GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI GIDA HİJYEN VE SANİTASYON KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

ÖĞRENME ALANI ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	ÖĞRENME ÇIKTISI (KAZANIMLAR)	1.SINAV					2.SINAV				
		Okul 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
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON MALZEMELERİ	İlgili mevzuata uygun temizlik ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar	2	1	2	2	3					
ATIKLARIN UZAKLAŞTIRILMASI VE HAŞERELERLE MÜCADELE	Gıda endüstrisinde atık maddeleri sınıflandırır.	1	2	2	2	2					
	Katı ve sıvı atıkların uzaklaştırılması üzerinde durulur.	1	1	1	1	2					
	Gıda sektöründe bulunan haşereleri sıralatır.	1	2	1	1	1					
	Böcek kontrolünün açıklanması sağlanır	1	1	1	1	1					
	Böcek ve haşere ilaçlarının kullanımını açıklatır	1	1	1	1	1					
SU VE HAVA HİJYENİ	Gıda işletmelerinde kullanılan suyun özelliklerini tanımlar.	2	1	1	1	0	1	1	0	2	0
	Suyun fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin açıklanması istenir.	1	1	0	2	0	1	1	1	1	1
	Suyun kalitesinin iyileştirme yollarının açıklanması sağlanır.						2	2	1	1	2
	Gıda işletmelerinde hava- hijyen ilişkisinin önemini açıklar.						1	1	0	1	1
	İşletme ortamındaki hava kaynaklarını sıralatır.						1	1	0	1	1
GIDA ENDÜSTRİSİNDE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	Uluslararası kalite yönetim sistemlerini ayırt eder.						2	1	1	2	1
	Uluslararası kalite yönetim sistemlerini sıralatır.						1	2	2	1	1
	Ulusal kalite yönetim sistemlerini ayırt eder.						1	1	1	1	1
	Ulusal kalite yönetim sistemlerini sıralatır.						1	1	2	2	2
	Kalite yönetim sistemlerinin amacını ve felsefesini açıklatır.						1	1	1	1	1
TOPLAM SORU SAYISI		10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

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

ÖĞRENME ALANI ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	ÖĞRENME ÇIKTISI (KAZANIMLAR)	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
GIDA ÜRETİM SÜRECİ MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak boyut küçültme makinelerinin çalışma prensibini açıklar.		4	5	3	3	6						
	Kullanım talimatlarına uygun olarak karıştırma makinelerinin çalışma prensibini açıklar.		4	3	3	5	2						
	Kullanım talimatlarına uygun olarak ısıl işlem makinelerinin çalışma prensibini açıklar.		2	2	4	2	2		2	5	2	1	1
GIDA DOLUM VE AMBALAJLAMA MAKİNELERİ	Kullanım talimatlarına uygun olarak dolum ve kapama makinelerinin çalışma prensibini açıklar.								4	3	4	4	5
	Kullanım talimatlarına uygun olarak aseptik ambalajlama sistemlerinin çalışma prensiplerini açıklar.								4	2	4	5	4
TOPLAM SORU SAYISI			10	10	10	10	10		10	10	10	10	10

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

ÖĞRENME ALANI ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	ÖĞRENME ÇIKTISI (KAZANIMLAR)	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
VİTAMİN VE MİNERALLER	Bilimsel yöntemlere uygun olarak vitaminlerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.		4	4	4	4	4						
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak minerallerin yapılarını, çeşitlerini, fiziksel ve kimyasal özelliklerini, vücuttaki görevleri ve gıda üretiminde kullanım alanlarını açıklar.		4	4	4	4	4						
ENZİMLER	Bilimsel yöntemlere göre enzim yapısını açıklar.		1	0	1	0	1						
	Enzimlerin yapısını ve özelliklerini açıklatır.		0	1	0	1	0						
	Enzim–substrat ilişkisini (anahtar-kilit) açıklatır.		1	1	1	1	1						
	Enzim aktivitesini etkileyen etmenleri sıralatır.								0	1	0	1	1
	Bilimsel yöntemlere göre enzim faaliyetlerini kontrol altına alma yollarını açıklar.								0	0	1	0	0
GIDALARDA TOKSİK MADDELER	Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıdanın yapısında doğal olarak bulunan toksik maddeleri sorgular.								1	1	1	1	1
	Bilimsel yöntemlere ve sağlıklı beslenme kurallarına uygun olarak gıda işleme ve tüketim sürecinde gıdalara bulaşan toksik maddeleri sorgular.								1	1	2	1	2
GIDALARDAKİ PİGMENTLER VE FENOLİK MADDELER	Bitkilerdeki fenolik bileşikleri ve doğal renk maddelerini açıklar.								2	3	2	3	2
	Hayvansal gıdalardaki doğal renk maddelerini açıklar.								2	2	1	2	2
SU	İnsani tüketim amaçlı sular hakkındaki yönetmeliğe ve bilimsel yöntemlere uygun olarak içilebilir suyun özelliklerini tarif eder.								2	1	2	1	1
	Bilimsel yöntemlere uygun olarak gıda bileşimindeki suyu, su kirliliğini ve suyun kimyasal yapısının düzeltilmesi yöntemlerini izah eder.								2	1	1	1	1
TOPLAM SORU SAYISI			10	10	10	10	10		10	10	10	10	10

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

ÖĞRENME ALANI ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	ÖĞRENME ÇIKTISI (KAZANIMLAR)	1.SINAV					2.SINAV				
		Okul 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
Gıda Mikroorganizma ilişkisi	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç ve dış faktörleri sıralatır.	4	3	4	4	3					
	Gıdalarda indikatör mikroorganizmaları sıralatır.	2	2	1	3	3					
	Gıdalarda mikroorganizma bulaşma kaynaklarını sıralatır.	4	1	1	3	2					
	Mikrobiyolojik kontaminasyonu engelleyici önlemlerin sıralanmasını sağlar.		1	2		1	1			1	1
	Gıdalarda mikrobiyal bulaşma kaynaklarını engelleme yollarını açıklar.		3	2		1	7	7	6	6	5
Gıda Mikroorganizma ilişkisi	Mikrobiyal gıda zehirlenmelerinin engellenmesi için gerekenleri açıklar.						2	3	4	3	4
TOPLAM SORU SAYISI		10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

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

ÖĞRENME ALANI ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	ÖĞRENME ÇIKTISI (KAZANIMLAR)	1.SINAV					2.SINAV				
		Okul 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
Gıda Mikroorganizma ilişkisi	Gıdalarda mikrobiyal gelişmeyi etkileyen iç ve dış faktörleri sıralatır.	4	3	4	4	3					
	Gıdalarda indikatör mikroorganizmaları sıralatır.	2	2	1	3	3					
	Gıdalarda mikroorganizma bulaşma kaynaklarını sıralatır.	4	1	1	3	2					
	Mikrobiyolojik kontaminasyonu engelleyici önlemlerin sıralanmasını sağlar.		1	2		1	1			1	1
	Gıdalarda mikrobiyal bulaşma kaynaklarını engelleme yollarını açıklar.		3	2		1	7	7	6	6	5
Gıda Mikroorganizma ilişkisi	Mikrobiyal gıda zehirlenmelerinin engellenmesi için gerekenleri açıklar.						2	3	4	3	4
TOPLAM SORU SAYISI		10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 11.SINIF GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

ÖĞRENME ALANI ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	ÖĞRENME ÇIKTISI (KAZANIMLAR)	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
Tahıl Ürünleri Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun olarak öğütme teknolojisinin üretim sürecini açıklar.		2	3	2	3	3						
	Üretim tekniğine uygun ekmek üretim akış şemasını çizerek ekmek yapar.		2	3	3	2	2						
	Üretim tekniğine uygun makarna ve bisküvi üretim akış şemasını çizerek makarna yapar.		2	1	2	2	2						
	Üretim tekniğine uygun makarna ve bisküvi üretim akış şemasını çizerek makarna yapar		2	1	1	2	2						
Bitkisel Yağ Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun bitkisel yemeklik sıvı yağ üretim sürecini açıklar.		1	1	1	1	0						
	Üretim tekniğine uygun zeytinyağı üretim akış şemasını çizerek zeytinyağı elde eder.		1	1	1	0	1						
	Üretim tekniğine uygun rafinasyon ve vinterizasyon teknolojisi üretim aşamalarını açıklar.								1	1	1	1	0
Et ve Et Ürünleri Teknolojisi	Tekniğine uygun çiğ et çeşitlerini hazırlama sürecini açıklar.								3	4	3	3	4
	Üretim tekniğine uygun sucuk ve pastırma üretim akış şemasını çizerek sucuk yapar.								2	1	4	3	3
	Üretim tekniğine uygun ısıl işlem görmüş sucuk benzeri et ürünün üretim sürecini açıklar.								3	2	1	0	0
Fermantasyon Teknolojisi	Üretim tekniğine uygun sirke üretim akış şemasını çizerek sirke yapar. .								1	2	0	2	2
	Üretim tekniğine uygun asit fermantasyon ürünlerinin üretim akış şemasını çizerek turşu yapar.								1	1	2	2	1
TOPLAM SORU SAYISI			10	10	10	10	10		10	10	10	10	10

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

ÖĞRENME ALANI ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	ÖĞRENME ÇIKTISI (KAZANIMLAR)	1.SINAV					2.SINAV				
		Okul 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
NEM VE KURU MADDE TAYİNİ	Analiz metoduna uygun nem tayini yapar.	1	1	0	0	0					
	Gıdalarda nem tayinin öneminin ifade edilmesi sağlanır.	0	0	0	1	1					
	Sabit tartım yaptırarak ,etüvde kuru madde tayini yapar.	1	1	1	1	1					
	Nem miktarının formülden hesaplanması sağlanır.	1	1	0	2	1					
KÜL TAYİNİ	Analiz metoduna uygun kül tayini yapar.	0	1	1	1	1					
	Gıdalarda nem tayinin öneminin ifade edilmesi sağlanır.	1	1	1	1	1					
	Toplam kül tayini yapılması sağlanır.	1	1	1	0	1					
ASİTLİK TAYİNİ	Meyve, sebze ve diğer gıdalarda bulunan organik asitleri açıklanması sağlanır.	1	1	1	1	1					
	Katı ve sıvı gıdaları tekniğine uygun olarak analize hazırlatır.	0	0	1	0	0					
	pH kavramının açıklanması sağlanır.	1	1	1	1	1					
	Titrasyon işlem basamaklarının açıklanması sağlanır.	1	1	1	1	1					
	Formülden analiz sonucunun hesaplanması sağlanır.	1	1	1	1	0					
TUZ TAYİNİ	Çeşitli gıdaların tuz analizine hazırlama aşamalarının açıklanması sağlanır.	1	0	1	0	1	0	1	1	1	2
	Tuz analizinde titrasyon aşamasının açıklanması sağlanır.						2	1	1	2	1
ŞEKER TAYİNİ	İnvert şeker tayini işlem basamaklarının açıklanması sağlanır.						1	1	2	1	1
	Numunedeki toplam şeker ve sakkaroz miktarının hesaplanması sağlanır.						1	2	1	1	1
PROTEİN TAYİNİ	Kjeldahl yöntemi aşamalarının açıklanması sağlanır.						1	1	1	2	1
	Titrasyon aşaması işlem basamaklarını tarif ettirilmesi sağlanır.						1	1	1	1	2
YAĞ TAYİNİ	Yağ tayininde kullanılan yöntemlerin sıralanması sağlanır.						2	1	1	1	1
	Gerber yöntemi aşamalarının açıklanması sağlanır.						1	1	1	1	1
TOPLAM SORU SAYISI		10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

10. Sınıf Gıdalarda Mikrobiyolojik Analizler Dersi Kazanım Soru Dağılım Tablosu

ÖĞRENME ALANI ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	ÖĞRENME ÇIKTISI (KAZANIMLAR)	1. Sınav Açık Uçlu Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav					2. Sınav Açık Uçlu 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
KÜLTÜREL SAYIM YÖNTEMLERİ	Koloni sayımı ile kültürel sayım yapar.	3	3	3	2	2					
KÜF VE MAYA TAYİNİ	En muhtemel sayı yöntemi ile kültürel sayım yapar.	1	1	1	2	1					
	Mikroskobik küf sayımı yapar	1	2	2	2	1					
	Standarda uygun olarak mikroskobik maya sayımı yapar.	2	1	1	2	2					
	Standarda uygun olarak ekim yöntemiyle maya tayini yapar.	1	1	1	2	1					
MİKROSKOBİK İNCELEME	Tekniğine uygun şekilde preparat hazırlar	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0
	Tekniğine uygun olarak bakteri hücre morfolojisini inceler.	1	2	1	0	2	1	1	1	1	1
MİKROSKOBİK BOYAMA	Tekniğine uygun şekilde boya çözeltisi hazırlar.						2	2	2	1	1
	Tekniğine uygun şekilde basit boyama yapar						2	3	2	1	2
	İstenen yönteme ve tekniğine uygun şekilde gram boyama yapar.						1	1	0	1	1
	İstenen yönteme ve tekniğine uygun şekilde spor boyama yapar.						1	1	1	1	0
İŞLETME ORTAMINDA HİJYEN VE SANİTASYON KONTROLÜ	Çalışanların ellerinden aseptik kurallara ve tekniğine uygun numune alıp ekimini yapar.						0	1	1	1	1
	Hazırlanan mikrobiyolojik kontrol programlarına uygun kritik kontrol noktalarından aseptik kurallara ve tekniğine uygun numune alıp ekimini yapar..						1	1	1	1	1
	Aseptik kurallara ve tekniğine uygun şekilde işletme ortamından (hava) ekim yapar.						1	1	1	1	1
MİKROBİYOLOJİK ANALİZ SONRASI İŞLEMLER	Usulüne uygun olarak kullanılmış araç gereçler ve ekipmanların temizlik, dezenfeksiyon ve/veya sterilizasyonunu yapar						1	1	2	0	1
	Usulüne uygun şekilde mikrobiyolojik atıkların atılmasını sağlar.						1	1	1	1	1
Topalam soru sayısı		10	11	10	10	10	12	14	12	10	10

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

10. Sınıf Gıdalarda Muhafaza ve Ambalajlama Dersi Kazanım Soru Dağılım Tablosu

ÖĞRENME ALANI ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	ÖĞRENME ÇIKTISI (KAZANIMLAR)	1. Sınav					2. Sınav				
		Okul 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 AMBALAJLAMA TEKNİKLERİ	**Alanı ile ilgili coğrafi işaretleri açıklar.**	3	3	2	3	2					
	Cam ambalajın özelliklerini ve gıdada kullanım alanlarını açıklar.	3	3	2	3	3					
	Kâğıt ve ahşap ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.	3	3	4	3	3					
	Metal ve alüminyum ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım amacını açıklar.	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2
	Plastik ve plastik esaslı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar						4	2	4	3	3
	Çok katlı ambalajların özelliklerini ve gıdalarda kullanım alanlarını açıklar.						1	2	2	3	2
	Gıda ambalajlama sistemlerinin önemini açıklar.						2	1	1	2	2
	Standartlara uygun sevk edilecek üründe ambalaj, etiket ve hasar kontrolü yapar.						3	3	1	1	2
Topalam soru sayısı		11	11	10	11	10	11	10	10	10	11

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

Gıda Teknolojisi Alanı 9. Sınıf Laboratuvar Tekniği Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Ünite	ÖĞRENME ALANI ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	ÖĞRENME ÇIKTISI (KAZANIMLAR)	1. SINAV					2. SINAV				
			Okul Genelinde Yapılacak 1.Ortak Sınav					Okul Genelinde Yapılacak 2.Ortak Sınav				
			1. Senaryo	2.senaryo	3.senaryo	4.senaryo	5.senaryo	1. Senaryo	2.Senaryo	3.Senaryo	4.Senaryo	5.Senaryo
	Gıda Maddesinden Numune Alımı	1. Gıda maddesinden kuralına ve tekniğine uygun numune alır.	2	2	1	1	1					
		2. Numuneyi analize hazırlar.	2	1	1	2	1					
		2. Numuneyi analize hazırlar.	1	1	1	1	1					
1	Laboratuvar Temel İşlemleri	1. Çöktürme ve olgunlaştırma işlemini yapar.	1	2	2	1	1					
		2. Kristallendirme işlemini yapar.	1	1	1	2	1					
		3. Çökeleği / kristalleri, aktarma (dekantasyon), süzme ve santrifüjleme yöntemleri ile ayırır.	1	1	2	1	2					
		3. Çökeleği / kristalleri, aktarma (dekantasyon), süzme ve santrifüjleme yöntemleri ile ayırır.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2		4. Buharlaştırma, kurutma ve sabit tartıma getirme işlemlerini yapar.	1	1	1	1	2	1	0	1	1	0
		5. Yakma ve kül etme işlemlerini yapar.						1	1	1	1	2
		6. Ekstraksiyon işlemini yapar.						1	1	1	1	1
		7. Damıtma işlemini yapar.						2	2	1	1	1
		8. Analiz hatalarını engeller.						1	2	1	2	1
	Laboratuvarda Analiz Sonrası İşlemler	1. Laboratuvar ortamının, araç, gereç ve ekipmanın temizliğini ve bakımını yapar.						1	0	2	1	2
		2. Laboratuvar kayıtlarını tutar.						1	1	1	1	1
		3. Laboratuvar atıklarını depolar.						1	2	1	1	1

GIDA TEKNOLOJİSİ ALANI 10.SINIF MADDE DE TEMEL DEĞİŞİMLER VE ÖLÇÜMLER DERSİ KONU SORU DAĞILIM TABLOSU

ÖĞRENME ALANI ALT ÖĞRENME ALANI (KONU ADI)	ÖĞRENME ÇIKTISI (KAZANIMLAR)	1.SINAV					2.SINAV				
		Okul 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
YOĞUNLUK VE KIVAM ÖLÇÜMÜ	Viskozite ve kıvamı (konsistens) tanımının yapılması sağlanır	1	2	2	0	0					
MADDE VE MOL	Element ve bileşik, karışım tanımlarının yapılması sağlanır.	3	2	3	3	3					
	Bileşik formüllerinin yazılması ve adlandırılması açıklanmasının yapılması sağlanır.	1	3	2	3	4					
	Element, bileşik, karışım arasındaki farkların açıklanması sağlanır.	1	1	1	1	1					
	Değerlik ve mol hesaplamalarının yapılması sağlanır	2	0	0	0	0					
	Heterojen karışımların özelliklerinin açıklanması sağlanır.	1	1	1	2	1					
ISI SICAKLIK VE HAL DEĞİŞİMİ	Uluslararası ısı birimlerinin tanımının yapılması sağlanır.	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
	Isı ve sıcaklık karşılaştırması yapılması sağlanır						0	0	1	0	1
	Gıda endüstrisinde ısı aktarımının kullanım yerleri ve ısı aktarım araçlarının sıralanması sağlanır.						1	0	0	0	0
	Maddenin halleri ve hal değişimi ile ilgili terimlerin tanımının yapılması sağlanır.						1	2	1	1	1
BİLEŞİK OLUŞUMU VE HESAPLAMALARI	Atom, periyodik tablo, molekül, bileşik tanımlarının yapılması sağlanır						1	1	1	1	1
	Kimyasal ve fiziksel değişimin açıklanması sağlanır.						1	1	1	1	1
	Kimyasal tepkimeleri denkleştirilmesi işleminin yapılması sağlanır.						1	1	1	1	1
	Denklemlerde mol, kütle, hacim, N.Ş.A. hacim, mol-atom, tanecik ilişkilerinin açıklanması sağlanır						1	0	1	2	1
	Tepkime denkleştirilmesi işleminin yapılması sağlanır.						1	1	1	1	1
MADDEDE KİMYASAL DEĞİŞİM HESAPMALARI	Asit, baz, tuz ve oksitlerin açıklanması sağlanır.						1	1	0	0	1
	pH ve pOH kavramlarının açıklanması sağlanır.						0	1	1	1	1
	Nötrleşme, indikatörler, hidroliz ve tampon çözeltiler, amfoterlik kavramlarının açıklanması sağlanır.						1	0	1	1	1
TOPLAM SORU SAYISI		10	10	10	10	10	10	10	10	10	10