

9. Sınıf Beslenme İlkeleri ve Hijyen Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

[illegible]

9. Sınıf Mesleki Gelişim Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu 1. Dönem

Ünite	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
		1.	2.	3.	1.	2.	3.
Meslek Etiği Ve Ahilik	9.1.1 Meslek etiği ve iletişim meslek etiği ve ahilik ile ilgili temel kavramları (meslek etiği, ahilik, ahlak, etik ve vb.) ve ahilik ilkelerini açıklar.	1					
	9.1.2 Ahilik ve ahilik ilkeleri meslek etiği ve ahilik ile ilgili temel kavramları (meslek etiği, ahilik, ahlak, etik ve vb.) ve ahilik ilkelerini açıklar.	1					
	9.1.3 Meslek etiğine uygun problem çözme meslek etiği ve ahilik ile ilgili bir problemin olası sebeplerini ve çözüm yollarını araştırır.	1					
İş Sağlığı Ve Güvenliği	9.2.1 Kavramlarla tanışıyoruz: TOD ve İSG'ye giriş iş yerinde sağlık ve güvenliği tehdit eden unsurları ve giderici tedbirleri açıklar.	1					
	9.2.2 Empati haritası ve güvenlik kültürü bireysel olarak İSG ile ilgili fikirlerini planlayarak kendi öğrenmesinin sorumluluğunu alır.	1					
	9.2.3 İş kazaları iş yerinde ortaya çıkabilecek kaza, yaralanma ve yangınlara karşı alınması gereken tedbirleri açıklar.	1					
	9.2.4 İş yerinde sağlık ve güvenliğini tehdit eden unsurlar iş yerinde sağlık ve güvenliği tehdit eden unsurları ve giderici tedbirleri açıklar.	1					
	9.2.5 İş yerinde kaza, yaralanma ve yangınlar iş yerinde ortaya çıkabilecek kaza, yaralanma ve yangınlara karşı alınması gereken tedbirleri açıklar.	1					
	9.2.6 Çözüm fikrini belirlemek ve elbistirmek	1					
	9.2.7 İş sağlığı ve güvenliğini güçlendirecek prototip oluşturmak İSG ile ilgili bir problemin çözümü için uygun pprototipi geliştirir.	1					
	9.2.8 Prototipi test etmek ve geri bildirim almak İSG ile ilgili problemin çözümü için geli				1		
	9. 2.9 İş Kazalarındaki olumsuzluklardan öğrenmek İSG ile ilgili problemin çözümü için geliştirilen prototipi test eder.				1		
	9.2.10 İş sağlığı ve güvenliği çalışmasını raporlamak SG ile ilgili problemin çözümü için farklı veri toplama araçlarından (gözlem, görüşme vb.) uygun olanını kullanır.				1		
Teknolojik Gelişmeler Ve Endüstriyel Dönüşüm	9.3.1 Teknoloji nedir? Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili kavramları açıklar.				3		
	9.3.2 İletişim teknolojileri teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili farklı fikirleri ve düşünceleri dikkate alır.				2		
	9.3.3. Teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm ile ilgili verilenleri benzerlik ve farklılıklara göre sınıflandırır.				2		

11. SINIF MUTFAK HİZMETLERİ YÖNETİMİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU 1. DÖNEM							
Ünite	Kazanımlar	1. Sınav			2. Sınav		
		Okul Geneline Yapılacak Ortak Sınav			Okul Geneline Yapılacak Ortak Sınav		
		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
Mutfak Yönetimi	1. Mutfağın tarihsel gelişimini açıklar.	2	3	2			
	2. Mutfak hizmetleri yönetiminin temel fonksiyonlarını açıklar	3	3	2			
Mutfağın Planlanması ve Kurulumu	1. Mutfak tasarımında dikkat edilecek noktaları açıklar.	3	2	3			
	2. Mutfak türlerini açıklar.	2	2	3			
	3. Mutfağın fiziksel özelliklerini açıklar.				2	3	2
Mutfak Organizasyonu	1. Mutfak organizasyon yapısını açıklar.				3	2	3
	2. Mutfakta iş planlaması yapar.				2	3	3
	3. Mutfakta çalışan personel ile ilgili iş ve işlemleri planlar.				3	2	2

9. Sınıf BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	Beceri Alanı	Kazanımlar	1. Sınav			2. Sınav		
			İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav		İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	
				1. Senaryo	2. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo
		Tekniğine uygun kişisel bakımını yapar.		1	1		1	1
		Tekniğine uygun iş kıyafetlerini giyer.		1	1			
		Tekniğine uygun olarak vücut mekaniklerine göre hareket eder.		1	1			
		Üzerinde ve dolabında işe uygun araç ve gereci bulundurur.		1	1			1
		Ulusal ve uluslararası mevzuata göre hijyen ve sanitasyon ile ilgili mevzuat ve sistemleri açıklar.		3	4		1	
		Ulusal ve uluslararası mevzuata göre gıda hijyenini açıklar.		3	2		1	1
		Ulusal ve uluslararası mevzuata göre çalışma ortamı hijyenini açıklar.					1	1
		Ulusal ve uluslararası mevzuata göre ekipman hijyenini açıklar.					1	1
		Mutfak ve mutfak çeşitlerini açıklar.					1	1
		Hazırlık ünitesini açıklar.					1	1
		Pişirme ünitesini açıklar					1	1
		Bulaşık yıkama ünitesini açıklar.					1	1
		Mutfak depolarını açıklar.					1	1

* Yapılacak olan çoktan seçmeli ortak sınavların kapsamında yazma ve sözlü iletişim becerisi yer almadığı için bu kazanımla ilgili soru sayısı tavsiyesinde bulunulmamıştır.

** Sözlü iletişim becerisine yönelik uygulama sınavları MEB Ölçme ve Değerlendirme Yönetmeliği uyarınca eğitim kurumu sınıf /alan zümreleri tarafından hazırlanacak ve uygulanacaktır.

- İl/İlçe genelinde yapılacak ortak sınavlarda çoktan seçmeli sorular üzerinden, 20 soru göz önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.
- Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir. Okul düzeyinde yapılacak ortak sınavlarda, okuma ve yazma becerisine yönelik sorular hazırlanıp uygulanabilir.