**ALAN:** Yiyecek İçecek Hizmetleri

**SINIFI:** 9/C

**DERSİ:** Beslenme İlkeleri ve Hijyen

**YAZILI SINAV DÖNEMİ:** 2 .Dönem 1.Yazılı

**YAZILI SINAV TARİHİ:** 04.04.2024 10:15

|  |  |
| --- | --- |
| **SORUMLU OLUNAN KAZANIMLAR** | |
| **1** | Beslenme ile ilgili kavramları açıklar. |
| **2** | Beslenme ilkelerine göre karbonhidratları açıklar. |
| **3** | Beslenme ilkelerine göre proteinleri açıklar. |
| **4** | Beslenme ilkelerine göre yağları açıklar. |
| **5** | Beslenme ilkelerine göre vitaminleri açıklar. |
| **6** |  |
| **7** |  |
| **8** |  |
| **9** |  |
| **10** |  |
|  |  |

Arzu GÖK Suna ŞİMŞEK

Yiy. İç. Hiz. Alan Öğretmenleri

**ALAN:** Yiyecek İçecek Hizmetleri

**SINIFI:** 9/C

**DERSİ:** Temel Yiyecek Üretimi Ve Servis Atölyesi

**YAZILI SINAV DÖNEMİ:** 2.Dönem 1.Yazılı

**YAZILI SINAV TARİHİ:** 04.04.2024 13:20

|  |  |
| --- | --- |
| **SORUMLU OLUNAN KAZANIMLAR** | |
| **1** | Yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır. |
| **2** | Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır. |
| **3** | Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar. |
| **4** | Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar. |
| **5** | Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar. |
| **6** | Çorba fonlarını işlem basamaklarına göre hazırlar. |
| **7** | Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun kıvam vericileri hazırlar. |
| **8** | Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar. |
| **9** |  |
| **10** |  |
|  |  |

Arzu GÖK Suna ŞİMŞEK

Yiy. İç. Hiz. Alan Öğretmenleri

**ALAN:** Yiyecek İçecek Hizmetleri

**SINIFI:** 12/C

**DERSİ:** Seçmeli Pasta Yapım Teknikleri

**YAZILI SINAV DÖNEMİ:** 2. Dönem 1.Yazılı

**YAZILI SINAV TARİHİ:** 02.04.2024 13:20

|  |  |
| --- | --- |
| **SORUMLU OLUNAN KAZANIMLAR** | |
| **1** | Ulusal meslek standartlarına göre, çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar. |
| **2** | Ulusal meslek standartlarına göre, çikolatadan çeşitli pasta dekorları hazırlar. |
| **3** | Ulusal meslek standartlarına göre, kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar. |
| **4** | Ulusal meslek standartlarına göre, kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapar. |
| **5** | Ulusal meslek standartlarına göre, reçeteye uygun istenilen nitelikte krema, kremşanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsler. |
| **6** |  |
| **7** |  |
| **8** |  |
| **9** |  |
| **10** |  |
|  |  |

Arzu GÖK Suna ŞİMŞEK

Yiy. İç. Hiz. Alan Öğretmenleri