						1	1	
	Bol yağda (frit) yöntemi ile eti kızartır.						1		1
	Fırında çevirerek (roti) eti pişirir.						1	1	
	Sote (saute) ederek eti pişirir.						1		1
	Az yağda, uzun süre (poelle) eti pişirir.						1	1	
	Izgarada (grill) eti pişirir.								
	Kullanım amacına uygun olarak balıkları pişirmeye hazırlar.						1		1

Eğitim kurumu sınıf/alan zümreleri okul genelinde yapılacak olan ortak yazılı sınavlar için sunulan konu soru dağılım tablolarından herhangi birini seçip ilgili tablodaki öğrenme çıktılarına yönelik sorular hazırlayacaktır. Okul genelinde uygulanacak ortak yazılı sınavlar, bu konu soru dağılım tabloları göz önünde bulundurularak açık uçlu veya açık uçlu ve kısa cevaplı sorulardan oluşacak şekilde yapılacaktır. Çoktan seçmeli, eşleştirme, doğru/yanlış gibi diğer soru türleri kesinlikle kullanılmayacaktır.