

2025-2026 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 1. DÖNEM KONU SORU DAĞILIM TABLOLARI
ALAN: YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ 11. 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
TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlar.		2	1	2				
	Tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.		2	2	1				
	Süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.		2	3	2				
	Kuru baklagiller ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.		2	2	3				
	Etlerle Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.		2	2	2				
TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.						1	1	1
	Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.						1	1	1
TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ	Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.						1	1	1
	Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.						1	1	1
TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ DOLMA VE SARMALAR	Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.						1	2	1
	Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.						1	1	1
	Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.						1	1	2
	Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.						1	1	1
TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR	Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamurları hazırlar.						2	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.