

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 10.SINIF GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

Öğrenme Birimi	Kazanımlar ve Açıklamaları	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	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	Gıda İşletmelerinin bölümlerini ayırt eder.		1	1	1	1	1							
	Hijyen ve sanitasyonla ilgili kavramlara değinilir.		2	2	2	2	3							
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.		2	2	1	2	1							
	Periyodik sağlık kontrollerinin sağlık ve gıda hijyeni açısından önemi üzerinde durulur.		1	1	2	2	1							
	İş kıyafetleri ve koruyucu malzemeleri sıralar.		3	2	3	2	3							
	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar.		1	2	1	1	1							
	İşletmelerde havalandırma ve aydınlatma sistemlerini açıklar.								1	1	1	1	1	1
	Soyunma odaları, personel dolapları ve duş alanlarının özelliklerini açıklar.								1	2	2	1	1	1
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON MALZEMELERİ	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.								2	1	1	1	2	
	Temizlik çeşitlerinin sıralanması istenir.								1	1	1	1	1	
	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.								1	1	2	1	2	
	Temizlik ve dezenfeksiyon aşamalarını sıralar.								1	1	1	2	1	
	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.								2	2	1	2	1	
	Dezenfeksiyon yöntemlerini sıralar.								1	1	1	1	1	

- 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.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 10.SINIF GIDA MUHAFAZA VE AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

Öğrenme Birimi	Kazanımlar ve Açıklamaları	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	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ	Gıdalarda mikrobiyolojik ve kimyasal bozulmalara neden olan durumların açıklanması sağlanır.		1	1	1	1	1							
	Bozulmayı hızlandıran faktörler üzerinde durulur.		1	1	2	1	1							
	Gıdaların bozulmasını engellemek için yapılması gereken işlemler belirtilir.		1	1	1	1	1							
	Tekniğine uygun olarak ısı işlem uygulama yöntemlerini açıklar.		2	2	1	1	2							
	Isıl işlem uygulamalarının mikroorganizmalar üzerine etkisini açıklar.		1	1	1	1	1							
	Kurutma yönteminin gıdaların muhafazasında önemini açıklar.		1	1	1	2	1							
	Düşük ve yüksek su aktivitelerinde gıdaların mikrobiyolojik yönden nasıl etkilendiğini açıklar.		1	1	1	1	2							
	Koruyucu madde ilavesini açıklar.		2	2	2	2	1							
	Kontrollü ve modifiye atmosfer tekniklerinin gıda depolamasında raf ömürleri üzerine etkisini açıklar.								2	3	2	3	3	
	İşılama yöntemini açıklar.								2	3	4	2	2	
	Gıda muhafazasında yeni yöntemleri açıklar.								4	2	2	3	2	
	Standartlara uygun depo koşullarının ve depodaki ürünlerin kontrolünü yapar.								2	2	2	2	3	

- 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.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 10.SINIF GIDA KİMYASI DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

Öğrenme Birimi	Kazanımlar ve Açıklamaları	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	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
KARBONHİDRATLAR	Karbonhidratların oluşumunun, genel özelliklerinin, çeşitlerinin açıklanması sağlanır.		1	2	1	1	1							
	Karbonhidratlarla ilgili enerji değeri hesaplamalarını yaptırır.		1	0	2	1	1							
	Karbonhidratların vücuttaki görevlerinin açıklanması sağlanır.		1	1	0	1	2							
	Karbonhidrat kaynaklarını açıklar.		1	1	1	2	1							
	Monosakkaritlerin; yapısının, sınıflandırılmasının ve özelliklerinin açıklanması sağlanır.		1	1	1	0	1							
	Disakkaritlerin; yapısının, sınıflandırılmasının ve özelliklerinin açıklanması sağlanır.		1	1	1	1	1							
LİPİTLER	Polisakkaritlerin; yapısının, sınıflandırılmasının ve özelliklerinin açıklanması sağlanır.		1	1	1	1	1							
	Lipitlerin, genel özelliklerinin, çeşitlerinin açıklanması sağlanır.		1	1	1	1	1							
	Lipit kaynaklarını açıklar.		1	1	1	1	0							
	Lipitlerin vücuttaki görevlerinin açıklanması sağlanır.		1	1	1	1	1							
	Yağların fiziksel ve kimyasal özelliklerinin açıklanması sağlanır.								2	1	2	2	2	
	Çeşitli yağların özelliklerinin ayırt edilmesi istenir.								1	1	2	1	1	
PROTEİNLER	Yağların kalite indekslerini açıklar.								1	2	1	2	0	
	Proteinlerin, genel özelliklerinin, çeşitlerinin açıklanması sağlanır.								2	3	1	2	1	
	Protein kaynaklarının açıklanması sağlanır.								2	1	2	1	2	
	Proteinlerin vücuttaki görevlerinin açıklanması sağlanır.								1	1	1	1	1	
	Proteinlerin gıda sanayinde kullanımını açıklar.								1	1	1	1	1	

- 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.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 11.SINIF GIDALARDA TEMEL KALİTE KONTROL ANALİZLERİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

Öğrenme Birimi	Kazanımlar ve Açıklamaları	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	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
ÇÖZELTİLER	Çözeltinin genel özelliklerinin sıralanması sağlanır		2	1	1	2	2						
	Kütlece ve hacimce çözelti problemlerinin hesaplanması sağlanır.		2	1	2	1	2						
	Mol-Molar çözelti problemlerinin hesaplanması sağlanır.		1	2	2	1	1						
	Normal çözelti problemlerinin hesaplanması sağlanır.		1	1	1	2	1						
	Ppm ve ppb kavramının açıklanması sağlanır.		1	1	1	1	2						
	Gerekli formülleri kullanarak deriştirme ve seyreltme hesaplamaları yaptırılır		2	2	2	2	1						
	Çözeltinin uygun koşullarda muhafazası sağlanır.		1	2	1	1	1						
	Seyreltik çözeltinin istenen konsantrasyona deriştirilmesi sağlanır.								1	1	1	1	1
GIDALARDA DUYUSAL ANALİZLER	Duyusal değerlendirmenin gıda endüstrisinde kullanım alanlarının açıklanması sağlanır.								1	1	2	1	1
	Duyusal değerlendirmenin yapılacağı ortam ve ortamı etkileyen faktörlerin sınıflandırılması sağlanır.								1	2	1	1	1
	Duyusal analiz yöntemlerinin sınıflandırması sağlanır.								2	1	1	1	1
NEM VE TOPLAM KURU MADDE TAYİNİ	Kuru madde tayin basamaklarının belirtilmesi sağlanır.								1	1	1	1	1
	Nem miktarını formülden hesaplanması sağlanır								1	1	1	1	1
KÜL TAYİNİ	Gıdalarda kül tayinin öneminin açıklanması sağlanır.								1	1	1	1	1
	Başlıca kül tayin yöntemlerinin sıralanması sağlanır.								1	1	1	2	1
	Suda çözünen ve çözünmeyen kül tayininin öneminin açıklanması sağlanır.								1	1	1	1	2

- 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.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 10.SINIF GIDA İŞLETMELERİNDE HİJYEN VE SANİTASYON DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

Öğrenme Birimi	Kazanımlar ve Açıklamaları	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	3. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo
GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON	Gıda İşletmelerinin bölümlerini ayırt eder.		1	1					
	Hijyen ve sanitasyonla ilgili kavramlara değinilir.		2	2					
	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine, hijyen kurallarına ve işletme standartlarına uygun kişisel hijyeni uygular.		2	2					
	Periyodik sağlık kontrollerinin sağlık ve gıda hijyeni açısından önemi üzerinde durulur.		1	1					
	İş kıyafetleri ve koruyucu malzemeleri sıralar.		3	3					
	İş sağlığı ve güvenliği kuralları ile çevre korumaya ilişkin önlemler ve mevzuata uygun olarak işletme ortamı hijyenini sağlar.		1	1					
	İşletmelerde havalandırma ve aydınlatma sistemlerini açıklar.					1	1		
	Soyunma odaları, personel dolapları ve duş alanlarının özelliklerini açıklar.					1	1		
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON MALZEMELERİ	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.					2	2		
	Temizlik çeşitlerinin sıralanması istenir.					1	1		
	İlgili mevzuata uygun olarak temizlik ve dezenfeksiyon malzemelerini seçer.					1	1		
	Temizlik ve dezenfeksiyon aşamalarını sıralar.					1	1		
	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar.					2	2		
	Dezenfeksiyon yöntemlerini sıralar.					1	1		

- 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.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 9.SINIF LABORATUVAR TEKNİĞİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

Öğrenme Birimi	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. Sınav					2. Sınav						
		İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav					İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
Laboratuvar Ön Hazırlıkları	1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.		4	5	2	3	4						
	2. Laboratuvar çalışma kurallarına uyarak laboratuvarı kullanır.		3	3	5	4	2						
	3. Laboratuvar temizlik ve düzenini belirli bir planlama doğrultusunda yapar.		3	2	3	3	4						
Laboratuvar Araçları ve Ekipmanları	1. Analiz yöntemine uygun malzeme seçerek analiz malzemelerini hazırlar.							4	3	2	3	4	
	2. Kütle ölçüm cihazları kullanarak farklı miktardaki maddeleri tartar.							3	3	3	4	2	
	3. Analizlerde gerekli olan ısıtıcıları kullanır							1	2	2	1	2	
	4. Saf su cihazını kullanarak saf su elde eder.							1	1	1	1	1	
	5. Ekstraksiyon düzeneğini kurar.							1	1	1	1	1	

önünde bulundurularak planlama yapılmıştır.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 11.SINIF GIDA İŞLEME MAKİNELERİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

Öğrenme Birimi	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. Sınav					2. Sınav						
		İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav					İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
GIDA HAM MADDE HAZIRLAMA MAKİNELER	Kullanım talimatlarına uygun olarak tartma ve ölçme makinelerini kullanır.		5	6	4	5	3-						
	Kullanım talimatlarına uygun olarak taşıma, iletim sistemlerinin çalışma prensibini açıklar.		5	4	6	5	7-						
	Kullanım talimatlarına uygun olarak yıkama, ayıklama ve sınıflama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.							5	6	4	2	8-	
	Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.							5	4	6	8	2-	

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 9.SINIF GIDA MİKROBİYOLOJİSİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

Öğrenme Birimi	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. Sınav					2. Sınav						
		İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav					İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
TEMEL MİKROBİYOLOJİ	Mikroorganizmaların sınıflandırılmasını açıklar.		3	4	5	2	3-						
	Bakterileri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.		7	6	5	8	7-						
	Mayaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.							5	4	4	6	4	
	Küfleri mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.							4	5	3	2	4	
	Virüs, alg ve protozoaları mikrobiyolojik yöntemleri kullanarak gözlemler.							1	1	3	2	2	

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 11.SINIF GIDALARDA TEMEL KALİTE KONTROL ANALİZLERİ DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

Öğrenme Birimi	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. Sınav					2. Sınav						
		İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav					İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
ÇÖZELTİLER	Çözeltilerin genel özelliklerinin sıralanması sağlanır		2	1	2	2	2						
	Kütlece ve hacimce çözelti problemlerinin hesaplanması sağlanır.		2	1	1	1	2						
	Mol-Molar çözelti problemlerinin hesaplanması sağlanır.		1	2	2	1	2						
	Normal çözelti problemlerinin hesaplanması sağlanır.		1	1	1	2	1						
	Ppm ve ppb kavramının açıklanması sağlanır.		1	1	1	1	2						
	Gerekli formülleri kullanarak deriştirme ve seyreltme hesaplamaları yapılır		2	2	2	2	2						
	Çözeltilerin uygun koşullarda muhafazası sağlanır.		1	2	1	1	1						
Seyreltik çözeltinin istenen konsantrasyona deriştirilmesi sağlanır.								1	1	2	1	1	
GIDALARDA DUYUSAL ANALİZLER	Duyusal değerdendirmenin gıda endüstrisinde kullanım alanlarının açıklanması sağlanır.								1	1	1	1	2
	Duyusal değerdendirmenin yapılacağı ortam ve ortamı etkileyen faktörlerin sınıflandırılması sağlanır.								1	2	1	2	1
	Duyusal analiz yöntemlerinin sınıflandırılması sağlanır.								2	1	1	1	1
NEM VE TOPLAM KURU MADDE TAYİNİ	Kuru madde tayin basamaklarının belirtilmesi sağlanır.								1	1	1	1	1
	Nem miktarını formülden hesaplanması sağlanır								1	1	1	1	1
KÜL TAYİNİ	Gıdalarda kül tayinin öneminin açıklanması sağlanır.								1	1	1	1	1
	Başhca kül tayin yöntemlerinin sıralanması sağlanır.								1	1	1	1	1
	Suda çözünen ve çözünmeyen kül tayinin öneminin açıklanması sağlanır.								1	1	1	1	1

• Okul genelinde yapılacak sınavlarda açık uçlu sorular sorulacağı göz önünde bulundurularak örnek senaryolar tabloda gösterilmiştir.

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 10.SINIF MADDELERDE TEMEL DEĞİŞİM VE ÖLÇÜMLER DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

Öğrenme Birimi	Kazanımlar ve Açıklamaları	1. Sınav					2. Sınav						
		İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak Sınav	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav					İl/İlçe Genelinde Yapılacak Ortak	Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
Kütle Ölçümü	Maddenin uluslararası birimlere göre kütle ölçümünü yapar. Kütle birimlerini birbirine dönüştürme hesaplamalarının yapılması sağlanır.		1	1	1	1	1-						
	Maddede net-brüt- dara hesaplamaları yapar. Kütle ve ağırlık farkının açıklanması sağlanır		1	1	1	1	1-						
	Tartım sonuçlarının diğer kütle birimlerine çevrilmesi sağlanır.		2	1	1	1	1-						
Hacim Ölçümü	Hacim birimlerini birbirine dönüştürme hesaplamalarının yapılması sağlanır.		1	1	1	1-	2-						
	Uzunluk birimlerini birbirine dönüştürme hesaplamalarının yapılması sağlanır.		1	1	1-	1-	1-						
	Boyutları belli düzgün şekilli katının hacminin formülle hesaplanması sağlanır.		1	1-	1-	1-	1-						
	Ölçüm sonuçlarının diğer hacim birimlerine çevrilmesi sağlanır.		1-	1-	2-	1-	1-						
Yoğunluk ve Kıvam Ölçümü	Boyutları bilinen katılarda, yoğunluk ölçümü yapar.		1-	1-	1-	1-	1-						
	Boyutları ölçülebilen katı maddelerin yoğunluğunu (özkütlesini) bulma uygulamaları yapılması sağlanır.		1-	1-	1-	1-	1-						
	Boyutları bilinmeyen katılarda yoğunluk ölçümü yapar.								5	4	3	6	7
	Boyutları ölçülemeyen katı maddelerin hacmini bulma uygulamaları yapılması sağlanır.								5	6	7	4	3