**ALAN:** Yiyecek İçecek Hizmetleri

**SINIFI:** 9/C

**DERSİ:** Mesleki Gelişim Atölyesi

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

**YAZILI SINAV TARİHİ:** 26.03.2024 10.15

|  |
| --- |
| **SORUMLU OLUNAN KAZANIMLAR** |
| **1** | Çevre koruma ile ilgili problemin farklı çözüm yollarını araştırır. |
| **2** | Girişimcilikle ilgili kavramları açıklar. |
| **3** | İşletme ve işletme türleri ile ilgili temel kavramları açıklar. |
| **4** | Yönetimin alt fonksiyonları doğrultusunda yönetim planı hazırlar. |
| **5** | İşletmenin mali kaynaklarını ve finans yönetimi ile ilgili faaliyetlerini planlar. |
| **6** | İşletmenin personel bulma, işe alma ve performans değerlendirme süreçlerini planlar. |
| **7** | Girişimcilik ve iş kurma ile ilgili farklı fikirleri dikkate alır. |

 Hatice KAYIKÇI Özlem ESEN

 Y.İ.H. Öğretmeni Y.İ.H. Öğretmeni

**ALAN:** Yiyecek İçecek Hizmetleri

**SINIFI:** 10/C

**DERSİ:** AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ

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

**YAZILI SINAV TARİHİ:** 05.04.2024 09.25

|  |
| --- |
| **SORUMLU OLUNAN KAZANIMLAR** |
| **1** | Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar. |
| **2** | Tekniğine uygun sütlü tatlıları hazırlayarak servis yapar. |
| **3** | Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar. |
| **4** | Tekniğine uygun hamur tatlılarını hazırlayarak servis yapar. |
| **5** | Tekniğine uygun tahıl tatlılarını hazırlayarak servis yapar. |

 Hatice KAYIKÇI Özlem ESEN

 Y.İ.H. Öğretmeni Y.İ.H. Öğretmeni

**ALAN:** Yiyecek İçecek Hizmetleri

**SINIFI:** 11/C

**DERSİ:** GASTRONOMİ TURİZMİ

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

**YAZILI SINAV TARİHİ:** 05.04.2024 11.55

|  |
| --- |
| **SORUMLU OLUNAN KAZANIMLAR** |
| **1** | Malatya mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. |
| **2** | Erzincan mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. |
| **3** | Elazığ mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. |
| **4** | Kars mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. |
| **5** | Doğu Anadolu Bölgesi’nin diğer illerinin yöresel yemeklerinde oluşan bir menü hazırlar. |
| **6** | İzmir mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. |
| **7** | Muğla mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. |
| **8** | Denizli mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. |

 Özlem ESEN

 Y.İ.H. Öğretmeni

**ALAN:** Yiyecek İçecek Hizmetleri

**SINIFI:** 11/C

**DERSİ:** AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ **YAZILI SINAV DÖNEMİ:** 1.Dönem 2.Yazılı

**YAZILI SINAV TARİHİ:** 26.12.2023 13.20

|  |
| --- |
| **SORUMLU OLUNAN KAZANIMLAR** |
| **1** | Türk mutfağına özgü sıcak ve soğuk sebze yemeklerini pişirir. |
| **2** | Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar. |
| **3** | Tekniğine uygun kabuklu kabuksuz eniz ürünlerini pişirmeye hazırlar. |
| **4** | Reçeteye uygun şekilde sebze salataları hazırlayarak servis yapar. |
| **5** | Reçeteye uygun tahıl salataları hazırlar. |
| **6** | Reçeteye uygun bisküvi, kurabiye, tuilli, tart ve kiş hazırlar |
| **7** | Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünlerhazırlar. |

 Halime AYDENİR

Yiy. İç. Hiz. Alan Öğretmeni

**ALAN:** Yiyecek İçecek Hizmetleri

**SINIFI:** 11/C

**DERSİ:** YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON

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

**YAZILI SINAV TARİHİ:** 05.04.2024 11.05

|  |
| --- |
| **SORUMLU OLUNAN KAZANIMLAR** |
| **1** | Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar. |
| **2** | Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır. |
| **3** | Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmayı açıklar. |
| **4** | Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyeti sağlar. |

 Hatice KAYIKÇI

Yiy. İç. Hiz. Alan Öğretmeni